

# Olivette noire N

Variété de raisin de table.



## Origine

Cette variété de raisin de table est d'origine naturelle.

## Utilisation

Variété de raisin de table.

## Nom de la variété en France

Olivette noire

## 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, l'Olivette noire 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 jaunes à plages bronzées,
- aux feuilles adultes orbiculaires, entières ou à cinq lobes, avec des sinus latéraux peu profonds, un sinus pétiolaire peu ouvert ou fermé, à fond en U, des dents petites mais longues par rapport à leur largeur à la base, à côtés rectilignes, une pigmentation des nervures nulle, un limbe finement bullé, tourmenté, et à la face inférieure, une densité nulle des poils dressés et des poils couchés,
- aux baies qui sont de forme elliptique longue.

# Evolution des surfaces cultivées en France

Année	1958	1968	1979	2000	2008	2018
ha	758	488	225	22	13	5.5

## Profil génétique

Microsatellite	VVS2	VVMD5	VVMD7	VVMD27	VRZAG62	VRZAG79	VVMD25	VVMD28	VVMD32
Allele 1	131	229	233	182	188	252	238	245	251
Allele 2	135	232	239	191	204	258	254	247	271

### Aptitudes culturales et agronomiques

L'Olivette noire est une variété très tardive, de vigueur moyenne, à port horizontal. Elle doit être palissée et conduite en taille longue.

### Sélection clonale en France

Le seul clone agréé d'Olivette noire porte le numéro 1138.

### Phénologie

Epoque de débourrement : 8 jours après le Chasselas.

Epoque de maturité : 4ème époque, 6 semaines et demie après le Chasselas.

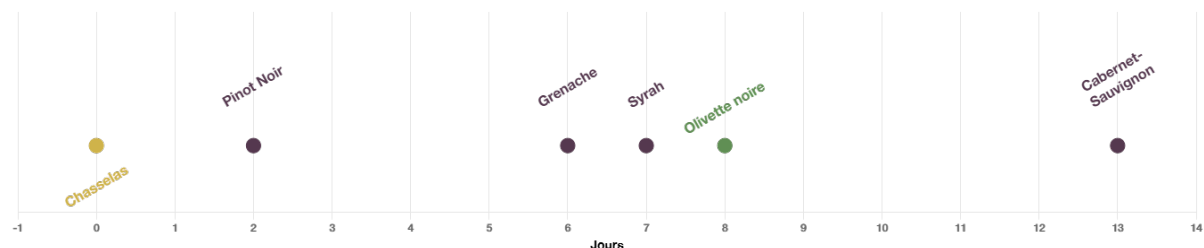
### Potentialités technologiques

Les grappes sont moyennes à grosses et de compacité moyenne. Les baies sont grosses à très grosses, avec une pellicule épaisse et une pulpe croquante à saveur simple.

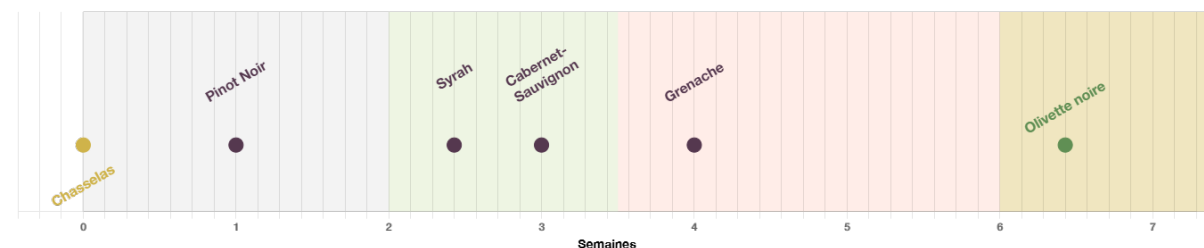
### Sensibilité aux maladies et aux ravageurs

L'Olivette noire est très 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.  
©2023 Plantgrape, tous droits réservés

- 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*