

Tempranillo

Cépage d'origine espagnole (Cencibel).



photos : F. Galet

Description

- Bourgeonnement cotonneux blanc, à liseré carminé.
- Jeunes feuilles duveteuses, orangées à bronzées, dessous du limbe cotonneux.
- Feuilles grandes, tronquées, involutées, gaufrées au point pétiolaire, profondément quinquelobées avec les sinus latéraux à fonds aigus, les sinus supérieurs parfois à bords superposés, sinus pétiolaire en lyre fermée, généralement à bords superposés ; dents ogivales, moyennes ; dessous du limbe aranéeux avec quelques poils pubescents sur les nervures. Le feuillage rougit presque totalement à l'automne.
- Rameaux côtelés, brun rouge du côté exposé au soleil.
- Grappes moyennes à grandes, cylindriques, longues, étroites parfois ailées, compactes ; baie moyennes, sphériques, noir bleuté, peau assez épaisse, pulpe charnue, peu juteuse.

Aptitudes culturales

- Débourrement moyen.
- Maturité précoce.
- Vigoureux, port dressé, peut être conduit en gobelet comme en palissage.
- Sensible à l'eutypiose, aux cicadelles.
- Peu sensible à la pourriture grise.
- Production élevée.

Aptitudes œnologiques

- Vin alcoolique, assez coloré.
- En Espagne, sur des terrains secs et des rendements moyens, il donne des vins de garde très typés.
- En France, souvent comparé à un « Carignan précoce », il n'a pas permis l'obtention de vins lui assurant un bon développement.

Quels clones choisir ?

- Production moyenne à élevée : 770, 771, 776.