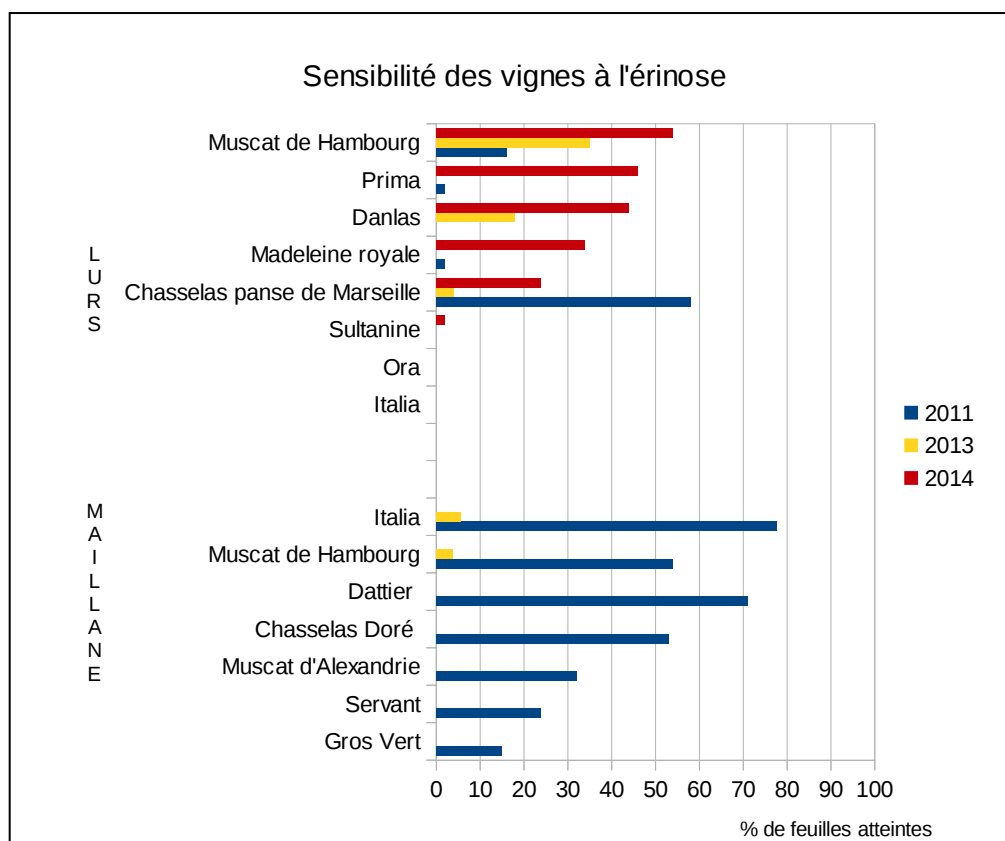


Vigne

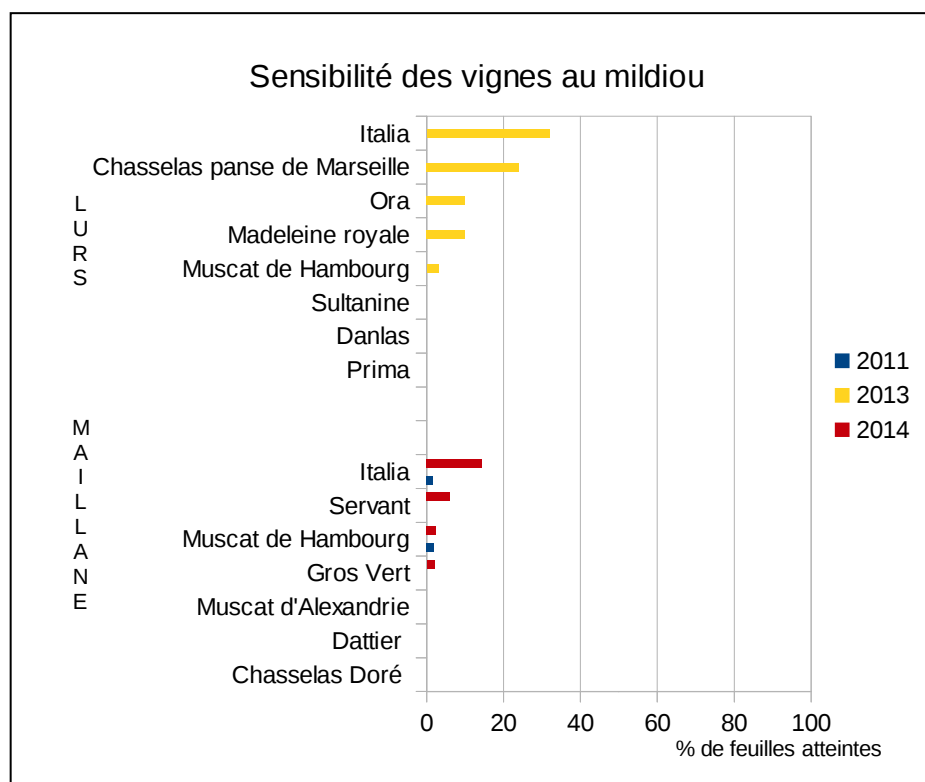
Porte-greffe : Richter 110

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

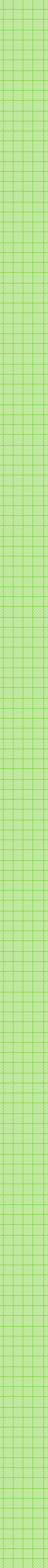


• Mildiou



$$\left[\begin{array}{c} \\ \\ \\ \end{array} \right]$$


" # ! !



,
 [) * +,-]

[.#]

! ("

[! \$! /
 !
 ! !
 ! !
 ! !]

#

() (* + ") * # \$
% ' .

[1 2 0 ! .]

[! ! ! !]

! ("

[4 & ' 3 6 % ' ! " 7 ! ! ! 3 5 & 6 6 5 & 6 & \$!]

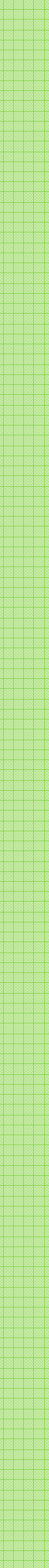
$\frac{1}{\sqrt{\pi}}$

[]

$$\left[\begin{array}{cccc} 8 & & & \\ & 8 & & \\ & & . & \\ & & & 8 \\ & 8 & \$ & \\ & & & \# \end{array} \right]$$

! ("





0

0 12 - 0 '

[

/

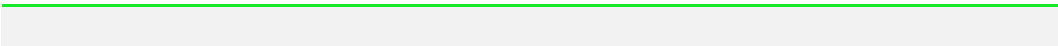
!.
]

[

! . !

! " .#
/

! !
]

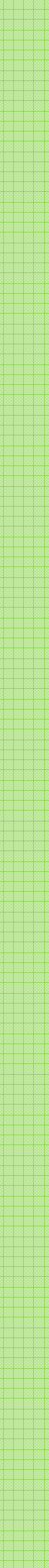


!("

[

\$! !
3 ! ! !

! " ! !!
5&66 !
! " !
! 5&66 !
! 9
]



!% ') 6;:%
!.

" = ! < !
!

!
!("

! ! > "
! ! ! 3
!" ! (! ! ! ! "

3(&

3 % !
! (4
! 5 ! 5 6
(7 8 \$ 9
:(,

7 " = ?
!

= !. ! 6% #
! 6%.6:@= !
! "

")\$ %

!("

\$! !

A ! ! 3 ! 5&6& 5&66
5&6& ! ! " 5&66 B& '
!" ! (! !

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	Date floraison	Date récolte
Muscat de Hambourg		
Référence	Variété de référence	Variété de référence

Données référencées :

Maladies : sensible au mildiou, à l'oïdium, à l'anthracnose, 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 attaquée 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	Date floraison	Date récolte
Ora		
Référence	jours après Muscat de Hambourg	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		
Prima		
Référence	Date floraison	Date récolte
	jours après Muscat de Hambourg	jours après Muscat de 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
Hambourgjours 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'anthracnose.

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

Observations de terrain :

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