

Montils B

Variété de raisin de cuve et pour eaux-de-vie.



Origine

Ce cépage originaire de l'Ouest de la France est d'après les analyses génétiques publiées, probablement un descendant du Gouais blanc.

Utilisation

Variété de raisin de cuve et pour eaux-de-vie.

Nom de la variété en France

Montils

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 Montils 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 forte densité des poils couchés,
- aux jeunes feuilles de couleur jaune,
- aux feuilles adultes vert foncé à cinq lobes avec des sinus latéraux ouverts à base en U, un sinus pétiolaire fermé à lobes légèrement chevauchants ou à bords parallèles, des dents courtes par rapport à leur largeur à la base, une pigmentation anthocyanique des nervures nulle, un limbe plan ou légèrement involuté, uni, lisse et, à la face inférieure, une densité moyenne des poils dressés et couchés,
- aux baies qui sont de forme arrondie.

Evolution des surfaces cultivées en France

Année	1958	1968	1979	1988	2000	2008	2018
ha	324	174	10	5	141	160	188

Profil génétique

Microsatellite	VVS2	VMD5	VMD7	VMD27	VRZAG62	VRZAG79	VMD25	VMD28	VMD32
Allele 1	131	223	243	178	196	244	238	245	239
Allele 2	149	232	249	182	204	252	248	257	249

Aptitudes culturales et agronomiques

C'est un cépage peu vigoureux qui doit être taillé avec modération. Son débourrement assez précoce l'expose aux risques de gelées de printemps.

Sélection clonale en France

Les trois clones agréés de Montils portent les numéros 984, 985 et 986. Un conservatoire de près de 130 clones a été planté en Charente en 2004.

Phénologie

Epoque de débourrement : 4 jours après le Chasselas.

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

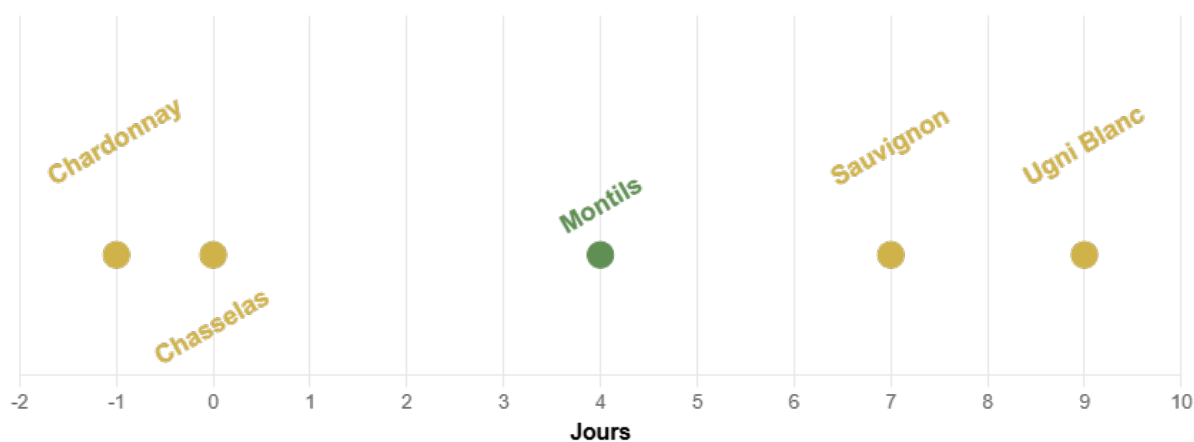
Potentialités technologiques

Les grappes sont de taille moyenne et les baies petites à moyennes. La distillation des vins de Montils donne des eaux-de-vie de bonne qualité. Les moûts obtenus à partir de ce cépage peuvent être utilisés en vue de l'élaboration de mistelles.

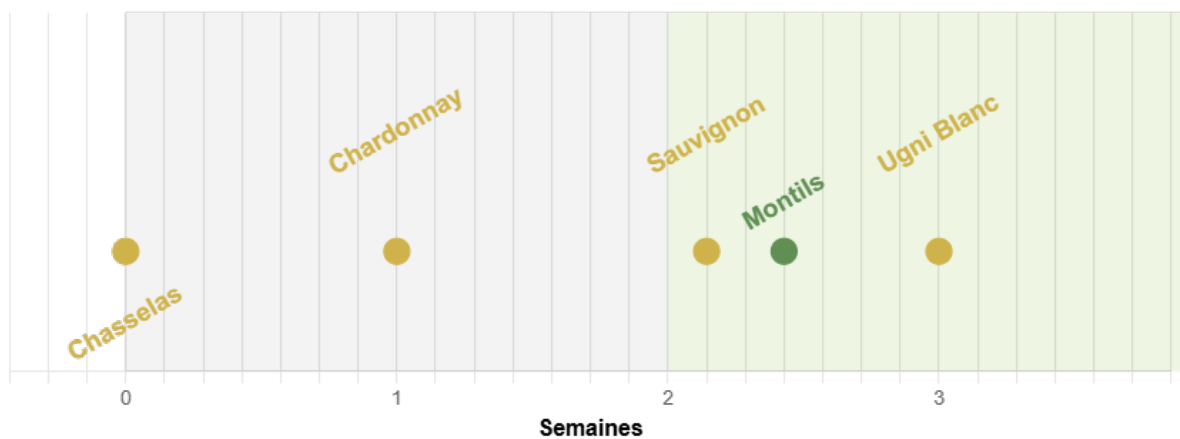
Sensibilité aux maladies et aux ravageurs

Le Montils est sensible à la pourriture grise à maturité des raisins. Il est en revanche peu sensible aux maladies du bois.

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*