Mourvèdre N

Variété de raisin de cuve.

Origine

Ce cépage, originaire d'Espagne, a été introduit en France probablement vers la fin du Moyen-Age.

Utilisation

Variété de raisin de cuve.

Nom de la variété en France

Mourvèdre

Synonymie

Dans l'Union européenne, le Mourvèdre est officiellement désigné par d'autres noms : Mataro (Chypre) et Monastrell (Espagne). Ces synonymes sont officiellement reconnus en France pour ce qui concerne le matériel végétal de multiplication.

Données règlementaires

En France, le Mourvèdre 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 : Chypre, Croatie, Espagne, Grèce et Malte.

Éléments de description

L'identification fait appel :
- à l'extrémité du jeune rameau qui présente une très forte densité des poils couchés,
- aux jeunes feuilles à plages bronzées,
- aux rameaux herbacés à port érigé et avec des entre-nœuds de couleur rouge,
- aux feuilles adultes de forme orbiculaire, entières ou à trois lobes, avec un sinus pétiolaire en lyre ouvert, des dents grosses, moyennes par rapport à leur largeur à la base, à côtés rectilignes, une pigmentation anthocyanique des nervures moyenne, un limbe plan et, à la face inférieure, une forte densité des poils dressés et couchés,
- aux baies qui sont de forme arrondie.

©2023 Plantgrape, tous droits réservés

Evolution des surfaces cultivées en France

Année	1958	1968	1979	1988	1998	2008	2018
ha	617	857	3146	5608	7249	9164	9149

Profil génétique

Microsatellite	VVS2	VVMD5	VVMD7	VVMD27	VRZAG62	VRZAG79	VVMD25	VVMD28	VVMD32
Allele 1	131	223	249	176	188	252	240	243	239
Allele 2	149	238	249	186	204	262	262	257	255

Aptitudes culturales et agronomiques

Le Mourvèdre est un cépage exigeant et de culture délicate. Avec son port érigé et son caractère acrotone il doit être taillé court. Il peut ainsi être conduit en cordons avec un palissage réduit ou en gobelet suffisamment ouvert. On doit veiller à préserver le feuillage qui est peu abondant et moyennement efficace. Les rognages sont à éviter afin de limiter la présence de grappillons de grosse taille qui constituent alors une compétition gênante. La production par souche doit être faible pour éviter tout risque d'épuisement. Ce cépage présente parfois des phénomènes d'alternance au niveau de la fertilité. Les exigences pédo-climatiques du Mourvèdre sont contraignantes. Il se montre bien adapté aux sols calcaires suffisamment profonds pour permettre une alimentation hydrique limitée mais régulière. La nutrition potassique et magnésienne (K/Mg) doit également être équilibrée pour éviter l'apparition de carences. Enfin, facteur limitant principal pour la culture de ce cépage à cycle tardif (débourrement et maturité), les températures au moment de la maturation doivent être très élevées (en particulier les températures minimales) pour permettre un bon déroulement de la maturité et une accumulation suffisante des sucres dans les baies. Ce cépage est donc à réserver aux zones méridionales les plus chaudes et les mieux exposées.

Sélection clonale en France

Les quatorze clones agréés de Mourvèdre portent les numéros 233, 234, 244, 245, 247, 248, 249, 369, 448, 449, 450, 520, 1069 et 1215. Un conservatoire de près de 100 clones est installé dans le vignoble de Bandol (Var) depuis 2004.

Phénologie

Epoque de débourrement : 14 jours après le Chasselas.

Potentialités technologiques

Les grappes de Mourvèdre sont moyennes à grosses et les baies sont moyennes. Le potentiel en couleur de ce cépage est moyen, avec parfois un manque d'acidité. Cependant, le Mourvèdre permet d'obtenir des vins de très grande qualité, aromatiques, tanniques et structurés, aptes au vieillissement et à l'élevage sous bois à condition que la maturité soit suffisante (12 degrés naturels minimum) et que la production par souche soit limitée.

