

Muscat d'Alexandrie B

Variété de raisin de cuve et de table.



Origine

Ce cépage est d'origine méditerranéenne. D'après des analyses génétiques publiées, le Muscat d'Alexandrie serait issu d'un croisement entre le Muscat à petits grains blanc et l'Heptakilo.

Utilisation

Variété de raisin de cuve et de table.

Nom de la variété en France

Muscat d'Alexandrie

Éléments de description

L'identification fait appel :

- à l'extrémité du jeune rameau qui présente une forte densité des poils couchés,
- aux jeunes feuilles bronzées,
- aux feuilles adultes de petite taille orbiculaires, à cinq lobes, avec des sinus latéraux à fond en V, un sinus pétiolaire peu ouvert, des dents petites, à côtés rectilignes, longues par rapport à leur largeur à la base, une pigmentation anthocyanique limitée au point pétiolaire,
- aux baies qui sont de forme elliptique ou obovoïde et à saveur muscatée.

Synonymie

Dans l'Union européenne, le Muscat d'Alexandrie est officiellement désigné par d'autres noms : Damaszener Muskat (Autriche), Moscatel Graúdo (Portugal) et Zibibbo (Italie, Malte). Ces synonymes sont officiellement reconnus en France pour ce qui concerne le matériel végétal de multiplication.

Données réglementaires

En France, le Muscat d'Alexandrie est officiellement inscrit au "Catalogue des variétés de vigne" sur la liste A. Il est classé en tant que variété de cuve seulement dans certains départements (voir réglementation en vigueur). Cette variété est également inscrite aux catalogues d'autres pays membres de l'Union européenne : Autriche, Chypre, Croatie, Espagne, Grèce, Italie, Malte et Portugal.

Evolution des surfaces cultivées en France

Année	1958	1968	1979	1988	1998	2008	2018
ha	2142	3170	3127	3162	2981	2923	2409

Profil génétique

Microsatellite	VVS2	VVMD5	VVMD7	VVMD27	VRZAG62	VRZAG79	VVMD25	VVMD28	VVMD32
Allele 1	131	225	249	176	186	248	248	243	263
Allele 2	147	229	251	191	204	256	248	267	271

Aptitudes culturales et agronomiques

Le Muscat d'Alexandrie est un cépage peu vigoureux, à port retombant. Il est généralement conduit en taille courte et en gobelet. Ce cépage est bien adapté à la sécheresse et aux terroirs graveleux, acides ou décalcifiés. Les vignes de Muscat d'Alexandrie ont tendance à vieillir assez rapidement. Le Muscat d'Alexandrie exige des sommes de température élevées pour une bonne maturation des raisins et pour l'aoûtatement des bois.

Sensibilité aux maladies et aux ravageurs

Le Muscat d'Alexandrie est sensible à l'oïdium, à la pourriture grise et aux insectes.

Sélection clonale en France

Les cinq clones agréés de Muscat d'Alexandrie portent les numéros 308, 635, 866, 979 et 1014. Un conservatoire d'une vingtaine de clones a été implanté dans les Pyrénées-Orientales en 2013.

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.

Phénologie

Epoque de débourrement : 6 jours après le Chasselas.
Epoque de maturité : 3ème époque, 4 semaines après le Chasselas.

Potentialités technologiques

Les grappes sont grosses et les baies très grosses. Le Muscat d'Alexandrie permet d'élaborer des vins doux naturels avec des arômes puissants, élégants et floraux. Le potentiel en sucre de ce cépage ne peut s'exprimer que dans les situations climatiques adaptées à ses exigences particulières. Le Muscat d'Alexandrie peut également servir pour la production de vins secs, éventuellement effervescents, ou en assemblage pour apporter des arômes.



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