

# Mollard N

Variété de raisin de cuve.



## Origine

Ce cépage originaire des Hautes-Alpes 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

Mollard

## 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 Mollard 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 faible densité des poils couchés,
- aux jeunes feuilles de couleur verte,
- aux feuilles adultes orbiculaires, entières avec un sinus pétiolaire ouvert ou peu ouvert, à forme de la base en U, des dents moyennes à côtés rectilignes, et à la face inférieure, une densité faible des poils dressés,
- aux baies qui sont de forme elliptique courte.

# Evolution des surfaces cultivées en France

Année	1958	1968	1979	1988	2000	2008	2018
-------	------	------	------	------	------	------	------

ha	291	247	84	42	26	25	18
----	-----	-----	----	----	----	----	----

## Profil génétique

Microsatellite	VVS2	VVMD5	VVMD7	VVMD27	VRZAG62	VRZAG79	VVMD25	VVMD28	VVMD32
----------------	------	-------	-------	--------	---------	---------	--------	--------	--------

Allele 1	141	232	249	178	200	244	254	227	249
----------	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----

Allele 2	141	238	249	178	204	248	254	247	251
----------	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----

### Aptitudes culturales et agronomiques

Le Mollard est un cépage à port érigé. Il se taille court et peut être conduit en gobelet. Le Mollard est parfois sujet à la coulure.

### Sélection clonale en France

Les deux clones agréés de Mollard portent les numéros 993 et 996.

### Phénologie

Epoque de débourrement : 8 jours après le Chasselas.

Epoque de maturité : 2ème époque, 3 semaines et demie à 4 semaines après le Chasselas.

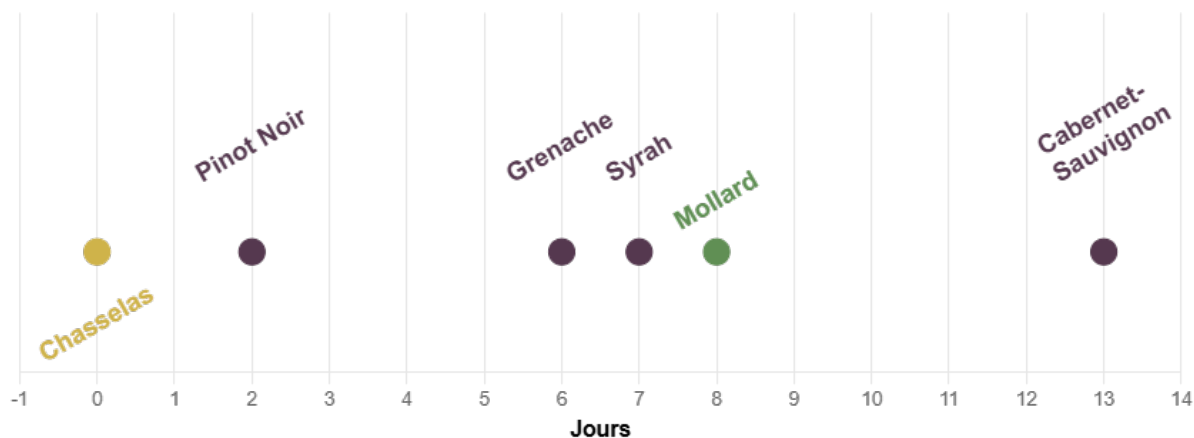
### Potentialités technologiques

Les grappes sont grosses et les baies moyennes. Le Mollard permet d'élaborer des vins agréables, frais, légers, mais bien colorés. Le potentiel d'accumulation des sucres de ce cépage reste modéré.

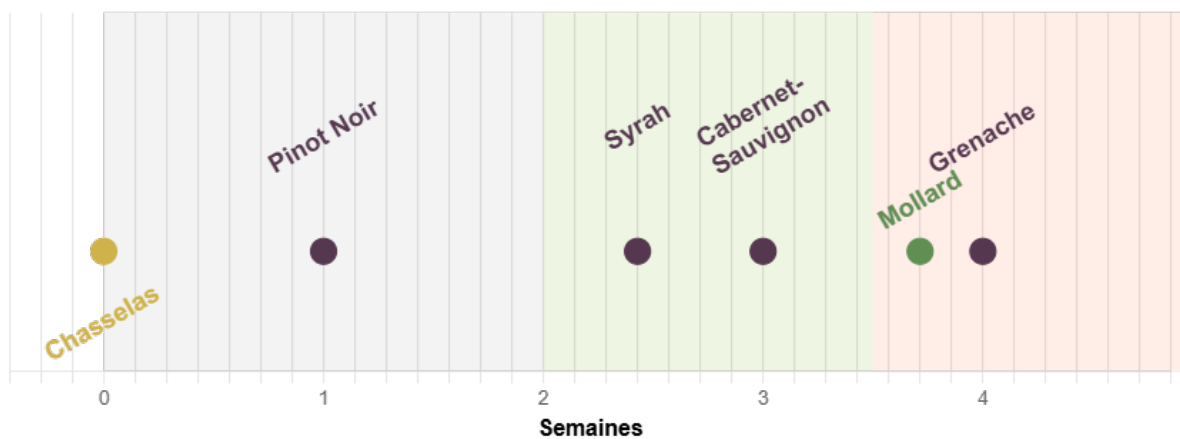
### Sensibilité aux maladies et aux ravageurs

Le Mollard est sensible à l'oïdium 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*