



Admirable de Courtilier B



Nom de la variété en France

Admirable de Courtilier

Origine

Cette variété a été obtenue par M. Courtilier au XIX^{ème} siècle dans la région de Saumur. D'après les analyses génétiques réalisées à Montpellier, elle serait issue d'un croisement entre la Bicane et le Chasselas.

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'Admirable de Courtilier est officiellement inscrit au "Catalogue des variétés de vigne" sur la liste A.

Utilisation

Variété de raisin de table.

Evolution des surfaces cultivées en France

| | 1958 | 1968 | 1979 | 2000 | 2008 | 2018 |
|----|------|------|------|------|------|------|
| ha | 909 | 898 | 369 | 35 | 22 | 6.9 |

Eléments de description

L'identification fait appel :

- à l'extrémité du jeune rameau qui présente une densité moyenne à forte des poils couchés,
- aux jeunes feuilles vertes à plages bronzées,
- aux feuilles adultes pentagonales, à cinq ou sept lobes avec un sinus pétiolaire à fond en U, peu ouvert ou à lobes légèrement chevauchants, des dents moyennes à côtés convexes, une pigmentation anthocyanique des nervures nulle, un limbe lisse, brillant, et à la face inférieure, une densité moyenne des poils dressés et une densité nulle ou très faible des poils couchés,
- aux baies qui sont de forme elliptique ou ovoïde et dont l'épiderme peut prendre une teinte légèrement rosée en surmaturité.

Profil Génétique

| Microsatellite | VVS2 | VVMD5 | VVMD7 | VVMD27 | VRZAG62 | VRZAG79 | VVMD25 | VVMD28 | VVMD32 |
|-----------------|------|-------|-------|--------|---------|---------|--------|--------|--------|
| Allèle 1 | 131 | 223 | 239 | 182 | 188 | 252 | 240 | 233 | 239 |
| Allèle 2 | 135 | 234 | 243 | 191 | 194 | 258 | 254 | 267 | 239 |

Phénologie

Epoque de débourrement : 2 jours après le Chasselas.
Epoque de maturité : 1ère époque, 1 semaine après le Chasselas.

Aptitudes culturales et agronomiques

L'Admirable de Courtilier présente une vigueur faible à moyenne et a un port demi-érigé. Son potentiel de rendement est moyen. Il a tendance à émettre beaucoup de grappillons et il est parfois sensible à la coulure et au millerandage. Il est préférable d'implanter l'Admirable de Courtilier sur des terrains secs et bien exposés.

Sensibilité aux maladies et aux ravageurs

L'Admirable de Courtilier est peu sensible à la pourriture.

Potentialités technologiques

Les grappes de l'Admirable de Courtilier sont moyennes et peu compactes. Les baies sont moyennes à grosses, à saveur simple, avec une pellicule fine à moyenne et une pulpe juteuse.

Sélection clonale en France

Le seul clone agréé d'Admirable de Courtilier porte le numéro 1308.

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 - Montpellier SupAgro, Marseillan, France.
- Dictionnaire encyclopédique des cépages et de leurs synonymes. P. Galet, 2015, Ed. Libre&Solidaire, France.
- Traité général de viticulture, Ampélographie. P. Viala et V. Vermorel, 1901-1909, Ed. Masson, Paris, France.

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 (année) | | Taille de baies | Sensibilité à la pourriture grise | Intensité aromatique | Aptitudes œnologiques |
| 1308 | Tarn 2019 | IFV | | | | |

ENTAV INRAE



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/)