

Merlot

Cépage important en France.
Il est également répandu dans
le monde entier.



photos : P. Galet

Description

- Bourgeonnement cotonneux blanc à liseré carminé.
- Jeunes feuilles duveteuses, blanches.
- Feuilles moyennes cunéiformes, vert foncé, en gouttière, bullées, gaufrées au point pétiolaire, profondément quinquelobées, sinus latéraux, en massue, parfois avec une dent au fond du sinus, sinus pétiolaire en U, plus ou moins ouvert : dents anguleuses, étroites, dessous du limbe aranéeux en pelote. Le feuillage rougit partiellement à l'automne.
- Rameaux brun rouge, comme l'acajou, ou vert brun strié de rouge longitudinalement ; vrilles charnues, moyennes.
- Grappes moyennes, cylindriques, 10 à 15 cm, lâches, parfois ailées ; baies sphériques petites à moyennes, de couleur bleu noir, peau d'épaisseur moyenne, pulpe juteuse, de saveur agréable.

Aptitudes culturales

- Débourrement moyen.
- Maturité précoce.
- Cépage vigoureux, à port retombant.
- Peu attaqué par l'oïdium, il est sensible au mildiou, à la pourriture grise, et sensible aux attaques de cicadelles.
- Sensible à la sécheresse.
- Production moyenne.

La sensibilité à la coulure de ce cépage a fortement diminué avec l'utilisation de matériel certifié.

Aptitudes œnologiques

- En Gironde, il fait partie des AOC rouges, notamment à St-Emilion, Pomerol où l'on obtient des vins de grande renommée.
- Dans le Midi, c'est un cépage améliorateur qui donne des vins colorés, de bonne qualité, aromatiques. Selon le type de vinification, il est possible d'obtenir une grande palette de produits allant du vin rosé typé, à boire jeune, au vin rouge de garde.

Quels clones choisir ?

- **Production limitée** : 181, 343, 347.
- **Production moyenne à élevée** : 182, 314, 342, 346, 348.
- **Production élevée à très élevée** : 184, 349, 519.