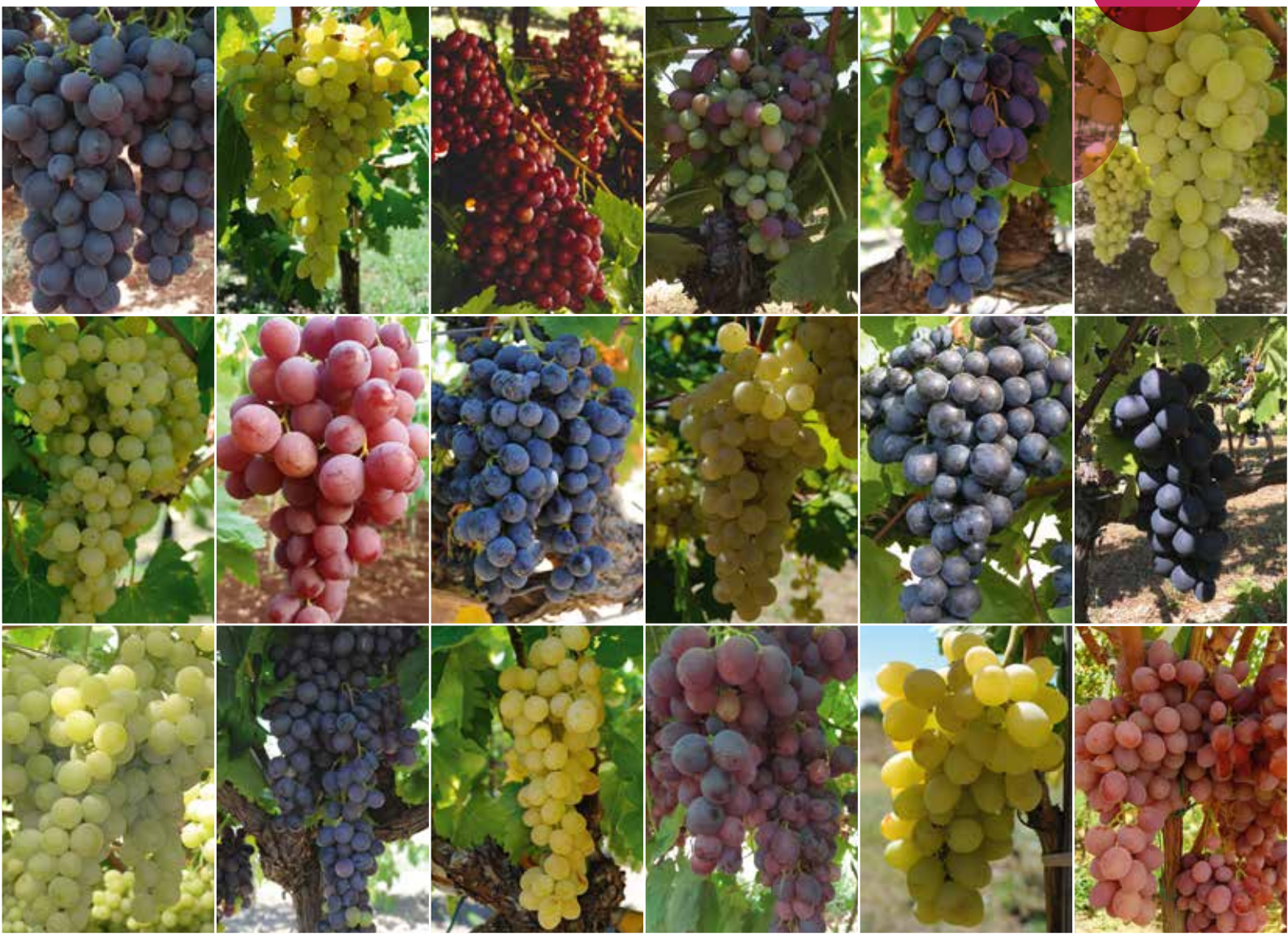
GUIDE raisins de table

Toutes les variétés de vigne

RICHTER



Sommaire

Notre entreprise / our company 4

Conseils pratiques / practical advice 5

Calendrier de maturité / ripening table 6

Les variétés / the varieties

- Alphonse Lavallée 7
- Alval 8
- Attiki 9
- Autumn Royal 10
- Cardinal 11
- Centennial Seedless 12
- Chasselas 13
- Crimson Seedless 14
- Danlas 15
- Dattier de Beyrouth 16
- Flame Seedless 17
- Italia 18
- Italia Rubi 19
- Lival 20
- Michèle Palieri 21
- Muscat d'Alexandrie 22
- Muscat d'Hambourg 23
- Prima 24
- Red Globe 25
- Thomson Seedless 26
- Superior Seedless 27
- Victoria 28

les porte-greffes / the rootstocks 29

RICHTER
Toutes les variétés de vigne

Le viticulteur de demain doit s'appuyer sur la tradition mais doit également être novateur.

Dans de nombreuses régions, chacun a tendance à vouloir faire mieux et à se renseigner sur d'autres cépages et porte-greffes.

Cette brochure vous permettra de mieux connaître les principales caractéristiques de chaque cépage. Notre souci est de vous accompagner dans cette démarche.

De notre expérience, nous pourrons apporter des compléments d'information et vous aider dans les choix adaptés à votre situation.

Nous espérons répondre à l'attente de tous nos clients et leur prouver que, tout au long de notre travail de pépiniériste, notre ambition est de vous servir.

Tomorrow's viticulturist will not only need to draw upon tradition, but will also need to be innovative.

Vine growers from all over the world want to improve their practice and to inform themselves about other vine varieties and their potential associated rootstocks.

Our aim with this catalogue is to help you discover new varieties. Thanks to our expertise, we would also be happy to advise you, and help you select the best vine varieties for your particular circumstances.

We aim to respond to the wishes of all our clients, and to demonstrate that as vine nurserymen we respect the needs of our clients throughout the vine production process, so that they are totally satisfied.

Notre entreprise
Our Company

"Les Pépinières Richter" sont implantées à Sarrians, au pied du Mont- Ventoux et à quelques kilomètres des célèbres vignobles des Côtes du Rhône. Cette région est aussi le berceau de l'Industrie de la Pépinière viticole. L'entreprise a hérité d'un savoir-faire de familles de viticulteurs-pépiniéristes transmis de génération en génération.

