

Muscadelle B

Variété de raisin de cuve.



Origine

Ce cépage est probablement originaire du Sud-Ouest. Il se rencontre également à l'état de trace dans le Centre de la France (Cher). D'après les analyses génétiques publiées, c'est vraisemblablement un descendant du Gouais blanc.

Utilisation

Variété de raisin de cuve.

Nom de la variété en France

Muscadelle

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 Muscadelle est officiellement inscrite au "Catalogue des variétés de vigne" sur la liste A et classée. Cette variété est également inscrite au catalogue de la Roumanie.

Éléments de description

L'identification fait appel :

- à l'extrémité du jeune rameau qui présente une forte densité des poils couchés,
- aux jeunes feuilles de couleur verte à plages bronzées,
- aux feuilles adultes cunéiformes, entières ou à trois lobes, avec un sinus pétiolaire en U ouvert, des dents longues par rapport à leur largeur à la base, à côtés rectilignes, une pigmentation anthocyanique des nervures faible, un limbe involuté et à la face inférieure, une densité moyenne des poils dressés et une faible densité des poils couchés,
- aux baies qui sont de forme arrondie.

Evolution des surfaces cultivées en France

Année	1958	1968	1979	1988	1998	2008	2018
ha	6257	5720	3710	2763	2151	1713	1434

Profil génétique

Microsatellite	VVS2	VMD5	VMD7	VMD27	VRZAG62	VRZAG79	VMD25	VMD28	VMD32
Allele 1	137	223	239	176	188	238	238	245	261
Allele 2	141	232	239	182	196	252	254	247	271

Aptitudes culturales et agronomiques

Ce cépage vigoureux doit être convenablement palissé et implanté sur des parcelles bien exposées afin de limiter les risques de pourriture grise.

Sélection clonale en France

Les trois clones agréés de Muscadelle portent les numéros 610, 1216 et 1217. Un conservatoire d'environ 90 clones a été implanté dans le Bergeracois (Dordogne) en 1996. Un autre conservatoire de près de 50 clones a été installé dans le Lot-et-Garonne en 2006.

Phénologie

Epoque de débourrement : 11 jours après le Chasselas.

Epoque de maturité : 2ème époque, 2 semaines et demie après le Chasselas.

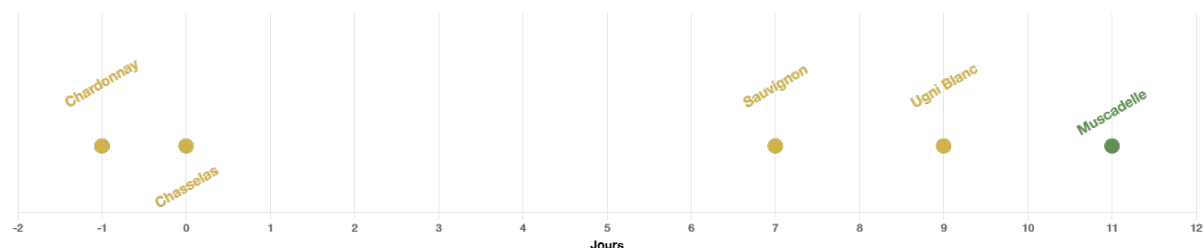
Potentialités technologiques

Les grappes et les baies sont moyennes. A maturité, la Muscadelle permet d'obtenir des vins moyennement alcooliques, peu acides et légèrement aromatiques. Ils sont parfois sensibles à l'oxydation.

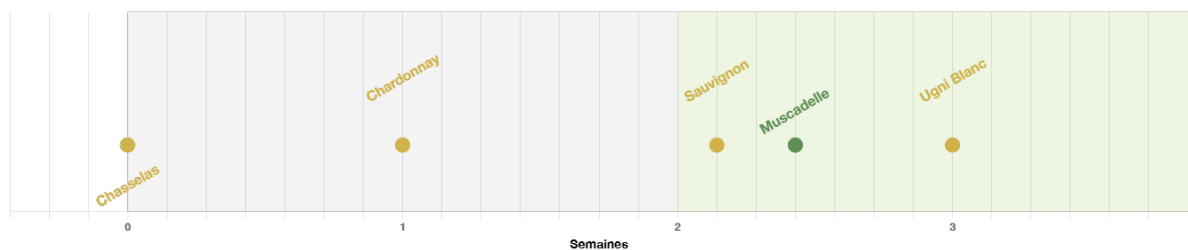
Sensibilité aux maladies et aux ravageurs

La Muscadelle est sensible à l'oïdium, aux guêpes, aux vers de la grappe et très 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*