

# 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	VMD5	VMD7	VMD27	VRZAG62	VRZAG79	VMD25	VMD28	VMD32
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.

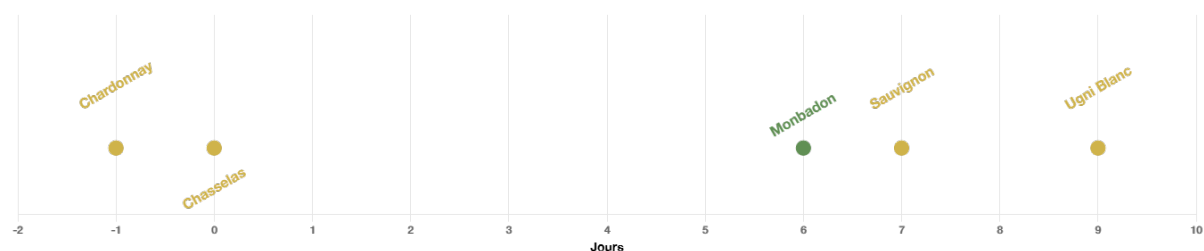
### Potentialités technologiques

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.

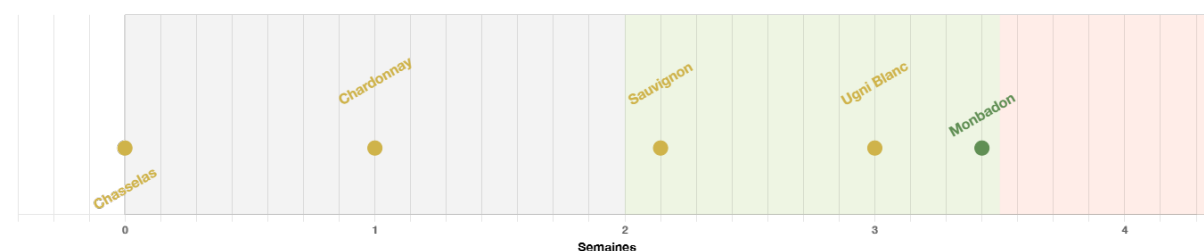
### Sensibilité aux maladies et aux ravageurs

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*