

Le cabernet franc

Il est très présent en Val de Loire, en particulier sur la zone Anjou, où il est vinifié seul sauf exception. Il peut-être accompagné du cabernet sauvignon, du malbec (cot) et du gamay. Il est peu présent dans le pays nantais (Fiefs vendéens), et absent du Centre-Loire (Sancerre, Ménetou-salon) où il est remplacé par le pinot noir. On le trouve également dans un grand nombre d'appellations d'Aquitaine, où il est souvent accompagné d'autres cépages :

- Bergerac, Bordeaux, Duras, Marmande, Buzet : merlot, cabernet sauvignon et malbec.
- Madiran, Béarn, Côtes-de-saint-mont, Tursan, Irouléguay : tannat et cabernet sauvignon.
- Fronton, Gaillac : négrette, duras, fer servadou, syrah, cabernet sauvignon, merlot.

Il est très rarement le cépage majoritaire dans le Sud-ouest à l'inverse du Val de Loire. Pourtant il peut donner des résultats très intéressants. Il est planté sur 36 948 hectares dont 15 475 ha en Aquitaine et 15 129 ha en Val de Loire (vins AOP majoritairement dans les deux régions). Dans le Bordelais, il est plus présent sur la rive droite que sur la rive gauche. Il représente 60% de l'encépagement du Grand Cru Classé Château Cheval blanc à Saint Emilion.

Les baies sont petites (10 mm), de couleur noire bleutée, avec une pellicule plus fine que celle du cabernet sauvignon, donc moins résistance à la pourriture grise. Il a une maturité de deuxième époque (après le merlot et avant le cabernet sauvignon). Il est plus vigoureux que le cabernet sauvignon, mais il nécessite une taille longue pour produire suffisamment. Il est sensible au mildiou, à l'oïdium, au black-rot et à la pourriture grise. Le vin de cabernet franc est moins coloré et moins tannique que celui du cabernet sauvignon. Il affectionne le climat océanique doux à frais. Il donne des vins plus frais et plus légers quand le climat est frais. Il ne mûrit pas sous climat continental. Il n'est pas très sensible au type de sols . On le trouve fréquemment en bord de rives sur les coteaux et dans la plaine.

Le cabernet franc se vinifie de différente façon selon que l'on cherche à obtenir un vin rosé, un vin rouge léger, un vin rond ou un vin charpenté. Il donne des vins fruités et floraux, avec une bonne fraîcheur et une belle longueur. Il supporte bien le passage en barrique, lorsqu'il est ramassé à bonne maturité. Les vins de cabernet franc de Loire et du Sud-ouest sont différents. Ceux de Loire sont plus vifs et plus légers.

L'aptitude au vieillissement du cabernet franc est plus limitée que celle du cabernet sauvignon, car le cépage est moins tannique. Doté d'une bonne acidité, il ses vins sont vifs et aromatiques pouvant être bus jeunes. Associé au merlot et au cabernet sauvignon, il donne avec des rendements plus faibles, des vins pouvant être conservés plusieurs années (Bordelais, Sud-ouest). Les producteurs de cabernet franc, localisé sur la zone Anjou-Touraine, qui disposent de cave naturelle pour entreposer leurs vins, peuvent les conserver de longues années.

Type de vins produits : vin rosé, vin rouge léger, vin rouge rond et vin rouge de garde. Sa gamme est large. Il se caractérise par sa vivacité, son nez fruité et florale et une structure tannique variable selon les rendements appliqués aux ceps. Les tanins peuvent parfois être un peu durs en année froide si les macérations ont été trop poussés. Il peut également présenter des arômes végétaux quand il manque de maturité.

Association avec les mets : tarte salée, grillades, charcuterie, poisson, volaille, viande blanche, abats, boeuf.