

# Fiche Technique Saperavi N

A partir d'observations réalisées au cours des millésimes 2021 à Aniane (34) et 2022 à Villeneuve-lès-Maguelone (34) et à Aniane

Pays d'origine: Géorgie  
Région: Kakhétie  
Classé: oui

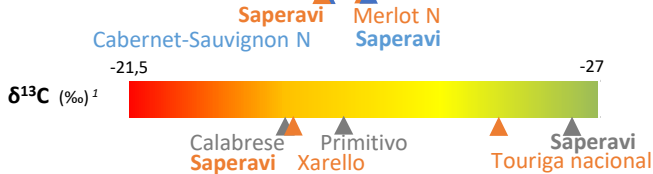


©Groupe ICV



## Sensibilité à la sécheresse: Elevée

Le Saperavi ne présente pas d'aptitude particulière à la sécheresse (plus sensible que le Merlot N, proche du Cabernet-Sauvignon N).



<sup>1</sup> Indicateur de la contrainte hydrique globale de la vigne pendant la maturation

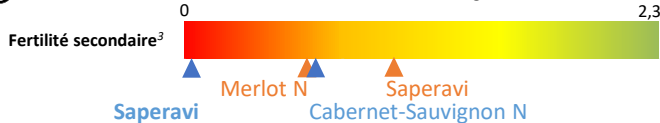


<sup>2</sup> Nombre de feuilles avec du jaunissement porté par 1 rameau à la véraison



## Résilience au gel: Moyenne à faible

La fertilité secondaire est faible et varie selon la vigueur.



<sup>3</sup> Permet d'évaluer le potentiel de remise à fruit post-gel : nombre de grappes portées par 1 contre-bourgeon

Appellation de référence: /

Caractéristiques climatiques par rapport à Montpellier:



ΔIH: -588°C  
ΔIF: -4,6°C  
ΔIS: +102mm

IH: Indice de Huglin  
IF: Température minimale moyenne de Septembre  
IS: bilan hydrique adapté de Riou

En Géorgie, le climat est moins chaud qu'à Montpellier, plus humide et les nuits de septembre sont beaucoup plus fraîches.



- ❖ **Débourrement:** en même temps que le Chasselas B
- ❖ **Maturité:** 2<sup>ème</sup> époque



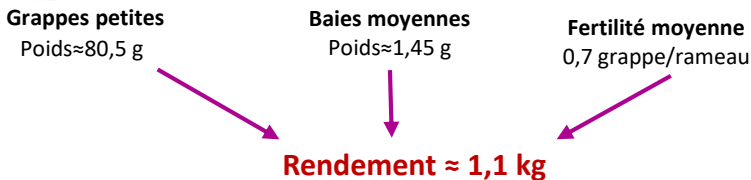
- ❖ Vigueur normale
- ❖ Port demi-érigé
- ❖ Grappes lâches

Légende :

Site de Villeneuve (34) 2022  
Site d'Aniane (34) 2022  
Site d'Aniane (34) 2021



## Fertilité et rendement



<sup>4</sup> Moyenne des données entre 2021 et 2022

### Caractéristiques des parcelles étudiées

Site	Aniane (34)	Villeneuve (34)
Date de plantation	1999	2016
Porte greffe	41B	fercal
Irrigation	non	non
Superficie plantation	80 pieds	0,1 ha
Mode de conduite	guyot simple	cordon
Nombre d'années d'observation	1	2



## Sensibilité aux maladies

Observations à Aniane (34) en 2021

Maladie	Cabernet Sauvignon	Saperavi
Mildiou	-	+
Black-Rot	-	++
Pourriture grise	-	++