La particularité des « Pépinières Richter » est de produire sur ses propres terres à la fois les porte-greffes et les greffons qui formeront les plants de vigne, une fois greffés ensemble. C'est un véritable gage d'authenticité et de traçabilité pour l'ensemble des clients de l'entreprise. De plus, chaque plant de vigne greffé aux Pépinières Richter passe par une série de contrôles de production permettant d'assurer aux viticulteurs un niveau maximum de qualité.
Les Pépinières Richter offrent une large gamme de plants de vigne que cela soit en variétés de cuve ou en variétés de table. L'entreprise reste néanmoins constamment attentive aux diverses évolutions du marché pour pouvoir produire en fonction des tendances.

Il est aussi important de noter que le matériel certifié qui est proposé par les Pépinières Richter est issu de la sélection clonale mise en œuvre par L'ENTAV-INRA et contrôlé par les services du Ministère de l'Agriculture, ce qui concourt à apporter les meilleures garanties génétiques et sanitaires aux viticulteurs.

"Les Pépinières Richter" are based in Provence, in Sarrians, near the foot of Mont Ventoux. The company is located in the southern part of the prestigious vineyards of Côtes du Rhone; this area is also the cradle of the vine-nursery industry. The company inherited its undisputed know-how from families of both wine-growers and nursey-men who passed on their experience and knowledge from generation to generation.

The unique feature of "les Pépinières Richter" is that they produce on their own land both the rootstocks and the scions, which together form the grafted vine plants. This guarantees full traceability of both components of the grafted vine plants to clients. Every vine-plant that is grafted "in house" also goes through a long series of tests in order to provide the best quality products to viticulturists.
"Les Pépinières Richter" offer a wide range of vine plants including both table and wine varieties. They are also open to suggestions and requests from the market to develop what is required.

Last but not least, the certified material that is offered by "les Pépinières Richter" stems from the clonal selection process that is implemented and certified by ENTAV-INRA (l'Etablissement National Technique pour l'Amélioration de la Viticulture -L'Institut national de la recherche agronomique) and monitored by the French Ministry of Agriculture. This ensures the best genetic and sanitary guarantees to vine growers.

Conseils pratiques
Pratical advice

Précautions élémentaires avant la plantation :

- **Composition du sol :** Une analyse de sol permet de connaitre la composition du sol de la parcelle à planter et en particulier le niveau de calcaire actif et la granulométrie. La résistance au calcaire, à la sécheresse ou à l'humidité varie en effet selon le porte-greffe choisi.
- **Commander ses plants en avance :** Pour un plus grand choix de variétés et de clones, il est important de commander les plants de vigne le plus tôt possible.
- **Plantation :** les plants doivent être plantés dès que possible une fois reçus. De plus, il est recommandé de ne pas laisser les sacs ou cartons de plants au soleil.

Precautionary measures before planting:

- **Soil composition:** A soil analysis will enable the level of active lime (calcium carbonate) and particle size to be determined, which will aid in the selection of the appropriate rootstocks. Susceptibility to lime and to dryness varies according to the type of rootstock that is chosen.
- **Ordering ahead of time:** In order to benefit from the largest selection of varieties and clones it is advisable to order well in advance.
- **Planting:** Vines should be planted as soon as possible once received. Packs of vines should not be left in the sunshine prior to planting out.

DISTANCE ENTRE LES SOUCHES distance between plants	DISTANCE ENTRE LES RANGS / DISTANCE BETWEEN ROWS														NOMBRE DE PLANTS À L'HECTARE nomber of plants per hectare
	1,00m	1,10m	1,15m	1,25m	1,30m	1,40m	1,50m	1,75m	2,00m	2,10m	2,25m	2,50m	2,75m	3,00m	
0,80m	12500	11364	10870	10000	9615	8929	8333	7143	6250	5952	5556	5000	4545	4167	
0,90m	11111	10101	9662	8889	8547	7937	7407	6349	5556	5291	4938	4444	4040	3704	
1,00m	10000	9091	8696	8000	7692	7143	6667	5714	5000	4762	4444	4000	3636	3333	
1,10m		8264	7905	7273	6993	6494	6061	5195	4545	4329	4040	3636	3306	3030	
1,15m			7561	6957	6689	6211	5797	4969	4348	4141	3865	3478	3162	2899	
1,20m				6667	6410	5952	5556	4762	4167	3968	3704	3333	3030	2778	
1,25m					6154	5714	5333	4571	4000	3810	3556	3200	2909	2667	
1,30m						5495	5128	4396	3846	3663	3419	3077	2797	2564	
1,40m							4762	4082	3571	3401	3175	2857	2597	2381	
1,50m								3810	3333	3175	2963	2667	2424	2222	
1,75m								3265	2875	2721	2540	2286	2078	1905	
2,00m										2381	2222	2000	1818	1667	
2,25m										2116	1975	1778	1616	1481	
2,50m											1778	1600	1455	1333	

RICHTER
Toutes les variétés de vigne

Calendrier de maturité
Ripening table

Cépages Varieties	**Juillet**		**Août**			**Septembre**			**Octobre**		
	15	**31**	**1**	**15**	**31**	**1**	**15**	**31**	**1**	**15**	**31**
Flame											
Superior (Sugraone)											
Prima											
Victoria											
Cardinal											
Centennial seedless											
Chasselas											
Danlas											
Lival											
Alval											
Attiki											
Michèle Palieri											
Alphonse Lavallée											
Crimson seedless											
Dattier de Beyrouth											
Muscat d'Hambourg											
Muscat d'Alexandrie											
Sultanine (Thompson)											
Autumn Royal											
Italia Rubi											
Italia											
Red Globe											

Les dates données à titre indicatifs correspondent à des années climatiques moyennes dans le Sud-Est de la France.

The data on this table are given as an example and correspond to average climatic conditions in the southeast of France.

Alphonse Lavallée

Maturité

2ème période
normal ripening period

D'origine indéterminée, cette variété noire est aussi appellée Moltge, Royal-Albert, Ribier, Enfes, Almeria Negra ou Slyovy.

