

# Le melon R, un nouveau cépage - Université sur lie

📍 Pays d'art et d'histoire



Le  
**14**  
janv.  
2020

Mardi 14 janvier, 20h30

Pôle de formation Briacé,

Le Landreau

Le 2 avril 2019, le catalogue officiel des espèces et variétés de plantes cultivées en France a présenté une nouvelle variété de cépage : le Melon Rouge. Il s'agit d'une mutation spontanée du cépage du muscadet, le Melon de Bourgogne, constatée pour la première fois en 1995. Un pied de vigne produisant traditionnellement des grappes de fruit blanc pour le muscadet s'est mis à produire du raisin rouge.

Depuis 2001, un groupe de travail restreint constitué de viticulteurs du vignoble nantais s'est mis en place pour réaliser des expérimentations. Le but étant de contribuer à la diversification des cépages du territoire et que cette nouvelle composante puisse être reconnue officiellement. Pour l'instant, le melon rouge n'est cultivé que sur deux très petites parcelles, au Landreau et à Corcoué-sur-Logne. La table ronde a pour objectif de faire connaître ce travail d'étude en cours et d'échanger sur cette nouvelle variété en compagnie de professionnels et de chercheurs.

Par : Jean-Luc VIAUD, Viticulteur, président du Groupe des Douze

Bernadette Valbom VIAUD, Œnologue diplômée, Institut d'œnologie, Université de Bordeaux II

Alain POULARD, Ancien ingénieur agronome de l'Institut Français de la Vigne et du Vin

Marcel JUSSIAUME, Viticulteur, président d'honneur du Groupe des Douze

*Conférence gratuite*

*Réservation conseillée en raison du nombre limité de places : 02 40 80 90 13 ou par mail [valorisation-patrimoine@musee-vignoble-nantais.fr](mailto:valorisation-patrimoine@musee-vignoble-nantais.fr)*

©Pixabay

---