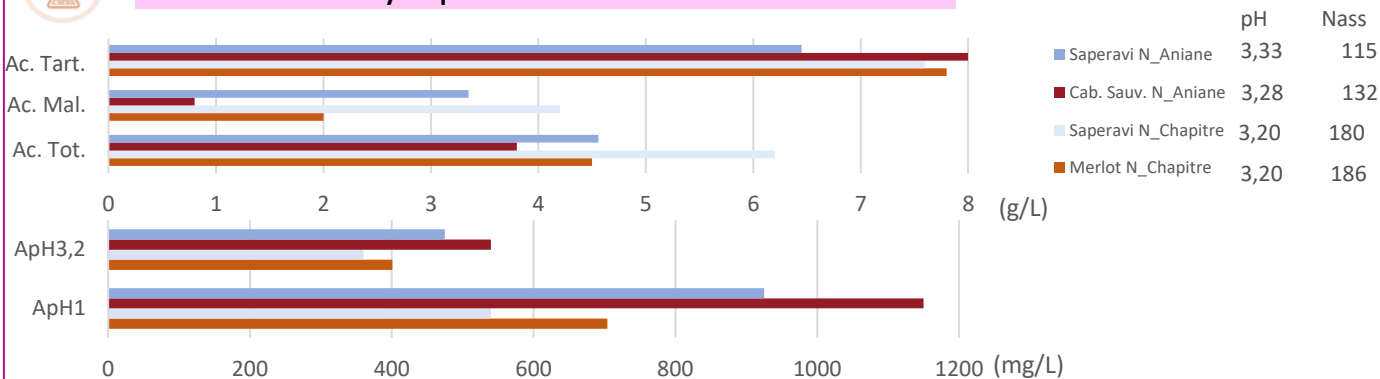
- ❖ Légèrement sensible au oïdium sur grappes
- ❖ Flétrissement intense des grappes sur certains clones

## Ce qu'il faut retenir sur ce cépage

- ❖ Peu productif : à tailler long
- ❖ Sensibilité à la sécheresse moyenne
- ❖ Résilience au gel faible
- ❖ Palissage nécessaire (rameaux fins)
- ❖ Tendance au dessèchement de la rafle



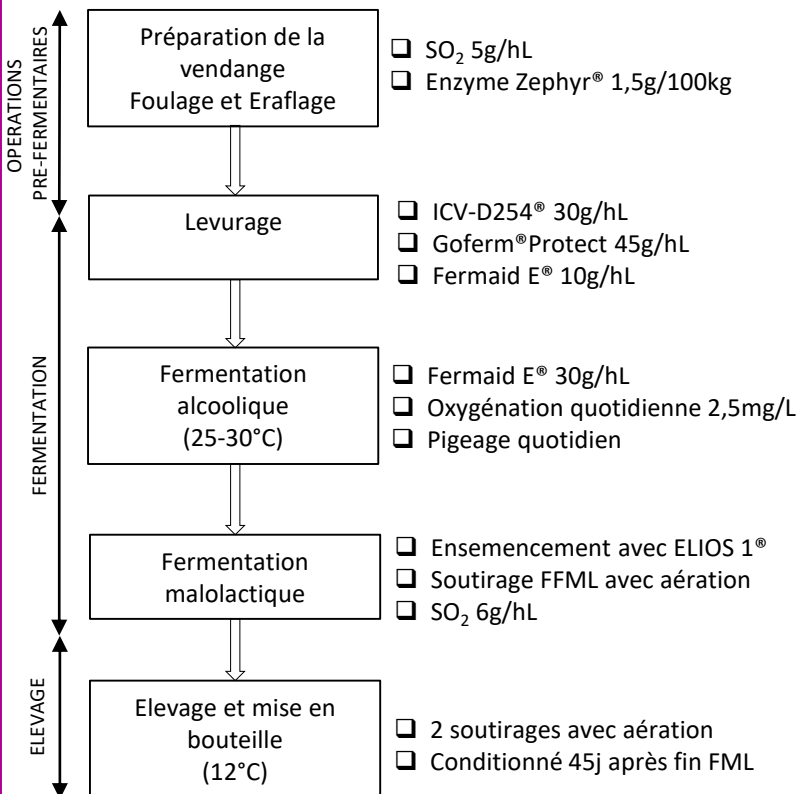
### Éléments Analytiques sur baies à TAVP=12%Vol



