Madeleine de Clermont B

Variété de raisin de table.

Origine

D’après les analyses génétiques réalisées à Montpellier, cette variété serait issue d’un croisement entre la Madeleine angevine et le Chasselas.

Utilisation

Variété de raisin de table.

Nom de la variété en France

Madeleine de Clermont

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 de Clermont 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 à plages bronzées,
- aux feuilles adultes orbiculaires ou cunéiformes, à trois ou cinq lobes, avec un sinus pétiolaire à fond en U, fermé ou à lobes légèrement chevauchants, des dents courtes à moyennes, à côtés rectilignes, une pigmentation des nervures nulle, un limbe fortement bullé, tourmenté, parfois gaufré, et à la face inférieure, une densité faible des poils couchés et des poils dressés,
- aux baies qui sont de forme arrondie ou légèrement aplatie.

©2023 Plantgrape, tous droits réservés

Evolution des surfaces cultivées en France

Année	2008	2018
ha	7	0

Profil génétique

MicrosatelliteVVS2	VVMD5	VVMD7	VVMD27	VRZAG62	VRZAG79	VVMD25	VVMD28	VVMD32
Allele 1 141	234	247	182	194	250	240	243	239
Allele 2 153	238	247	191	204	252	240	267	271

Aptitudes culturales et agronomiques

La Madeleine de Clermont est une variété précoce, moyennement vigoureuse, à port demi-érigé et qui peut être conduite en taille courte.

Sélection clonale en France

Le seul clone agréé de Madeleine de Clermont porte le numéro 1373.

Potentialités technologiques

Les grappes sont moyennes et compactes. Les baies sont également moyennes avec une pellicule peu épaisse et une pulpe à saveur simple.

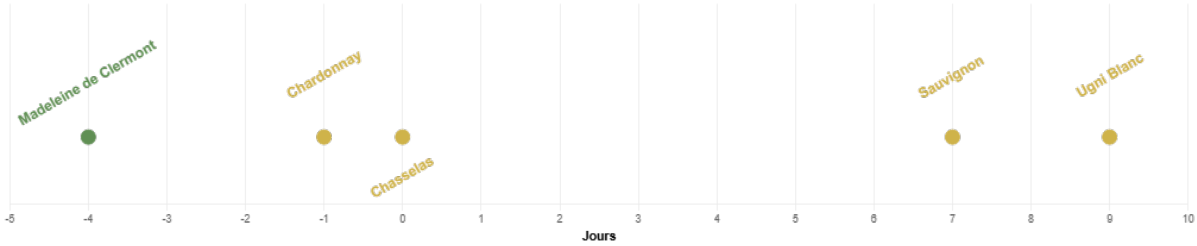
Sensibilité aux maladies et aux ravageurs

La Madeleine de Clermont est peu sensible à la pourriture grise.

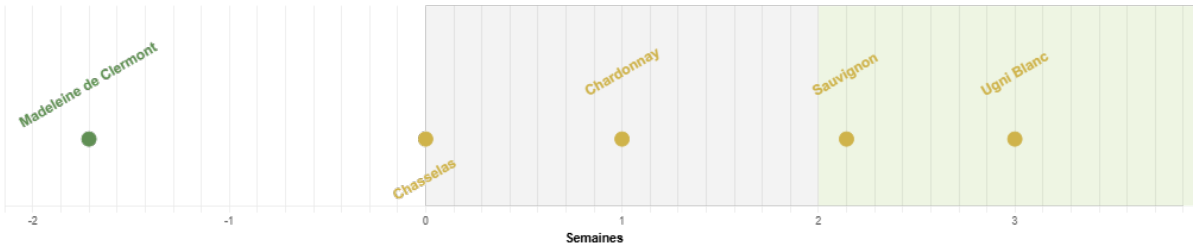
Phénologie

Epoque de débourrement : 4 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.
- 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

©2023 Plantgrape, tous droits réservés