Les grappes sont de taille moyenne à grosse, tronconiques et lâches. Les baies d'un bleu noir profond sont très grosses, sphériques, un peu bosselées avec une base plate. La pulpe est faiblement aromatique, ferme, juteuse et astringente.

Alphonse Lavallée vient à maturité en deuxième période.

Cette variété est très vigoureuse avec un haut niveau de fertilité et de production. On note une forte sensibilité aux gelées d'hiver, à l'excoriose, à l'érinose, au mildiou, à l'oïdium et à la pourriture grise.

Alphonse Lavallée se conserve bien et ne se déteriore pas outre mesure lors d'opérations de manutention et de transport.

Alphonse Lavallée is also called Motge, Royal-Albert, Ribier (U.S.A. term), Enfes, Almeria Negra or in Russia, Slyovy.

This black variety yields medium to large cone–shaped straggly clusters carrying extremely large bold round berries. These black-bluish fruits can be slightly lumpy with a flat base. Their slightly aromatic pulp is firm and juicy with a very astringent taste.

Alphonse Lavallée ripens in mid-season and is highly vigorous and fertile, with high yield.

It keeps well and does not deteriorate easily when handled. This variety is sensitive to winter frosts, phomopsis cane and leaf spot (also known as excoriose, dead arm and phomopsis type 2), erinose mite, downy mildew, powdery mildew and grey rot.

Alval

Maturité

précoce
early ripening period

Alval est le croisement entre Dabouki et Alphonse Lavallée.

Les grappes sont grandes, lâches et de forme cylindrique. Les baies sont de taille plutôt grosse, ovoïde et la peau de couleur noir violacé avec une pruine non résistante. La chair est ferme et croquante.

La maturité intervient en deuxième époque.

Alval est peu sensible à la coulure et à la pourriture grise mais les baies peuvent parfois éclater. On note une bonne aptitude au transport et à la conservation au froid.

Alval is a cross between Dabouki and Alphonse Lavallée.

Clusters are large, loose and cylindrical in shape. Grape berries are rather big, egg-shaped and purplish-black with a bloom that easily fades away. The pulp is firm and crisp.

Ripening occurs neither early nor late.

Alval is not very sensitive to coulure (sometimes called shatter) or grey rot but berries sometimes burst easily. Alval keeps well in cold storage and does not deteriorate easily when shipped

Attiki

Maturité

précoce
early ripening period

Variété d'origine grecque qui est le croisement d'Alphonse Lavallée et de black Monukka.

La maturité est précoce.

Cette variété développe de longues grappes assez lâches et ailées. Les baies sont plutôt grosses et allongées. La peau est d'épaisseur moyenne de couleur noir bleuté avec une pruine non résistante. La pulpe est ferme et juteuse à saveur agréable. On note la présence de pépins peu perceptibles à maturité.

La vigueur est forte et la production peut être irrégulière.

L'Attiki se conserve bien au froid et a une bonne résistance au transport.

Attiki comes from Greece and is a cross between Alphonse Lavallée and Black Monukka.

This variety ripens early.

Clusters are long, loose and winged. Berries are rather big and elongated. The skin is of average thickness and bluish-black with a bloom. The pulp is crunchy, juicy and good tasting. Seeds are barely perceptible at peak ripeness.

This is a vigorous variety, but productivity can be somewhat erratic.

Attiki keeps well in cold storage and does not deteriorate during shipment.

Autumn Royal

Maturité

tardive
late ripening period

Cette variété tardive est généralement apyrène.
D'origine américaine, Autumn Royal est le croisement entre l'Autumn black et le fresno C74-1. On l'appelle aussi l'Autumn Seedless ou le A97-68.

Les baies sont grosses, ovales et la peau fine d'une couleur bleu ou bleu-violet recouverte d'une belle pruine peu résistante. La pulpe de couleur vert-jaune translucide est croquante et sucrée. Les grappes sont plutôt grandes et ailées.

La vigueur est moyenne à forte suivant le porte-greffe utilisé. La production est forte mais peut être irrégulière.

Autumn Royal est sensible à la pourriture grise.

Autumn Royal or Autumn Seedless is a cross between Autumn black and Fresno C74-1, and comes from America. This late fruiting variety is usually seedless.

Berries are big, oval-shaped with a purple-black thin skin that has a whitish bloom. The translucent yellow-green flesh is crisp and sweet-tasting. Clusters are rather big and "winged".

This is a vigorous variety with erratic productivity.

Autumn Royal is susceptible to grey rot.

Cardinal

Maturité

précoce, 1ère période
early ripening period

D'origine californienne, le Cardinal est le croisement entre Reine des Vignes et Alphonse Lavallée. Il est aussi appelé Cardinalis ou Kardinal en Autriche.

Les grappes sont longues, lâches et souples. Les baies sont très grosses, sphériques et ovoïdes. La peau est moyennement épaisse et de coloration irrégulière rouge rosé. La pulpe est ferme, charnue, un peu fibreuse, très sucrée et à saveur simple.

La maturité est précoce (1ère période). La vigueur est forte, la production élevée et la fertilité moyenne. Cardinal est une variété à planter dans de bonnes terres ne se desséchant pas trop l'été.

L'aptitude à la conservation est moyenne mais la variété garde une bonne tenue lors des transports. Cardinal est sensible au mildiou, à l'excoriose, aux gelées d'hiver, aux dégâts causés par les oiseaux, au millerandage et à la coulure. Les baies peuvent éclater facilement après la pluie.

Cardinal originally comes from California. It is a cross of Reine des Vignes et Alphonse Lavallée. Cardinalis and Kardinal are the other names for Cardinal.

The bunches are large, long and loose and the berries are big and egg-shaped. The irregularly pink-red coloured skin is moderately thick. The pulp is rather firm, fleshy, slightly fibrous and fairly sweet. Cardinal ripens early. It is vigorous with a high yield but the fertility is average. Cardinal grows well in rich soils that do not get too dry during summer.

It keeps relatively well in storage facilities, and is not easily damaged during handling. Cardinal is susceptible to downy mildew, powdery mildew, phomopsis cane and leaf spot (also known as excoriose, dead arm and phomopsis type 2), coulure (or shatter), winter frosts and bird damage. Berries can also burst easily after heavy rains.

Centennial Seedless

Maturité

précoce
early ripening period

D'origine Américaine, Centennial Seedless est le croisement entre Gold et Q25-6.

