

# ○ 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<sup>ème</sup> à 3<sup>ème</sup> 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.