

Lival N

Variété de raisin de cuve et de table.



Origine

Cette variété a été obtenue en 1956 par l'INRA en croisant l'Alphonse Lavallée et le Lignan.

Utilisation

Variété de raisin de cuve et de table.

Nom de la variété en France

Lival

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 Lival 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 : Bulgarie et Portugal.

Éléments de description

L'identification fait appel :

- à l'extrémité du jeune rameau qui présente une densité forte des poils couchés,
- aux jeunes feuilles vertes à plages bronzées,
- aux rameaux herbacés avec une forte pigmentation anthocyanique des nœuds et des entrenœuds,
- aux feuilles adultes orbiculaires ou cunéiformes, à sept lobes ou plus, avec des sinus latéraux profonds, à fonds arrondis, un sinus pétiolaire peu ouvert en U à fond souvent limité par la nervure près du point pétiolaire, des dents moyennes, à côtés rectilignes ou avec un côté convexe et un côté concave, une pigmentation anthocyanique des nervures forte, un limbe vert foncé, moyennement bullé, et à la face inférieure, une densité moyenne des poils dressés sur les nervures, une densité faible des poils dressés et couchés,
- aux baies qui sont de forme arrondie ou elliptique courte.

Evolution des surfaces cultivées en France

Année	1979	1988	2000	2008	2018
ha	3	89	173	123	54

Profil génétique

	MicrosatelliteVVS2	VVMD5	VVMD7	VVMD27	VRZAG62	VRZAG79	VVMD25	VVMD28	VVMD32
Allele 1	131	223	247	182	192	252	238	233	261
Allele 2	153	234	255	182	204	252	248	243	271

Aptitudes culturales et agronomiques

Le Lival est une variété de vigueur forte avec un port horizontal. Elle doit être palissée et conduite en taille longue. Elle est très peu sensible au millerandage et à l'éclatement des baies.

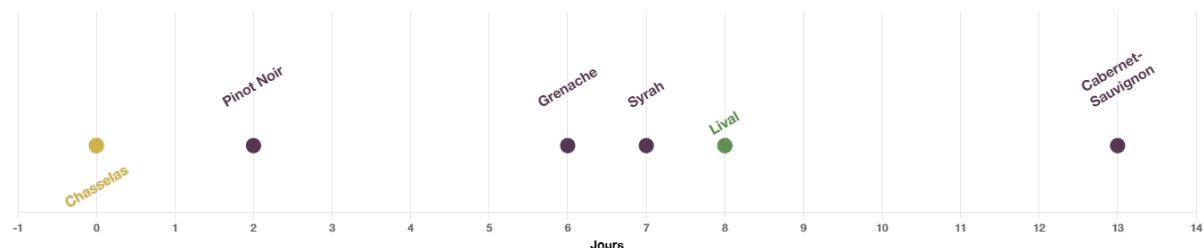
Sélection clonale en France

Le seul clone agréé de Lival porte le numéro 501.

Phénologie

Epoque de débourrement : 8 jours après le Chasselas.
Epoque de maturité : 1ère époque, comme le Chasselas.

Debourrement



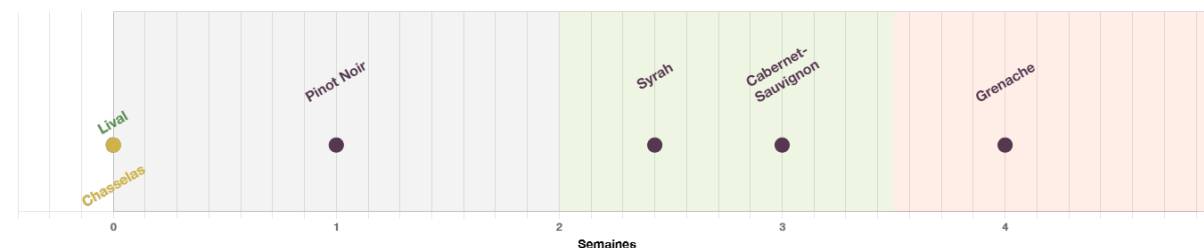
Potentialités technologiques

Les grappes du Lival sont moyennes à grosses, moyennement compactes, avec un pédoncule de longueur moyenne et peu lignifié. Les baies sont moyennes à grosses et colorées de façon homogène. La pellicule est moyennement épaisse et la pulpe est moyennement ferme et très juteuse, de saveur simple. Le Lival présente une bonne aptitude à la conservation et au transport.

Sensibilité aux maladies et aux ravageurs

Le Lival est sensible à l'excoriose, à l'oïdium, au mildiou et aux acariens, mais il est peu atteint par la pourriture grise.

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.



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