



Le **Melon de Bourgogne** est un cépage blanc. Ce cépage originaire de Bourgogne tient son nom de la forme ronde de ses feuilles faisant penser à un melon. Il est aussi reconnaissable à ses grappes et ses baies de taille plutôt petite. Il aurait été importé en pays nantais au XVII^e siècle à la demande des négociants hollandais. Sa résistance au grand (et terrible) hiver 1709 (la mer aurait gelé le long des côtes) qui dévasta l'ensemble du vignoble, lui a permis de s'implanter là-bas.

Gouais blanc et pinot noir !

Il serait le fruit d'un croisement d'un très ancien cépage, aujourd'hui disparu, le gouais blanc et le pinot noir confirmant ainsi son origine bourguignonne. Très curieusement, en 1995, un vigneron nantais producteur de muscadet constata à sa grande surprise que l'un de ses ceps de melon de Bourgogne avait un rameau portant des raisins blancs tandis que l'autre portait des raisins noirs. D'après l'Institut de France (IFV) de Nantes qui a suivi ce phénomène, une mutation spontanée se serait produite offrant une surprenante résurgence du pinot noir.

Elevé sur lies

Dans sa région d'origine, c'est dans un sol argilo calcaire et un climat favorables que le Melon prend tous ses sens. Notre production de Melon de Bourgogne couvre 0.813 ha sur le vignoble du Vézélien réparti sur les communes de Saint Père, Vézelay et Asquins.

C'est un cépage précoce qui se récolte dès la mi-septembre. Un élevage en cuve inox sur lies fines lui confère une robe pâle aux reflets verts. Il a un nez frais et floral, un caractère souple et équilibré. Le Melon est en général sec à déguster dans les deux ans pour accompagner à la perfection vos salade de fruit de mer, huitre ou simplement vos apéritifs. Une belle découverte pour les amateurs de curiosités.

