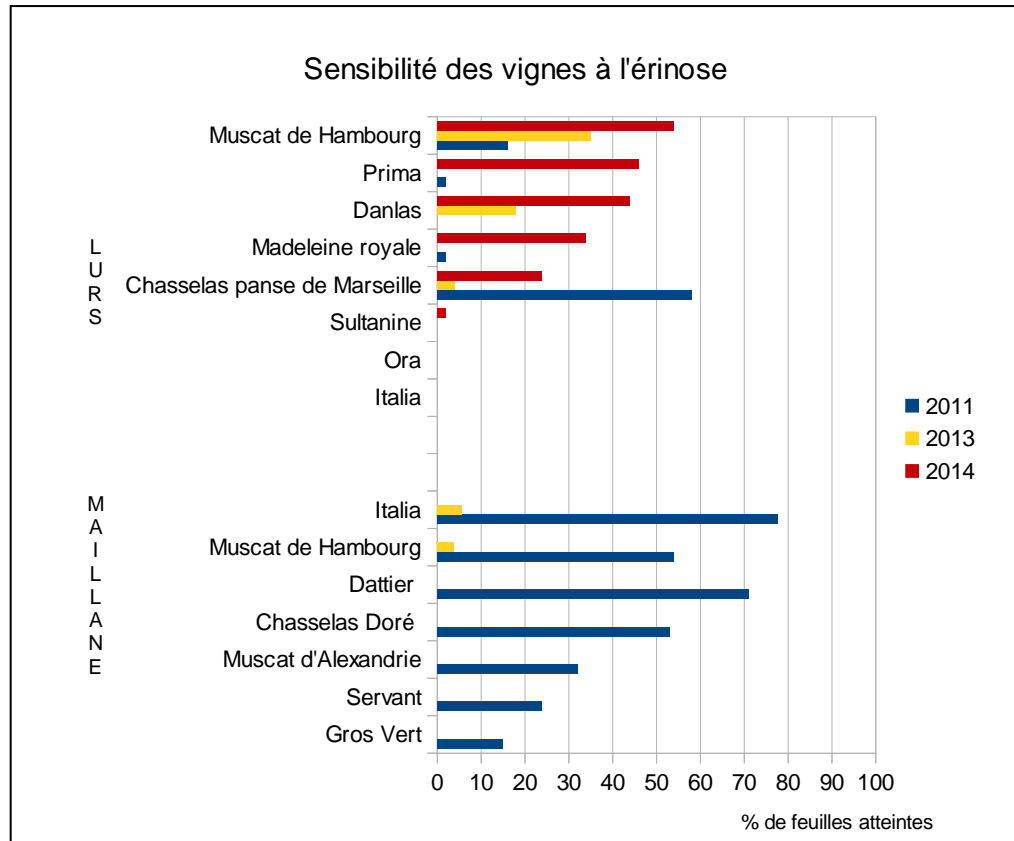


# Vigne

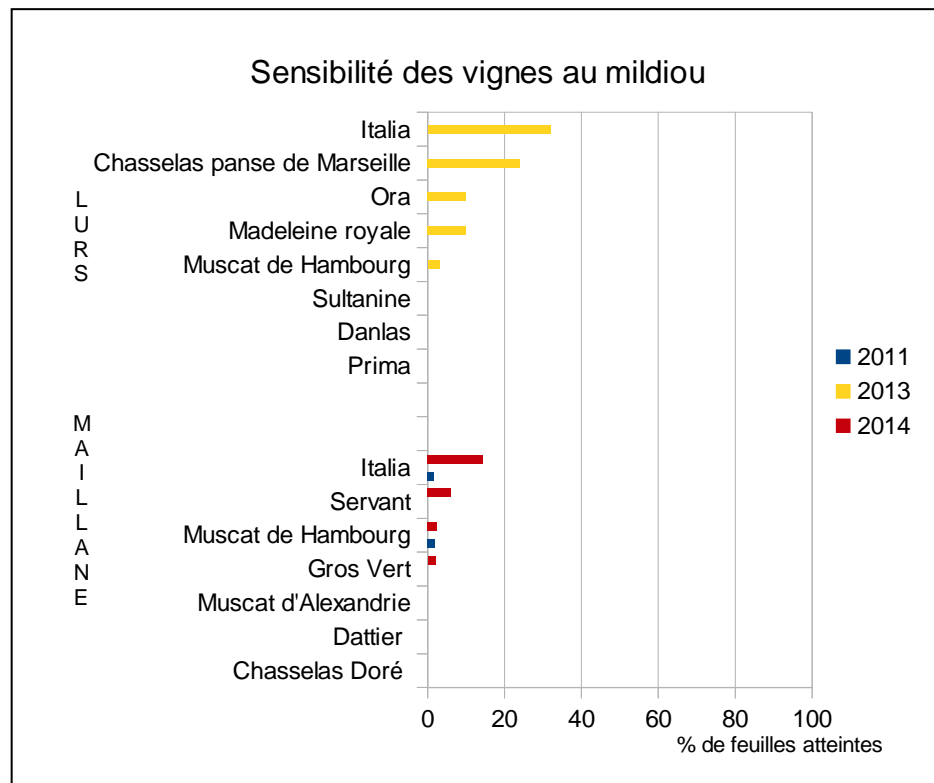
## Porte-greffe : Richter 110

| Variétés                        | Code GEVES | Numéro de page |
|---------------------------------|------------|----------------|
| Chasselas Doré de Fontainebleau | Absente    | 2              |
| Chasselas Panse Marseille       | Absente    | 3              |
| Danlas                          | A          | 4              |
| Dattier de Beyrouth             | Absente    | 5              |
| Gros vert                       | Absente    | 6              |
| Italia                          | A          | 7              |
| Madeleine Royale                | Absente    | 8              |
| Muscat d'Alexandrie             | Absente    | 9              |
| Muscat de Hambourg              | Absente    | 10             |
| Ora                             | A          | 11             |
| Prima                           | Absente    | 12             |
| Servant                         | Absente    | 13             |
| Sultanine                       | Absente    | 14             |

• Erinose



• Mildiou



## Chasselas Doré de Fontainebleau

Chasselas Blanc, Chasselas commun, Fendant, Bon Blanc, Chasselas de Thomery, Gutedel, Chasselas de Champagne, Chasselas de Bordeaux.



**Origine** : ancienne et inconnue, hypothèse d'Asie.  
**Pied** : vigoureux, raisin blanc.



**Maturité** : précoce, fin août (à Marseille).

**Fruit** : dorée, forme sphérique, juteuse, parfumée, très sucrée.

**Consommation** : raisin de table et de cuve.

Données 2011

**Chasselas Doré de Fontainebleau**

**Date floraison**

**Date récolte**

**Référence**

jours après Muscat de  
Hambourg

jours après Muscat de  
Hambourg

