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 règlementaires

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.

©2023 Plantgrape, tous droits réservés

Profil génétique

Microsatellite	VVS2	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.

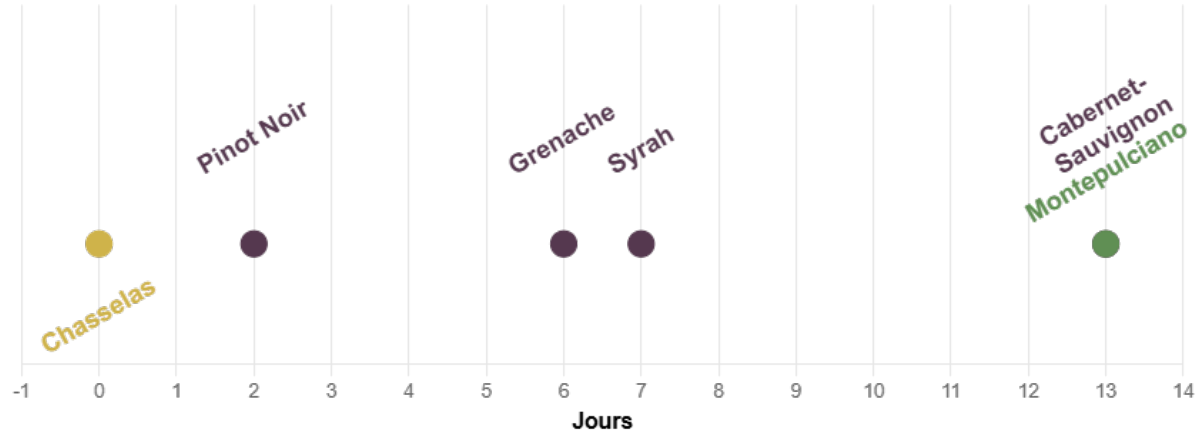
Potentialités technologiques

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

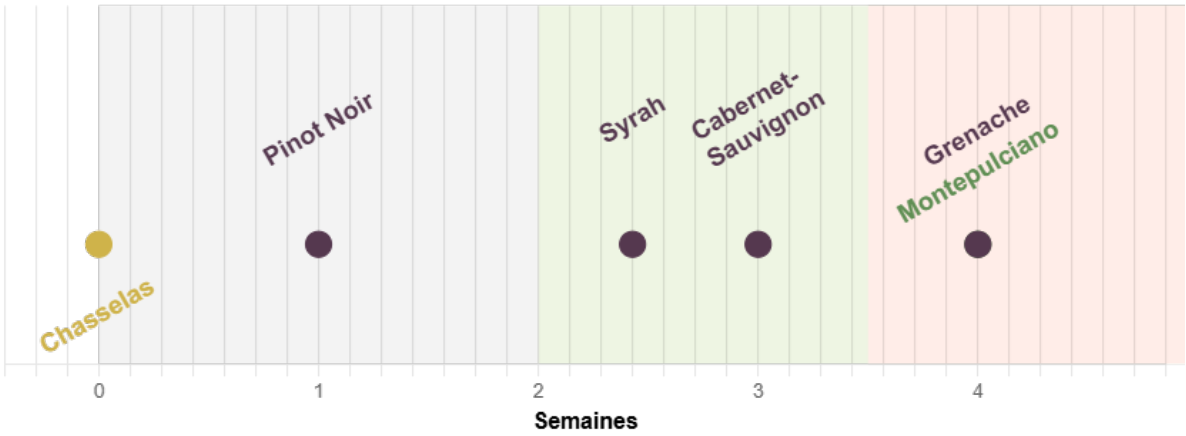
Le Montepulciano est sensible à l'oïdium mais il est peu sujet à la pourriture grise.

Debourrement



©2023 Plantgrape, tous droits réservés

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 varieta 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

©2023 Plantgrape, tous droits réservés