

▶ VARIÉTÉ NOIRE DE SAISON À PÉPINS

▶ ÉPOQUE de MATURITÉ

ALPHONSE LAVALLÉE

MUSCAT



▶ VALEURS MOYENNES à la RÉCOLTE

- IR : **15 à 19** % Brix
Accord interprofessionnel : 14 % Brix minimum
- Acid. Tart.: **3 à 6** g./L de jus
- IM : **20 à 50**
- PMG : **400 à 600** g.
- PMB : **6.0 à 8.0** g.
- Perspective de Rendement (t/ha)
 - PV : **12 à 16** ▫ Lyre : **18 à 25**

▶ CALENDRIER de COMMERCIALISATION



▶ ASPECTS RÉGLEMENTAIRES

- Inscription : **OUI**
- Clone(s) agréé(s) : **319, 797, 798, 799, 857, 886** (*en gras : les plus couramment distribués*)
- Classement (Vaucluse) : **Table et cuve**
- Protection : **Non**

▶ ORIGINE

- Obtention : **Indéterminée**
- Synonymes : **Ribier**
+ 41 recensés (cf. liste officielle)
- Origine Génétique : **Bellino x Lady Downe's seedling**

▶ MORPHOLOGIE

- Baie : **Sphérique**
- Grappe : **Triangulaire à cylindrique**

▶ PHÉNOLOGIE

- Débourrement : **Tardif**
- Floraison : **Moyenne**
- Véraison : **Moyenne**

▶ ÉLÉMENTS CULTURAUX

- Mode de conduite : **Lyre ou plan vertical**
- Choix du porte-greffe : **Pas d'incompatibilité connue**
- Fertilité (grappes/sarment):
 - Taille courte : **1.1 à 1.6**
 - Taille longue : **1.3 à 1.8**
- Type de taille : **Cordon de Royat recommandé**
- Vigueur Végétative : ● ● ● ● ○
- Potentiel de Production : ● ● ● ● ○

▶ SENSIBILITÉS et DÉFAUTS

- Cou lure : ● ● ● ○ ○
- Millerandage : ● ● ○ ○ ○
- Parasitaires
 - Mildiou : ● ● ● ▫ Oïdium : ● ● ○ ▫ Botrytis : ● ● ○
- Marquage épiderme : ● ○ ○ ○ ○
- Hétérogénéité de coloration : ● ○ ○ ○ ○
- Flétrissement : ● ○ ○ ○ ○
- Égrenage : ● ○ ○ ○ ○
- Eclatement : ● ● ● ● ○
- Dessèchement de la rafle : ● ○ ○ ○ ○

▶ COMMODITÉ de RÉCOLTE

- Compacité de la grappe : ● ● ○ ○ ○
- Homogénéité de la production : ● ● ● ● ○
- Tenue sur souche : ● ● ○ ○ ○
- Productivité de ciselage : ● ● ● ● ○

▶ SUIVI PLURIANNUEL (SITE : La Tapy - IMPLANTATION : PV sur R 110)

	Date de récolte	IR (° Brix)	Acid. Tart. (g. d'ac T/L)	IM	PMG (g.)	PMB (g.)
A. Lavallée 2002	18 sept.	18.0	4.5	38	500	7.5
A. Lavallée 2003	29 août	16.8	2.9	55	450	7.0
Alphonse Lavallée 2009	1^{er} sept.	15.6	3.9	37	550	7.0
Muscat 2009	2 sept	19.2	4.1	45	500	4.5

▶ CARACTÉRISTIQUES GUSTATIVES

- Saveur Sucrée : ● ● ● ○ ○
- Aromaticité : **Neutre**
- Astringence : ● ● ○ ○ ○
- Fermeté : ● ● ● ● ○
- Persistance de peau : ● ● ○ ○ ○
- Gêne des pépins : **Pépins lignifiés**
 - Nombre par baie : **2 à 4**
 - Taille des pépins : ● ● ○
- Appréciation à la dégustation : ● ● ● ○ ○

▶ APTITUDES TECHNOLOGIQUES

- Aptitude à la conservation : ● ● ● ○ ○
- Qualité et maintien en plateau : ● ● ● ● ○

▶ À PROPOS de la VARIÉTÉ

- | | | |
|--------------------------------------|--------------|------------|
| | France | Vaucluse |
| ▪ Surfaces en Production 2006 (ha): | 1 300 | 900 |
| ▪ Niveau de connaissance technique : | ● ● ● ● ○ | ○ |

Avec le concours de :



▶ Légende :

- IR : Indice Réfractométrique • Acid. Tart. : Acidité Tartrique
- IM : Indice de Maturité • PMG : Poids Moyen de la Grappe
- PMB : Poids Moyen de la Baie • PV : Plan Vertical

- ○ ○ ○ ○ : Très faible
- ○ ○ ○ ○ : Faible
- ● ○ ○ ○ : Moyen
- ● ● ○ ○ : Élevé
- ● ● ● ○ : Très élevé

Nicolas Jégouic
njegouic@domainelatapy.com
Avec la participation de Catherine Reynaud
et Yves Texier (CA 84)





ALPHONSE LAVALLÉE

Préconisations techniques

Sauf précision, les recommandations ci-dessous viennent compléter les consignes classiques relatives à l'implantation et à la conduite culturale de toute parcelle de raisin de table (analyse de terre, choix du porte-greffe, fumure corrective, gestion des pressions parasitaires, adaptation des apports minéraux et organiques, etc.)