**Données référencées :**

**Maladies** : sensible au mildiou, à l'eutypiose, au rot blanc, au ver de la grappe et à l'oïdium.

**Comportement vis-à-vis du gel** : Aucune information disponible.

**Observations de terrain :**

**Sensibilités relevées de 2010 à 2011** : plus de 50% du feuillage touché par l'érinose.

**2013** : pas de symptômes d'érinose ni de mildiou.

## Chasselas Panse Marseille

**Origine** : Aucune information disponible.

**Arbre** : Aucune information disponible.

**Port** : Aucune information disponible.



**Floraison** : Aucune information disponible.

**Compatibilité florale** : Aucune information disponible.

**Fruit** : Aucune information disponible.

**Chair** : Aucune information disponible.

**Consommation** : Aucune information disponible.

| Données 2011                     | Date floraison                    | Date récolte                      |
|----------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------|
| <b>Chasselas Panse Marseille</b> |                                   |                                   |
| <b>Référence</b>                 | jours après Muscat de<br>Hambourg | jours après Muscat de<br>Hambourg |

### Données référencées :

**Maladies** : Aucune information disponible.

**Comportement vis-à-vis du gel** : Aucune information disponible.

### Observations de terrain :

**Sensibilités relevées de 2010 à 2011** : plus de 50% du feuillage atteint par l'échinose.

**2013** : faiblement touché par l'échinose mais très grande sensibilité au mildiou.

## Danlas

### Danlas blanc.

**Origine :** française. Obtention INRA Montpellier.

**Classe du Catalogue :** A.

**Pied :** très vigoureux, port couché, raisin blanc.



**Maturité :** fin août (à Marseille).

**Fruit :** gros calibre, rond blanc, bonne saveur, vert-jaune.

**Consommation :** utilisé en raisin de table.

Données 2011

**Danlas**

**Date floraison**

**Date récolte**

**Référence**

jours après Muscat de  
Hambourg

jours après Muscat de  
Hambourg

#### Données référencées :

**Maladies :** sensible à l'excoriose, au mildiou, à l'oïdium et aux gelées d'hiver. Très peu sensible à la pourriture et au millerandage.

