

# Mireille B

Variété de raisin de table.



## Origine

Cette variété a été obtenue par H. Agnel en croisant l'Italia et la Perle de Csaba.

## Utilisation

Variété de raisin de table.

## Nom de la variété en France

Mireille

## 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 Mireille est officiellement inscrite au "Catalogue des variétés de vigne" sur la liste A. Cette variété est également inscrite au catalogue du Portugal.

---

## Éléments de description

L'identification fait appel :

- à l'extrémité du jeune rameau qui présente une faible densité des poils couchés,
- aux jeunes feuilles bronzées ou vertes à plages bronzées,
- aux feuilles adultes orbiculaires, à cinq lobes, avec des sinus latéraux profonds, un sinus pétiolaire ouvert ou peu ouvert, à fond en U, des dents moyennes, à côtés rectilignes, une pigmentation anthocyanique des nervures faible à moyenne, un limbe brillant, légèrement tourmenté, et à la face inférieure, une densité nulle des poils couchés et une densité moyenne des poils dressés,
- aux baies qui sont de forme elliptique et à saveur muscatée.

# Evolution des surfaces cultivées en France

Année

2018

ha

0

## Profil génétique

	MicrosatelliteVVS2	VVMD5	VVMD7	VVMD27	VRZAG62	VRZAG79	VVMD25	VVMD28	VVMD32
Allele 1	131	229	243	176	204	256	238	233	271
Allele 2	131	234	247	178	204	260	240	267	271

### Aptitudes culturales et agronomiques

La Mireille est une variété de vigueur moyenne avec un port demi-érigé à horizontal. Elle doit être palissée et peut être conduite en taille courte ou en taille longue modérée.

### Sélection clonale en France

Le seul clone agréé de Mireille porte le numéro 599.

### Phénologie

Epoque de débourrement : 8 jours avant le Chasselas.

Epoque de maturité : précoce, 3 semaines avant le Chasselas.

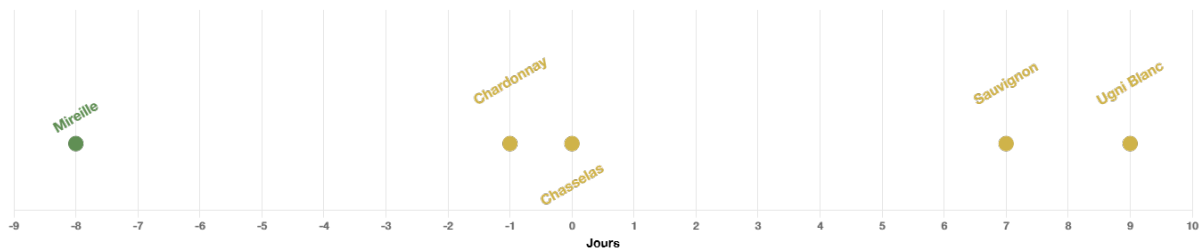
### Potentialités technologiques

Les grappes sont petites et les baies sont petites à moyennes, avec une pulpe charnue et une saveur agréable. Elles peuvent prendre une couleur ambrée à maturité et se flétrissent rapidement après la récolte.

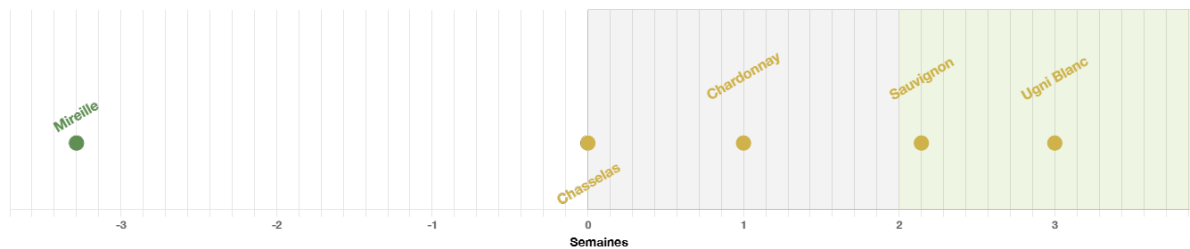
### Sensibilité aux maladies et aux ravageurs

La Mireille est peu 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.  
©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*