

Le cépage Mérille N ou Périgord N

Les racines du Bergeracois



Suite aux restructurations du vignoble Bergeracois, le cépage autochtone Mérille tendait à disparaître. La création d'un conservatoire sur la commune de Monbazillac permet la préservation et l'entretien de la diversité génétique.

Pourquoi créer un conservatoire de Mérille

- Préservation d'un cépage autochtone
- Entretien de la diversité génétique de l'encépagement
- Prospection des souches non clonées uniquement



Caractéristiques générales de la Mérille

Origine

Il s'agit d'un cépage noir originaire du Bergeracois. Il est présent dans le sud-ouest, à Gaillac, Fronton et dans le Gers.

Données réglementaires

En France, la Mérille N est officiellement inscrite au catalogue « des variétés de vigne ».

Utilisation

L'encépagement et l'assemblage pour la Mérille N en fonction des appellations :

- Autorisé dans certains cahiers des charges d'AOC et IGP
- Vins rouge et rosé de l'appellation « AOC Bergerac »
- A hauteur de 25 % maximum de l'encépagement de l'exploitation
- Vins doivent provenir de l'assemblage d'au moins deux cépages principaux
- Possibilité d'assembler avec 50 % maximum de Mérille N (cépage secondaire)

Éléments de description généraux

L'identification

- Bourgeonnement cotonneux blanc à liseré rosé
- Jeunes feuilles bronzées en forme de cœur. Feuilles adultes à 5 lobes, gaufrées entre les nervures du lobe médian qui présente une taille de guêpe
- Les baies sont grosses et les grappes sont très grosses

Propriétés phénologiques

- Époque de débourrement : 4 jours après le Chasselas (contre 5 jours pour le Cabernet franc et 2 jours pour le Merlot)
- Époque de maturité : maturité de deuxième époque, trois semaines après le Chasselas (intermédiaire entre celle du Cabernet franc et celle du Cabernet sauvignon)
- Intéressantes dans le contexte du changement climatique

Résultats agronomiques

- Sensibilité moindre aux maladies cryptogamiques (Mildiou, Oïdium...)
- Résistance à la sécheresse
- Faible taux de coulure
- Potentiel de production important (« grosses grappes et beaucoup de jus »)
- Aptitudes agronomiques assurant des rendements réguliers

Propriétés œnologiques de la Mérille

- Production de vins moins riches en alcool (entre 11° et 12°) et ainsi proposition de cuvées plus légères
- Fraîcheur prononcée
- Faible intensité aromatique

Le conservatoire

Intérêt de ce cépage oublié

- Curiosité pour le consommateur
- Proposer des vins originaux issus d'une histoire et d'un terroir
- Valorisation des viticulteurs d'un cépage traditionnel et autochtone
- Revaloriser le vignoble
- Proposer un goût du vin différent et caractéristique de son terroir
- Redécouvrir la subtilité de cette variété



©Chambre d'Agriculture Dordogne - L. Colombier

Rédaction **Laurent Colombier**
Conseiller viticole à la Chambre agriculture de Dordogne

