

# Exalta B

Variété de raisin de table.



## Origine

Cette variété a été obtenue en 1966 par l'INRA en croisant le Muscat de Hambourg et la Perlette.

## Utilisation

Variété de raisin de table.

## Nom de la variété en France

Exalta

## 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, l'Exalta est officiellement inscrit 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 rameaux herbacés qui présente des vrilles longues et de couleur jaune,
- aux feuilles adultes orbiculaires, entières ou à trois lobes, avec un sinus pétioinaire à fond en U ouvert, des dents moyennes à longues, à côtés rectilignes ou, avec un côté convexe et un côté concave, un limbe vert clair, lisse et mat, involuté, et à la face inférieure, une densité nulle ou très faible des poils dressés et couchés,
- aux baies qui sont de forme ovoïde ou elliptique longue et à saveur légèrement aromatique ou muscatée.

# Evolution des surfaces cultivées en France

Année	2000	2008	2018
ha	3	7	3.5

## Profil génétique

	Microsatellite VVS2	VVMD5	VVMD7	VVMD27	VRZAG62	VRZAG79	VVMD25	VVMD28	VVMD32
Allele 1	131	229	249	176	186	240	240	233	249
Allele 2	133	232	253	182	188	256	254	243	271

### Aptitudes culturales et agronomiques

L'Exalta possède une vigueur moyenne à forte et a un port demi-érigé. Cette variété doit être palissée et conduite en taille longue.

### Sélection clonale en France

Le seul clone agréé d'Exalta porte le numéro 969.

### Phénologie

Epoque de débourrement : 1 jour avant le Chasselas.

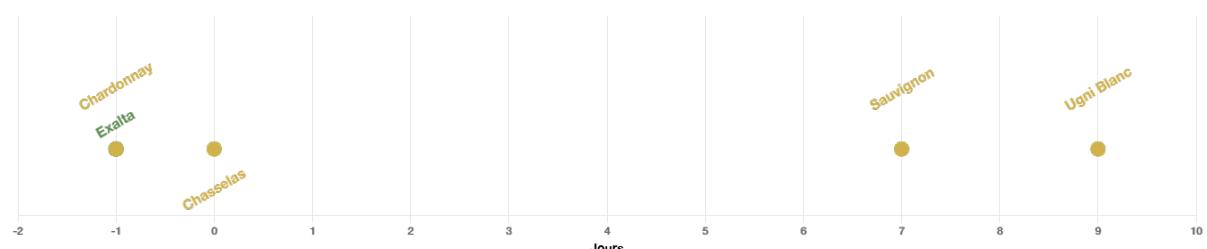
Epoque de maturité : 1ère époque, 1 semaine après le Chasselas. **Sensibilité aux maladies et aux ravageurs**

### Potentialités technologiques

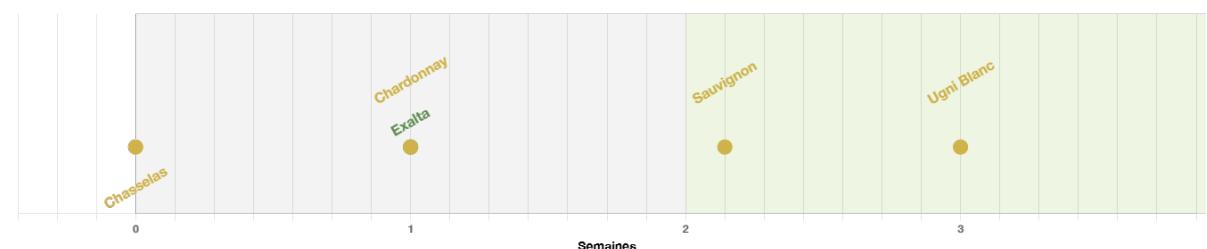
Les grappes de l'Exalta sont moyennes à grosses. Les baies sont petites à moyennes avec une pellicule peu épaisse et une pulpe juteuse à saveur légèrement muscatée avec un caractère floral très agréable. Les grappes doivent être bien exposées pour obtenir une belle coloration et les ébauches de pépins non lignifiées sont présentes mais peu perceptibles. Cette variété est peu sensible à l'égrenage et présente une bonne aptitude à la conservation et au transport.

L'Exalta est peu sensible à la pourriture.

### 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
- ©2023 Plantgrape, tous droits réservés

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*