Nouveauté

Magdeleine noire N

Variété de raisin de cuve.

Origine

La Magdeleine noire est un cépage vraisemblablement très ancien et cultivé autrefois dans tout l'Ouest de la France.

Utilisation

Variété de raisin de cuve.

Nom de la variété en France

Magdeleine noire

Synonymie

Aucun synonyme n'est officiellement reconnu en France, ni dans les autres pays de l'Union européenne pour cette variété.

Données règlementaires

En France, la Magdeleine noire est officiellement inscrit au "Catalogue des variétés de vigne" depuis 2025 sur la liste A, mais n'est pas encore classée.

Éléments de description

L'identification fait appel :

- à l'extrémité du jeune rameau qui présente une très forte densité des poils couchés, avec une distribution de la pigmentation anthocyanique en liseré,

- aux jeunes feuilles de couleur verte à plages bronzées, avec une forte densité des poils couchés,

- aux rameaux herbacés avec des entre-nœuds de couleur rouge ou à stries rouges,

- aux feuilles adultes orbiculaires ou cunéiformes, de taille moyenne, à un ou trois lobes, avec des sinus latéraux avec parfois présence d'une dent au fond, un sinus pétiolaire ouvert en U ou en V, des dents petites, courtes par rapport à leur largeur à la base, à côtés rectilignes ou convexes, une pigmentation anthocyanique nulle des nervures au point pétiolaire, un limbe vert foncé mat, tourmenté, légèrement ondulé entre les nervures près du point pétiolaire, fortement bullé, une densité faible des poils couchés à la face supérieure, et à la face inférieure une densité moyenne des poils couchés et une densité nulle ou très faible des poils dressés,

- aux baies qui sont de forme arrondie.

©2023 Plantgrape, tous droits réservés

Profil génétique

Microsatellite	VVS2	VVMD5	VVMD7	VVMD27	VRZAG62	VRZAG79	VVMD25	VVMD28	VVMD32
Allele 1	149	225	239	178	188	260	233	239	248
Allele 2	149	234	247	188	194	260	235	270	248

Aptitudes culturales et agronomiques

La Magdeleine noire est moyennement vigoureuse et présente un port demi-érigé à horizontal. Si cette variété est assez fertile en taille longue, elle est peu productive en taille courte.

Sélection clonale en France

Il n'y a pas encore de clone agréé de cette variété.

Phénologie

Epoque de débourrement : 5 jours avant le Chasselas.

Epoque de maturité : 1ère époque, 1 semaine après le Chasselas.

Debourrement

Potentialités technologiques

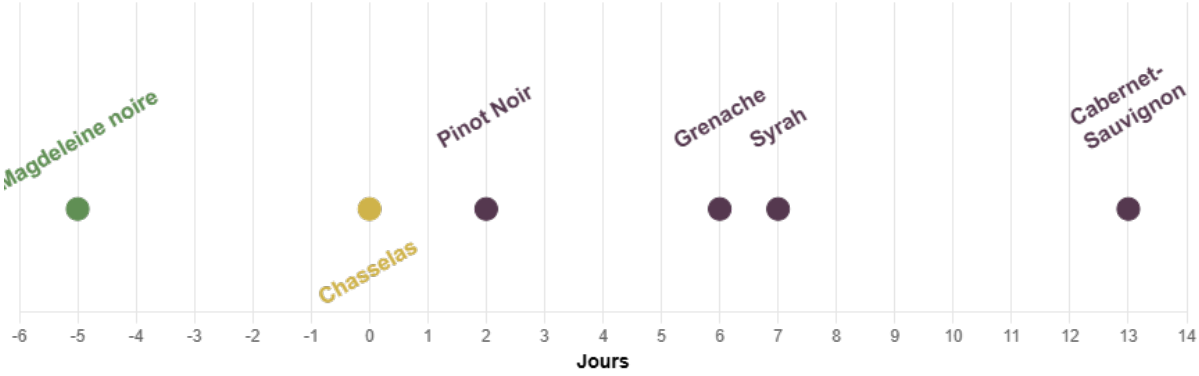
Les grappes de la Magdeleine noire sont de taille moyenne, assez souvent ailées et moyennement compactes. Les baies sont de taille moyenne et fortement pruinées. La pellicule est d'épaisseur moyenne et la pulpe est juteuse.

Les vins obtenus sont colorés, d'acidité moyenne à faible, avec un profil fruité assez complexe. Ils présentent des arômes de fruits noirs et de réglisse et ont un bon équilibre entre le gras et la structure.

Par le passé, la Magdeleine noire était aussi conduite en treille et utilisée comme raisin de table du fait de sa précocité.

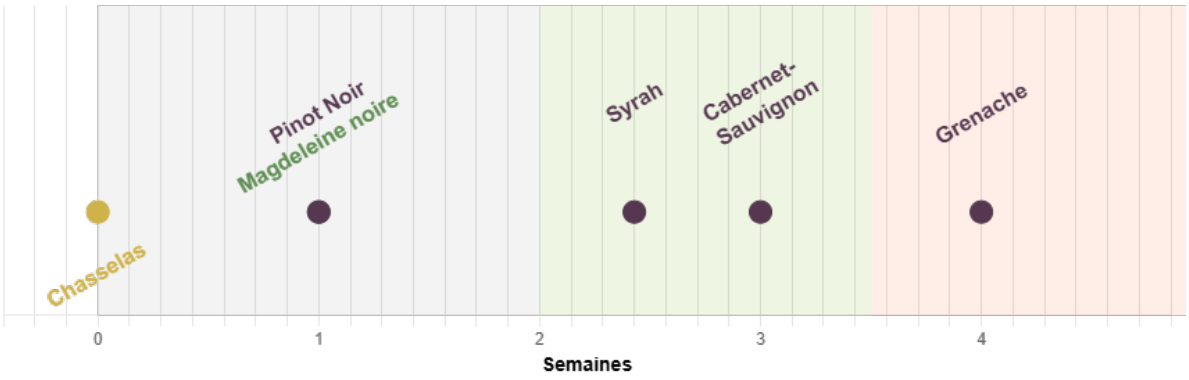
Sensibilité aux maladies et aux ravageurs

Du fait de sa maturité précoce, la Magdeleine noire est peu sensible à la pourriture grise, mais elle peut être sujette aux attaques d'oiseaux. Cette variété présente un niveau de tolérance élevé vis-à-vis de la flavescence dorée.



©2023 Plantgrape, tous droits réservés

Maturité



Références bibliographiques

- Fonds documentaire du Centre de Ressources Biologiques de la Vigne de Vassal-Montpellier, INRAE - Institut Agro Montpellier, Marseillan, France.

- Cépages oubliés des Pyrénées. Petit catalogue de cépages. , Interreg., 2019, projet Valovitis.

- Le vigneron charentais ou l'art de cultiver la vigne et d'en soigner les produits, Raguenaud, 1847.

- Parentage of Merlot and related winegrape cultivars of southwestern France: discovery of the missing link. Boursiquot et al., 2009.

- La Magdeleine noire des Charentes, génitrice du Merlot et du Cot, (enfin) retrouvée dans un vignoble du bassin Sud-Ouest. O. Yobrégat, 2014, La Grappe d'antan n°99.

Plantgrape, tous droits réservés,
plantgrape.fr, UMT Géno-Vigne®
INRAE - IFV - L'Institut Agro Montpellier

©2023 Plantgrape, tous droits réservés