#### Observations de terrain :

**Sensibilités relevées de 2010 à 2011 :** pas atteinte par l'érinose.

**2013 :** moyennement touchée par l'érinose, mais pas de mildiou.

## Dattier de Beyrouth

Afuz Ali, Bolgar, Rozaky, Roseti, Regina, Rosaki, Kerino, Tsarigrasko Grossde, Rainsin de Constantinople.

**Origine :** orientale, bord du Danube (Bulgarie).

**Pied :** vigoureux, port semi-érigé à horizontal, raisin blanc.



**Maturité :** mi septembre (à Marseille).

**Fruit :** gros calibre, blanc dorée, forme de datte, allongée, ferme, charnu, très bonne saveur, peau épaisse, supporte très bien le transport.

Données 2011

**Dattier de Beyrouth**

**Date floraison**

**Date récolte**

**Référence**

jours après Muscat de  
Hambourg

jours après Muscat de  
Hambourg

**Données référencées :**

**Maladies :** très sensible à l'excoriose et au mildiou. Peu sensible à l'oïdium.

**Observations de terrain :**

**Sensibilités relevées de 2010 à 2011 :** la plus fortement atteinte par l'érinose, plus de 70 % des feuilles. Pas touchée par le mildiou en 2011, en 2010 la plus atteinte en intensité sur près de 15 % du feuillage observé.

**2013 :** En revanche, pas de symptômes d'érinose ni de mildiou.

## Gros Vert

Serveau blanc, Saint-Jeannet tardif, Raisin de Michel, Vigne de Barrière, Panse de Syrie.

**Origine** : syrienne.

**Pied** : vigoureux, raisin blanc.



**Maturité** : précoce.

**Fruit** : rond, peau blanche-verdâtre avec une pruine blanchâtre, ovoïde, un peu acide, juteuse, peu sucrée.

**Consommation** : utilisé pour les vins effervescents ou en raisin de table.

Données 2011

**Gros vert**

**Date floraison**

**Date récolte**

**Référence**

jours après Muscat de  
Hambourg

jours après Muscat de  
Hambourg

**Données référencées :**

**Maladies** : sensible à la chlorose, au mildiou, à la pourriture et au ver de la grappe. Peu sensible à l'oïdium.

**Comportement vis-à-vis du gel** : résistante.

**Observations de terrain :**

**Sensibilités relevées de 2010 à 2011** : peu atteinte par l'érinose. En 2010, 5 % du feuillage touché par le mildiou à une intensité de 15 %.

**2013** : pas de symptômes d'érinose ni de mildiou.

## Italia

Italia blanc, 65 Pirovano, Idéal.

*Origine : italienne.*

*Classe du Catalogue : A.*

*Pied : vigoureux, port semi-érigé, raisin blanc. Taille large indispensable.*



***Maturité :** mi-septembre à Marseille.*

***Fruit :** gros calibre, vert-jaune ambré, ovale, goût musqué, peau épaisse. Très bonne tenue au transport.*

***Consommation :** accompagnement de plats cuits.*

Données 2011

Italia

**Date floraison**

**Date récolte**

**Référence**

jours après Muscat de  
Hambourg

jours après Muscat de  
Hambourg

**Données référencées :**

***Maladies :** très sensible à l'oïdium. Moyennement sensible à la pourriture, au mildiou et à l'érinose. Peu à moyennement sensible au millerandage.*

**Observations de terrain :**

***Sensibilités relevées de 2010 à 2011 :** la plus touchée en 2010 et 2011 par le mildiou mais attaque plus faible en 2011. Moyennement atteinte par l'érinose.*

***2013 :** faiblement atteinte à Maillane, mais très touchée à Lurs pour l'érinose et le mildiou.*



## Madeleine Royale

Madeleine impériale.

**Origine** : française (Angers en 1845).

**Pied** : vigoureux, port mi-érigé, raisin blanc.



**Maturité** : août à Marseille.

**Fruit** : calibre moyen, sucré, fondant, peau fine. Saveur plus relevée que le Chasselas. Supporte mal le transport, à récolter un peu avant maturité.

