

# Montepulciano N

Variété de raisin de cuve.



## Origine

Le Montepulciano est un cépage originaire d'Italie, probablement de la région des Abruzzes.

## Utilisation

Variété de raisin de cuve.

## Nom de la variété en France

Montepulciano

## 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 Montepulciano est officiellement inscrit au "Catalogue des variétés de vigne" depuis 2018 sur la liste A et classé. Cette variété est également inscrite aux catalogues d'autres pays membres de l'Union européenne : Bulgarie, Grèce, Italie et Malte.

## 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 verte à plages bronzées, avec une densité moyenne à forte des poils couchés,
- aux rameaux herbacés avec des entre-nœuds à stries rouges,
- aux feuilles adultes grandes, vert foncé, à cinq ou sept lobes, avec des sinus latéraux profonds à fond en U, un sinus pétiolaire ouvert ou peu ouvert, à fond souvent limité par la nervure près du point pétiolaire, des dents moyennes à longues par rapport à leur base, à côtés rectilignes, une faible pigmentation anthocyanique des nervures, un limbe tourmenté ou involuté, bullé, parfois légèrement gaufré et à la face inférieure, une densité faible des poils couchés et des poils dressés,
- aux baies qui sont de forme elliptique, parfois arrondie.

# Profil génétique

	MicrosatelliteVVS2	VVMD5	VVMD7	VVMD27	VRZAG62	VRZAG79	VVMD25	VVMD28	VVMD32
Allele 1	131	223	249	186	190	252	238	233	257
Allele 2	143	225	249	191	200	252	240	243	271

## Aptitudes culturales et agronomiques

Le Montepulciano a une vigueur moyenne et un port demi-érigé. Du fait de son débourrement tardif, il est peu exposé aux gelées de printemps. Il est adapté aux fortes températures estivales, et demande un climat chaud pour arriver à maturité. Ce cépage préfère des sols profonds et doit être conduit en taille courte. Le Montepulciano a un bon potentiel de production mais il peut être parfois sujet au millerandage.

## Sélection clonale en France

Le seul clone agréé de Montepulciano porte le numéro 1327.

## Phénologie

Epoque de débourrement : 13 jours après le Chasselas.

Epoque de maturité : 2ème époque, 4 semaines après le Chasselas.

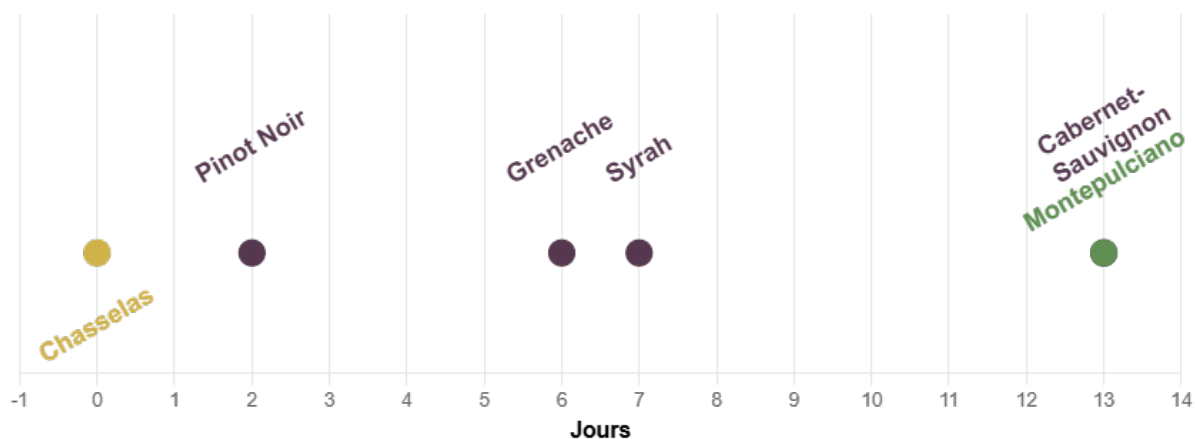
## Potentialités technologiques

Les grappes du Montepulciano sont de taille moyenne et moyennement compactes. Les baies sont également de taille moyenne, à saveur simple, avec une pellicule d'épaisseur moyenne et une pulpe juteuse. Les vins rouges à base de Montepulciano sont amples, ronds ; ils ont des tanins soyeux, une couleur intense et un profil aromatique fruité. Ce cépage peut également être utilisé pour élaborer des rosés de bonne qualité.

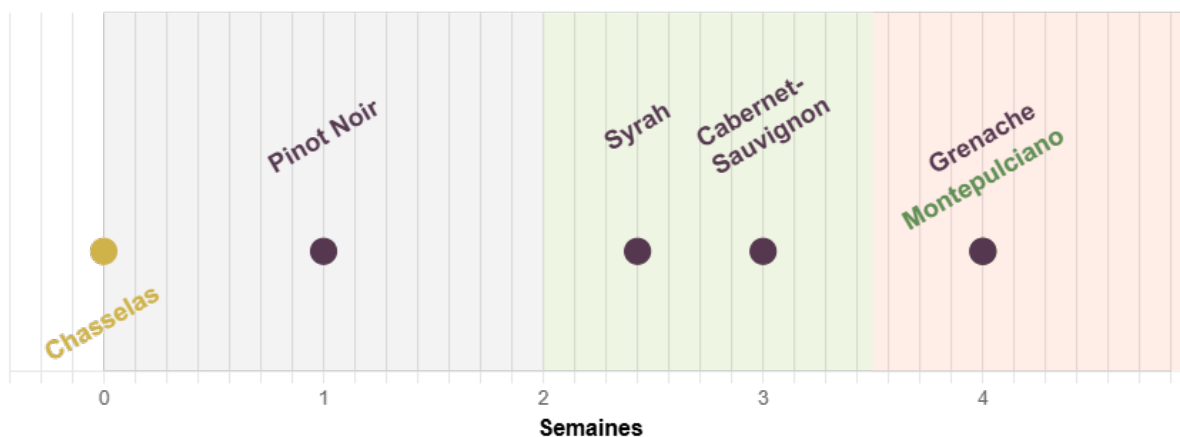
## Sensibilité aux maladies et aux ravageurs

Le Montepulciano est sensible à l'oïdium mais il est peu sujet à la pourriture grise.

## Debourement



## Maturité



## Références bibliographiques

- 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.
- Registro nazionale delle varietà di vite. Ministère de l'agriculture italien [[site web](#), consulté en 2020].
- Wine Grapes. J. Robinson et al, 2012, Ed. Penguin, Angleterre.
- Registre Ampélographique International. 1961-1972, Ed. OIV, France.



*Plantgrape, tous droits réservés,  
plantgrape.fr, UMT Géno-Vigne®  
INRAE - IFV - L'Institut Agro Montpellier*