

# Merlot N

Variété de raisin de cuve.



## Origine

Ce cépage est originaire du vignoble bordelais. D'après des analyses génétiques, le Merlot serait issu d'un croisement entre le Cabernet franc et la Magdeleine noire des Charentes.

## Utilisation

Variété de raisin de cuve.

## Nom de la variété en France

Merlot

## 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 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 : Allemagne, Autriche, Belgique, Bulgarie, Chypre, Croatie, Espagne, Grèce, Italie, Hongrie, Malte, Portugal, République Tchèque, Roumanie et Slovaquie.

## 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 rameaux herbacés avec des entre-nœuds de couleur verte,
- aux feuilles adultes de couleur vert foncé, cunéiformes, à cinq ou sept lobes, avec un sinus pétiolaire ouvert, à base en U avec le fond parfois limité par la nervure près du point pétiolaire, des dents moyennes à côtés rectilignes ou convexes, une pigmentation anthocyanique des nervures nulle, un limbe très bullé, gaufré et à la face inférieure, une densité faible à moyenne des poils couchés,
- aux baies qui sont de forme arrondie.

# Evolution des surfaces cultivées en France

Année	1958	1968	1979	1988	1998	2008	2018
ha	16975	25124	38391	60007	90059	117354	114578

## Profil génétique

Microsatellite	VVS2	VVMD5	VVMD7	VVMD27	VRZAG62	VRZAG79	VVMD25	VVMD28	VVMD32
Allele 1	137	223	239	186	194	260	238	227	239
Allele 2	149	234	247	188	194	260	248	233	239

### Aptitudes culturales et agronomiques

Le Merlot est un cépage de vigueur moyenne à forte qui a tendance à émettre beaucoup de rejets et de gourmands. Son port demi-érigé à horizontal nécessite un palissage suffisant. Sa fertilité est bonne et il est préférable de le tailler court. Dans certaines conditions climatiques, les risques de coulure sont réels. Le Merlot convient bien aux terroirs argilo-calcaires. Il est par ailleurs assez sensible aux gelées d'hiver et de printemps (débourrement précoce) et se montre peu adapté aux conditions de sécheresse intense.

### Sensibilité aux maladies et aux ravageurs

Le Merlot est surtout sensible au mildiou (sur inflorescences et grappes), aux cicadelles et aux broussins. Il est également un peu sensible à la pourriture grise. En revanche, il est peu sujet à l'oïdium et à la flavescence dorée et il est peu touché par les maladies du bois.

### Sélection clonale en France

Les douze clones agréés de Merlot portent les numéros 181, 182, 184, 314, 342, 343, 345, 346, 347, 348, 349 et 519. Une collection-conservatoire de plus de 300 clones est en place dans le vignoble bordelais depuis 1966.

### 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.

### Phénologie

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

### Potentialités technologiques

Les grappes sont petites à moyennes, ailées et les baies sont moyennes. Le Merlot permet d'obtenir des vins ronds, puissants, riches en alcool et en couleur, relativement peu acides. Ces vins corsés et structurés, avec des tanins cependant assez souples, peuvent suivre un élevage sous bois. Les arômes sont complexes et élégants.



---

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