Données 2011

**Madeleine Royale**

**Date floraison**

**Date récolte**

**Référence**

jours après Muscat de  
Hambourg

jours après Muscat de  
Hambourg

**Données référencées :**

**Maladies** : sensible à la pourriture grise, au mildiou. Un des cépages qui coule le moins.

**Comportement vis-à-vis du gel** : sensible aux gelées d'hiver.

**Observations de terrain :**

**Sensibilités relevées de 2010 à 2011** : faiblement atteinte par l'éryrose. Pas atteinte par le mildiou.

**2013** : pas de symptômes d'éryrose mais moyennement attaquée par le mildiou.

## Muscat d'Alexandrie

Malaga, Muscat blanc d'Espagne, Muscat Romain, Muscat de Rome, Muscat Augibi, Passe Longue musquée, Panse musquée, Moscatel de Málaga, Moscatel de Alejandría, Moscatel Graúdo, Moscato d'Alessandria.



**Origine :** Afrique (Cap Zibbib ou Egypte).

**Pied :** vigueur moyenne, port érigé, raisin blanc.



**Maturité :** mi-septembre (à Marseille), 15 jours avant le Chasselas.

**Fécondation :** si température nocturne s'abaisse en dessous de 15-18°C, féconder artificiellement.

**Fruit :** forme allongée, croquant, sucré.

Données 2011

**Muscat d'Alexandrie**

**Date floraison**

**Date récolte**

**Référence**

jours après Muscat de  
Hambourg

jours après Muscat de  
Hambourg

**Données référencées :**

**Maladies :** sensible à l'oïdium, au mildiou, aux araignées, à l'érinose et à la coulure.

**Comportement vis-à-vis du gel :** sensible aux gelées d'hiver.

**Observations de terrain :**

**Sensibilités relevées de 2010 à 2011 :** Pas atteinte par le mildiou en 2010 et 2011. Faiblement atteinte par l'érinose en 2010 et moyennement attaquée en 2011 (30 % du feuillage).

**2013 :** pas de symptômes d'érinose ni de mildiou.

## Muscat de Hambourg

Muscat Hambourg, Hambourg musqué, Black Muscat of Alexandria, Black Muscat, Moscatel de Hamburgo, Moscatel Negro, Snow's muscat Hamburgh, Moscato nero.

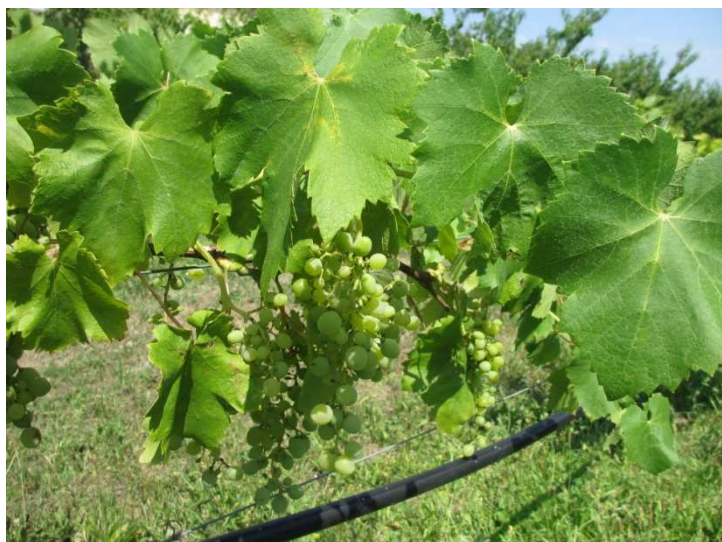
**Origine :** Variété ancienne, ressortie en 1860 après avoir été délaissée.

**Pied :** vigueur moyenne à forte, port érigé, raisin noir. Ecorce se détache en grandes lanières.



**Maturité :** mi-septembre.

**Fruit :** noir avec pruine, forme ovale, sucrée et musquée.



Données 2011

**Muscat de Hambourg**

**Référence**

**Date floraison**

Variété de référence

**Date récolte**

Variété de référence

### Données référencées :

**Maladies :** sensible au mildiou, à l'oïdium, à l'antracnose, à l'excoriose, aux acariens, au ver de la grappe.

### Observations de terrain :

**Sensibilités relevées de 2010 à 2011 :** la plus fortement atteinte par l'érinose en 2010. En 2011, plus de 40 % du feuillage est atteint. Faiblement atteinte par le mildiou en 2010 et pas atteinte en 2011.

