

## Le merlot

### Description

Cépage très implanté dans la région Bordelaise. Grappes moyennes, cylindriques, lâches parfois ailées; baies sphériques, petites à moyennes, de couleur bleu noir (existe également en rose et en gris. Le merlot blanc n'est pas la forme blanche du présent cépage mais seulement une ressemblance), peau à épaisseur moyenne, pulpe juteuse de saveur agréable.



### Régions :

#### France :

Bordelais, Languedoc, Provence

#### Reste du monde :

Californie, Australie, Afrique du Sud, Argentine, Mexique, Suisse

### Aptitudes de production

Débourrement assez tôt, une semaine environ avant le carignan. Sensible au froid hivernal. Assez vigoureux, demande à être conduit sur fils de fer. Est donné comme sensible à la sécheresse et préfère les terres profondes, riches, conservant suffisamment l'humidité pendant l'été, le contraire le conduisant à produire de petits grains, inconvénient que l'on retrouve également avec la syrah. Le merlot est peu attaqué par l'oïdium mais sensible au mildiou, à la pourriture grise, aux attaques des vers de la grappe et aux cicadelles.

### Arômes

Ce cépage donne des vins très colorés, il s'assemble à merveille avec les cabernets. Les principales expressions variétales sont :

Violette



Pruneau



Mais aussi : framboise, cassis, épices