



Melon B



Nom de la variété en France

Melon

Origine

Ce cépage originaire de la région Bourgogne Franche-Comté résulterait, d'après les analyses génétiques publiées, d'un croisement entre le Pinot et le Gouais blanc.

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 Melon est officiellement inscrit au "Catalogue des variétés de vigne" sur la liste A et classé. Cette variété est également inscrite au catalogue de la Bulgarie.

Utilisation

Variété de raisin de cuve.

Evolution des surfaces cultivées en France

	1958	1968	1979	1988	1998	2008	2018
ha	8516	9517	9482	11346	12988	12844	8605

Éléments de description

L'identification fait appel :

- à l'extrémité du jeune rameau qui présente une forte densité des poils couchés,
- aux rameaux herbacés avec des entre-nœuds de couleur verte ou à faibles raies rouges,
- aux feuilles adultes orbiculaires, entières, avec un sinus pétiolaire peu ouvert ou fermé, des dents à côtés rectilignes, une pigmentation anthocyanique des nervures nulle, un limbe bullé, révoluté et à la face inférieure, une faible densité des poils couchés,
- aux baies qui sont de forme arrondie.

Profil Génétique

Microsatellite	VVS2	VVMD5	VVMD7	VVMD27	VRZAG62	VRZAG79	VVMD25	VVMD28	VVMD32
Allèle 1	135	236	239	178	194	240	238	227	239
Allèle 2	141	238	249	182	204	244	254	235	249

Phénologie

Epoque de débourrement : 2 jours après le Chasselas.

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

Aptitudes culturales et agronomiques

Ce cépage, à port demi-érigé, est relativement peu fertile sur les yeux de la base. Il doit être conduit en taille longue modérée ou éventuellement en taille courte. Le Melon est bien adapté aux terroirs argilo-siliceux et aux zones assez fraîches.

Sensibilité aux maladies et aux ravageurs

Le Melon est assez sensible au mildiou et très sensible à la pourriture grise. Il est par contre peu sensible à l'oïdium et à l'eutypiose.

Potentialités technologiques

Les grappes sont petites à moyennes et les baies petites. Le Melon permet d'obtenir des vins équilibrés, frais, légers, agréables, et aux arômes discrets. Vinifié en blanc sec, il présente une bonne aptitude à la conservation sur lies.




Sélection clonale en France










Les douze clones agréés de Melon portent les numéros 177, 227, 228, 229, 230, 231, 232, 441, 442, 443, 1057 et 1120. Un conservatoire a été installé en 1993 dans le vignoble nantais et comprend près de 300 clones.

Références bibliographiques

- Catalogue des variétés et clones de vigne cultivés en France. Collectif, 2007, Ed. IFV, Le Grau-du-Roi, France.
- 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.
- Traité général de viticulture, Ampélographie. P. Viala et V. Vermorel, 1901-1909, Ed. Masson, Paris, France.

Description des clones agréés en France

N° de Clone	Identité et disponibilités		Données Agronomiques		Données Technologiques	
	Origine	Sélection	Fertilité	Niveau de production	Richesse en sucre	Potentiel couleur
	Année d'agrément	Références Agronomiques	Poids des grappes	Vigueur	Acidité totale	Structure tannique
	Surface en multiplication (année)		Taille de baies	Sensibilité à la pourriture grise	Intensité aromatique	Aptitudes œnologiques
177	Loire-Atlantique	ENTAV	moyenne	moyen	inférieure	
	1972	Loire-Atlantique	moyen			
	3.36 ha					vins fins et équilibrés mais aptitude à la conservation limitée
ENTAV 						
227	Loire-Atlantique	ENTAV	moyenne	moyen	moyenne	
	1973	Loire-Atlantique	moyen			
	0.43 ha					vins fins et équilibrés
ENTAV 						
228	Loire-Atlantique	ENTAV	moyenne	moyen	moyenne	
	1973	Loire-Atlantique	moyen			
	0.35 ha					vins fins et équilibrés
ENTAV 						
229	Loire-Atlantique	ENTAV	moyenne	moyen	moyenne	

N° de Clone	Identité et disponibilités		Données Agronomiques		Données Technologiques	
	Origine	Sélection	Fertilité	Niveau de production	Richesse en sucre	Potentiel couleur
	Année d'agrément	Références Agronomiques	Poids des grappes	Vigueur	Acidité totale	Structure tannique
	Surface en multiplication (année)		Taille de baies	Sensibilité à la pourriture grise	Intensité aromatique	Aptitudes œnologiques
1973	Loire-Atlantique	moyen				
1.12 ha					vins fins et équilibrés	
ENTAV  INRA®						
230	Loire-Atlantique	ENTAV	moyenne	moyen	moyenne	
	1973	Loire-Atlantique	moyen			
	2.82 ha					vins fins et équilibrés
ENTAV  INRA®						
231	Loire-Atlantique	ENTAV	moyenne	moyen	moyenne	
	1973	Loire-Atlantique	moyen			
	1.66 ha					vins fins et équilibrés
ENTAV  INRA®						
232	Loire-Atlantique	ENTAV	moyenne	moyen	moyenne	
	1973	Loire-Atlantique	moyen			
	1.51 ha					vins fins et équilibrés
ENTAV  INRA®						
441	Loire-Atlantique	ENTAV	moyenne	moyen	moyenne	
	1976	Loire-Atlantique	moyen			
	0.43 ha					vins fins et équilibrés
ENTAV  INRA®						
442	Loire-Atlantique	ENTAV	moyenne	moyen	moyenne	
	1976	Loire-Atlantique	moyen			
	1.15 ha					vins typiques du cépage
ENTAV  INRA®						
443	Loire-Atlantique	ENTAV	moyenne	moyen	moyenne	
	1976	Loire-Atlantique	moyen			
	2.45 ha					vins typiques du cépage
ENTAV  INRA®						
1057	Loire-Atlantique	ATAV Val-de-Loire - ENTAV		inférieur	moyenne à supérieure	
	2000	Loire-Atlantique	moyen			
	0.31 ha					vins fins et équilibrés
ENTAV  INRA®						
1120	Loire-Atlantique	IFV	moyenne	inférieur	moyenne	
	2008	Val-de-Loire	inférieur	inférieure	moyenne	
				moyenne	supérieure	vins aromatiques aux notes fruitées et florales mais peu de caractère minéral. Ils sont également appréciés pour leur volume ainsi que leur longueur en bouche
ENTAV  INRA®						



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/)