

Monbadon B

Variété de raisin de cuve.



Origine

Ce cépage traditionnellement cultivé dans l'Ouest de la France (Charente, Gironde) résulterait, d'après les analyses génétiques publiées, d'un croisement entre l'Ugni blanc et la Folle blanche.

Utilisation

Variété de raisin de cuve.

Nom de la variété en France

Monbadon

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, le Monbadon est officiellement inscrit au "Catalogue des variétés de vigne" depuis 2011 sur la liste A et classé.

Éléments de description

L'identification fait appel :

- à l'extrémité du jeune rameau qui présente une forte densité des poils couchés,
- aux jeunes feuilles de couleur vert jaunâtre ou à plages légèrement bronzées,
- aux feuilles adultes pentagonales, à cinq, sept ou neuf lobes, avec des sinus latéraux profonds, à fonds en U et un sinus pétiolaire peu ouvert ou fermé, des dents moyennes, à côtés convexes, une pigmentation anthocyanique des nervures nulle, un limbe plan ou légèrement involuté, finement bullé, et face inférieure, une densité moyenne des poils couchés et dressés,
- aux baies qui sont de forme arrondie, parfois légèrement aplatie.

Evolution des surfaces cultivées en France

Année	1958	1968	1979	2018
ha	1786	1254	129	2.5

Profil génétique

Microsatellite	VVS2	VVMD5	VVMD7	VVMD27	VRZAG62	VRZAG79	VVMD25	VVMD28	VVMD32
Allele 1	141	223	239	176	194	244	240	243	271
Allele 2	149	229	249	178	196	252	248	245	271

Aptitudes culturales et agronomiques

Le Monbadon est un cépage très productif, de vigueur moyenne. Le port des rameaux est érigé.

Sélection clonale en France

Le seul clone agréé de Monbadon porte le numéro 1258. Un conservatoire d'une centaine de clones a été installé en Charente en 2014.

Phénologie

Epoque de débourrement : 6 jours après le Chasselas.
 Epoque de maturité : 2ème époque, 3 semaines et demie après le Chasselas.

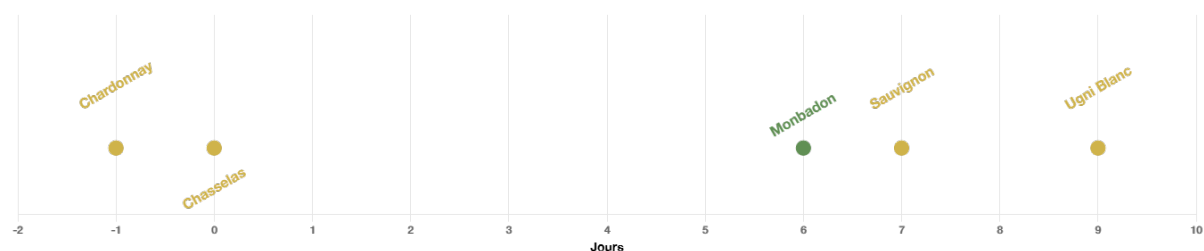
Potentialités technologiques

Les grappes du Monbadon sont grosses à très grosses, compactes, et les baies sont moyennes à grosses. Ce cépage permet d'élaborer des vins acides et de faibles degrés, neutres, habituellement destinés à la distillation.

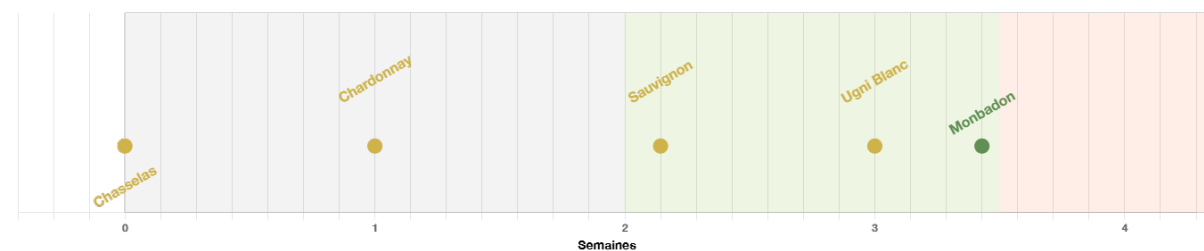
Sensibilité aux maladies et aux ravageurs

Le Monbadon est peu sensible à l'oïdium et au mildiou. Il est en revanche un peu plus sensible à la pourriture grise.

Debourrement



Maturité



Références bibliographiques

- 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.
- Wine Grapes. J. Robinson et al., 2012, Ed. Penguin, Angleterre.
- Synonymie ampélographique de l'Ouest viticole français. Artozoul et al., 1960, Ed. INRA, France.
- Wine Grape Varieties. G.Kerridge et A. Antcliff, 1999, Ed. CSIRO, Australie.
- Cépages du Sud-Ouest, 2000 ans d'histoire. G. Lavignac, 2001, Ed. Rouergue/INRA, France.
- Wine Grape Varieties in California. L.J. Bettiga, 2003, Ed. UC Agriculture and Natural Resources, Etats-Unis.



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