

# Merlot N

## Éléments de description

L'identification fait appel :

- à l'extrémité du jeune rameau qui présente une forte densité de poils couchés,
- aux jeunes feuilles de couleur verte,
- au rameau avec des entre-nœuds de couleur verte,
- aux feuilles adultes de couleur vert foncé, cunéiformes, à cinq ou sept lobes, avec un sinus pétiolaire ouvert, à base en U avec le fond parfois limité par la nervure près du point pétiolaire, des dents moyennes à côtés rectilignes ou convexes, une pigmentation anthocyanique des nervures nulle, un limbe très bullé, gaufré et à la face inférieure, une densité faible à moyenne des poils couchés,
- aux baies qui sont de forme arrondie.

## Phénologie

Epoque de débourrement : 2 jours après le Chasselas.

Epoque de maturité : 2<sup>ème</sup> époque, 2 semaines et demie après le Chasselas.

## Aptitudes culturales et agronomiques

Le Merlot N est un cépage de vigueur moyenne à forte qui a tendance à émettre beaucoup de rejets et de gourmands. Son port demi-érigé à horizontal nécessite un palissage suffisant. Sa fertilité est bonne et il est préférable de le tailler court. Dans certaines conditions climatiques, les risques de coulure sont réels. Le Merlot N convient bien aux terroirs argilo-calcaires. Il est par ailleurs assez sensible aux gelées d'hiver et de printemps (débourrement précoce) et se montre peu adapté aux conditions de sécheresse intense.

## Sensibilité aux maladies et aux ravageurs

Le Merlot N est surtout sensible au mildiou (sur inflorescences et grappes), aux cicadelles et aux broussins. Il est également un peu sensible à la pourriture grise. En revanche, il est peu sujet à l'oïdium et à la flavescence dorée et il est peu touché par les maladies du bois.

## Potentialités technologiques

Les grappes sont petites à moyennes, ailées et les baies sont moyennes. Le Merlot N permet d'obtenir des vins ronds, puissants, riches en alcool et en couleur, relativement peu acides. Ces vins corsés et structurés, avec des tanins cependant assez souples, peuvent suivre un élevage sous bois. Les arômes sont complexes et élégants.

## Sélection clonale

Les treize clones agréés de Merlot N portent les numéros 181, 182, 184, 314, 342, 343, 345, 346, 347, 348, 349, 447 et 519. Une collection-conservatoire de plus de 300 clones est en place dans le vignoble bordelais depuis 1966.

## Origine :

Ce cépage est originaire du vignoble bordelais.

## Utilisation :

Variété de raisin de cuve

### Evolution des surfaces cultivées en France (en ha)

1958	1968	1979	1988	1998	2006
16 975	25 124	38 391	60 007	90 059	117 354

