

Raisin de table pour climat froid

Ginette H. Laplante, d.t.a
MAPAQ, Saint-Hyacinthe

Avant de choisir un cultivar

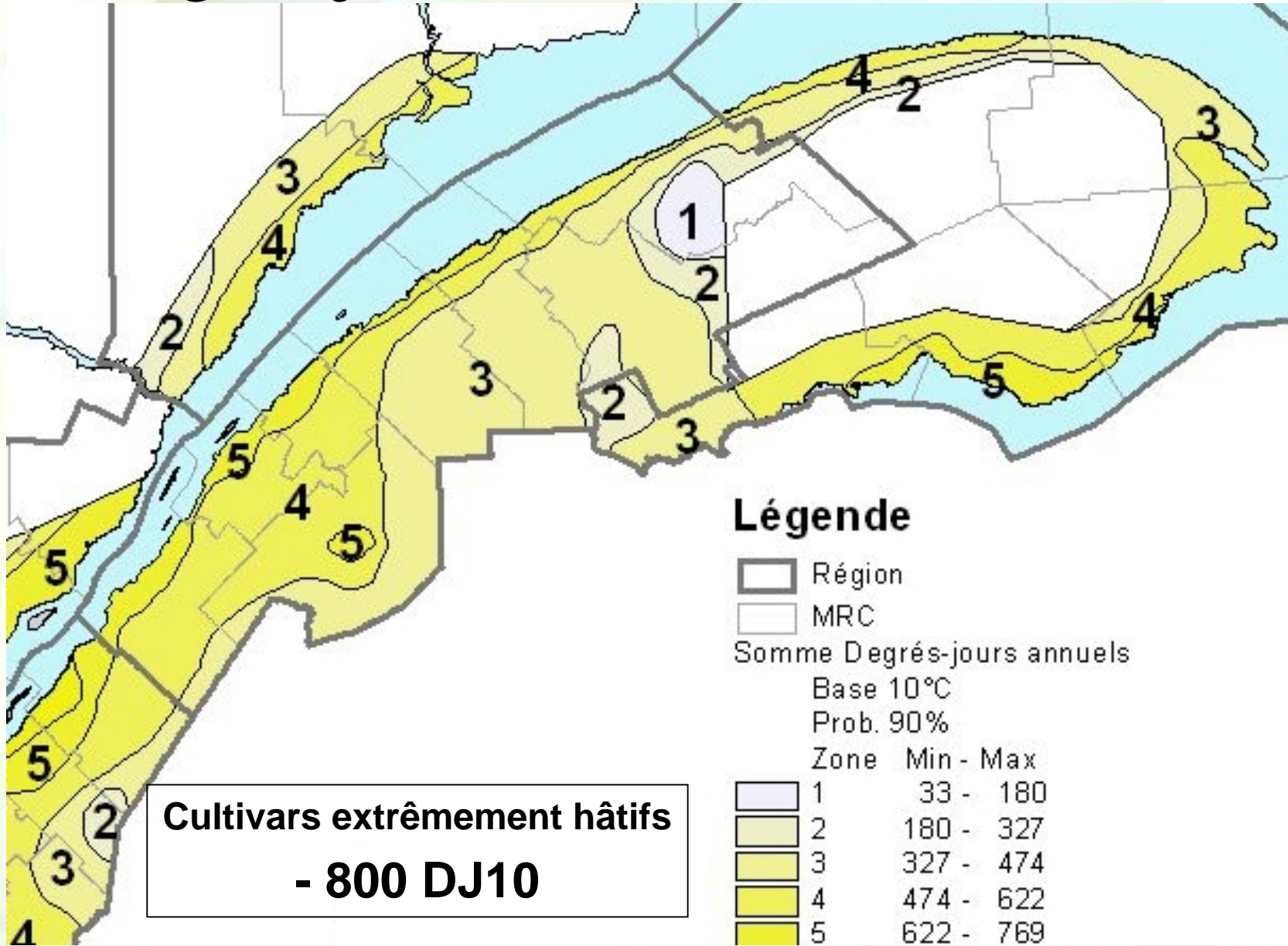
- Déterminer le marché visé et la qualité de raisin que vous voulez offrir pour ce marché
- Évaluer la rusticité nécessaire selon votre zone climatique (degrés-jours) et aussi selon votre site
- Faire des essais sur votre ferme avant d'implanter à grande échelle

