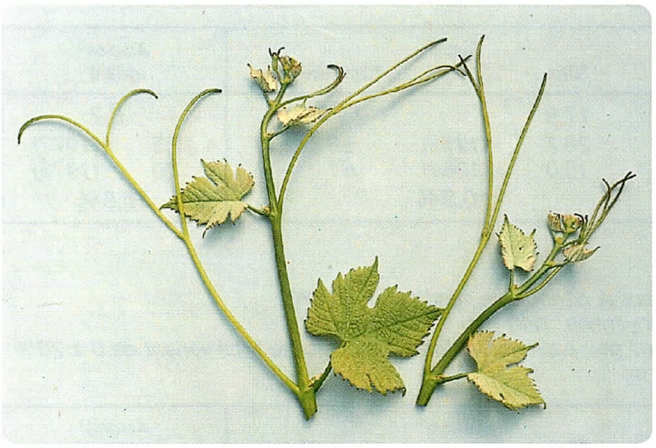
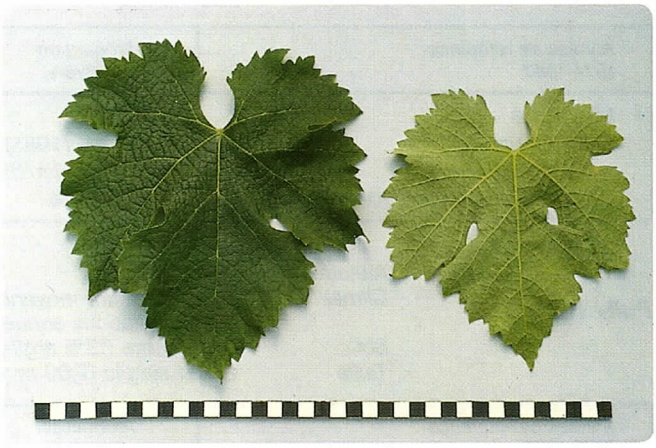
Merlot



Merlot: extrémités de rameaux.



Merlot: feuilles adultes, face supérieure et face inférieure.
Echelle 1 carré = 1 cm.

Cépage typique du Bordelais, le Merlot connaît une très large diffusion. Il occupe la première place dans les vignobles suisses du pied sud des Alpes (Tessin, Val Mesocco) où il a été introduit en remplacement de diverses variétés locales.

Caractéristiques végétatives

Rameau	*port horizontal à retombant; vert à stries rouges*
Extrémité du rameau	*blanche à liséré carminé; poils couchés abondants*
Jeunes feuilles	*jaune bronzé; poils couchés abondants*
Feuille adulte	*moyenne à grande; très découpée; cloqûre marquée; dents à côtés plutôt rectilignes; sinus pétiolaire plus ou moins fermé, à base en U; peu de poils*
Grappe	*grande; lâche; souvent ailée; coulure fréquente*
Baie	*petite; arrondie; bleu-noir; saveur végétale*
Sarment	*brun jaunâtre avec nœuds plus foncés*
Phénologie	*débourrement plutôt tardif, souvent irrégulier; maturité 2e époque (10 jours après le Chasselas)*

Le merlot

Il se caractérise par son fruit, sa matière généreuse et un nez aux arômes marqués de baies. De maturation plus précoce que le cabernet sauvignon, il affiche également assez souvent une teneur en sucre plus élevée, raison pour laquelle les vins issus de merlot ont une teneur en alcool supérieure de 1%. Les baies de merlot ont une peau plus fine que celle du cabernet sauvignon, ce qui donne des vins moins riches en tanins, dont le potentiel de vieillissement est moins bon. La vigne est également plus fragile, et le raisin moins résistant à la pourriture. En raison de sa teneur élevée en sucre, le raisin donne des vins à forte teneur en alcool. Le fruit et la souplesse du merlot sont les qualités idéales pour compenser la dureté des cabernet sauvignon. Il fait donc merveille dans les assemblages, car il s'adapte extrêmement bien aux autres cépages. Cépage à fort rendement, le merlot donne des vins modestes si on ne le soumet pas à des limitations de quantité. Même élaborés en monocépages, les vins issus de merlot peuvent être d'excellente qualité, comme le démontrent les vins de Pomerol, à l'exemple d'un Château Pétrus ou d'un Château Le Pin. Dans le Bordelais, le merlot prédomine dans le Libournais, c'est à dire dans les environs de SaintEmilion, Pomerol, Fronsac, Bourg et Blaye. Dans le Médoc, il entre dans la composition d'assemblages avec d'autres cépages, afin d'obtenir des vins plus fondants et susceptibles d'être consommés plus tôt. Le raisin de merlot est cultivé dans le monde entier, mais c'est dans le nord de l'Italie et dans le sud de la France que l'on en trouve les vignobles les plus vastes. Il prospère également en Bulgarie, en Croatie, en Roumanie et en Grèce. Au Tessin, où on l'élève aussi bien de manière traditionnelle que selon des techniques modernes, c'est même le principal cépage. Il a été découvert par les producteurs du Nouveau Monde dans les années 90, et depuis il ne cesse de gagner en popularité au Chili, en Afrique du Sud et en NouvelleZélande.

