

Mireille B

Variété de raisin de table.



Origine

Cette variété a été obtenue par H. Agnel en croisant l'Italia et la Perle de Csaba.

Utilisation

Variété de raisin de table.

Nom de la variété en France

Mireille

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 Mireille est officiellement inscrite au "Catalogue des variétés de vigne" sur la liste A. Cette variété est également inscrite au catalogue du Portugal.

Éléments de description

L'identification fait appel :

- à l'extrémité du jeune rameau qui présente une faible densité des poils couchés,
- aux jeunes feuilles bronzées ou vertes à plages bronzées,
- aux feuilles adultes orbiculaires, à cinq lobes, avec des sinus latéraux profonds, un sinus pétiolaire ouvert ou peu ouvert, à fond en U, des dents moyennes, à côtés rectilignes, une pigmentation anthocyanique des nervures faible à moyenne, un limbe brillant, légèrement tourmenté, et à la face inférieure, une densité nulle des poils couchés et une densité moyenne des poils dressés,
- aux baies qui sont de forme elliptique et à saveur muscatée.

Evolution des surfaces cultivées en France

Année

2018

ha

0

Profil génétique

	MicrosatelliteVVS2	VVMD5	VVMD7	VVMD27	VRZAG62	VRZAG79	VVMD25	VVMD28	VVMD32
Allele 1	131	229	243	176	204	256	238	233	271
Allele 2	131	234	247	178	204	260	240	267	271

Aptitudes culturales et agronomiques

La Mireille est une variété de vigueur moyenne avec un port demi-érigé à horizontal. Elle doit être palissée et peut être conduite en taille courte ou en taille longue modérée.

Sélection clonale en France

Le seul clone agréé de Mireille porte le numéro 599.

Phénologie

Epoque de débourrement : 6 jours avant le Chasselas.

Epoque de maturité : précoce, 3 semaines avant le Chasselas.

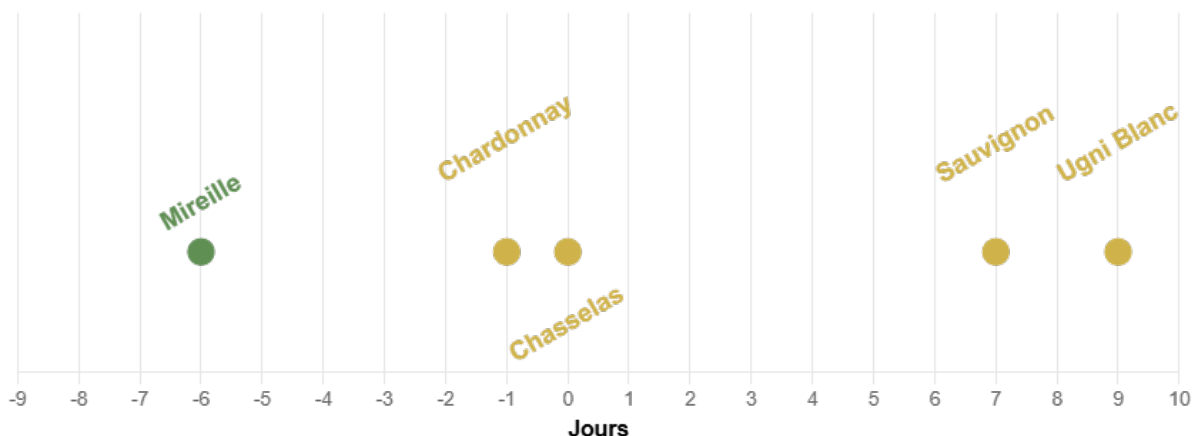
Potentialités technologiques

Les grappes sont petites et les baies sont petites à moyennes, avec une pulpe charnue et une saveur agréable. Elles peuvent prendre une couleur ambrée à maturité et se flétrissent rapidement après la récolte.

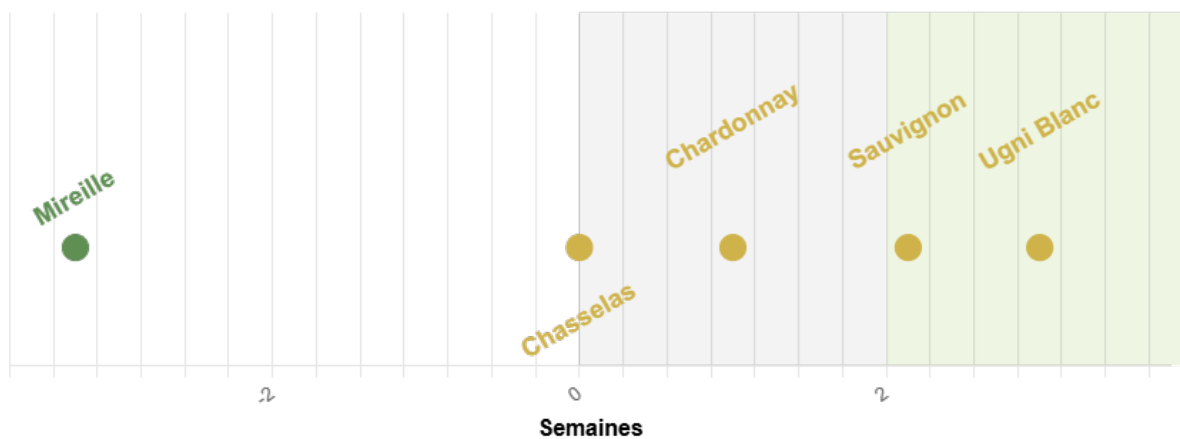
Sensibilité aux maladies et aux ravageurs

La Mireille est peu 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.



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