Cette variété blanche apyrène donne de grosses grappes de forme cylindro-coniques. Les baies sont grosses, elliptiques et longues. Leur saveur et simple, sucrée et aromatique. Leur pulpe est croquante et juteuse.

Centennial Seedless est précoce de 1ere époque. Très vigoureux, cette variété est caractérisée aussi par un bon niveau de production. Il est recommandé d'opter pour un porte-greffe plutôt vigoureux.

Centennial Seedless supporte moyennement les opérations de transport et les périodes de conservation au froid car après récolte, les grappes ont tendance à s'égrener. On note aussi une sensibilité à l'oïdium.

This white seedless variety comes from America. It is the hybrid of Gold and Q25-6.

Centennial Seedless yields large conical-shaped bunches and long oval berries. Their flavour is aromatic and sweet and the pulp is crisp and juicy.

Centennial is an early ripening cultivar. It is both vigorous and high-yielding.

It is advisable to select a vigorous rootstock for this variety.

Centennial can easily strip off when handled or kept in cool storage facilities. Centennial is also susceptible to powdery mildew.

Chasselas

Maturité

précoce
early ripening period

Chasselas est une variété blanche d'origine Suisse ou de Bourgogne qui est appelée aussi Chasselas dorés ou Chasselas de Fontainebleau.

La maturation est précoce.

Les grappes sont moyennes cylindriques et lâches. Les baies sont sphériques, de taille moyenne, de couleur vert clair à jaune ambré tacheté de roux. Leur pellicule est fine et résistante et la chair est juteuse et fondante. La productivité et la vigueur sont généralement moyennes.

Le chasselas résiste bien au transport et se conserve facilement au froid. Il est sensible à l'oïdium, à l'excoriose et à l'eutypiose. Il craint aussi le manque de magnésium.

Chasselas is a white variety of Swiss or Burgundy origin. Chasselas can also be called Chasselas Doré or Chasselas de Fontainebleau.

Ripening is early.

Clusters are medium in size, cylindrical shaped and loose. Berries are spherical, of medium size, light green to amber yellow with reddish spots. The skin is thin and crunchy, the pulp is juicy and luscious.

Chasselas is easy to transport and keeps well in cold storage facilities. Chasselas is susceptible to powdery mildew, phomopsis cane and leaf spot (also known as excoriose, dead arm and phomopsis type 2), eutypa dieback and to magnesium deficiency.

Crimson Seedless

Maturité

tardive
late ripening period

Cette variété apyrène est d'origine Californienne. C'est un croisement entre le C133 et l'Emperador qui peut être aussi appelé C102-26.

Les grappes sont grande, longue, compacte et de forme conique. Les baies sont de couleur rose à rouge violacé, de taille moyenne, leur chair croquante, leur saveur sucrée et très agréable.

La maturité est tardive. La fertilité est élevée comme peuvent l'être la production et la vigueur.

Crimson Seedless est très résistant à la manipulation, au transport et se conserve bien au froid. Cette variété est très sensible à l'Oïdium.

This red seedless variety is of Californian origin. It is a hybrid of C133 and Emperador. Crimson Seedless can be also called C102-26.

Clusters are large, dense and of conical shape. Its oval berries are pink to purplish red with skin is of medium thickness. The pulp has a crisp texture and intense sweet flavour.

It is late ripening and has a high level of fertility, productivity and vigour.

Crimson seedless is resistant to damage during shipment and does not deteriorate when kept in cold storage. It is susceptible to getting powdery mildew.

Danlas

Maturité

précoce
early ripening period

Variété blanche et précoce, Danlas est un croisement entre le Dabouki et le Chasselas.

Les grappes sont grosses et régulières. Les baies sont grosses et sphériques. La peau est épaisse, la pulpe est juteuse et molle, la saveur est neutre.

La maturité est précoce. La productivité et la vigueur sont élevées.

Danlas ne se détériore pas facilement lors du transport et se conserve facilement au froid. Il est très sensible à l'excoriose, au mildiou et à l'oïdium. Danlas craint aussi le vent fort.

Danlas is a white species that is a cross of Dabouki and Chasselas.

Clusters are large and well-shaped. Berries are large and round. Their skin is thick. Their pulp is soft and juicy but with a rather delicate neutral taste.

Ripening is early. The yield is high, as is the vigour.

Danlas does not deteriorate easily when handled and keeps well in cold storage. It is susceptible to phomopsis cane and leaf spot (also known as excoriose, dead arm and phomopsis type 2), downy mildew and powdery mildew. Vine plants can be damaged in windy weather.

Dattier de Beyrouth

Maturité

tardive
late ripening period

Dattier de Beyrouth est une des plus anciennes variétés de table. Cette variété blanche est aussi appelée Regina, Roseti, Pepita de Oro, Rosaki, Teta de vaca ou Uva Real.

Les grappes sont grandes, longues et coniques. Les baies sont grosses, cylindriques ou elliptiques. La peau est épaisse et la pulpe charnue est croquante à saveur simple.

La maturité intervient généralement en 3ème époque. Dattier de Beyrouth offre une bonne fertilité et un très haut niveau de production. Il se conserve bien au froid et ne se détériore pas facilement durant le transport. Dattier de Beyrouth est très sensible au mildiou, à l'excoriose et à la pourriture grise.

Dattier de Beyrouth is one of the oldest table grape varieties. This white cultivar can also be called Regina, Roseti, Pepita de Oro, Rosaki, Teta de Vaca or Uva Real.

Bunches are long, conical and big, with large cylindrical or elliptical berries. The skin is thick and the pulp is crunchy with an uncomplicated flavour. Dattier de Beyrouth matures late and has proved to be very fertile and high-yielding.

It does not deteriorate easily when kept in cool storage facilities or handled. Dattier de Beyrouth is susceptible to downy mildew, phomopsis cane and leaf spot (also known as excoriose, dead arm and phomopsis type 2) and grey mould.

Flame Seedless

Maturité

très précoce
very early ripening period

Flame seedless est une variété rouge sans pépin d'origine Américaine. Elle est issue de croisements multiples : (cardinal*sultanine) * (red malaga*tifafihi amer) *(Muscat d'Alexandrie*Sultanine).

