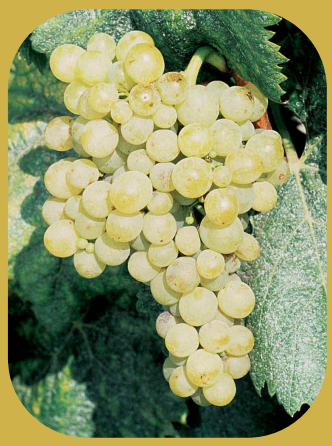
Madeleine angevine Oberlin B

Variété de raisin de table.



Origine

Cette variété de raisin de table a été obtenue par C. Oberlin au XIXème siècle en Alsace. D'après les analyses génétiques réalisées à Montpellier, cette variété serait issue d'un croisement entre la Madeleine angevine et le Bouquettraube.

Utilisation

Variété de raisin de table.

Nom de la variété en France

Madeleine angevine Oberlin

Synonymie

Aucun synonyme n'est officiellement reconnu en France, ni dans les autres pays de l'Union européenne pour cette variété.

Données règlementaires

En France, la Madeleine angevine Oberlin est officiellement inscrite au "Catalogue des variétés de vigne" sur la liste A.

Éléments de description

L'identification fait appel :
- à l'extrémité du jeune rameau qui présente une forte densité des poils couchés,
- aux jeunes feuilles vertes ou jaunes,
- aux feuilles adultes orbiculaires, entières, avec un sinus pétiolaire fermé ou à lobes chevauchants, à fond en U, souvent limité par la nervure près du point pétiolaire, des dents petites à côtés rectilignes, une pigmentation des nervures nulle, un limbe fortement bullé, tourmenté, gaufré, et à la face inférieure, une densité moyenne des poils couchés et des poils dressés,
- aux baies qui sont de forme elliptique ou ovoïde.

©2023 Plantgrape, tous droits réservés

Evolution des surfaces cultivées en France

Année	1958	1968	2008	2018
ha	427	167	7	0

Profil génétique

Microsatellite	VVS2	VVMD5	VVMD7	VVMD27	VRZAG62	VRZAG79	VVMD25	VVMD28	VVMD32
Allele 1	133	234	243	178	188	260	254	227	271
Allele 2	133	236	247	178	204	260	254	243	271

Aptitudes culturales et agronomiques

La Madeleine angevine Oberlin est moyennement vigoureuse, à port demi-érigé et peut être conduite en taille courte. Cette variété est sensible au millerandage.

Sélection clonale en France

Le seul clone agréé de Madeleine angevine Oberlin porte le numéro 1321.

Potentialités technologiques

Les grappes sont moyennes et peu compactes. Les baies sont également moyennes avec une pellicule d'épaisseur moyenne et une pulpe juteuse à saveur simple.

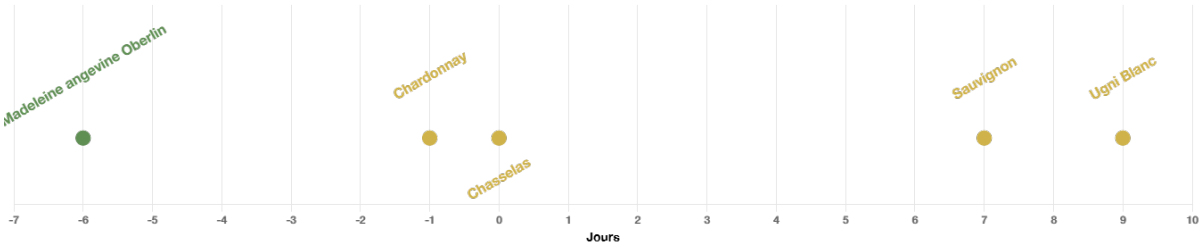
Sensibilité aux maladies et aux ravageurs

La Madeleine angevine Oberlin est peu sensible à la pourriture grise, à l'oïdium et au mildiou.

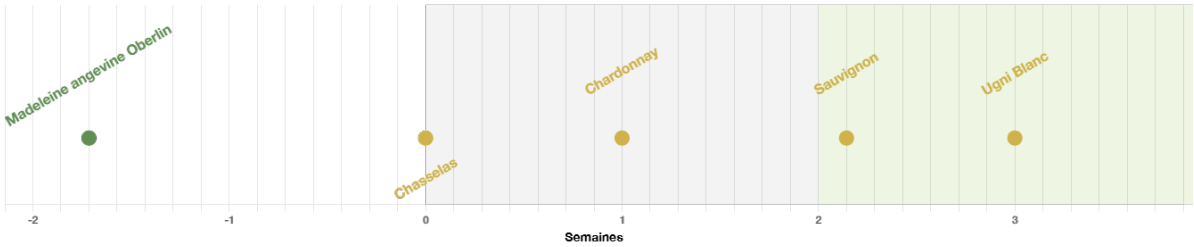
Phénologie

Epoque de débourrement : 6 jours avant le Chasselas.
Epoque de maturité : précoce, 1 semaine et demie avant le Chasselas.

Debourrement



Maturité



Références bibliographiques

©2023 Plantgrape, tous droits réservés

- Catalogue des variétés et clones de vigne cultivés en France. Collectif, 2007, Ed. IFV, Le Grau-du-Roi, France.
- Fonds documentaire du Centre de Ressources Biologiques de la Vigne de Vassal-Montpellier, INRAE - Institut Agro Montpellier, Marseillan, France.
- Dictionnaire encyclopédique des cépages et de leurs synonymes. P. Galet, 2015, Ed. Libre&Solidaire, France.

Plantgrape, tous droits réservés,
plantgrape.fr, UMT Géno-Vigne®
INRAE - IFV - L'Institut Agro Montpellier

©2023 Plantgrape, tous droits réservés