

Alphonse Lavallée N

Appellation Française

Alphonse Lavallée N



Utilisation

Variété de raisin de table

Phénologie

Epoque de débourrement : 6 jours après le Chasselas.

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

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 N donne des vins quelconques, communs, de couleur modérée, moyennement alcooliques et peu acides.

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 N est destiné, pour l'essentiel, à la production de raisin de table.

Éléments de description

L'identification fait appel :

- à l'extrémité du jeune rameau qui présente une très forte densité de 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 un sinus pétiolaire peu ouvert à base en U ou à lobes légèrement chevauchants, des sinus latéraux inférieurs peu profonds, 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.

