

Alphonse Lavallée N

Variété de raisin de cuve et de table.



Origine

Ce cépage d'origine indéterminée s'est développé à partir de la seconde moitié du XIXème siècle. D'après des analyses génétiques publiées, il serait issu d'un croisement entre le Gros Colman et le Muscat de Hambourg.

Utilisation

Variété de raisin de cuve et de table.

Nom de la variété en France

Alphonse Lavallée

Synonymie

Aucun synonyme n'est officiellement reconnu en France, ni dans les autres pays de l'Union Européenne pour cette variété.

Données règlementaires

En France, l'Alphonse Lavallée 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, Bulgarie, Espagne, Italie et Portugal.

Éléments de description

L'identification fait appel :

- à l'extrémité du jeune rameau qui présente une très forte densité des poils couchés,
- aux jeunes feuilles de couleur jaune à plages très bronzées ou rougeâtres,
- aux feuilles adultes de grande taille, orbiculaires ou cunéiformes, à cinq lobes avec des sinus latéraux inférieurs peu profonds, un sinus pétiolaire peu ouvert à base en U ou à lobes légèrement chevauchants, des dents longues par rapport à leur largeur à la base, à côtés convexes ou rectilignes, une pigmentation anthocyanique des nervures moyenne, un limbe involuté, bullé, et à la face inférieure, une densité moyenne des poils dressés et couchés,
- aux baies qui sont de forme arrondie et à section transversale parfois irrégulière.

Evolution des surfaces cultivées en France

Année	1958	1968	1979	1988	1998	2008	2018
ha	2045	4550	5255	3534	1544	938	652

Profil génétique

Microsatellite	VVS2	VMD5	VMD7	VMD27	VRZAG62	VRZAG79	VMD25	VMD28	VMD32
Allele 1	131	223	249	182	186	240	238	243	251
Allele 2	133	236	255	182	204	252	254	243	271

Aptitudes culturales et agronomiques

Ce cépage vigoureux, productif, à port horizontal ou retombant est généralement conduit en taille courte. Il peut cependant être aussi palissé et taillé à longs bois. L'Alphonse Lavallée est destiné, pour l'essentiel, à la production de raisin de table.

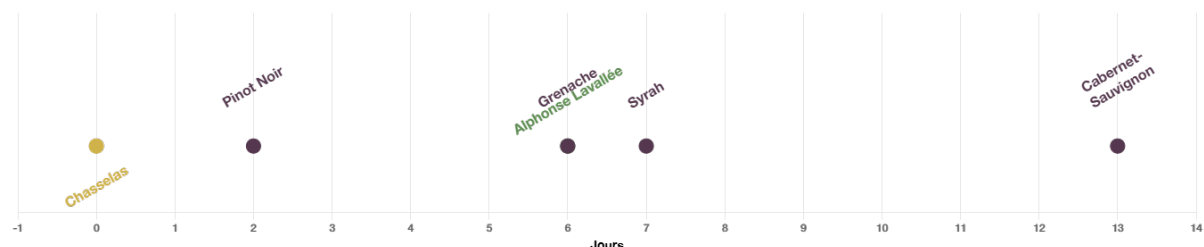
Sélection clonale en France

Les trois clones agréés d'Alphonse Lavallée portent les numéros 319, 797 et 798. Ces différents clones sont principalement utilisés pour la production de raisin de table.

Phénologie

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

Debourement



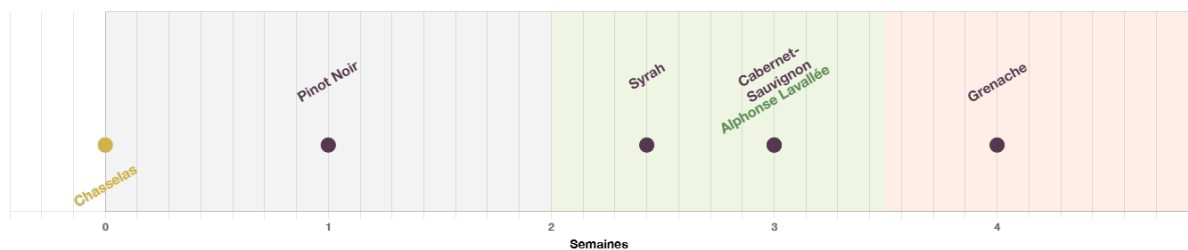
Potentialités technologiques

Les grappes sont moyennes à grosses et les baies sont très grosses. La pellicule est épaisse, croquante. La pulpe est ferme et juteuse. Lorsqu'il est cultivé en tant que raisin de table, cette variété faiblement aromatique présente une très bonne aptitude à la conservation et résiste bien au transport. Lorsqu'il est vinifié, l'Alphonse Lavallée donne des vins quelconques, communs, de couleur modérée, moyennement alcooliques et peu acides.

Sensibilité aux maladies et aux ravageurs

L'Alphonse Lavallée se montre assez sensible à l'oïdium et à l'excoriose. En l'absence de problèmes d'éclatement des baies, l'Alphonse Lavallée est peu sensible à la pourriture grise car les grappes sont lâches.

Maturité



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.



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