

Muscat de Hambourg N

Variété de raisin de cuve et de table.



Origine

Cette variété serait, d'après les analyses génétiques publiées, issue d'un croisement entre le Muscat d'Alexandrie et le Frankenthal.

Utilisation

Variété de raisin de cuve et de table.

Nom de la variété en France

Muscat de Hambourg

Synonymie

Dans l'Union européenne, le Muscat de Hambourg est officiellement désigné par d'autres noms : Black Muscat (Chypre), Hamburgi muskotály (Hongrie), Muscat of Hamburg (Chypre), Moschato Ambourgou (Chypre) et Muskat Trollinger (Allemagne). Ces synonymes sont officiellement reconnus en France pour ce qui concerne le matériel végétal de multiplication.

Données réglementaires

En France, le Muscat de Hambourg 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 : Allemagne, Bulgarie, Chypre, Croatie, Espagne, Grèce, Italie, Hongrie, Malte, Portugal, et 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 à plages bronzées,
- aux feuilles adultes à trois ou cinq lobes avec un sinus pétiolaire ouvert, des dents moyennes à grosses, de longueur moyenne à longue par rapport à leur largeur à la base, à côtés rectilignes ou convexes, une pigmentation anthocyanique des nervures nulle, un limbe involuté, tourmenté, légèrement gaufré, frisé sur les bords, et à la face inférieure, une faible densité des poils dressés et couchés,
- aux baies qui sont de forme elliptique et à saveur muscatée.

Evolution des surfaces cultivées en France

Année	1958	1968	1979	1988	1998	2008	2018
ha	6321	7332	5962	5195	4253	4320	2968

Profil génétique

Microsatellite	VVS2	VVMD5	VVMD7	VVMD27	VRZAG62	VRZAG79	VVMD25	VVMD28	VVMD32
Allele 1	133	229	247	176	186	240	248	235	271
Allele 2	147	236	249	182	192	256	254	243	271

Aptitudes culturales et agronomiques

Ce cépage de vigueur moyenne à forte possède un port horizontal ou demi-retombant. Il doit être soigneusement palissé et implanté préférentiellement dans des sols moyennement fertiles. Le Muscat de Hambourg est également assez sensible au dessèchement de la rafle.

Sélection clonale en France

Les dix clones agréés de Muscat de Hambourg portent les numéros 193, 195, 200, 202, 203, 309, 932, 933, 934 et 967. Ils ont été sélectionnés pour la production de raisin de table. Un conservatoire comprenant une centaine de clones a été installé dans le Vaucluse en 2003.

Phénologie

Epoque de débourrement : 1 jour après le Chasselas.

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

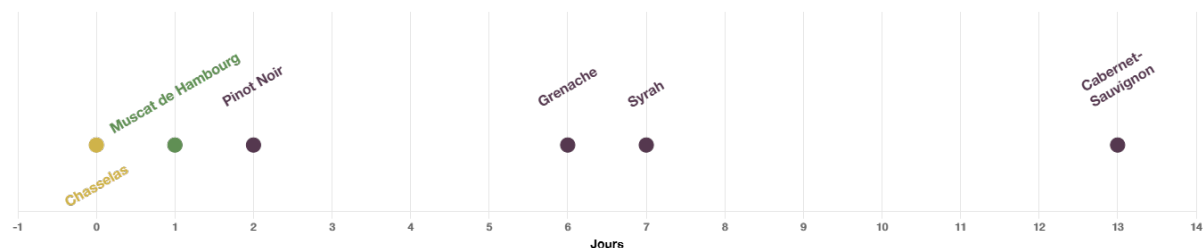
Potentialités technologiques

Les grappes sont moyennes à grosses et les baies sont moyennes à grosses avec une pellicule moyennement épaisse et une pulpe à saveur muscatée. Le Muscat de Hambourg présente une bonne aptitude à la conservation et une aptitude moyenne au transport. Le Muscat de Hambourg a un faible potentiel en sucre et en couleur. Il peut également servir pour élaborer des vins tranquilles, des vins effervescents ou des jus de raisins.

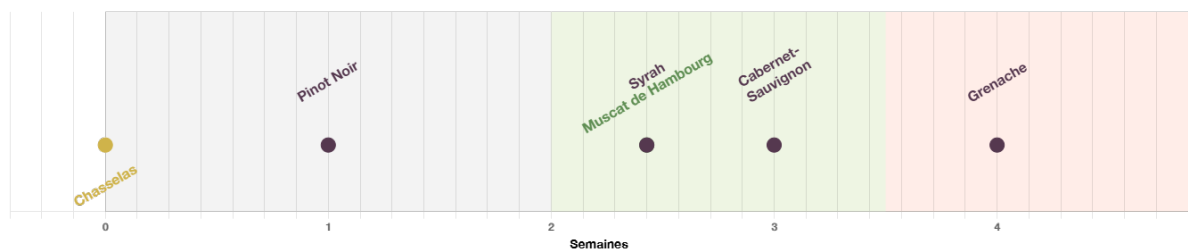
Sensibilité aux maladies et aux ravageurs

Le Muscat de Hambourg est sensible à l'oïdium, au mildiou, à l'excoriose ainsi qu'aux acariens et aux vers de la grappe. En revanche, il 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.
- 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*