

# Madeleine Céline B

Variété de raisin de table.



## Origine

Cette variété de raisin de table a été obtenue par P. Giraud en 1880 à Marseille. D'après les analyses génétiques réalisées à Montpellier, la Madeleine Céline serait issue d'un croisement entre la Madeleine angevine et le Précoce de Malingre.

## Utilisation

Variété de raisin de table.

## Nom de la variété en France

Madeleine Céline

## 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 Céline est officiellement inscrite au "Catalogue des variétés de vigne" sur la liste A.

---

## Éléments de description

L'identification fait appel :

- à l'extrémité du jeune rameau qui présente une faible densité des poils couchés,
- aux jeunes feuilles de couleur verte à plages bronzées, avec une densité nulle ou très faible des poils couchés,
- aux rameaux herbacés avec des entre-nœuds de couleur rouge ou à stries rouges,
- aux feuilles adultes petites à moyennes, à cinq, sept ou neuf lobes, avec des sinus latéraux ouverts et profonds ou très profonds, un sinus pétiolaire en U ou en accolade ouvert, des dents petites, de longueur moyenne par rapport à leur base, à côtés rectilignes, une pigmentation anthocyanique des nervures nulle ou faible, un limbe plan, parfois révoluté, bullé, et à la face inférieure, une faible densité des poils dressés,
- aux baies qui sont de forme arrondie.

# Evolution des surfaces cultivées en France

Année	2008	2018
ha	7	0

## Profil génétique

	MicrosatelliteVVS2	VVMD5	VVMD7	VVMD27	VRZAG62	VRZAG79	VVMD25	VVMD28	VVMD32
Allele 1	133	225	239	176	194	246	254	216	239
Allele 2	135	238	247	178	204	260	254	233	271

### Aptitudes culturales et agronomiques

La Madeleine Céline est une variété moyennement vigoureuse, à port érigé et qui peut être conduite en taille courte.

### Sélection clonale en France

Le seul clone agréé de Madeleine Céline porte le numéro 1322.

### Phénologie

Epoque de débourrement : 10 jours avant le Chasselas.  
Epoque de maturité : précoce, 2 semaines avant le Chasselas.

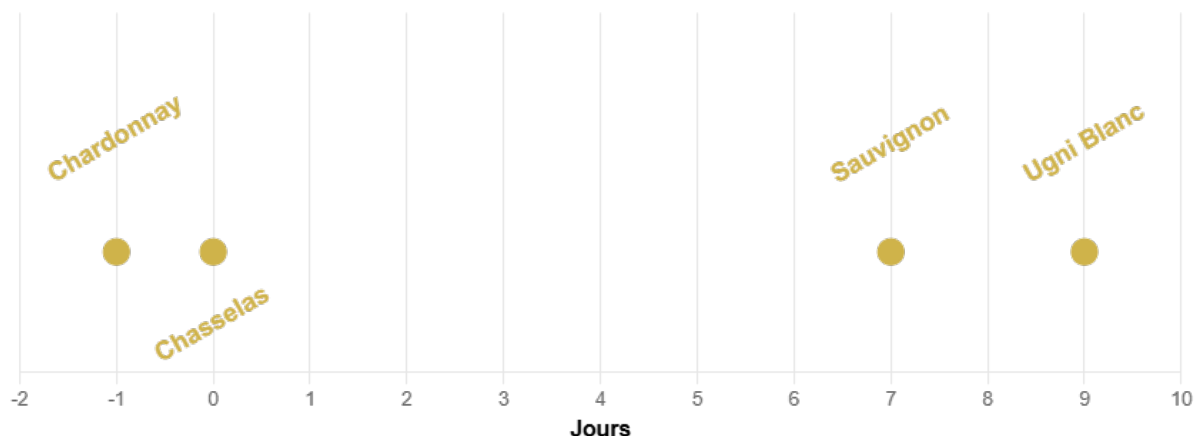
### Potentialités technologiques

Les grappes sont de taille moyenne et moyennement compactes. Les baies sont également moyennes avec une pellicule peu épaisse et une pulpe juteuse à saveur simple.

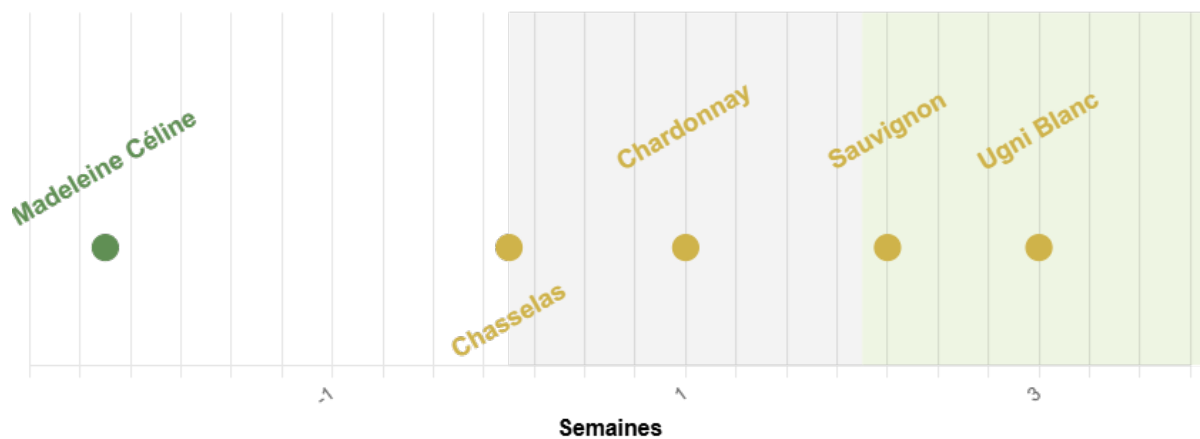
### Sensibilité aux maladies et aux ravageurs

La Madeleine Céline est sensible à la pourriture grise.

### Debourrement



## 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*