

○ Tannat

Cépage originaire du vignoble pyrénéen.



photos : P. Galet

Description

- Bourgeonnement épanoui, cotonneux blanc, à liseré carminé.
- Jeunes feuilles duveteuses, bulbées à plages bronzées.
- Feuilles adultes de grande taille, pentagonales, entières, à trois ou cinq lobes, avec un lobe central allongé, un sinus pétiolaire peu ouvert ou même fermé, des dents courtes, à côtés rectilignes une pigmentation antocyanique, des nervures moyennes, un limbe révoluté, bulbé, et face intérieure, une densité moyenne des poils couchés.
- Rameaux côtelés, rouges au niveau des nœuds. Petites vrilles et fines.
- Grappes grosses alors que les baies sont petites à moyennes de forme arrondie.

Aptitudes culturales

- Débourrement tardif.
- Maturité 2^{ème} à 3^{ème} époque.
- Cépage assez vigoureux, qui est habituellement conduit en taille longue et qui doit être palissé.
- Sensible aux acariens et aux cicadelles, un peu sensible aussi à la pourriture grise.
- Production moyenne à élevée.

Aptitudes œnologiques

- Le tannat donne des vins colorés, très toniques et nerveux (avec une acidité un peu dure). Ce cépage permet d'élaborer des vins rouges de qualité, puissants, charpentés et aptes au vieillissement.

Quels clones choisir ?

- **Production limitée** : 398, 717, 794, 1154, 1175.
- **Production moyenne à élevée** : 472, 473, 474, 944, 1048.
- **Production élevée à très élevée** : 399, 475.