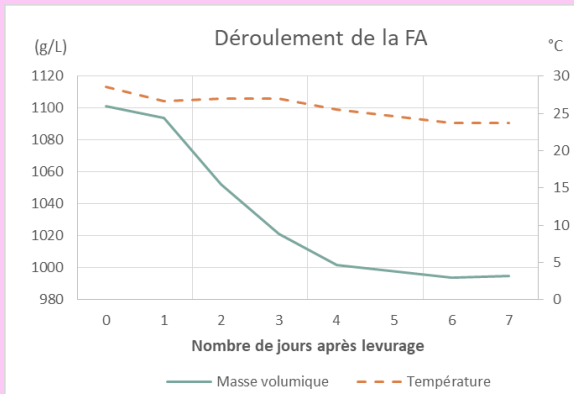
### Bilan analytique du vin fini, vendangé le 30 Août 2022 à Villeneuve (34)

G+F en g/l	TAV en %	Acidité totale en g H2SO4/l	Acidité volatile en g H2SO4/l	pH	Ac tartrique en g H2SO4/l	Intensité Colorante
0,2	14,3	3,4	0,34	3,74	2,2	15,30

### Process rouge standard (macération 13j)



### Fermentation alcoolique



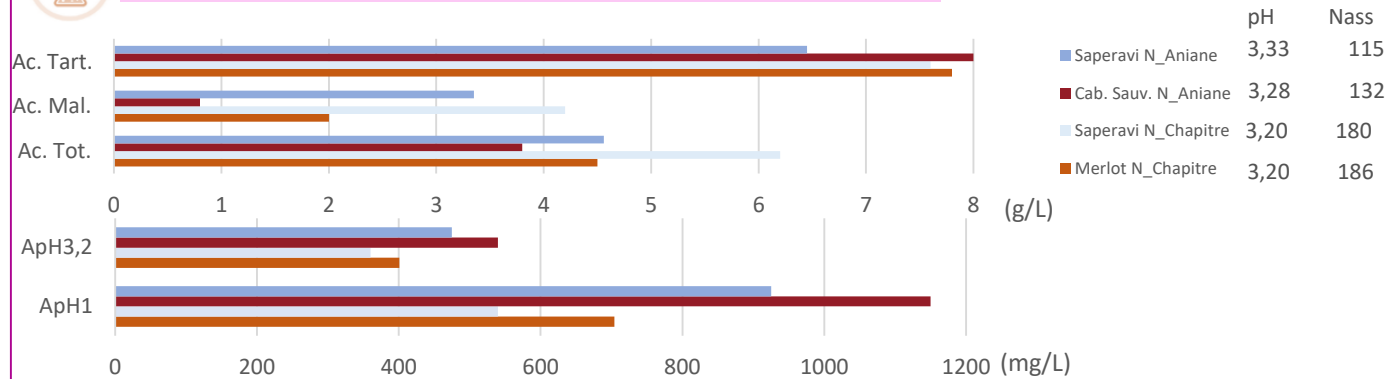
- ❖ Durée FA : 7 jours
- ❖ T<sub>moyenne</sub> FA: 26,0°C

### Ce qu'il faut retenir de ce cépage

- ❖ Riche en acide malique
- ❖ Très riche en polyphénols
- ❖ Gros potentiel couleur
- ❖ Tannins équilibrés
- ❖ Aromatique intense, cassis et fruits rouges confits