Les grappes sont de taille moyenne, cylindriques et coniques. Les baies sont petites et rondes, leur pulpe est ferme et croquante. La saveur est plutôt neutre, aromatique et sucrée.

La maturité est très précoce. La fertilité est bonne, la vigueur est élevée mais la production est moyenne.

Flame Seedless est résistant à la manipulation, ne se détériore pas durant le transport et se conserve facilement au frigo. Il a néanmoins tendances à s'égrener et à sécher rapidement.

Flame Seedless is a red variety of American origin stemming from multiple crossings: (cardinal*sultanine) * (red malaga*tifafihi amer) *(Muscat d'Alexandrie*Sultanine).

Clusters are of medium size with a conical and spherical shape. Berries are small and round. The pulp is crunchy and firm. The flavour is neutral, aromatic and sweet.

The level of fertility is high as is the vigour. Productivity is, however, moderate.

Flame seedless does not deteriorate easily when handled and transported and keeps easily in cold storage. Nonetheless, berries can fall apart and dry quickly.

Italia

Maturité

tardive
late ripening period

Italia est une variété blanche d'origine italienne. C'est un croisement entre le Bicane et le Muscat de Hambourg. Il est parfois appelé Idéal, 65 Pirovano, Muscat Italien ou Dona Sofia.

Les grappes sont grosses, coniques et semi-compactes. Les baies sont ellipsoides, très grosses et de couleur ambrée. La peau est épaisse. La pulpe est juteuse et ferme et le goût légèrement muscaté.

Italia est une variété tardive de 3ème époque.

La fertilité est importante, la vigueur et productivité sont élevées.

La variété Italia ne s'abime pas facilement quand elle est transportée et se conserve relativement bien. On note une sensibilité au mildiou et à la pourriture grise.

Italia is a white late ripening variety of Italian origin. It is the hybrid of Bicane and Muscat de Hamburg. Italia is sometimes called Ideal, 65 Pirovano, Muscat Italien or Dona Sofia.

Clusters are conical, large and averagely dense. The yellow amber berries are big and, of oval shape. The skin is rather thick and the pulp is firm and juicy. The flavour is lightly "muscaté".

Ripening is late. The levels of fertility, vigour and productivity are high.

Italia does not deteriorate easily when handled and keeps well. This variety is susceptible to downy mildew and grey rot.

Italia Rubi

Maturité

tardive
late ripening period

D'origine Brésilienne, Italia Rubi est le fruit d'une mutation colorée de la variété Italia. On appelle aussi cette variété tardive (3ème époque) Rubi, Italia rouge ou Italia rose.

Les grappes sont grandes, ailées, triangulaires et plus ou moins compactes. Les baies sont très grosses, elliptiques et de coloration plus ou moins homogène. Leur peau est épaisse, la pulpe est charnue et croquante. La saveur est finement muscatée. Les pépins sont présents mais peu perceptibles.

La productivité et la vigueur sont élevés.

Italia Rubi est une variété sensible à la coulure, au mildiou et à l'oidium. La conduite en taille longue est recommandée.

Italia Rubi is originally from Brazil. It is the result of a mutation in the variety Italia, leading to a change in colour. It is sometimes called Rubi, Italia rouge or Italia Rose.

Clusters are large, winged, averagely dense and triangular in shape. Berries are big and ellipsoidal. Their colour can be heterogeneous. The skin is thick and the pulp is crunchy, lightly "muscaté" in taste and with barely perceptible seeds.

Italia is a late ripening variety. Yield and vigour can be high. Italia Rubi is sensitive to coulure (or shatter), downy mildew and powdery mildew. Long pruning is recommended.

Lival

Maturité

précoce
early ripening period

Lival est le croisement entre Alphonse Lavallée et Lignan.

Les grappes sont de taille moyenne à grosse et sont moyennement compactes. Les baies, de couleur homogène noir bleuté, sont plutôt grosses, de forme sphérique à légèrement allongée. La pulpe est très juteuse à saveur simple.

Lival est une variété précoce de première époque, très vigoureuse et de production importante. La fertilité peut néanmoins être faible à moyenne. L'aptitude de cette variété au transport et à la conservation est bonne. Lival est sensible à l'excoriose, à l'oïdium, au mildiou et aux acariens.

Lival is an early maturing cultivar that is a crossing of Alphonse Lavallée and Lignan.

Its clusters are medium to big in size and averagely dense. Its bluish-black berries are rather big and of spherical to ovoid shape. The pulp is juicy and the flavour is uncomplex.

Lival is extremely vigorous and high-yielding. Fertility is generally low.

Lival is sensitive to phomopsis cane and leaf spot (also known as excoriose, dead arm and phomopsis type 2), powdery mildrew, downy mildew and mites. Lival is easy to transport and does not get damaged when kept in cool storage facilities.

Michèle Palieri

Maturité

2ème époque
normal ripening period

D'origine Italienne, Michèle Palieri est le croisement de l'Alphonse Lavallée et du Red Malaga.
Cette variété noire est caractérisée par de grandes grappes cylindriques et lâches produisant des baies ovales grandes à très grandes de couleur noir violacé. La pulpe est ferme et croquante, la saveur est neutre et sucrée. La peau est moyennement épaisse.
La maturité intervient en deuxième époque.
La fertilité est généralement bonne, la production est moyenne et la vigueur est forte.
La variété Michèle Palieri est assez résistante lors des opérations de manipulation et de transport et se conserve bien à température basse. Elle est sensible à la pourriture et les baies peuvent éclater facilement.

Michèle Palieri originates from Italy and is the cross between Alphonse Lavallée and Red Malaga.

This black variety produces large and loose cylindrical clusters carrying big velvet-black oval berries. Their pulp is firm and sweet. The skin is averagely thick.

Ripening occurs mid-season. Fertility and vigour are generally high but yield is average.

Michèle Palieri can be handled without difficulty and keeps well at low temperatures. This variety is sensitive to black rot. Berries can burst easily.

Muscat d'Alexandrie

Maturité

tardive
late ripening period

Muscat d'Alexandrie est une variété blanche de Méditerranéenne et plus précisément d'origine égyptienne. On l'appelle aussi le muscat d'Espagne, le muscat romain ou le raisin de Malaga.

