

Admirable de Courtyiller B

Variété de raisin de table.



Origine

Cette variété a été obtenue par M. Courtyiller au XIX^{ème} siècle dans la région de Saumur. D'après les analyses génétiques réalisées à Montpellier, elle serait issue d'un croisement entre la Bicane et le Chasselas.

Utilisation

Variété de raisin de table.

Nom de la variété en France

Admirable de Courtyiller

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'Admirable de Courtyiller est officiellement inscrit 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 densité moyenne à forte des poils couchés,
- aux jeunes feuilles vertes à plages bronzées,
- aux feuilles adultes pentagonales, à cinq ou sept lobes avec un sinus pétiolaire à fond en U, peu ouvert ou à lobes légèrement chevauchants, des dents moyennes à côtés convexes, une pigmentation anthocyanique des nervures nulle, un limbe lisse, brillant, et à la face inférieure, une densité moyenne des poils dressés et une densité nulle ou très faible des poils couchés,
- aux baies qui sont de forme elliptique ou ovoïde et dont l'épiderme peut prendre une teinte légèrement rosée en surmaturité.

Evolution des surfaces cultivées en France

Année	1958	1968	1979	2000	2008	2018
ha	909	898	369	35	22	6.9

Profil génétique

Microsatellite	VVS2	VVMD5	VVMD7	VVMD27	VRZAG62	VRZAG79	VVMD25	VVMD28	VVMD32
Allele 1	131	223	239	182	188	252	240	233	239
Allele 2	135	234	243	191	194	258	254	267	239

Aptitudes culturales et agronomiques

L'Admirable de Courtilier présente une vigueur faible à moyenne et a un port demi-érigé. Son potentiel de rendement est moyen. Il a tendance à émettre beaucoup de grappillons et il est parfois sensible à la coulure et au millerandage. Il est préférable d'implanter l'Admirable de Courtilier sur des terrains secs et bien exposés.

Sensibilité aux maladies et aux ravageurs

L'Admirable de Courtilier est peu sensible à la pourriture.

Sélection clonale en France

Le seul clone agréé d'Admirable de Courtilier porte le numéro 1308.

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 : 2 jours après le Chasselas.
Epoque de maturité : 1ère époque, 1 semaine après le Chasselas.

Potentialités technologiques

Les grappes de l'Admirable de Courtilier sont moyennes et peu compactes. Les baies sont moyennes à grosses, à saveur simple, avec une pellicule fine à moyenne et une pulpe juteuse.



