

Madeleine Céline B

Variété de raisin de table.



Origine

Cette variété de raisin de table a été obtenue par P. Giraud en 1880 à Marseille. D'après les analyses génétiques réalisées à Montpellier, la Madeleine Céline serait issue d'un croisement entre la Madeleine angevine et le Précoce de Malingre.

Utilisation

Variété de raisin de table.

Nom de la variété en France

Madeleine Céline

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 Céline 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 faible densité des poils couchés,
- aux jeunes feuilles de couleur verte à plages bronzées, avec une densité nulle ou très faible des poils couchés,
- aux rameaux herbacés avec des entre-nœuds de couleur rouge ou à stries rouges,
- aux feuilles adultes petites à moyennes, à cinq, sept ou neuf lobes, avec des sinus latéraux ouverts et profonds ou très profonds, un sinus pétiolaire en U ou en accolade ouvert, des dents petites, de longueur moyenne par rapport à leur base, à côtés rectilignes, une pigmentation anthocyanique des nervures nulle ou faible, un limbe plan, parfois révoluté, bullé, et à la face inférieure, une faible densité des poils dressés,
- aux baies qui sont de forme arrondie.

Evolution des surfaces cultivées en France

Année	2008	2018
ha	7	0

Profil génétique

	MicrosatelliteVVS2	VVMD5	VVMD7	VVMD27	VRZAG62	VRZAG79	VVMD25	VVMD28	VVMD32
Allele 1	133	225	239	176	194	246	254	216	239
Allele 2	135	238	247	178	204	260	254	233	271

Aptitudes culturales et agronomiques

La Madeleine Céline est une variété moyennement vigoureuse, à port érigé et qui peut être conduite en taille courte.

Sélection clonale en France

Le seul clone agréé de Madeleine Céline porte le numéro 1322.

Phénologie

Epoque de débourrement : 10 jours avant le Chasselas.
Epoque de maturité : précoce, 2 semaines avant le Chasselas.

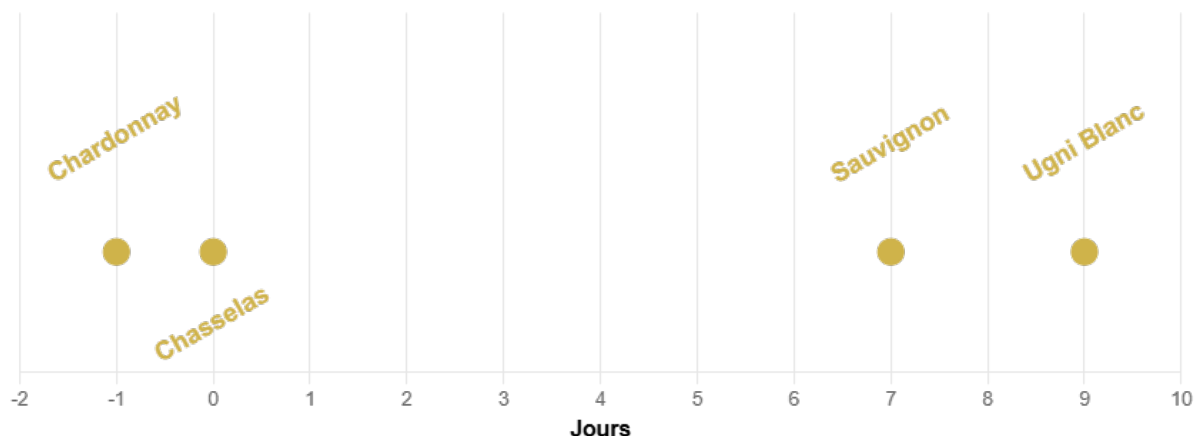
Potentialités technologiques

Les grappes sont de taille moyenne et moyennement compactes. Les baies sont également moyennes avec une pellicule peu épaisse et une pulpe juteuse à saveur simple.

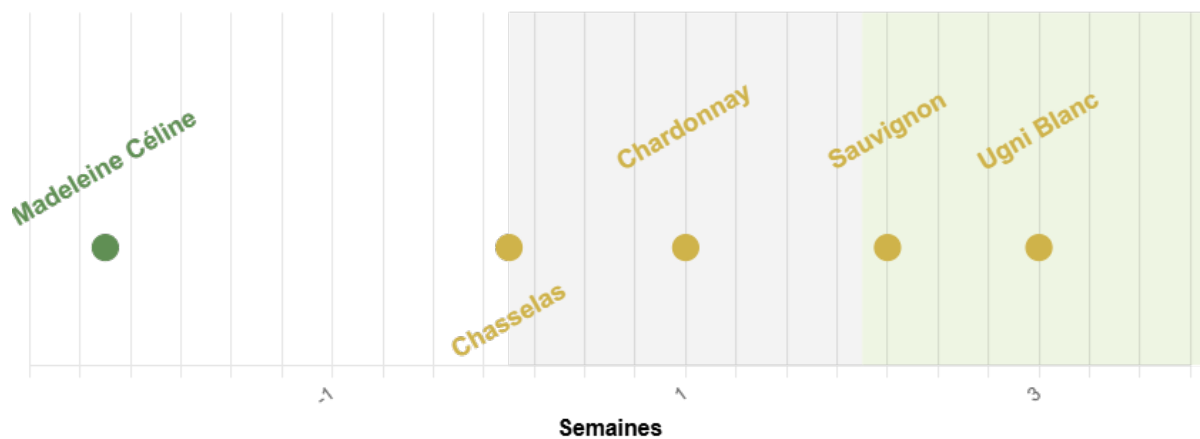
Sensibilité aux maladies et aux ravageurs

La Madeleine Céline est sensible à la pourriture grise.

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.
- Traité général de viticulture, Ampélographie. P. Viala et V. Vermorel, 1901-1909, Ed. Masson, Paris, France.



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