Historique

Il fait partie de la famille des Carmenets. Il pourrait venir du vignoble du Libournais où il est cité pour la première fois en tant que "merlau". Son nom pourrait provenir du merle (en occitan, le merlòt est un petit merle) de par sa couleur noire comme les merles, ou du goût de ces derniers pour le raisin[3].

Il n'est formellement identifié comme cépage qu'au XVIIIe siècle. Il apparaît en 1789 dans la collection du jardin du Luxembourg sous le nom de bigney rouge.

Sa sensibilité vis-à-vis de la coulure en fait un cépage de seconde catégorie. C'est le phylloxéra qui va provoquer son essor. Le greffage du malbec N donne une grosse production de raisins, aqueux et très sensible à la pourriture. C'est donc le merlot N qui va lui succéder pour apporter rondeur, finesse et complexité au cabernet-sauvignon N. La sélection clonale va améliorer sa régularité de production dans les années 60. Il devient alors un cépage facile à cultiver et à vinifier, donnant un vin complexe, facile à boire et qui ne nécessite pas de long vieillissement, même s'il se conserve longtemps.

Son homogénéité morphologique prouve une origine récente: en ampélographie, un cépage créé il y a deux ou trois siècles est jeune en comparaisons à certains

cépages connus depuis les Romains. La preuve en est apportée en 2009. Une équipe de génétique de l'Université de Californie à Davis et de l'INRA de Montpellier a trouvé l'origine génétique du merlot N. Il s'agit d'un métissage intraspécifique entre le cabernet francN et la magdeleine noire des Charentes N. Le merlot est donc le plus jeune cépage bordelais[6].

La marche triomphale du merlot

Jadis, le vignoble tessinois était à l'image des conditions de vie. Dans leurs vallées souvent fort reculées, les paysans cultivaient un mélange disparate d'au moins 30 cépages, jusqu'à ce que les épidémies de phylloxéra furent éliminées, les Tessinois tentèrent d'abord de redémarrer la culture de la vigne avec des cépages américains résistants. L'uva americana existe toujours, mais ses raisins sont impropres à la vinification.

En 1906, on commença de planter du merlot. Aujourd'hui, les 1040 hectares de vignes du Tessin et du val Mesolcina (partie italophone des Grisons) sont encépagés à 80% de merlot. Il s'ensuivit un match à sens unique entre les tenants de la rentabilité et les tenants de l'identité. Et le merlot remporta la partie : les autres cépages ont en effet presque tous disparu. Quelques-uns opèrent pourtant leur comeback, surtout le bondola, un cépage qui donne un vin rouge de structure robuste, à l'acidité marquée. D'autres cépages internationaux ceux-là, s'installent également au Tessin, comme le chardonnay ou le nebbiolo.

Ses arômes

Les arômes du Merlot appartiennent essentiellement à la famille fruitée, et en particulier celle des fruits rouges : fraise, framboise, groseille, cerise rouge. En fonction du climat du millésime, ces arômes peuvent prendre une expression confiturée. Viennent alors s'y adjoindre des touches de pruneau, de violette, d'épices douces et de cuir ou de fourrure blonde.