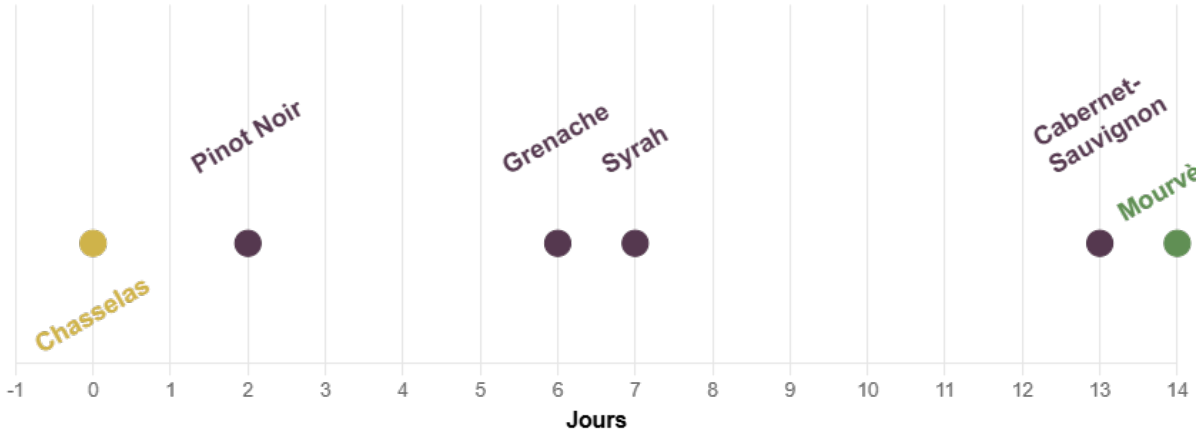
Sensibilité aux maladies et aux ravageurs

Le Mourvèdre est sensible aux acariens, aux cicadelles, à l'esca et à la pourriture acide. Il est par contre généralement peu sensible à la pourriture grise et résiste bien à l'excoriose.

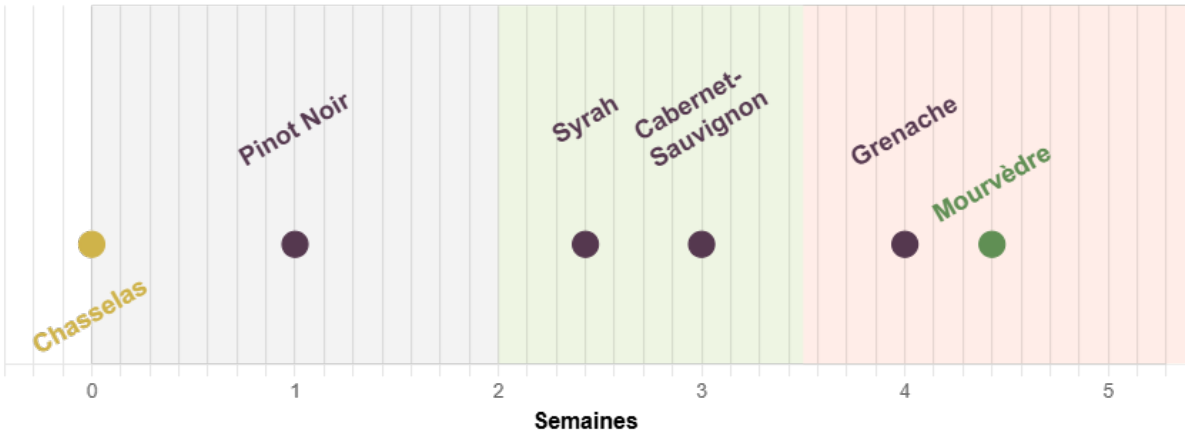
©2023 Plantgrape, tous droits réservés

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

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

©2023 Plantgrape, tous droits réservés