








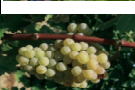





















Vignes					
Code	Variétés	Photos	Historique	Caractéristiques : culture, saisonnalité...	Fruits
VG	Vignes de table				
1	Alfonse Lavallée		Origine indéterminée s'est développé à partir de la seconde moitié du XIXème siècle	Vigoureux, productif, port horizontal est conduit en taille courte, peut être aussi palissé, taillé à longs bois.	De vin et surtout de table: grappes moyennes à grosses, baies très grosses, pellicule épaisse, croquante, pulpe ferme, juteuse, faiblement aromatique, bonne aptitude à la conservation.
2	Cardinal		Obtenu en 1939 aux Etats unis (Californie) par Elmer Snyder et Frank Harmon, introduite en France en 1946.	Vigueur forte, port horizontal, peut être conduit en taille courte, doit être palissé.	Grappes grosses, lâches, avec un pédoncule long. Baies très grosses, coloration irrégulière, pellicule moyennement épaisse, pulpe ferme, qualités gustatives intéressantes, conservation moyenne.
3	Chasselas doré		originaire de la Bourgogne ou de Suisse.	Peut être conduit en taille longue ou courte.	Précoce, grappes et baies moyennes, pellicule fine, la pulpe souple, juteuse, saveur très agréable. Bonne aptitud à la conservation.
4	Centenial		Obtenu en 1966 par Harold P. Olmo (Californie),croisement Gold B- Sultana moscata.	Très vigoureux, port demi-érigé, doit être palissé et conduit en taille longue.	Grappes très grosses, moyennement compactes, baies apyrènes (sans pépins), grosses, pellicule peu épaisse, une saveur agréable, douce.
8	Dattier de Beyrouth		Origine naturelle, multiplié dans la région de Cavaillon (84).	Vigoureux avec un port demi-érigé à horizontal, conduire de préférence sur fils de fer, tailler long, demande à être bien palissé.	Grappes assez grandes, 20-25 cm, coniques, ramifiées, pédoncules longs, baies grosses, ellipsoïdes longues, peau épaisse d'un blanc ambré, pulpe charnue à saveur simple.
4	Italia		Obtenu en 1911 par Angelo Pirovano croisement de Bicane B et de Muscat de Hambourg.	Très forte vigueur et a un port demi-érigé. C'est une variété qui doit être palissée et conduite en taille longue.	Grappes très grosses, coniques, baies très grosses, pellicule d'épaisseur moyenne, pulpe ferme, juteuse, saveur agréable, bonne aptitude à la conservation.
7	Gros vert		Très certainement d'origine méridionale (FR)	Débourrement tardif, variété vigoureuse, productive, tailler court de préférence.	Tradive, grappes grandes, tronconiques, baies grosses, ovoïdes, peau blanc verdâtre, légèrement dorée au soleil,, pulpe charnue juteuse peu sucrée à saveur simple.
9	Muscat d'Alexandrie		origine méditerranéenne.	peu vigoureux, à port retombant. Il est généralement conduit en taille courte et en gobelet. Ce cépage est bien adapté à la sécheresse et aux terroirs graveleux, acides ou décalcifiés.	grappes sont grosses et les baies tres grosses. Le Muscat d'Alexandrie B permet d'élaborer des vins doux naturels avec des arômes puissants, élégants et floraux. Le potentiel en sucre de ce cépage ne peut s'exprimer que dans les situations climatiques adaptées à ses exigences particulières
10	Muscat d'Hambourg ou muscat du Ventoux		Croisement entre Muscat d'Alexandrie B et Frankenthal.	Vigueur moyenne à forte, port horizontal, demi-retombant, doit être soigneusement palissé.	Grappes moyennes à grosses, baies grosses, pulpe à saveur muscatée, bonne aptitude à la conservation
11	Perle de scaba		Obtenu en 1904 par A. Stark en Hongrie: croisement Madeleine angevine/Muscat Fleur d'Oranger.	Vigueur faible, port demi-érigé à horizontal, précoce, doit être palissée, conduite en taille courte ou en taille longue.	Grappes petites à moyennes, compactes. Baies moyennes, fine pellicule fine, pulpe juteuse, saveur sucrée, agréable.

Vignes					
Code	Variétés	Photos	Historique	Caractéristiques : culture, saisonnalité...	Fruits
Vignes de table anciennes sans pépins					
12	Ametiste		Très ancienne variété italienne	Maturite fin août	Rose intense, croquant, doux, aromatique, pour la table,
13	Apriena blanche		Très ancienne variété italienne	Maturite 10 septembre. Bonne resistance aux maladies	Grains oblongs, doux, aromatiques, juteux, moyennement croquants. Bonne conservation.
14	Apriena noire		Très ancienne variété italienne	Maturite 15 septembre	Noir intense, croquant, doux, aromatique, pour la table. Bonne conservation.
15	Aprienne rose		Très ancienne variété italienne	Maturite fin août	Rose élégant, croquant, doux, aromatique, pour la table. Bonne conservation.
16	Greque antique		Très ancienne variété grèque,	Maturite 15 septembre	Blancs, dorés, aromatiques, très doux. Pour la table et confitures,
17	Imperatrice blanche		Très ancienne variété italienne	Maturite 15 septembre	Blancs rosés, doux et croquants, Table
18	Impératrice rose		Très ancienne variété italienne	Maturite 1 septembre	Roses, allongés, doux, aromatiques,
19	Sultanine blanche		L'origine pourrait être l'Afghanistan. En pachto, le mot kismish, signifie raisin à sécher.	Maturite 15 septembre	Très grosses grappes. Raisin blanc, taille moyenne, doux,, bons pour le séchage,
20	Sultanine impératrice ovale		L'origine pourrait être l'Afghanistan. En pachto, le mot kismish, signifie raisin à sécher.	Maturite 1 septembre	Grains gros, ovales, blanc-rosés, croquants, très savoureux. Table.
21	Sultanine noire		L'origine pourrait être l'Afghanistan. En pachto, le mot kismish, signifie raisin à sécher.	Maturite fin août	Grains oblongs, violacés, croquants, aromatiques, juteux. Table et séchage,

