

Madeleine angevine B

Variété de raisin de table.



Origine

Cette variété de raisin de table a été obtenue par M. Vitert en 1857 à Angers. D'après les analyses génétiques réalisées à Montpellier, cette variété serait issue d'un croisement entre la Madeleine royale et le Blanc d'Ambre.

Utilisation

Variété de raisin de table.

Nom de la variété en France

Madeleine angevine

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, la Madeleine angevine est officiellement inscrite au "Catalogue des variétés de vigne" sur la liste A. Cette variété est également inscrite aux catalogues d'autres pays membres de l'Union européenne : Danemark et Suède.

Éléments de description

L'identification fait appel :

- à l'extrémité du jeune rameau qui présente une forte densité des poils couchés,
- aux jeunes feuilles vertes à plages bronzées,
- aux feuilles adultes orbiculaires, à cinq ou sept lobes, avec des sinus latéraux très profonds, un sinus pétiolaire à fond en U, ouvert à peu ouvert, parfois limité par la nervure près du point pétiolaire, des dents courtes à côtés rectilignes, une pigmentation des nervures faible, un limbe fortement bullé, tourmenté, gaufré, et à la face inférieure, une densité moyenne des poils couchés et des poils dressés,
- aux fleurs de sexe femelle,
- aux baies qui sont de forme elliptique.

Evolution des surfaces cultivées en France

Année	1958	1968	2008	2018
ha	21	141	7	0

Profil génétique

Microsatellite	VVS2	VVMD5	VVMD7	VVMD27	VRZAG62	VRZAG79	VVMD25	VVMD28	VVMD32
Allele 1	133	234	247	178	194	250	240	216	239
Allele 2	153	238	247	191	204	260	254	243	271

Aptitudes culturales et agronomiques

La Madeleine angevine est une variété précoce, moyennement vigoureuse, à port demi-érigé et qui peut être conduite en taille courte. De par son caractère femelle, la Madeleine angevine est particulièrement sensible à la coulure et au millerandage.

Potentialités technologiques

Les grappes sont petites et lâches. Les baies sont moyennes avec une pellicule d'épaisseur moyenne et une pulpe molle à saveur simple.

Sensibilité aux maladies et aux ravageurs

La Madeleine angevine est peu sensible à la pourriture grise.

Sélection clonale en France

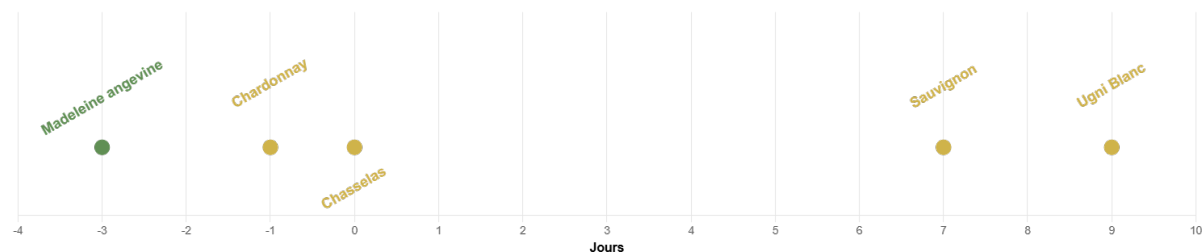
Le seul clone agréé de Madeleine angevine porte le numéro 1396.

Phénologie

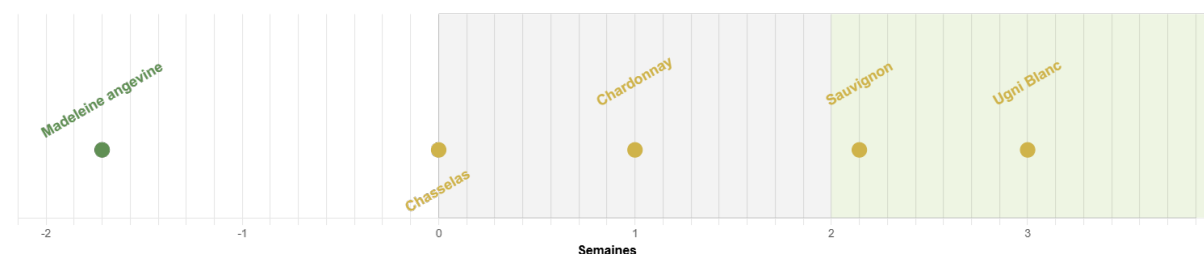
Epoque de débourrement : 3 jours avant le Chasselas.

Epoque de maturité : précoce, 1 semaine et demie avant le Chasselas.

Debourement



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*