



DEMANDES À L'ÉTUDE

VIGNE

VIGNE (*Vitis*)

Dénomination proposée:	'Frontenac M1'
Nom commercial:	Frontenac blanc
Numéro de la demande:	06-5522
Date de la demande:	2006/04/26
Requérant:	Ecole de viticulture et de vinification du Québec, L'Ascension-de-Patapédia (Québec)
Mandataire au Canada:	Variety Rights Management, Oxford Station (Ontario)
Sélectionneur:	Alain Breault, Ecole de viticulture et de vinification du Québec, L'Ascension-de-Patapédia (Québec)

Variétés de référence: 'Frontenac', 'La Crescent' et 'Seyval Blanc'

Sommaire: *Le dessus des feuilles adultes est vert moyen à vert foncé chez 'Frontenac M1', alors qu'il est vert foncé à vert très foncé chez 'Seyval Blanc'. La base de la feuille adulte est en forme de U chez 'Frontenac M1', alors qu'elle est en forme de V chez 'Seyval Blanc'. Le pétiole est plus court chez 'Frontenac M1' que chez 'Frontenac' et 'La Crescent'. La grappe est de densité moyenne chez 'Frontenac M1', alors qu'elle est lâche chez 'La Crescent' et dense à très dense chez 'Seyval Blanc'. Le nombre de fruits par grappe est peu élevé chez 'Frontenac M1', alors qu'il est moyen chez 'Seyval Blanc'. Le pédoncule de la grappe est de longueur moyenne chez 'Frontenac M1', alors qu'il est long chez 'Frontenac'. Le fruit de 'Frontenac M1' est très court à court, alors que celui de 'Seyval Blanc' est court à moyen. La peau du fruit mûr est jaune-vert chez 'Frontenac M1', alors qu'elle est noir-bleu chez 'Frontenac', jaune-vert à ambrée chez 'La Crescent' et vert-jaune chez 'Seyval Blanc'. Le fruit est moyennement pruiné chez 'Frontenac M1', alors qu'il est faiblement pruiné chez 'Seyval Blanc'. La teneur en sucre du fruit est très élevée chez 'Frontenac M1', alors qu'elle est élevée chez 'Frontenac' et 'La Crescent' et moyenne chez 'Seyval Blanc'.*

Description:

EXTRÉMITÉ DES POUSSSES : glabre ou portant des poils couchés ou dressés très clairsemés; pigmentation anthocyanique très faible à faible, disposée en rayures; extrémité ouverte avec petites feuilles nettement séparées.

POUSSES : dressées à semi-dressées; nœuds et entre-nœuds verts sur les deux côtés; bourgeons non anthocyanés ou très faiblement anthocyanés.

SARMENTS : circulaires à elliptiques en coupe transversale; surface striée, brun jaunâtre, sans lenticelles; nœuds et entre-nœuds glabres ou portant des poils dressés très clairsemés.

VRILLES : courtes, discontinues.

JEUNES FEUILLES : vertes sur le dessus, non anthocyanées ou très faiblement anthocyanées; zone internervale glabre ou portant des poils dressés très clairsemés; nervures principales portant des poils couchés et dressés très clairsemés à clairsemés.

FEUILLES ADULTES: cordées à pentagonales, de longueur moyenne, comportant 3 ou 5 lobes; limbe ondulé près du pétiole, à profil plat à strié; dessus vert moyen à vert foncé, très faiblement à faiblement cloqué; dents rectilignes, courtes à moyennes par rapport à leur largeur basale; sinus pétiolaire très ouvert à ouvert, en forme de U; sinus latéraux supérieurs ouverts, en forme de V; nervures principales non anthocyanées ou très faiblement anthocyanées sur les deux faces; zone internervale du dessous du limbe portant des poils couchés très clairsemés à clairsemés et des poils dressés clairsemés; nervures principales du dessous du limbe portant des poils couchés et dressés très clairsemés à clairsemés; nervures principales du dessus du limbe portant des poils dressés très clairsemés à clairsemés; pétiole court à moyen, glabre ou portant des poils couchés et dressés très clairsemés.

FLEURS : hermaphrodites.

GRAPPE : de longueur moyenne, de densité moyenne, de poids très faible à faible, comportant un petit nombre de fruits; pédoncule de longueur moyenne, faiblement lignifié.