**2013 :** assez forte sensibilité à l'érinose, et faible sensibilité au mildiou.

## Ora

*Origine : française (création INRA).*

*Classe du Catalogue : A.*

*Pied : raisin blanc.*



*Maturité : précoce, début août dans le sud.*

*Fruit : gros grain de couleur dorée, grosse grappe allongée, riche en sucre, épiderme mince.*

*Chair : ferme.*

*Consommation : Aucune information disponible.*

Données 2011

**Ora**

**Référence**

**Date floraison**

jours après Muscat de  
Hambourg

**Date récolte**

jours après Muscat de  
Hambourg

**Données référencées :**

*Maladies : Aucune information disponible.*

*Comportement vis-à-vis du gel : Aucune information disponible.*

**Observations de terrain :**

*Sensibilités relevées de 2010 à 2011 : Aucune information disponible.*

*2013 : pas de symptômes d'éryrose mais attaque moyenne de mildiou.*

## Prima

**Origine :** française.

**Pied :** vigueur moyenne, port érigé à semi-érigé, raisin noir.



**Maturité :** précoce, début août (à Marseille).

**Fruit :** gros calibre, uniforme noir bleuté, ferme, croquant, juteux. Peau mince et pruinée.

| Données 2011     | Date floraison                    | Date récolte                      |
|------------------|-----------------------------------|-----------------------------------|
| <b>Prima</b>     |                                   |                                   |
| <b>Référence</b> | jours après Muscat de<br>Hambourg | jours après Muscat de<br>Hambourg |

**Données référencées :**

**Maladies :** sensible à l'érinose.

**Comportement vis-à-vis du gel :** Aucune information disponible.

**Observations de terrain :**

**Sensibilités relevées de 2010 à 2011 :** pas atteinte par l'érinose en 2011.

**2013 :** très faible sensibilité à l'érinose ; pas de symptômes de mildiou.

## Servant

Servau, Servau blanc, Plant Vert, Raisin vert, Gros Vert, Verdaou, Raisin d'Avignon, Servant de l'Hérault, Nardin, Colombal, Nonay, Servant ivitchest.



**Origine :** française, incertaine (Languedoc le plus probable).

**Pied :** très vigoureux et productif, raisin blanc. Eviter de greffer sur porte-greffe faible comme le 5BB ou le 161-49.

**Maturité :** tardive, début Novembre (à Marseille), débourrement tardif.

**Fruit :** calibre moyen, couleur vert tendre. Juteux, peau épaisse, pruine abondante.

**Consommation :** raisin de table blanc. Peut se conserver jusqu'à Noël sur des fils suspendus au grenier.



Données 2011

**Servant**

**Date floraison**

**Date récolte**

**Référence**

jours après Muscat de  
Hambourg

jours après Muscat de  
Hambourg

**Données référencées :**

**Maladies :** sensible au mildiou, à l'oïdium, à la sécheresse et au millerandage. Peu sensible à la pourriture grise. Résistante au phyloxera.

**Comportement vis-à-vis du gel :** sensible aux gelées d'hiver.

**Observations de terrain :**

**Sensibilités relevées de 2010 à 2011 :** Pas atteinte par l'érinose et le mildiou en 2010. 20 % du feuillage est attaquée par l'érinose en 2011.

**2013 :** pas de symptômes d'érinose ni de mildiou.

## Sultanine

Sultanina, Sultanina bianca, Soultanina, Thompson Seedless.

**Origine :** Grèce.

**Pied :** très vigoureux, raisin blanc. A cultiver à long bois (2 à 3 longs bois pour faciliter la fructification).



**Maturité :** un peu tardif, début septembre à Marseille.

**Fruit :** petit calibre, blanc, ovoïde, sans pépins, peau épaisse. Absence de pépins.

**Consommation :** utilisé en raisin sec. Frais, il se conserve longtemps, résiste bien aux manipulations. Peut être utilisé en vigne de cuve mais vinification délicate car très sucré.

Données 2011

**Sultanine**

**Date floraison**

**Date récolte**

**Référence**

jours après Muscat de  
Hambourg

jours après Muscat de  
Hambourg

**Données référencées :**

**Maladies :** sensible au mildiou, à l'oïdium et à l'antracnose.

**Comportement vis-à-vis du gel :** Aucune information disponible.

**Observations de terrain :**

**Sensibilités relevées de 2010 à 2013 :** Pas atteinte par l'érinose et le mildiou.