



Muscat de hambourg N



Nom de la variété en France

Muscat de Hambourg

Origine

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

Synonymie

Aucun synonyme n'est officiellement reconnu en France pour cette variété. Dans l'Union Européenne, le Muscat de Hambourg N peut officiellement être désigné par d'autres noms : Black Muscat (Chypre), Hamburgi muskotály (Hongrie), Muscat of Hamburg (Chypre), Moschato Ambourgou (Chypre), Moscatel de Hamburgo (Espagne, Portugal), Moscatel Negro (Espagne), Moscato d'Amburgo (Italie, Malte), Muscat Hamburg (Malte), Moschato Amvourgou N (Grèce), Muscat de Hamburg (Roumanie), Muskat de Hamburg (Bulgarie), Muscat trolinger (Bulgarie), Muskat-Trollinger (Allemagne).

Données règlementaires

En France, le Muscat de Hambourg N est officiellement inscrit au "Catalogue des variétés de vigne".

Cette variété est également inscrite aux Catalogues d'autres pays membres de l'Union Européenne : Allemagne, Bulgarie, Chypre, Espagne, Grèce, Italie, Hongrie, Malte, Portugal, et Roumanie.

Utilisation

Variété de raisin de cuve et de table

Evolution des surfaces cultivées en France

	1958	1968	1979	1988	1998	2008	2016
ha	6321	7332	5962	5195	4253	4320	2990

* : surfaces déclarées en raisin de table

Éléments de description

L'identification fait appel :

- à l'extrémité du jeune rameau qui présente une forte densité de 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, à côtés rectilignes ou convexes, moyennes à longues par rapport à leur largeur à la base, une pigmentation anthocyanique des nervures nulle, un limbe involuté, tourmenté, légèrement gaufré et à la face inférieure, une faible densité des poils dressés et couchés,
- aux baies qui sont de forme elliptique et à saveur muscatée.

Profil Génétique

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

Phénologie

Epoque de débourrement : 1 jour après le Chasselas. Epoque de maturité : 2ème époque, 2 semaines et demie après le Chasselas.

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 N est également assez sensible au dessèchement de la rafle.

Sensibilité aux maladies et aux ravageurs

Le Muscat de Hambourg N 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

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 N présente une bonne aptitude à la conservation et une aptitude moyenne au transport. Le Muscat de Hambourg N 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.

Sélection clonale en France

Les dix clones agréés de Muscat de Hambourg N 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.

Références bibliographiques

- Catalogue des variétés et clones de vigne cultivés en France. Collectif, 2007, Ed. IFV, Le Grau-du-Roi.
- Documentation interne du Domaine de Vassal. 1949-2011, INRA, Marseillan-plage.
- Cépages et vignobles de France, tome 2. P. Galet, 1990, Ed. Dehan, Montpellier.
- Ampélographie. P. Viala et V. Vermorel, 1902-1910, Ed. Masson, Paris.

Description des clones agréés en France

N° de Clone	Identité et disponibilités		Données Agronomiques		Données Technologiques	
	Origine	Sélection	Fertilité	Niveau de production	Richesse en sucre	Potentiel couleur
	Année d'agrément	Références Agronomiques	Poids des grappes	Vigueur	Acidité totale	Structure tannique
	Surface en multiplication		Taille de baies	Sensibilité au Botrytis	Intensité aromatique	Aptitudes oenologiques
193	Tarn-et-Garonne	INRA	inférieure à moyenne			
	1973	Provence				

ENTAV  INRA®

195	Tarn-et-Garonne	INRA	moyenne à supérieure	moyen	moyenne à supérieure	
	1973	Provence	moyen à supérieur	inférieure à moyenne	moyenne	
			moyenne			

N° de Clone	Identité et disponibilités		Données Agronomiques		Données Technologiques	
	Origine	Sélection	Fertilité	Niveau de production	Richesse en sucre	Potentiel couleur
	Année d'agrément	Références Agronomiques	Poids des grappes	Vigueur	Acidité totale	Structure tannique
	Surface en multiplication		Taille de baies	Sensibilité au Botrytis	Intensité aromatique	Aptitudes oenologiques

ENTAV  INRA®

200	Gironde	INRA				
	1973	Provence		inférieure		

ENTAV  INRA®

202	Vaucluse	INRA	moyenne	inférieur à moyen	moyenne	
	1973	Provence	moyen	inférieure à moyenne	moyenne	
	4.66 ha		moyenne			

ENTAV  INRA®

203	Vaucluse	INRA				
	1973	Provence			inférieure	

ENTAV  INRA®

309	Vaucluse	INRA	inférieure à moyenne	inférieur à moyen	inférieure	
	1973	Provence	moyen à supérieur	moyenne à supérieure	inférieure	
			moyenne			

ENTAV  INRA®

932	Tarn-et-Garonne	INRA	moyenne à supérieure	moyen à supérieur	moyenne	
	1988	Provence	moyen	moyenne	moyenne	
	0.63 ha		moyenne			

ENTAV  INRA®

933	Tarn-et-Garonne	INRA	moyenne à supérieure	moyen à supérieur	moyenne	
	1988	Provence	moyen	moyenne	moyenne	
	0.08 ha		moyenne			

ENTAV  INRA®

934	Tarn-et-Garonne	INRA	moyenne à supérieure	moyen	moyenne	
	1988	Provence	moyen	moyenne	moyenne	
	0.08 ha		moyenne			

ENTAV  INRA®

967	Tarn-et-Garonne	INRA	moyenne à supérieure	moyen	moyenne	
	1990	Provence	moyen	moyenne	moyenne	
	1.67 ha		moyenne			

ENTAV  INRA®



Cette œuvre est mise à disposition selon les termes de la [Licence Creative Commons Attribution - Pas d'Utilisation Commerciale - Partage dans les Mêmes Conditions 4.0 International](https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/)

