

Merlot blanc B

Variété de raisin de cuve.



Origine

Ce cépage s'est développé dans le vignoble bordelais. D'après les analyses génétiques réalisées à Montpellier, le Merlot blanc serait issu d'un croisement entre la Folle blanche et le Merlot.

Utilisation

Variété de raisin de cuve.

Nom de la variété en France

Merlot blanc

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 Merlot blanc est officiellement inscrit au "Catalogue des variétés de vigne" sur la liste A et classé.

Éléments de description

L'identification fait appel :

- à l'extrémité du jeune rameau qui présente une forte densité des poils couchés,
- aux jeunes feuilles de couleur verte,
- aux feuilles adultes orbiculaires, à cinq ou sept lobes, avec des sinus latéraux profonds, un sinus pétiolaire ouvert à forme de la base en U, des dents longues par rapport à leur largeur à la base, à côtés rectilignes, une pigmentation anthocyanique des nervures nulle, un limbe involuté, bullé, et à la face inférieure, une densité faible à moyenne des poils dressés et couchés,
- aux baies qui sont de forme arrondie.

Evolution des surfaces cultivées en France

Année	1958	1968	1979	1988	1998	2008	2018
-------	------	------	------	------	------	------	------

ha	5275	3662	1905	766	116	71	24
----	------	------	------	-----	-----	----	----

Profil génétique

Microsatellite	VVS2	VMD5	VMD7	VMD27	VRZAG62	VRZAG79	VMD25	VMD28	VMD32
----------------	------	------	------	-------	---------	---------	-------	-------	-------

Allele 1	149	223	239	186	194	252	248	227	239
----------	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----

Allele 2	149	234	247	188	196	260	248	245	271
----------	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----

Aptitudes culturales et agronomiques

Le Merlot blanc est un cépage très fertile, productif et régulier. Il est sensible à la sécheresse.

Sélection clonale en France

Le seul clone agréé de Merlot blanc porte le numéro 1182.

Phénologie

Epoque de débourrement : 2 jours après le Chasselas.

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

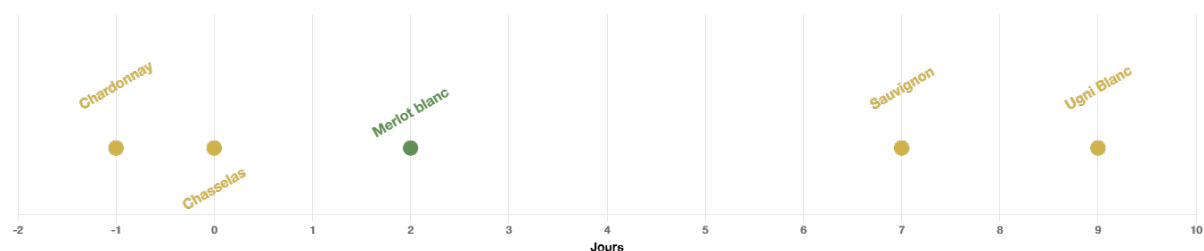
Potentialités technologiques

Les grappes sont moyennes et les baies petites. Le Merlot blanc donne des vins relativement neutres et de qualité moyenne.

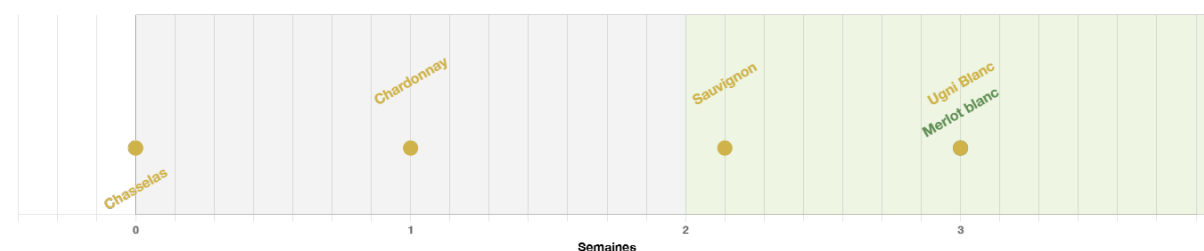
Sensibilité aux maladies et aux ravageurs

Le Merlot blanc est très sensible à la pourriture grise. Franc de pied dans les sables, il est également fortement attaqué par les nématodes *Meloidogyne*.

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
- ©2023 Plantgrape, tous droits réservés

Montpellier, Marseillan, France.

- Dictionnaire encyclopédique des cépages et de leurs synonymes. P. Galet, 2015, Ed. Libre&Solidaire, France.



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