Les grappes sont grandes, cylindro-conique, ailées et plus ou moins compactes. Les baies sont grosses et leur peau assez fine et résistante. La chair est ferme, croquante, juteuse, bien sucrée et très musquée.

La Maturité est de troisième époque. La production est moyenne à élevée et la vigueur moyenne.

Le muscat d'Alexandrie nécessite une température élevée pour une bonne floraison. Il résiste bien à la sècheresse mais est sensible au mildiou et à l'oïdium.

Muscat d'Alexandrie originates from Egypt. This white variety can be also called Muscat d'Espagne, Muscat Romain or Raisin de Malaga.

Its large winged clusters are conical in shape and averagely tight. The berries are fairly big with a thin and resistant skin. The pulp is firm, chunky and juicy with a sweet "muscaté" flavour.

Muscat d'Alexandrie usually ripens late, and is averagely productive and vigorous. Warm temperatures are required for good blooming and efficient maturation.

Muscat d'Alexandrie is highly susceptible to downy mildew and powdery mildew but it is fairly drought resistant.

Muscat d'Hambourg*

Maturité

2ème époque
normal ripening period

D'origine très ancienne, le Muscat d'Hambourg est un croisement entre le Muscat d'Alexandrie et le Frankenthal.

Les grappes sont grandes et assez lâches. Les baies sont elliptiques et de taille moyenne à grosse. Leur peau est moyennement épaisse. La pulpe est juteuse à saveur très muscatée.

La maturité intervient en deuxième époque. La vigueur et la productivité sont bonnes.

Il se conserve bien mais peut craindre les manipulations liées au transport. Il est utilisé pour l'élaboration de vins tranquilles, de vins effervescents ou de jus de raisin. Il est sensible à l'oïdium, à l'excoriose, aux acariens et aux vers de grappe. Il est par contre peu sensible à la pourriture grise.

Muscat d'Hambourg is a very old variety that is a crossing of Muscat d'Alexandrie and Frankenthal.

The clusters are big and straggly. The berries are elliptical and medium to large in size. Their skin is averagely thick. The pulp is juicy and "muscaté" flavoured.
Muscat d'Hambourg usually ripens in mid-season. The level of vigour and productivity are good.

This variety can be used in the production of still wines, sparkling wines and juice. It is sensitive to powdery mildew, phomopsis cane and leaf spot (also known as excoriose, dead arm and phomopsis type 2), mites, and grape caterpillars but it is much less susceptible to grey rot.

This white seedless variety comes from America. It is the hybrid of Gold and Q25-6. Centennial Seedless yields large conical-shaped bunches and long oval berries. Their flavour is aromatic and sweet and the pulp is crisp and juicy.

* Le Muscat d'hambourg peut aussi être appelé Muscat du Ventoux, Black Hamburg, Black Muscat, Black Muscat of Alexandria, Hambourg Musqué, Hambro, Hamburg, Malaga rouge, oscatel de Hamburgo, Moscatel Negro, Moscatel Prato, Moscatel Preto, Moscato d'Amburgo, Moscato di Amburgo, Moscato Nero, Muskat-Trollinger, Œillade musqué, Zibibbo Nero.

* Muscat d'Hambourg has many other names: Muscat du Ventoux, Black Hamburg, Black Muscat, Black Muscat of Alexandria, Hambourg Musqué, Hambro, Hamburg, Malaga rouge, Moscatel de Hamburgo, Moscatel Negro, Moscatel Prato, Moscatel Preto, Moscato d'Amburgo, Moscato di Amburgo, Moscato Nero, Muskat-Trollinger, Œillade musqué, Zibibbo Nero.

Prima

Maturité

très précoce
very early ripening period

Prima est le croisement de Lival et de Cardinal.

Cette variété est très précoce. Les grappes sont de taille moyenne et peu compacte. La peau est assez mince et la pulpe ferme, juteuse avec des pépins relativement peu perceptibles. La vigueur est moyenne.

Le niveau de production et la fertilité sont plutôt hauts. La coloration est totale avant pleine maturité. Prima est caractérisé par une qualité gustative moyenne.

Cette variété se conserve et se transporte bien. Prima est assez résistant à la pourriture grise.

Prima is the crossing of Lival and Cardinal. It is a very early ripening variety.

Its medium-size clusters are long and moderately tight. Berries are bluish black and medium in size. The skin is rather thin and the pulp is firm, sweet and juicy with very imperceptible seeds.

Vigour is average. Production and fertility are high. Full colour is reached before full maturity. Eating quality is acceptable.

Prima keeps well in cold storage and can be easily transported. Prima is moderately resistant to grey rot

Red Globe

Maturité

tardive
late ripening period

Red Globe est une variété californienne tardive pouvant être aussi appelée Rosito ou Globo Rojo. C'est un croisement multiple : (hunisa*emperor) * (hunisa*emperor*nocera).

Les grappes sont très grandes, allongée et de forme cylindrique conique. Les baies sont grosses, irrégulières, sphériques et portent une peau épaisse ; La saveur est neutre.

La maturité est tardive, la fertilité et la production sont élevées et la vigueur est bonne.

Red Globe se conserve très bien au froid et résiste bien au transport. Les grappes sont cependant très sensibles à la manipulation pendant le grossissement des baies. Red globe est sensible à l'oïdium.

Red Globe was first developed in California. It is also called Rosito or Globo Rojo in some places. It is a multiple cross between (hunisa*emperor) and (hunisa*emperor*nocera).

Ripening is late. Clusters are large, long and conical. Berries are huge, irregular in shape with a thick skin. Taste is neutral.

Red Globe is a very fertile high-yield vigorous grower.

It has a good shelf life and does not deteriorate easily during shipment. Bunches can be susceptible to handling during berry development. Red Globe is susceptible to powdery mildew.

Superior Seedless

Maturité

très précoce
very early ripening period

Cette variété blanche sans pépin est un croisement entre le Cardinal et une variété apyrène. Elle peut être parfois appelée Sugraone. Superior est précoce de première époque.

Les grappes sont de taille moyenne à grande, de forme conique et semi-compacte. Les baies sont ovales, de couleur vert-jaune, plutôt grosses et avec la peau épaisse. La chair est ferme, croquante et aromatique (saveur musquée).

