



Mavrud N



Nom de la variété en France

Mavrud

Origine

Ce cépage est originaire de Bulgarie.

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 Mavrud est officiellement inscrit au "Catalogue des variétés de vigne" depuis 2015 sur la liste A et classé. Cette variété est également inscrite en Bulgarie.

Utilisation

Variété de raisin de cuve.

Evolution des surfaces cultivées en France



Éléments de description

L'identification fait appel :

- à l'extrémité du jeune rameau de couleur blanche, qui présente une forte densité des poils couchés,
- aux jeunes feuilles à plages bronzées, avec une forte densité des poils couchés,
- aux rameaux herbacés avec des entre-nœuds de couleur rouge ou striés de rouge,
- aux feuilles adultes de couleur vert foncé, à cinq lobes, avec un sinus pétiolaire en U ou en lyre, ouvert, des dents de longues par rapport à leur largeur à la base, à côtés rectilignes ou avec un côté concave et un côté convexe, une pigmentation anthocyanique des nervures moyenne à partir du point pétiolaire, un pétiole long et pigmenté, un limbe plan à légèrement tourmenté, légèrement gaufré et à la face inférieure, une faible densité des poils couchés et dressés,
- aux baies qui sont de forme arrondie ou légèrement ovoïde.

Profil Génétique

Microsatellite	VVS2	VVMD5	VVMD7	VVMD27	VRZAG62	VRZAG79	VVMD25	VVMD28	VVMD32
Allèle 1	131	229	239	176	188	238	238	257	255
Allèle 2	143	238	249	178	194	244	240	259	271

Phénologie

Epoque de débourrement : 3 jours après le Chasselas.

Epoque de maturité : 2ème époque, 3 semaines après le Chasselas.

Aptitudes culturales et agronomiques

Le Mavrud est un cépage rustique, vigoureux, fertile et productif. Il a un port érigé à demi-érigé. Il est préférable de la conduire en taille courte pour éviter l'entassement du feuillage et des grappes. Le Mavrud est parfois sensible aux gelées d'hiver. Il peut aussi être sujet au millerandage.

Sensibilité aux maladies et aux ravageurs

Le Mavrud est un peu sensible au mildiou et à l'oïdium. En revanche, il présente une assez bonne tolérance à la pourriture grise.

Potentialités technologiques

Les grappes du Mavrud sont de taille moyenne et compactes. Les baies sont également moyennes, à saveur simple, avec une pellicule épaisse et une pulpe juteuse. Si les rendements sont maîtrisés, il produit des vins de qualité, structurés, riches en tanins, colorés, favorables au vieillissement en barriques avec des arômes assez complexes, en particulier de prune. Les vins du Mavrud sont cependant sensibles à l'oxydation. Cette variété peut également être utilisée pour la production de vins rosés.

Sélection clonale en France

Il n'y a pas encore de clone agréé de cette variété.

Références bibliographiques

- Fonds documentaire du Centre de Ressources Biologiques de la Vigne de Vassal-Montpellier, INRAE - Montpellier SupAgro, Marseillan, France.
- Dictionnaire encyclopédique des cépages et de leurs synonymes. P. Galet, 2015, Ed. Libre&Solidaire, France.
- Wine Grapes. J. Robinson et al., 2012, Ed. Penguin, Angleterre.



Cette œuvre est mise à disposition selon les termes de la [Licence Creative Commons Attribution - Pas d'Utilisation Commerciale - Partage dans les Mêmes Conditions 4.0 International](https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/)

