

Melon B

Variété de raisin de cuve.



Origine

Ce cépage originaire de la région Bourgogne Franche-Comté résulterait, d'après les analyses génétiques publiées, d'un croisement entre le Pinot et le Gouais blanc.

Utilisation

Variété de raisin de cuve.

Nom de la variété en France

Melon

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 Melon est officiellement inscrit au "Catalogue des variétés de vigne" sur la liste A et classé. Cette variété est également inscrite au catalogue de la Bulgarie.

Éléments de description

L'identification fait appel :

- à l'extrémité du jeune rameau qui présente une forte densité des poils couchés,
- aux rameaux herbacés avec des entre-nœuds de couleur verte ou à faibles raies rouges,
- aux feuilles adultes orbiculaires, entières, avec un sinus pétiolaire peu ouvert ou fermé, des dents à côtés rectilignes, une pigmentation anthocyanique des nervures nulle, un limbe bullé, révoluté et à la face inférieure, une faible densité 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	8516	9517	9482	11346	12988	12844	8605

Profil génétique

Microsatellite	VVS2	VMD5	VMD7	VMD27	VRZAG62	VRZAG79	VMD25	VMD28	VMD32
Allele 1	135	236	239	178	194	240	238	227	239
Allele 2	141	238	249	182	204	244	254	235	249

Aptitudes culturales et agronomiques

Ce cépage, à port demi-érigé, est relativement peu fertile sur les yeux de la base. Il doit être conduit en taille longue modérée ou éventuellement en taille courte. Le Melon est bien adapté aux terroirs argilo-siliceux et aux zones assez fraîches.

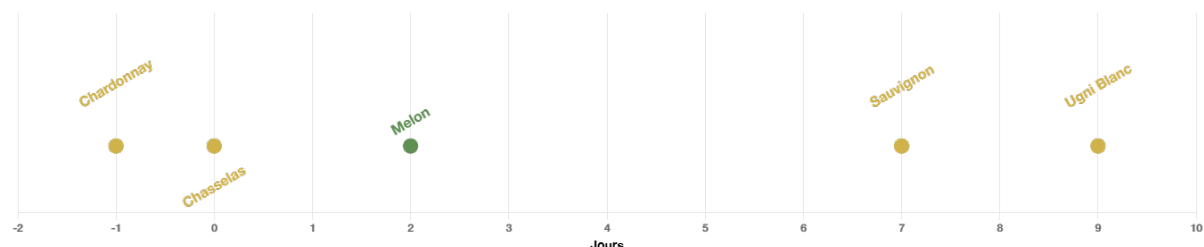
Sélection clonale en France

Les douze clones agréés de Melon portent les numéros 177, 227, 228, 229, 230, 231, 232, 441, 442, 443, 1057 et 1120. Un conservatoire a été installé en 1993 dans le vignoble nantais et comprend près de 300 clones.

Phénologie

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

Debourement



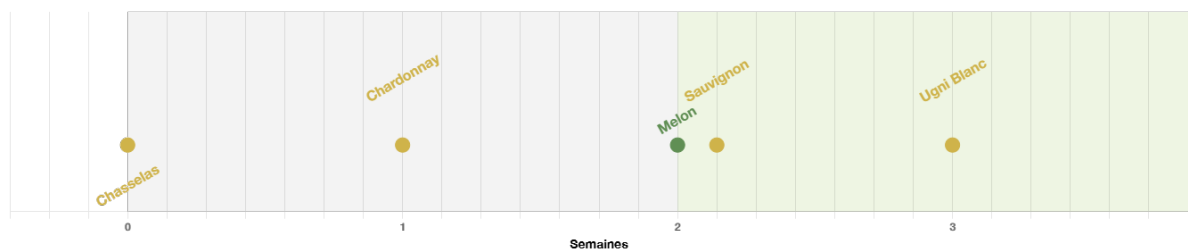
Potentialités technologiques

Les grappes sont petites à moyennes et les baies petites. Le Melon permet d'obtenir des vins équilibrés, frais, légers, agréables, et aux arômes discrets. Vinifié en blanc sec, il présente une bonne aptitude à la conservation sur lies.

Sensibilité aux maladies et aux ravageurs

Le Melon est assez sensible au mildiou et très sensible à la pourriture grise. Il est par contre peu sensible à l'oïdium et à l'eutypiose.

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*