

# 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 réglementaires

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.

# 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.

### 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.

### Sélection clonale en France

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

### Sensibilité aux maladies et aux ravageurs

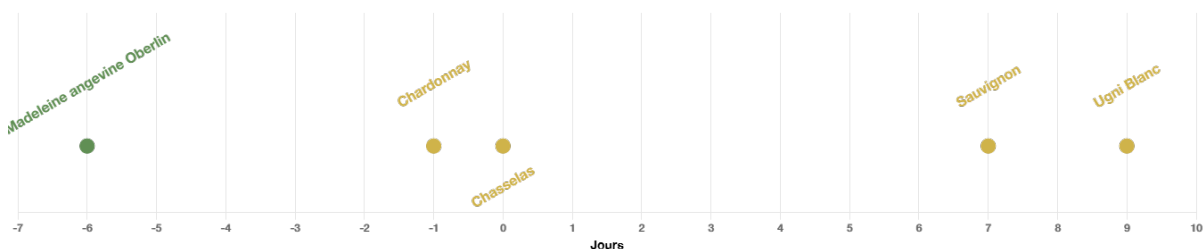
La Madeleine angevine Oberlin est peu sensible à la pourriture grise, à l'oïdium et au mildiou.

### Phénologie

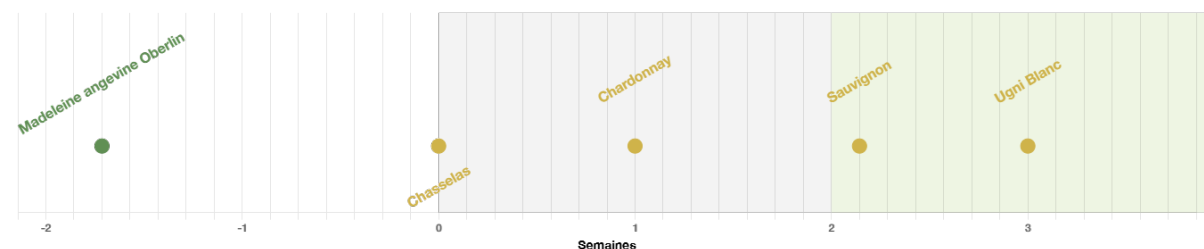
Epoque de débourrement : 6 jours avant le Chasselas.

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

### Debourrement



### Maturité



### Références bibliographiques

- 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*