



MELON

Origine

Famille :
vitis vinifera

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.



Aptitude Culturelles 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

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.

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.

« Pl@ntGrape, Catalogue des vignes cultivées en France, IFV – INRAE – l'Institut Agro | Montpellier SupAgro, 2009-2021 ».
laurent.audeguin@vignevin.com