



Alphonse Lavallée N



Nom de la variété en France

Alphonse Lavallée

Origine

Ce cépage d'origine indéterminée s'est développé à partir de la seconde moitié du XIX^{ème} siècle. D'après des analyses génétiques publiées, il serait issu d'un croisement entre le Gros Colman et le Muscat de Hambourg.

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'Alphonse Lavallée est officiellement inscrit au "Catalogue des variétés de vigne" sur la liste A. Il est classé en tant que variété de cuve seulement dans certains départements (voir réglementation en vigueur). Cette variété est également inscrite aux catalogues d'autres pays membres de l'Union européenne : Autriche, Bulgarie, Espagne, Italie et Portugal.

Utilisation

Variété de raisin de cuve et de table.

Evolution des surfaces cultivées en France

| | 1958 | 1968 | 1979 | 1988 | 1998 | 2008 | 2018 |
|----|------|------|------|------|------|------|------|
| ha | 2045 | 4550 | 5255 | 3534 | 1544 | 938 | 652 |

Surfaces déclarées en raisin de table.

Éléments de description

L'identification fait appel :

- à l'extrémité du jeune rameau qui présente une très forte densité des poils couchés,
- aux jeunes feuilles de couleur jaune à plages très bronzées ou rougeâtres,
- aux feuilles adultes de grande taille, orbiculaires ou cunéiformes, à cinq lobes avec des sinus latéraux inférieurs peu profonds, un sinus pétiolaire peu ouvert à base en U ou à lobes légèrement chevauchants, des dents longues par rapport à leur largeur à la base, à côtés convexes ou rectilignes, une pigmentation anthocyanique des nervures

moyenne, un limbe involuté, bullé, et à la face inférieure, une densité moyenne des poils dressés et couchés, - aux baies qui sont de forme arrondie et à section transversale parfois irrégulière.

Profil Génétique

| Microsatellite | VVS2 | VVMD5 | VVMD7 | VVMD27 | VRZAG62 | VRZAG79 | VVMD25 | VVMD28 | VVMD32 |
|----------------|------|-------|-------|--------|---------|---------|--------|--------|--------|
| Allèle 1 | 131 | 223 | 249 | 182 | 186 | 240 | 238 | 243 | 251 |
| Allèle 2 | 133 | 236 | 255 | 182 | 204 | 252 | 254 | 243 | 271 |

Phénologie

Epoque de débourrement : 6 jours après le Chasselas.
Epoque de maturité : 2ème époque, 3 semaines après le Chasselas.

Aptitudes culturales et agronomiques

Ce cépage vigoureux, productif, à port horizontal ou retombant est généralement conduit en taille courte. Il peut cependant être aussi palissé et taillé à longs bois. L'Alphonse Lavallée est destiné, pour l'essentiel, à la production de raisin de table.

Sensibilité aux maladies et aux ravageurs

L'Alphonse Lavallée se montre assez sensible à l'oïdium et à l'excoriose. En l'absence de problèmes d'éclatement des baies, l'Alphonse Lavallée est peu sensible à la pourriture grise car les grappes sont lâches.

Potentialités technologiques

Les grappes sont moyennes à grosses et les baies sont très grosses. La pellicule est épaisse, croquante. La pulpe est ferme et juteuse. Lorsqu'il est cultivé en tant que raisin de table, cette variété faiblement aromatique présente une très bonne aptitude à la conservation et résiste bien au transport. Lorsqu'il est vinifié, l'Alphonse Lavallée donne des vins quelconques, communs, de couleur modérée, moyennement alcooliques et peu acides.



Sélection clonale en France

Les trois clones agréés d'Alphonse Lavallée portent les numéros 319, 797 et 798. Ces différents clones sont principalement utilisés pour la production de raisin de table.

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 |
| 319 | 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 |
| | Non précisée 1974 | ENTAV | | | | |
| ENTAV  INRA® | | | | | | |
| Clone peu diffusé, peu de références disponibles. | | | | | | |
| 797 | 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 |
| | Non précisée 1985 | INRA | | | | |
| ENTAV  INRA® | | | | | | |
| Clone peu diffusé, peu de références disponibles. | | | | | | |
| 798 | 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 |
| Non précisée | INRA | | | | | |

| N° de Clone | Identité et disponibilités | | Données Agronomiques | | Données Technologiques | |
|-------------|--|--------------------------------|--------------------------|--|-----------------------------|------------------------------|
| | <i>Origine</i> | <i>Sélection</i> | <i>Fertilité</i> | <i>Niveau de production</i> | <i>Richesse en sucre</i> | <i>Potentiel couleur</i> |
| | <i>Année d'agrément</i> | <i>Références Agronomiques</i> | <i>Poids des grappes</i> | <i>Vigueur</i> | <i>Acidité totale</i> | <i>Structure tannique</i> |
| | <i>Surface en multiplication (année)</i> | | <i>Taille de baies</i> | <i>Sensibilité à la pourriture grise</i> | <i>Intensité aromatique</i> | <i>Aptitudes œnologiques</i> |
| 1985 | | | | | | |

ENTAV  INRA®

Clone peu diffusé, peu de références disponibles.



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/)