Les vins qu'il donne

Le Merlot 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, et acquièrent ainsi un beau potentiel de vieillissement. Les vins issus de Merlot représentent une synthèse assez juste du vin rouge idéal, charnu et avec une belle matière fruitée en bouche. C'est la raison principale de son succès en France, puis dans le monde entier.

Ses zones d'implantation

Il est devenu au cours des années 2000-2010, le premier cépage rouge mondial avec près de 250 000 hectares.

Sa diffusion dans le monde viticole et le volume de production devraient continuer à croître au cours des prochaines années, notamment en Argentine et en Chine.

La surface plantée dans le vignoble français est aujourd'hui supérieure à 100 000 ha, dont environ 68 000 ha dans le Bordelais et le Sud-Ouest et 25 000 ha en Languedoc-Roussillon, ce qui en fait le cépage le plus cultivé en France (source : recensement agricole 2000).

En France il est surtout présent dans le Bordelais, le Sud-Ouest en AOC (il donne leur rondeur aux assemblages du cahors), et dans le Languedoc-Roussillon en vin de pays. Il est le cépage presque exclusif de l'AOC Pomerol, et est prépondérant dans l'AOC Saint-Émilion.

Reste de l'Europe
En Suisse, il est surtout présent dans le Tessin. Il y occupait trois cents hectares en 1991. Il donne des vins moins puissants et plus clairs que dans le Bordelais.

En Italie, c'est essentiellement en Toscane, en Vénétie, au Frioul et dans le Latium qu'il s'épanouit. Il occupait vingt-neuf mille hectares en 1990.

En Europe de l'Est, il est cultivé en Bulgarie sur neuf mille cinq cents hectares, en Hongrie sur mille hectares, en Moldavie, en Roumanie sur dix mille hectares ou en Slovénie.

Aux Etats-Unis
Il est aujourd'hui cultivé aux Etats-Unis en Californie, à New-York (Long Island).

Comme le chardonnay et le cabernet-sauvignon, il fait partie des cépages que les producteurs et négociants californiens ont cherché le plus à adapter à leur culture et leur marché, à l'aide notamment du marketing, de la viticulture et de l'œnologie contemporaine. Des entreprises comme Gallo ou Mondavi ont eu depuis quarante ans un rôle de pionniers en matière d'industrialisation et de commercialisation.

Reste du monde
En Afrique du Sud, le Merlot est produit dans la région de Stellenbosch en assemblage bordelais avec le cabernet-sauvignon.

Le Chili produit des assemblages identiques, donnant des vins plus frais aux notes plus végétales.

Enfin, l'Australie produit aussi du Merlot dans la région de Margaret River tout comme la Nouvelle-Zélande dans la région d'Hawke's Bay.

Sa précocité
Le Merlot est un cépage précoce au débourrement, puisque celui-ci s'opère 2 jours seulement après le Chasselas, cépage de référence. Sa maturité est plus tardive et il fait partie des cépages de la 2ème période avec une maturité complète atteinte en général 2 semaines et demie après le Chasselas.

Sa vigueur
Le Merlot est un cépage de vigueur moyenne à forte qui a tendance à émettre beaucoup de rejets et de gourmands. Il faut donc fréquemment l'ébourgeonner au printemps. Son port demi-érigé à horizontal nécessite un palissage suffisant. Sa fertilité est bonne et il est donc préférable de le tailler court pour prévenir les rendements trop élevés qui nuiraient à la qualité de ses raisins

Les sols qu'il préfère
Le Merlot aime l'apport d'eau régulier et préfère éviter les stress hydriques notamment pendant l'été. C'est pourquoi il préfère les sols calcaires avec suffisamment de profondeur et d'argiles, capable d'assurer cet approvisionnement en eau pendant l'été. Sur sols trop minces et secs, les raisins ne parviennent pas à bien grossir.

Son climat idéal
Tirant ses origines du Sud-Ouest de la France, le Merlot aime les climats tempérés, avec une hygrométrie régulière mais avec des étés chauds. Il est néanmoins sensible, en raison de sa précocité au débourrement, aux gelées printanières. Sa pellicule plus fine le rend également sensible à la pourriture grise, ce qui le conduit à être cultivé dans des zones où les fins d'été sont clémentes et plus sèches. Il peut ainsi mûrir à son rythme sans grand danger. On note aussi qu'il est relativement sujet à une mauvaise fécondation (coulure) lors de sa floraison en juin, si les conditions météorologiques sont fraîches et pluvieuses.