Si la fertilité est faible, la vigueur est bonne et la production moyenne. Il est conseillé de greffer cette variété sur un porte-greffe vigoureux.

Cette variété résiste bien au transport et à la conservation au froid. On peut l'utiliser pour l'élaboration de raisins secs, de jus et de salades de fruit. Superior est sensible à la fertilisation, à la déficience en Zinc et en Fer et à l'oïdium.

Superior Seedless is a crossing of Cardinal and a seedless cultivar. This early-maturing white variety is sometimes called Sugraone.

Its conical-shaped bunches are rather big with large green-yellow fruits. The skin is thick and the pulp is firm and crunchy with a "muscaté" like aroma. The rather big green yellow berries are oval shaped with a thick skin.

Fertility is rather low, vigour is high and the level of production is average. It is highly recommended to graft Superior on a vigorous rootstock.

Superior is also used for the production of raisins and grape juice and makes excellent fruit salads. At the time of fertilisation, Superior is susceptible to zinc or iron deficiency and powdery mildew.

Thomson Seedless

Maturité

2ème époque
normal ripening period

Thomson Seedless trouve son origine au moyen Orient. Cette variété blanche apyrène est appelée aussi Sultanine, Sultanina, Sultana et Kismich.

Les grappes sont grandes, lâches et de forme conique. Les baies sont petites, ellipsoïdes ou ovoïdes et pointues. La peau est fine. La pulpe est croquante et peu acide.

La maturité est en deuxième époque. La vigueur peut être excellente dans les régions chaudes et ensoleillées. La production est moyenne.

Thomson Seedless est une variété très polyvalente car elle peut être utilisée aussi pour l'élaboration de raisins secs. Thomson Seedless est très sensible au mildiou, à l'oïdium, à l'anthracnose, à la pourriture grise et l'excoriose. Cette variété craint aussi le vent.

Thomson Seedless is a white seedless species that originated in the Middle East. It can be also called Sultanine, Sultanina, Sultana or Kismich. Its large and straggly clusters are conical in shape. Berries are small and egg-shaped with a sharp tip. The skin is thin. The pulp is crunchy with low acidity.

Ripening is in mid-season. Although vigour can be excellent in hot and sunny regions, productivity can prove erratic.

Berries can also be used for the production of raisins. Thomson Seedless is sensitive to downy mildew, powdery mildew, anthracnose, grey mould and phomopsis cane and leaf spot (also known as excoriose, dead arm and phomopsis type 2). The vines can also be damaged by high winds

Victoria

Maturité

précoce
early ripening period

Victoria trouve son origine en Roumanie. Cette variété précoce est le croisement du Cardinal et du Regina.

Les grappes sont grosses, longues et coniques. Les baies sont ovales et grosses. Leur peau est vert-jaune. La pulpe est croquante, juteuse et peu sucrée.

La maturité se produit en première période. La fertilité et le niveau de production sont hauts mais la vigueur est moyenne.

Victoria se conserve bien au froid et ne se détériore pas facilement durant les transports. Victoria est sensible à l'oïdium et au botrytis. Cette variété craint aussi le vent.

This early ripening white seeded variety originates in Romania. It is a cross of Cardinal and Regina.

Victoria yields large and long conical clusters carrying big oval green-yellowish berries. Their pulp is both crunchy and juicy and the taste is minimally sweet.

Fertility is generally high, so is productivity but it is only averagely vigorous.

Victoria is fairly resistant to damage during shipment and keeps well in cool storage. Victoria is sensitive to powdery mildew and botrytis and can be affected by high winds.

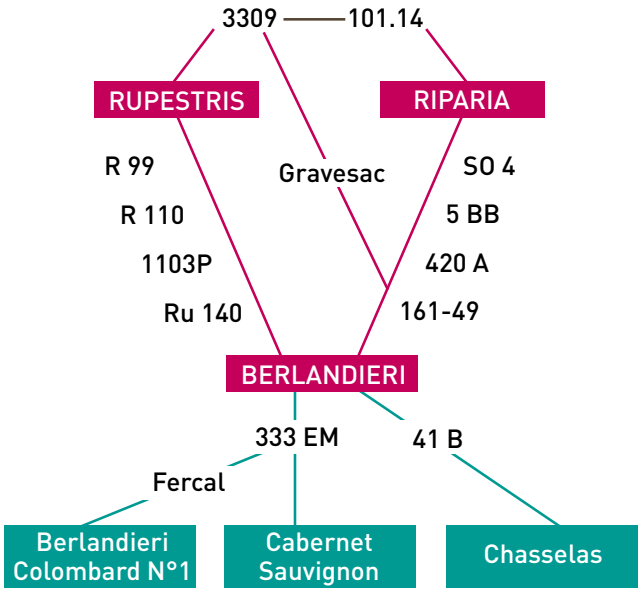
les porte-greffes
the rootstocks

Caractéristiques des principaux porte-greffes :
Characteristics of main rootstock varieties:

Vitis Rupestris
- très vigoureux
  very vigourous
- cycle végétatif long
  long vegetative cycle
- moyennement sensible à la chlorose (CA 14 %)
  moderately susceptible to chlorosis (CA 14%)
- résistance au phylloxera élevée : 18/20 (Ravaz)
  very resistant to phylloxera: 18/20

Vitis Riparia
- vigueur faible à moyenne
  low to average vigour
- cycle végétatif court
  short vegetative cycle
- sensible à la présence de calcaire
  susceptible to lime
- résistance au phylloxera élevée : 18/20
  high resistance to phylloxera: 18/20

Vitis Berlandieri
- vigueur forte
  very vigourous
- cycle végétatif long
  long vegetative cycle
- très bonne résistance à la chlorose
  very good resistance to chlorosis
- bonne résistance au phylloxera : 17/20
  very resistant to phylloxera: 17/20