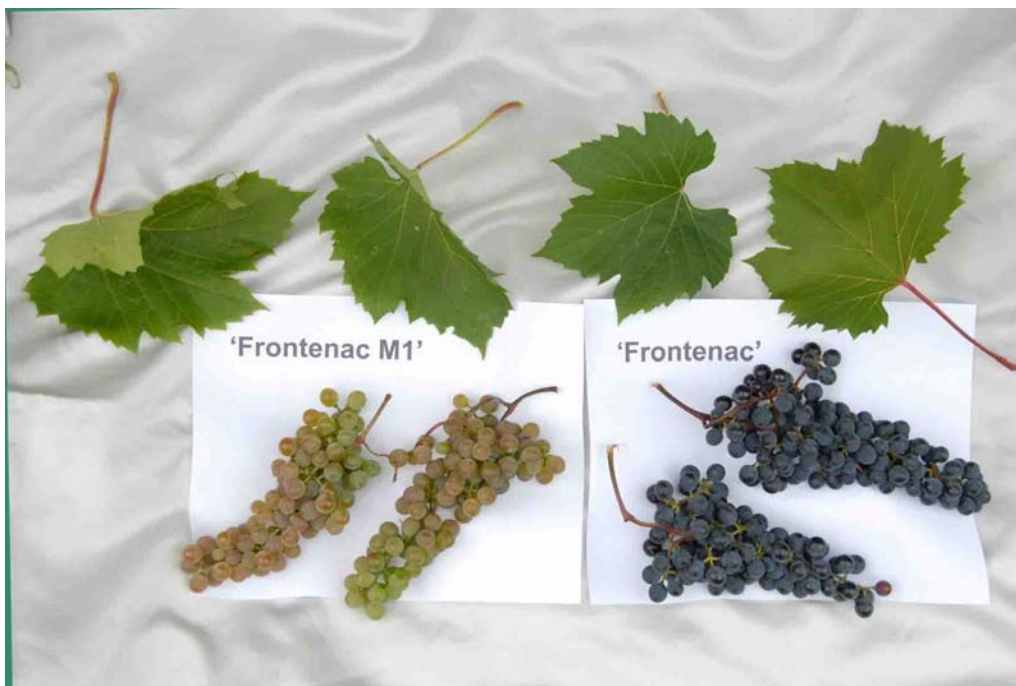
FRUITS : très courts à courts, de poids très faible à faible, de grosseur uniforme, globuleux, circulaires en coupe transversale; peau mince, uniformément jaune-vert, moyennement pruinée; chair translucide, juteuse, moyennement ferme, à saveur neutre; pédicelle très court; fruit se séparant facilement du pédicelle; pépins présents, à hile de couleur visible.

CARACTÈRES AGRONOMIQUES : débourrement hâtif; maturation débutant à une époque intermédiaire à tardive; vigne rustique.

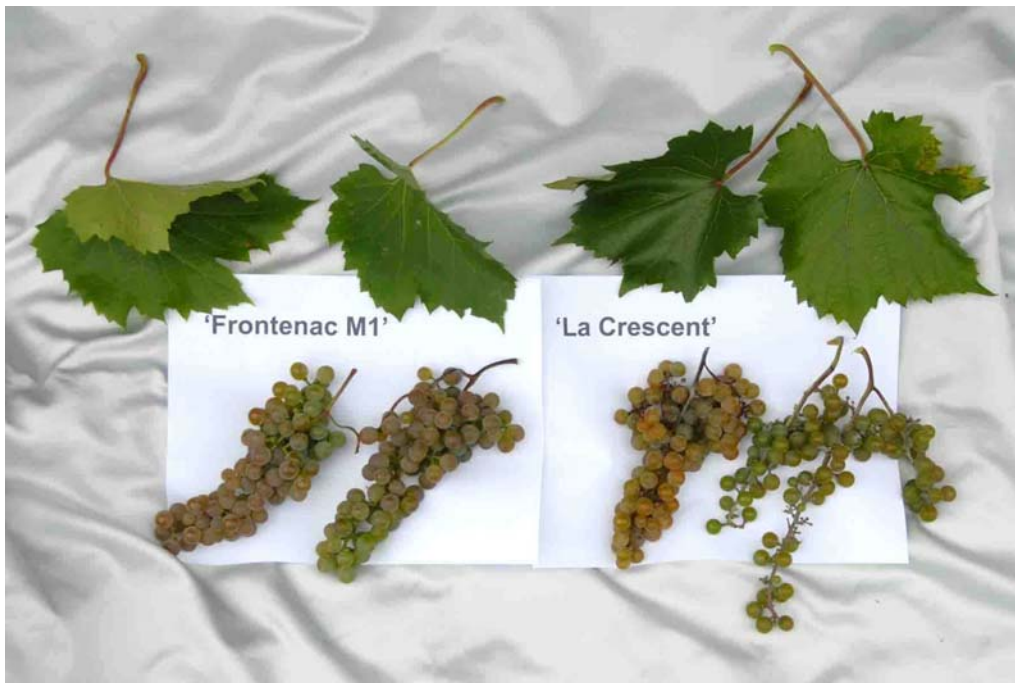
QUALITÉ DU MOÛT : teneur en sucre très élevée; teneur en acidité totale très élevée.

Origine génétique: 'Frontenac M1' est issue d'un sarment mutant découvert dans une vigne 'Frontenac' en septembre 2005, dans la pépinière Viticulture A & M, à Saint-Paul-d'Abbotsford, au Québec. Ce sarment produisait des fruits blanc mat, tandis que la vigne 'Frontenac' produit normalement des fruits noir bleuté. Le nouveau cépage a été sélectionné pour la couleur de ses fruits et pour ses caractères de vinification supérieurs.

Épreuves et essais: Les épreuves et essais ont été réalisés durant les saisons de culture 2009 et 2010 dans la pépinière Viticulture A & M, à Saint-Paul-d'Abbotsford, au Québec. Les vignes ont été cultivées en vignoble de production, en rangs espacés de 2,5 mètres, avec un espacement de 1,2 mètre sur le rang. Le cépage 'Seyval Blanc' a été cultivé dans le vignoble des Artisans du Terroir, à Saint-Paul-d'Abbotsford, à 1 km de la pépinière Viticulture A & M.



Vigne: 'Frontenac M1' (gauche) avec la variété de référence 'Frontenac' (droite)



Vigne: 'Frontenac M1' (gauche) avec la variété de référence 'La Crescent' (droite)



Vigne: 'Frontenac M1' (gauche) avec la variété de référence 'Seyval Blanc' (droite)