Choix et Implantation d'une parcelle

- ✓ **Préférer des porte-greffe induisant une vigueur moyenne à forte**, favorisant un bon développement végétatif ; dans l'ensemble, les porte-greffe classiques donnent des résultats satisfaisants (pas de restriction d'utilisation connue) ;
- ✓ **Adopter une conduite en lyre ou en plan vertical**, en tenant compte du contexte parcellaire (fertilité du sol et possibilités d'irrigation) ; la conduite en lyre donnent les meilleurs résultats en terme de préservation de l'état sanitaire (ventilation) ;
- ✓ **Préférer des parcelles fertiles, à sols "lourds"** ayant une bonne capacité de rétention en eau (terres à dominante argileuse) autorisant des rendements conséquents et limitant l'amplitude de stress hydrique à l'approche de la récolte ;
- ✓ **Installer l'irrigation** (de préférence par goutte-à-goutte) si le contexte parcellaire le permet.

Formation et entrée en production

- ✓ **Ne pas rabattre impérativement à 2 yeux à l'issue de la 1^{ère} feuille** ; en situation de vigueur moyenne à forte, établir la souche au fil central ;
- ✓ **Préférer une installation en cordon de Royat**, permettant d'obtenir des grappes régulières et de conformation équilibrée ; **la taille Guyot est envisageable**, en particulier dans le cas de baisse du potentiel de production (vignes âgées) ;
- ✓ **Limiter la production jusqu'en 4^{ème} feuille** (fin d'installation de la lyre) en régulant la charge.

Itinéraire technique de production

- ✓ Si nécessaire, **maîtriser la vigueur par une stratégie d'enherbement de l'inter-rang** ;
- ✓ **Égrapper en laissant 1 grappe par sarment en moyenne** à partir de la 4^{ème} ou 5^{ème} feuille (20 à 24 grappes par souche) ; les charges excessives peuvent entraîner un retard de maturité et augmentent le risque sanitaire à la récolte (éclatement suivi de pourriture grise ou acide) ;
- ✓ **Soigner la suppression des entre-cœurs et le remplacement des grappes** pour préserver l'intégrité des baies et favoriser l'aération de la zone fructifère ;
- ✓ **Soigner la protection contre le mildiou, l'oïdium et la pourriture grise** en situation sensible (terroir tardif), en particulier dans la perspective de mise en conservation ; **prévenir les risques de maladies du bois** ;
- ✓ **Prévenir les risques d'éclatement des baies** en tamponnant la variation de l'état hydrique du sol et du végétal (enherbement de l'inter-rang, maintien d'une irrigation réduite jusqu'à la récolte) ; néanmoins, seule **la mise en place de couverture "anti-pluie"** permet d'apporter une solution réellement efficace en situation critique.

Perte de récolte liée à l'éclatement (Nov. 2006)



Déclenchement de récolte, ciselage et conservation



Zone fructifère à la récolte

- ✓ **Caler la récolte sur l'acquisition de la pleine coloration et le suivi de la teneur en sucres**

(NB : IR interprofessionnel minimal de récolte à 14 % Brix, la qualité du raisin est optimale entre 16 et 18 % Brix) ;

- ✓ À l'échelle de l'exploitation, **organiser les récoltes en fonction des prévisions météo** : récolter préférentiellement le Lavallée avant la survenue d'épisodes pluvieux ;
- ✓ **Réaliser la récolte en 1 passe** (voire 2) ; **distinguer les catégories** (1 ou 2) selon la demande,
- ✓ **Préserver la pruine** en évitant la manipulation excessive de la grappe ;
- ✓ **Pratiquer la longue conservation selon les préconisations d'usage**, veillez à ce que l'état sanitaire des lots soit irréprochable et les baies éclatées soient ciselées.

Aptitude au mode de production biologique

- ✓ **Respecter les préconisations d'usage** et les mesures prophylactiques adéquates (maîtrise de la vigueur, aération des grappes, réduction du risque parasitaire) ;
- ✓ **Prêter une attention plus particulière à la maîtrise de l'Oïdium** au travers d'une stratégie de traitements à base de spécialités souffrées ; **soigner la qualité de pulvérisation, préférer les formulations "poudre pour poudrage"** afin de limiter les problèmes de marquage de l'épiderme.

Les points délicats

- ✓ **La pratique incontournable des opérations en vert** (effeuillage et remplacement des grappes) pour préserver la qualité sanitaire des raisins à la récolte et limiter les contraintes mécaniques sur les baies,
- ✓ **La gestion du risque "éclatement"** par une implantation parcellaire et une conduite adaptées ; les différentes mesures prophylactiques permettent de limiter l'incidence du phénomène sans apporter de solution en situation de risque élevée (épisodes pluvieux intenses et répétés).