Vignes					
Code	Variétés	Photos	Historique	Caractéristiques : culture, saisonnalité...	Fruits
Vignes de vin et de table: sans besoin de traitements					
22	Clinton blanc		Croisement entre <i>Vitis Riparia</i> et <i>Vitis Labrusca</i> , planté pour la première fois par Hugh White à College Hill aux Etats Unis.	Rustique, très vigoureux, c'est la vigne la plus vigoureuse qui soit pour former des treilles, résistante aux maladies.	Raisin aux arômes de framboise, de litchi, de mangue: très sucrée, bonne acidité.
23	Clinton rouge		Croisement entre <i>Vitis Riparia</i> et <i>Vitis Labrusca</i> , planté pour la première fois par Hugh White à College Hill aux Etats Unis.	Rustique, très vigoureux, c'est la vigne la plus vigoureuse qui soit pour former des treilles, résistante aux maladies.	Raisin aux arômes de framboise, voire de fraise des bois ou de litchi: une saveur très sucrée, bonne acidité.
24	Fragolina blanche		Croisement entre <i>Vitis Riparia</i> et <i>Vitis Labrusca</i> , planté pour la première fois par Hugh White à College Hill aux Etats Unis.	Rustique, très vigoureux, résistants aux maladies, sarments souvent très longs avec un port couché.	Raisin au goût de fraise et de framboise, à manger cru ou à transformer, il donne des gelés et confitures qui rappellent celle de goyave et de fruit de la passion
25	Fragoline noire		Croisement entre <i>Vitis Riparia</i> et <i>Vitis Labrusca</i> , planté pour la première fois par Hugh White à College Hill aux Etats Unis.	Rustique, très vigoureux, résistants aux maladies, sarments souvent très longs avec un port couché.	Raisin au goût de fraise et de mûre, à manger cru ou à transformer, il donne des gelés et confitures qui rappellent celle de goyave et de fruit de la passion
26	Isabelle blanche		D'origine américaine, famille des <i>Vitis labrusca</i> , trouvé dans un jardin aux États-Unis en Caroline du Sud, offert à Isabella Gibbs	Rustique, très vigoureux, résistants aux maladies, sarments souvent très longs avec un port couché.	Raisin au goût de framboise très prononcé, il ne demande aucun soin particulier.
27	Isabelle noire précoce		D'origine américaine, famille des <i>Vitis labrusca</i> , trouvé dans un jardin aux États-Unis en Caroline du Sud, offert à Isabella Gibbs	Rustique, très vigoureux, résistants aux maladies, sarments souvent très longs avec un port couché.	Raisin au goût de framboise très prononcé, il ne demande aucun soin particulier.
28	Muscat Agata		D'origine américaine, famille des <i>Vitis labrusca</i> , trouvé dans un jardin aux États-Unis en Caroline du Sud, offert à Isabella Gibbs	Rustique, très vigoureux, résistants aux maladies, sarments souvent très longs avec un port couché.	Raisin au goût de muscat et de framboises
29	Noha		Cépage hybride, d'un semis de Taylor par Otto Wasserzicher en 1896 (USA): <i>vitis riparia</i> ,	Rustique, très vigoureux, résistants aux maladies, sarments souvent très longs avec un port couché.	Saveur foxée, révèle des arômes surprenant de papayes et de fruits exotiques.
30	Topaze fragolina		D'origine américaine, famille des <i>Vitis labrusca</i> , trouvé dans un jardin aux États-Unis en Caroline du Sud, offert à Isabella Gibbs	Rustique, très vigoureux, résistants aux maladies, sarments souvent très longs avec un port couché.	Très précoce fin juillet, léger goût de fraise, très sucré,
	Sites utiles	https://www.pommiers.com	http://pomologie.com	http://www.adeo-oc.eu/n186-les-cepages-interdits-font-de-la-resistance	http://www.fruitiers-rares.info
<p>Le clinton, l'herbemont, le jacquez, le noah et l'othello, l'Isabelle, en France, ces cépages sont prohibés depuis 1935, il s'agissait d'enrayer la surproduction de vin dans le pays, on prétextait leur « goût détestable » pour passer à la trappe toute une série de cépages. En réalité, c'est surtout leur très bonne résistance aux maladies: l'oïdium, le phylloxéra ou le mildiou, qui les rend trop concurrentiels: de nombreux paysans, cultivent un lopin, font leur propre vin et ne consomment ainsi pas les surplus nationaux. L'interdiction de la plantation de ces cépages a été levée en 2003.</p> <p>Ces cépages sont parfois caractérisés par un goût « foxé » ou « de renard », du fait de leur croisement avec une vigne lambrusque. En tant que raisin de table, les fruitent un goût étonnant, puissant, fruité avec des arômes de fraise ou de framboise, le vin est appelé en Italie "fragolina", en France « raisin framboise » ou « raisin cassis »,</p>					