Sa sensibilité aux maladies et 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 affecté par les maladies du bois.

Ses utilisations
Raisin de cuve, il est uniquement utilisé pour produire du vin.

Le merlot à table
Vin rouge
Très polyvalent à table, le merlot peut accompagner une très large variété de saveurs et de textures.

Avec les vins souples et fruités, on choisira des plats simples et conviviaux : charcuterie (crue et cuite), pizza, tarte à la tomate, pâtes à la bolognaise (ou autre sauce à base de tomate), grillades (toute viande), viande panée, poulet basquaise, sauté de veau, ratatouille, légumes farcis…

Avec des vins plus puissants et concentrés, on préférera de belles viandes rouges (tournedos, côte de bœuf, entrecôte, magret, agneau rosé), éventuelle en sauce (à la bordelaise, périgueux…), un gibier (civet) ou une volaille (pintade aux pruneaux, chapon).

Pour un vin plus âgé, lorsque le merlot se pare de ses notes tertiaires (pruneau, cuir…), des plats relativement dépouillés (sans sauce capiteuse) sont à privilégier : volaille ou autre viande aux morilles (ou truffes), poêlée de champignons, gibier à plume, viande rouge.

Vin rosé

Les vins rosés issus du merlot conviendront à des charcuteries (sèches), des plats de légumes (tian, moussaka, poivrons farcis), des grillades de viande (viande blanche, saucisse) ou de poisson.

Le reconnaître

Les baies de Merlot ont une forme arrondie et de taille moyenne. La Grappe, quant à elle, est petite à moyenne et présente des ailes sur les côtés. L'extrémité du jeune rameau présente une forte densité de poils couchés, et ses jeunes feuilles affichent une belle couleur verte. Les rameaux adultes ont des entre-noeuds de couleur verte, et les feuilles adultes du Merlot sont de couleur vert foncé, cunéiformes (en forme de cœur), à cinq ou sept lobes. Elles ont un sinus pétiolaire ouvert, à base en U avec le fond parfois limité par la nervure près du point pétiolaire. Les dents des lobes sont moyennes et à côtés rectilignes ou convexes, et avec une pigmentation anthocyanique (rougeâtre) des nervures nulle. Le limbe a une texture très bullée et gaufré ; sur sa face inférieure, on observe une densité faible à moyenne de poils couchés.

Chapitre de la Vendange et du bourru - "Le Merlot"

No	Vin	Millésime	Provenance	Acheté chez	Prix
1	Spumante di Bianca di Merlot Extra Brut **Ronco Grande** *Valsangiacomo Vini, Mendrisio*		Tessin	Valsangiacomo Vini, Mendrisio	CHF 24,00
2	Bianco di Merlot **Mattirolo** *Valsangiacomo Vini, Mendrisio*	2014	Tessin	Valsangiacomo Vini, Mendrisio	CHF 15,50
3	Rosato di Merlot **Gran Rosé** *Brivio, Mendrisio*	2014	Tessin	Halles aux boissons, Matran/FR	CHF 17,50
4	Merlot Crianza **Ochoa** *Bodegas ochoa, Navarra*	2010	Espagne	Dovinasol, Zurich	CHF 18,50
5	Merlot del Veneto **Introl della Torre** *Casa Vitivinicola Tinazzi, lazise*	2012	Italie	Coop	CHF 14,50
6	**Merlot Barrique** *François Gasser et son père, Boudry*	2011	Neuchâtel	Cave Gasser, Boudry	CHF 16,00
7	Ticino Merlot di Castel San Pietro **Loverciano** *Valsangiacomo Vini, Mendrisio*	2012	Tessin	Valsangiacomo Vini, Mendrisio	CHF 25,00
8	Bianco di Merlot **Terre Alte** *Gialdi, Mendrisio*	2014	Tessin	Cave des Gourmets, Bienne	CHF 16,50
Vin du repas	Saint-Emilion Grand Cru **L'Esprit de Barberousse** *SCEA des Vignobles Stéphane Puyol, St-Emilion*	2008	France	Humbert, La Chaux-de-Fonds	CHF 19,00