

Tannat N

Variété de raisin de cuve.



Origine

Ce cépage est originaire du vignoble pyrénéen.

Utilisation

Variété de raisin de cuve.

Nom de la variété en France

Tannat

Synonymie

Aucun synonyme n'est officiellement reconnu en France, ni dans les autres pays de l'Union européenne pour cette variété.

Données réglementaires

En France, le Tannat est officiellement inscrit au "Catalogue des variétés de vigne" sur la liste A et classé. Cette variété est également inscrite aux catalogues d'autres pays membres de l'Union européenne : Bulgarie, Grèce, Italie et Portugal.

Éléments de description

L'identification fait appel :

- à l'extrémité du jeune rameau qui présente une forte densité des poils couchés,
- aux jeunes feuilles rougeâtres à plages bronzées,
- aux feuilles adultes de couleur vert foncé, de grande taille, pentagonales, entières, à trois ou cinq lobes, avec un lobe central allongé, un sinus pétiolaire peu ouvert ou fermé, des dents courtes à côtés rectilignes, une pigmentation anthocyanique des nervures moyenne, un limbe révoluté, bullé, parfois ondulé entre les nervures principales, et à la face inférieure, une densité moyenne des poils couchés,
- aux baies qui sont de forme arrondie.

Evolution des surfaces cultivées

Année	1958	1968	1979	1988	1998	2008	2018
ha	4192	3925	3256	2891	2931	3147	2837

Profil génétique

Microsatellite	VVS2	VMD5	VMD7	VMD27	VRZAG62	VRZAG79	VMD25	VMD28	VMD32
Allele 1	141	236	249	182	194	240	254	233	239
Allele 2	153	238	249	186	200	252	254	243	255

Aptitudes culturales et agronomiques

Le Tannat est un cépage assez vigoureux qui est habituellement conduit en taille longue et qui doit être palissé.

Sélection clonale en France

Les douze clones agréés de Tannat portent les numéros 398, 399, 472, 473, 474, 475, 717, 794, 944, 1048, 1154 et 1175. Un conservatoire de plus de 300 clones a été implanté en 1995 dans les Pyrénées-Atlantiques.

Phénologie

Epoque de débourrement : 4 jours après le Chasselas.

Epoque de maturité : 2ème époque, 3 semaines et demie après le Chasselas.

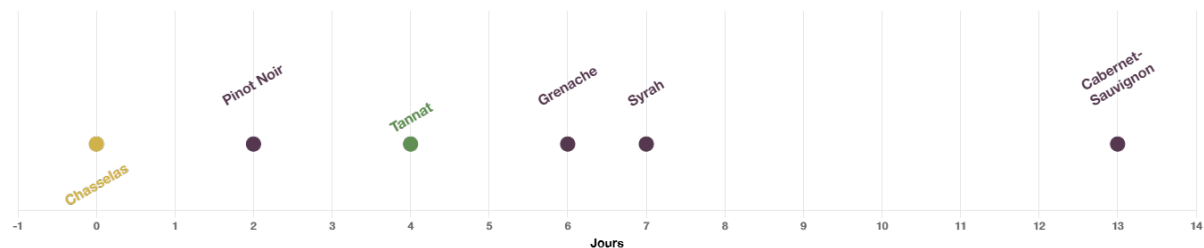
Potentialités technologiques

Les grappes sont grosses alors que les baies sont petites à moyennes. Le Tannat donne des vins colorés, très tanniques et nerveux (avec une acidité un peu dure). Ce cépage permet d'élaborer des vins rouges de qualité, puissants, charpentés et aptes au vieillissement.

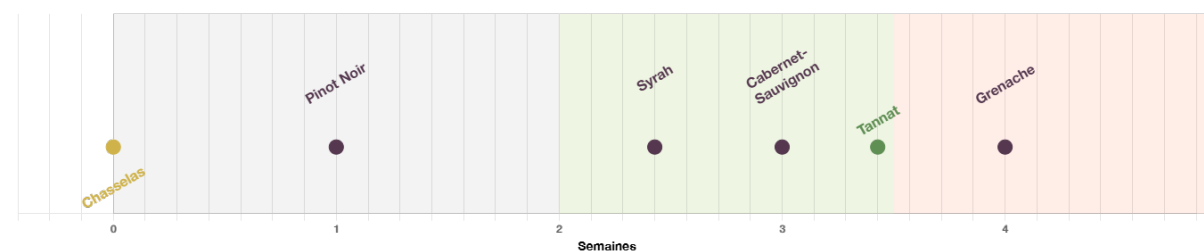
Sensibilité aux maladies et aux ravageurs

Le Tannat est sensible aux acariens et aux cicadelles. Il est également un peu sensible à la pourriture grise.

Debourrement



Maturité



Références bibliographiques

- Catalogue des variétés et clones de vigne cultivés en France. Collectif, 2007, Ed. IFV, Le Grau-du-Roi, France.
- Fonds documentaire du Centre de Ressources Biologiques de la Vigne de Vassal-Montpellier, INRAE - Institut Agro Montpellier, Marseillan, France.
- Dictionnaire encyclopédique des cépages et de leurs synonymes. P. Galet, 2015, Ed. Libre&Solidaire, France.
- Traité général de viticulture, Ampélographie. P. Viala et V. Vermorel, 1901-1909, Ed. Masson, Paris, France.



*Plantgrape, tous droits réservés,
plantgrape.fr, UMT Géno-Vigne®
INRAE - IFV - L'Institut Agro Montpellier*