

○ Carignan

Cépage de vin français important, mais son importance tend à diminuer dans les appellations méridionales.



photos : F. Galet

Description

- Bourgeonnement épanoui, aplati, cotonneux blanc à liseré carminé.
- Jeunes feuilles jaunâtres, cotonneuses, devenant brillantes et minces en grandissant.
- Feuilles très grandes, tourmentées, très gaufrées autour du point pétiolaire et finement bullées, quinquelobées profondément avec des sinus latéraux étroits et à fonds aigus, sinus pétiolaire en U moyennement ouvert ; dents anguleuses, grandes, étroites ; limbe aranéeux en pelote à la face inférieure. A l'automne, le feuillage rougit en partie, notamment sur les bords des dents.
- Rameaux vigoureux, vert clair avec de légères stries longitudinales brunes, aranéeux au sommet ; nœuds bombé, proéminent ; vrilles grandes et fortes.
- Grappes assez grosses, cylindro-coniques, compactes, ailées avec un pédoncule lignifié ; baies sphériques, moyennes, noir bleuté à peau épaisse et astringente, jus sucré, incolore à saveur un peu fade.

Aptitudes culturales

- Débourrement tardif.
- Maturité tardive.
- Plant vigoureux à un port dressé, peut se conduire en gobelet ou en palissage.
- Très sensible à l'oïdium sensible au mildiou et au vers de grappe.
- Production moyenne en coteaux avec degrés corrects, élevée en plaine avec degrés faibles.

Aptitudes œnologiques

- Vin coloré, bien charpenté, un peu astringent, rustique.
- Amène une certaine structure dans les assemblages.
- Cépage très bien adapté à la macération carbonique.

Quels clones choisir ?

- **Production limitée** : 9, 65, 274.
- **Production moyenne à élevée** : 6, 7, 8, 63, 64, 66, 152, 178, 179, 271, 272, 275, 276.
- **Production élevée à très élevée** : 62, 90, 151, 153, 171, 270, 273, 505, 547.