## Eléments Analytiques sur baies à TAVP=12%Vol



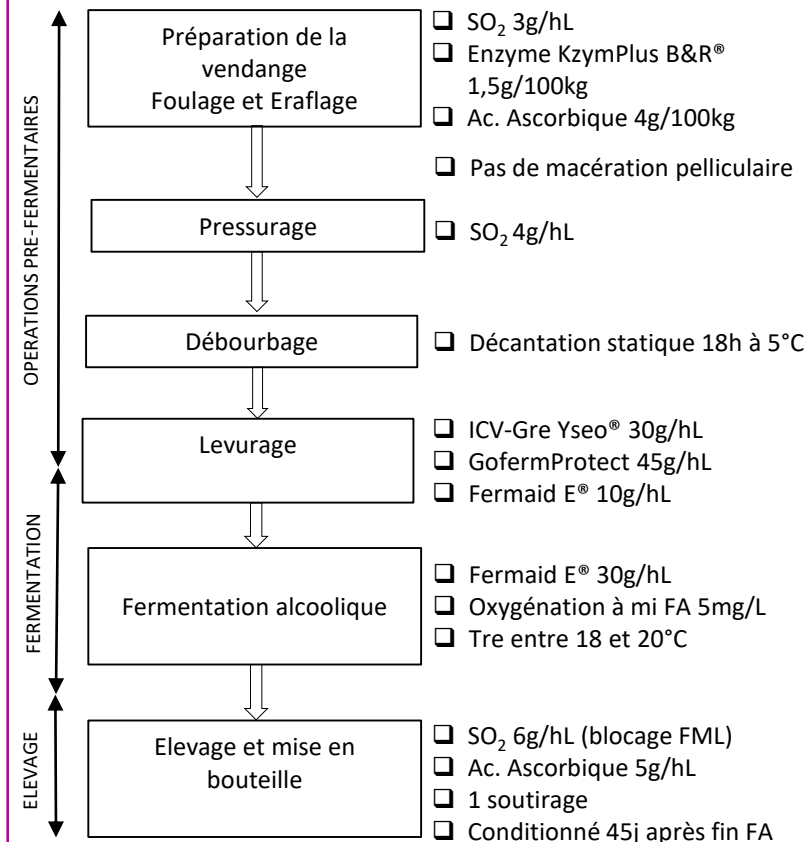
	pH	Nass
Saperavi N_Aniane	3,33	115
Cab. Sauv. N_Aniane	3,28	132
Saperavi N_Chapitre	3,20	180
Merlot N_Chapitre	3,20	186



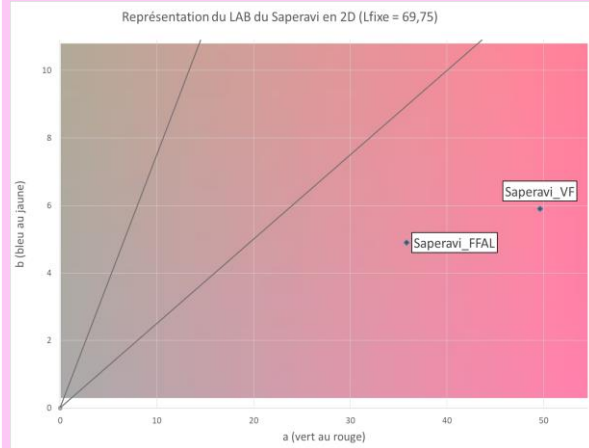
## Bilan analytique du vin fini, vendangé le 23 Août 2022 à Villeneuve (34)

Sucres (g/L)	TAV ( % Vol)	Acidité volatile en (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /L)	pH	Acidité totale (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /L)	Acide tartrique (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /L)	Acide malique (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /L)
0,3	14,6	0,27	3,47	3,61	3,3	2,5

## Process : pressurage direct



## Colorimétrie



- ❖ Durée FA : 14 jours
- ❖ T<sub>moyenne</sub> FA: 17,6°C

## Ce qu'il faut retenir de ce cépage

- ❖ Riche en acide malique
- ❖ Très riche en polyphénols
- ❖ Couleur très soutenue pour un rosé, avec nuance rouge
- ❖ Aromatique intense, cassis et fruits rouges