

Tardif N

Variété de raisin de cuve.







Origine

Le Tardif semble être originaire du Sud-Ouest, probablement de Gascogne.

Utilisation

Variété de raisin de cuve.

Nom de la variété en France

Tardif

Synonymie

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

Données règlementaires

En France, le Tardif est officiellement inscrit au "Catalogue des variétés de vigne" depuis 2017, sur la liste A et classé.

Éléments de description

L'identification fait appel :

- à l'extrémité du jeune rameau à liseré carminé, qui présente une densité forte des poils couchés,
- aux jeunes feuilles bronzées, avec une densité moyenne à forte des poils couchés,
- aux rameaux herbacés avec des entre-nœuds à stries rouges,
- aux feuilles adultes pentagonales, à trois, cinq ou sept lobes, avec un sinus pétiolaire fermé, parfois à lobes chevauchants, des dents petites, courtes par rapport à leur largeur à la base, à côtés rectilignes ou convexes, une pigmentation anthocyanique des nervures faible ou très faible, un limbe plan, finement bullé, plissé au point pétiolaire, et à la face inférieure, une densité moyenne à forte des poils couchés et des poils dressés,
- aux baies qui sont de forme arrondie.

Evolution des surfaces cultivées en France

Année 2018
ha 0.5

Profil génétique

MicrosatelliteVVS2		VVMD5	VVMD7	VVMD27	VRZAG62	VRZAG79	VVMD25	VVMD28	VVMD32
Allele 1	131	234	251	182	194	252	238	227	239
Allele 2	137	234	262	186	200	252	248	243	271

Aptitudes culturales et agronomiques

Le Tardif est un cépage moyennement productif au port demi-érigé. Il est préférable de le conduire en taille longue pour assurer des niveaux de production corrects.

Sélection clonale en France

Le seul clone agréé de Tardif porte le numéro 1366.

Phénologie

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

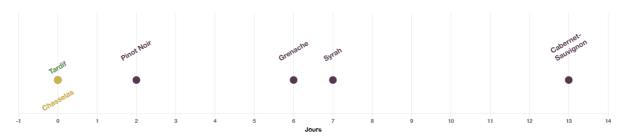
Potentialités technologiques

Les grappes du Tardif sont de taille moyenne et compactes. Les baies sont petites, à saveur simple, avec une pellicule épaisse et une pulpe molle. Les vins issus du Tardif sont très marqués par des arômes d'épices, notamment de poivre, et ils ont une couleur intense. En bouche, la chaleur domine et les tanins, bien présents, peuvent être astringents.

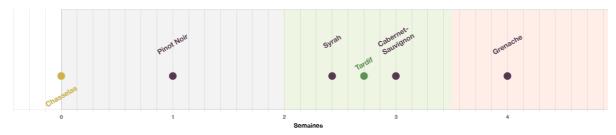
Sensibilité aux maladies et aux ravageurs

Le Tardif est très peu sensible à la pourriture grise.

Debourrement



Maturité



- 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.
- Cépages oubliés des Pyrénées, Projet Interreg Poctefa Valovitis, 2019, France.











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