

Mourvèdre N

Origine :

Ce cépage, originaire d'Espagne, a été introduit en France probablement vers la fin du Moyen-Âge.

Utilisation :

Variété de raisin de cuve

Evolution des surfaces cultivées en France (en ha)

1958	1968	1979	1988	1998	2006
617	857	3 146	5 608	7 249	9 164

Éléments de description

L'identification fait appel :

- à l'extrémité du jeune rameau qui présente une très forte densité de poils couchés,
- aux jeunes feuilles à plages bronzées,
- au rameau à port érigé et avec des entre-nœuds de couleur rouge,
- aux feuilles adultes de forme orbiculaire, entières ou à trois lobes, avec un sinus pétiolaire en lyre ouvert, des dents grosses, moyennes par rapport à leur largeur à la base, à côtés rectilignes, une pigmentation anthocyanique des nervures moyenne, un limbe plan et, à la face inférieure, une forte densité des poils dressés et couchés,
- aux baies qui sont de forme arrondie.

Phénologie

Epoque de débourrement : 13 jours après le Chasselas.

Epoque de maturité : 3^{ème} époque, 4 semaines et demie après le Chasselas.

Aptitudes culturales et agronomiques

Le Mourvèdre N est un cépage exigeant et de culture délicate. Avec son port érigé et son caractère acrotonne il doit être taillé court. Il peut ainsi être conduit en cordons avec un palissage réduit ou en gobelet suffisamment ouvert. On doit veiller à préserver le feuillage qui est peu abondant et moyennement efficace. Les rognages sont à éviter afin de limiter la présence de grappillons de grosse taille qui constituent alors une compétition gênante. La production par souche doit être faible pour éviter tout risque d'épuisement. Ce cépage présente parfois des phénomènes d'alternance au niveau de la fertilité. Les exigences pédo-climatiques du Mourvèdre N sont contraignantes. Il se montre bien adapté aux sols calcaires suffisamment profonds pour permettre une alimentation hydrique limitée mais régulière. La nutrition potassique et magnésienne (K/Mg) doit également être équilibrée pour éviter l'apparition de carences. Enfin, facteur limitant principal pour la culture de ce cépage à cycle tardif (débourrement et maturité), les températures au moment de la maturation doivent être très élevées (en particulier les températures minimales) pour permettre un bon déroulement de la maturité et une accumulation suffisante des sucres dans les baies. Ce cépage est donc à réserver aux zones méridionales les plus chaudes et les mieux exposées.

Sensibilité aux maladies et aux ravageurs

Le Mourvèdre N est sensible aux acariens, aux cicadelles, à l'esca et à la pourriture acide. Il est par contre généralement peu sensible à la pourriture grise et résiste bien à l'excoriose.

Potentialités technologiques

Les grappes de Mourvèdre N sont moyennes à grosses et les baies sont moyennes. Le potentiel en couleur de ce cépage est moyen, avec parfois un manque d'acidité. Cependant, le Mourvèdre N permet d'obtenir des vins de très grande qualité, aromatiques, tanniques et structurés, aptes au vieillissement et à l'élevage sous bois à condition que la maturité soit suffisante (12 degrés naturels minimum) et que la production par souche soit limitée.

Sélection clonale

Les treize clones agréés de Mourvèdre N portent les numéros 233, 234, 244, 245, 247, 248, 249, 369, 448, 449, 450, 520 et 1069. Un conservatoire de plus de 100 clones est installé dans le vignoble de Bandol (Var) depuis 2004.

