

## TABLE DES MATIÈRES

Préface de la 5 <sup>e</sup> édition .....	5
CHAPITRE I — Introduction à l'Étude des Cépages .....	7
CHAPITRE II — Classification phénotypique .....	13
A — Bases ampélographiques .....	13
1. Villosité des organes .....	13
2. Mesures ampélographiques de la feuille .....	15
3. Étude de la fleur et des grappes à maturité .....	15
B — Plan de description .....	15
1. Le bourgeonnement .....	16
2. Les jeunes feuilles .....	16
3. La feuille adulte .....	17
4. Le rameau et le sarment .....	27
5. Les inflorescences et les fleurs .....	29
6. Les grappes et les baies .....	30
7. Les graines .....	35
CHAPITRE III — Les Espèces américaines .....	37
<i>V. rupestris</i> .....	39
<i>V. riparia</i> .....	40
<i>V. cordifolia</i> .....	41
<i>V. aestivalis</i> .....	42
<i>V. candicans</i> .....	43
<i>V. cinerea</i> .....	44
<i>V. Berlandieri</i> .....	45
<i>V. Labrusca</i> .....	46
CHAPITRE IV — Les Porte-greffes .....	49
Rupestris du Lot .....	53
Riparia Gloire de Montpellier .....	54
Les Riparia-Rupestris .....	55
3309 Couderc .....	56
101-14 Mgt .....	58
4453 Malègue .....	59
4010 Cl .....	60
196-17 Cl .....	61

Les Rupestris Berlandieri .....	62
99 Richter .....	62
110 Richter .....	63
1103 Paulsen .....	65
1447 Paulsen .....	67
140 Ruggeri .....	66
Les Riparia Berlandieri .....	68
420A Mgt .....	68
161-49 C .....	70
157-11 C .....	70
34 EM .....	72
5BB .....	73
SO4 .....	74
5 C .....	75
8B .....	76
125 AA .....	77
RSB1 .....	78
Les Vinifera Berlandieri .....	80
41B Mgt .....	80
333EM .....	81
BC2 .....	82
Fercal .....	83
Les hybrides de Candicans .....	
1616 C .....	85
216-3 Cl .....	86
G1 .....	87
Violla .....	88
Le choix du porte-greffe.....	90
Gravesac.....	96
CHAPITRE V — Les Hybrides producteurs directs .....	97
Baco noir .....	99
Baco blanc .....	100
Couderc noir .....	101
Landal .....	102
Oberlin noir .....	103
Ravat blanc .....	104
Rayon d'Or .....	105
Plantet .....	106
Colobel .....	107
Seinoir .....	108
Chambourcin .....	109
Seyval .....	110
Villard blanc .....	111
Garonnet .....	112
Villard noir .....	113
Varousset .....	114
Hybrides secondaires .....	115
CHAPITRE VI — Les raisins de cuve .....	117
Alicante Bouschet .....	122
Aligoté .....	124
Aramon .....	125
Aubun .....	127

TABLE DES MATIÈRES

Counoise .....	129
Bouchalès .....	129
Cabernet franc .....	130
Cabernet-Sauvignon .....	133
Carignan .....	135
Chardonnay .....	137
Chenin .....	141
Cinsaut .....	142
Clairette .....	144
Colombard .....	146
Cot .....	148
Folle blanche .....	150
Gamay noir .....	152
Gamay Fréaux .....	155
Gamay de Chaudenay .....	155
Gewurztraminer .....	156
Grenache .....	158
Grolleau .....	160
Jurançon noir .....	161
Maccabeu .....	162
Mauzac .....	164
Melon ou Muscadet .....	165
Merlot noir .....	167
Merlot blanc .....	169
Meunier .....	171
Mourvèdre .....	172
Muscadelle .....	174
Muscat blanc de Frontignan .....	175
Muscat d'Alexandrie .....	177
Pinot noir .....	179
Piquepoul .....	189
Riesling .....	184
Sauvignon .....	186
Sémillon .....	188
Sylvaner .....	189
Syrah .....	191
Tannat .....	193
Terret gris .....	194
Ugni blanc .....	196
Valdiguié .....	198
Obtentions de l'INRA .....	200

CHAPITRE VII — Les Raisins de table .....

Admirable de Courtiller .....	209
Alphonse Lavallée .....	210
Cardinal .....	211
Chasselas .....	213
Dattier de Beyrouth .....	215
Gros Vert .....	217
Italia .....	220
Muscat de Hambourg .....	220
Muscat Reine des Vignes .....	222
Olivette noire .....	223
Perle de Csaba .....	224
Servant .....	226

Obtentions de l'INRA .....	228
Bibliographie .....	229
Table des figures .....	233
Index Alphabétique .....	237
Table des matières .....	250

Contenu protégé par copyright