Critère de maturité au Québec

Cultivar	Degré-jour (Base 10 °C)	Montérégie	Estrie	CQ	Nord...
Extrêmement hâtif	- 800	oui	oui	oui	oui
Hâtif	800-900	oui	oui	oui	non
Mi-saison	1000-1100	oui	oui ?	oui ?	non
Tardif	1100-1200	oui	non	non	non
Très tardif	1200 +	oui/non	non	non	non

Ref: Alain Breault, Viticulture A et M inc

Degrés jours annuels (base 10 °C)



Qualité du fruit

- **Marché frais**

couleur, épaisseur de la peau, « skin adhérence », avec ou sans pépin, capacité à se conserver sur la tablette

- **Jus**

couleur, composant chimique (sucre, acidité, pH)

- **Confiture: sans pépin, saveur**

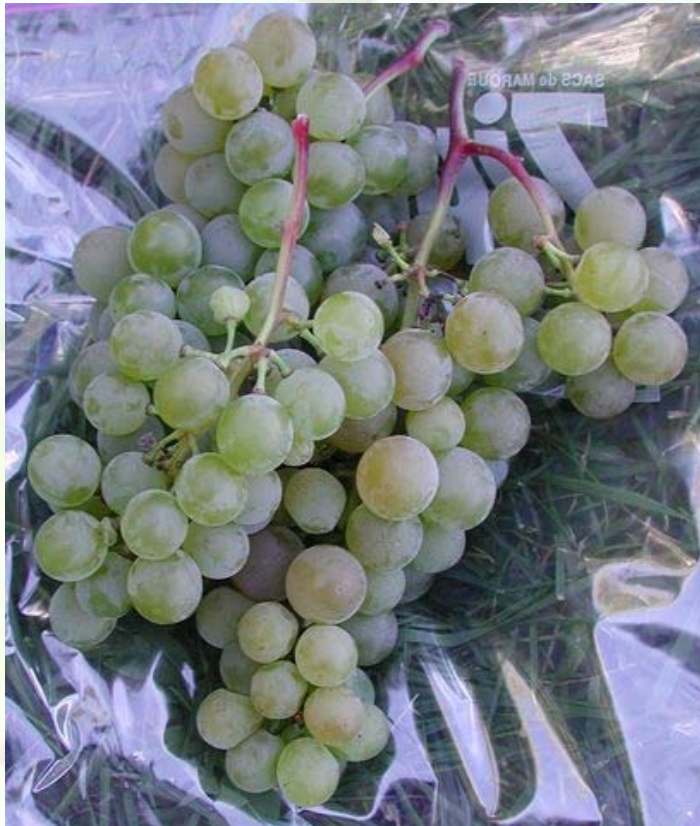
- **Gelées: pectine, saveur**

Somerset (E.S. 12-7-98)



- ❖ **Rusticité: - 35 °C au moins**
- ❖ **Très hâtif**
- ❖ **Grappe moyenne**
- ❖ **Grain orangé, petit, sans pépin**
- ❖ **Raisin de table, jus**
- ❖ **Goût sucré, savoureux**
- ❖ **Résistant aux maladies**

Vandal Cliche



- ❖ Rusticité: - 35 °C
- ❖ Hâtif / mi-saison
- ❖ Grappe moyenne
- ❖ Grain vert, petit-moyen
- ❖ Vin, raisin de table
- ❖ Savoureux (agrumes)

Sensible au mildiou et très sensible à l'antracnose
Fertilité excessive, grain se détache en fin de saison

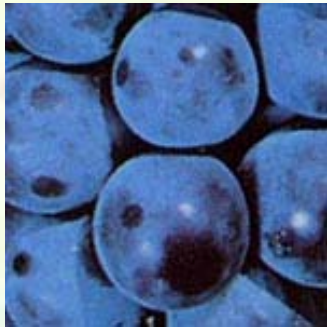
Autres cultivars très hâtifs

- Type labrusca - **Van Buren**



- ❖ Manque de rusticité? (-25 à -35 °C)
- ❖ Sensible au mildiou
- ❖ Grosse grappe, grain moyen, pourpre foncé
- ❖ Sucré
- ❖ Table et gelée

- Cultivar Swenson – **Trollhaugen (Troll)**



- ❖ Manque de rusticité? (-32 °C)
- ❖ Légèrement sensible au mildiou et au blanc
- ❖ Gros grain sans pépin, bleu
- ❖ Table, jus

Site internet sur la vigne

- Association des vignerons du Québec
<http://www.vignerons-du-quebec.com/>
- Vignes du Québec (raisin de table)
<http://vignesduquebec.com/>
- Viticulture A et M inc (raisin à vin)
<http://www.littlefatwino.com/breault.html>
- École de viticulture et de vinification
<http://www.evvq.ca/>