

Molette B

Variété de raisin de cuve.



Origine

Ce cépage autochtone de la Savoie est, d'après les analyses génétiques publiées, probablement un descendant du Gouais blanc.

Utilisation

Variété de raisin de cuve.

Nom de la variété en France

Molette

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, la Molette est officiellement inscrite au "Catalogue des variétés de vigne" sur la liste A et classée.

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 jaune,
- aux feuilles adultes grandes, orbiculaires, entières avec un sinus pétiolaire peu ouvert ou fermé, à base en U, des dents moyennes ou longues par rapport à leur largeur à la base, à côtés rectilignes, une pigmentation anthocyanique des nervures moyenne, un limbe involuté et à la face inférieure, une densité moyenne à forte des poils dressés et une densité faible à moyenne des poils couchés,
- aux baies de forme arrondie ou légèrement aplatie.

Evolution des surfaces cultivées en France

Année	1958	1968	1979	1988	1998	2008	2018
ha	98	96	36	32	34	30	27

Profil génétique

Microsatellite	VVS2	VVMD5	VVMD7	VVMD27	VRZAG62	VRZAG79	VVMD25	VVMD28	VVMD32
Allele 1	131	232	247	176	194	244	248	233	249
Allele 2	141	234	249	178	196	260	254	245	251

Aptitudes culturales et agronomiques

La Molette est un cépage vigoureux qui possède un port assez érigé. La fertilité est moyenne en taille courte mais la production devient importante lorsque ce cépage est taillé à longs bois. La Molette paraît bien adaptée aux terroirs argilo-calcaires et aux sols sablonneux.

Sélection clonale en France

Les deux clones agréés de Molette portent les numéros 1039 et 1230. Un conservatoire d'une vingtaine de clones a été planté en 1999 dans le vignoble de Savoie.

Phénologie

Epoque de débourrement : 4 jours après le Chasselas.

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

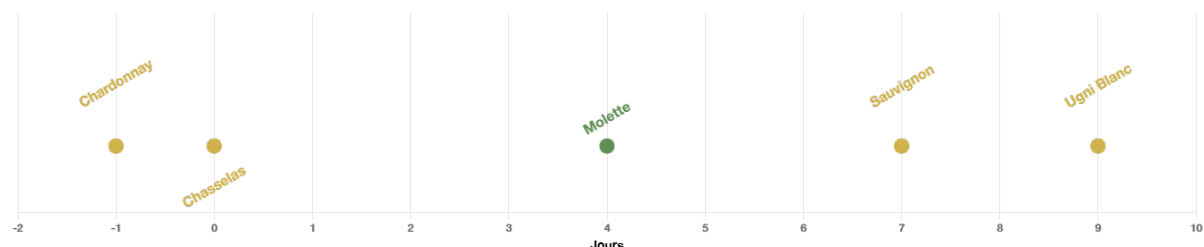
Potentialités technologiques

Les grappes sont moyennes et les baies petites. La Molette permet d'obtenir des vins clairs, assez alcooliques et acides mais relativement peu aromatiques et communs.

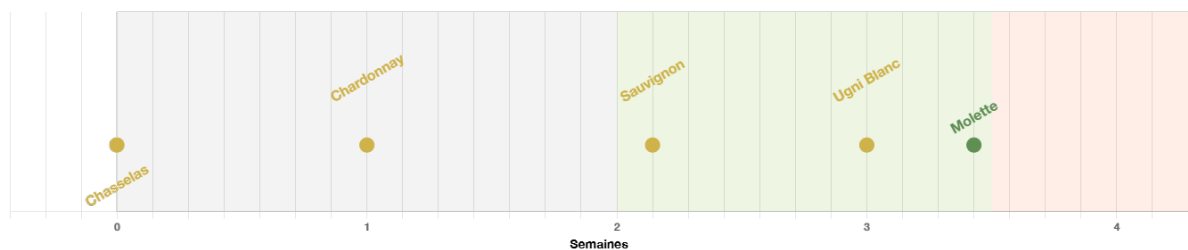
Sensibilité aux maladies et aux ravageurs

Ce cépage est sensible à la pourriture grise et au mildiou.

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*