

○ Marselan

Cette variété obtenue par l'INRA est issue d'un croisement entre le Cabernet Sauvignon et le Grenache Noir.



photos : F. Galet

Description

- A l'extrémité du jeune rameau, une faible densité de poils couchés. Les rameaux ont des entrenœuds de couleur verte.
- Jeunes feuilles de couleur vert foncé, à plages bronzées.
- Feuilles adultes vert foncé, brillantes, orbiculaires, à cinq, sept ou neuf lobes, avec un sinus pétiolaire peu ouvert en U, ou à lobes légèrement chevauchants, des dents courtes ou moyennes, à côtés convexes ou rectilignes, une pigmentation anthocyanique, des nervures nulles ou faibles, un limbe tourmenté, lisse, et face intérieure, une densité nulle des poils couchés.
- Les baies sont de forme arrondie ou elliptique courte.

Aptitudes culturales

- Débourrement moyen.
- Maturité moyenne.
- Cépage vigoureux. Il est préférable de le conduire avec un palissage suffisant car il émet des rameaux assez longs.
- Peu sensible à la pourriture grise.
- Production moyenne.

Aptitudes œnologiques

- Les grappes sont grosses tandis que les baies sont très petites. Le rendement en jus est, de ce fait, limité. Le Marselan permet d'élaborer des vins colorés, typés et de grande qualité. Ils sont aromatiques, corsés, structurés et aptes au vieillissement.

Quels clones choisir ?

- Un seul clone existe : 980.