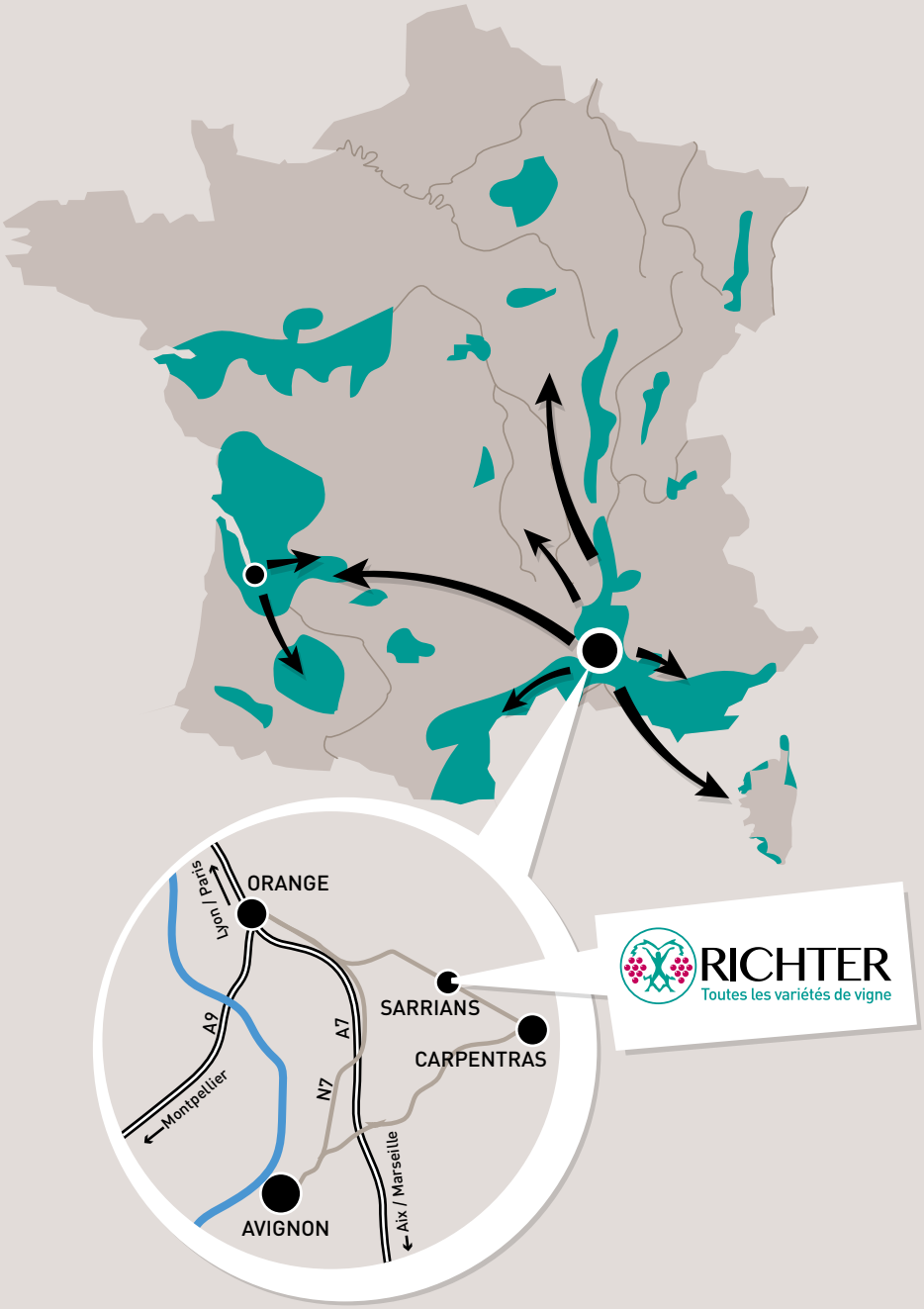


Ces variétés américaines ont fait l'objet de croisements de manière à obtenir des porte-greffes adaptés aux différents types de sol. Pour les porte-greffes à implanter dans les sols calcaires, des croisements ont été réalisés avec des vitis vinifera.
These american varieties were crossed to obtain rootsocks suitable for different types of soils.
For calcareous soils rootstocks were crossed with vitis vinifera.

Caractéristiques et aptitudes culturales des principales variétés de porte-greffes
Characteristics and cultural requirements of main rootstock varieties

Porte-greffes	IPC*	RÉSISTANCE / TOLERANCE			VIGUEUR vigour	OBSERVATIONS COMMENTS
		calcaire actif active lime	humidité humidity	sécheresse drought		
196.17 C	5	6%	faible low	faible low	forte strong	tolérant en terrains salés tolerant to salty soils
Riparia Gloire	5	6%	bonne	faible low	faible low	qualitatif qualitative
101.14 MG	10	9%	moyenne average	moyenne average	moyenne average	système radiculaire traçant running root system
44.53 M	10	10%	faible low	faible low	moyenne average	peu utilisé rarely used now
3309 C	10	11%	moyenne average	moyenne average	moyenne average	qualitatif qualitative
Gravesac	20	12%	moyenne average	moyenne average	moyenne average	croisement 3309 et 161.49 cross between 3309 and 161.49
Rupestris du Lot	20	14%	moyenne average	moyenne average	très forte very strong	système radiculaire plongeant plunging root system
R 99	30	17%	moyenne average	moyenne average	forte strong	peu utilisé rarely used now
R 110	30	17%	moyenne average	moyenne average	moyenne average	attention à la chlorose avec Syrah susceptible to chlorosis with Syrah
1103 P	30	17%	moyenne average	moyenne average	très forte very strong	tolérant en terrains salés tolerant to salty soils
SO4	30	20%	bonne good	bonne good	bonne good	s'adapte bien en milieu humide tolerant to humid soils
5 BB	40	20%	bonne good	bonne good	bonne good	s'adapte bien en milieu humide tolerant to humid soils
RSB1	40	20%	moyenne average	moyenne average	bonne good	-
420 A	40	20%	bonne good	bonne good	faible low	-
Ru 140	90	30%	moyenne average	moyenne average	forte strong	déconseillé dans les terres riches et humides not advised on humid and rich soils
41 B	60	40%	faible low	faible low	moyenne average	retarde la maturité delays maturation
Fercal	120	40%	moyenne average	moyenne average	moyenne average	excellent contre la chlorose ferrique highly resistant to chlorosis

*Indice de Pouvoir Chlorosant



RICHTER
735 Bd du Comté d'Orange - 84260 SARRIANS
Tél : +33 (0)4 90 65 42 73 - Fax : +33 (0)4 90 65 30 69
www.richter.fr