

vignes à raisins de table

n o u v e l l e
c o l l e c t i o n



La gamme Ampélia



Les cépages précoces



Les cépages de saison



Les cépages tardifs



Les vignes
vierges et d'ornement



La boutique
de Jardivigne

une histoire de famille

Pépiniéristes viticoles de père en fils depuis 1927, nous mettons maintenant notre savoir-faire au service des amateurs de raisins de table. La qualité de nos productions qui justifie notre renommée dans le monde de la viticulture est donc dorénavant à votre disposition.

Les plants que nous élevons dans nos pépinières font l'objet d'un suivi permanent et de contrôles constants, nous permettant de garantir la qualité de nos productions.

Dans notre vigne conservatoire, nous rassemblons et nous cultivons les variétés anciennes et nouvelles qui vous régaleront.

Pascal et Patrice Senté



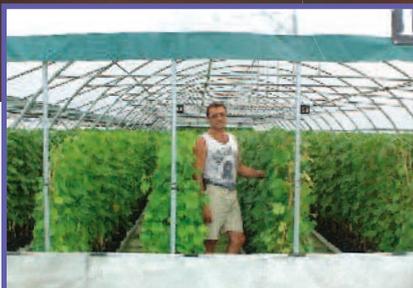
Nos services

Nos envois sont accompagnés d'un guide de culture destiné à vous aider pour :

- Les plantations
- La taille (rang, treille, tonnelle)
- Le palissage
- Les traitements

Nous assurons une garantie de reprise jusqu'au 30 juin suivant la plantation (à l'exclusion des dommages climatiques ou accidentels).

Nous pouvons expédier votre commande à l'adresse et à la date de votre choix. Notre équipe est à votre service pour vous conseiller par téléphone.



Tous nos plants sont présentés en conteneurs de 2 litres. Ils sont expédiés de début octobre au 15 mai.

(réservation sur commande toute l'année)

Nos agrofournitures sont expédiables toute l'année.

Sommaire

■ Gamme Ampélia.....	P 03
■ Cépages précoces.....	P 04
■ Cépages de saison.....	P 08
■ Cépages tardifs.....	P 11
■ Devenez vigneron amateur.....	P 13
■ Les vignes vierges et d'ornement.....	P 13
■ Tableau récapitulatif des variétés par ordre de maturité.....	P 14
■ Le coin librairie.....	P 14
■ La boutique Jardivigne.....	P 15
■ Conseil de plantation.....	P 16
■ Conditions de vente.....	P 16

Nos envois



- Livraison par la Poste ou par transporteur à la date de votre choix de début octobre au 15 mai.
- Soins particuliers pour la préparation et l'emballage de votre commande.
- Fraîcheur parfaite : conservation des plants en chambre froide jusqu'au jour d'expédition.
- Traitement personnalisé des commandes.

Pour des raisons techniques, nous ne livrons, outre la France métropolitaine, que les pays suivants : Allemagne, Belgique, Espagne, France, Italie, Luxembourg, Pays-Bas, Portugal et Royaume-Uni.



Perdín

Référence : PRD

Ses baies sont belles, dorées, aromatiques, savoureuses et précoces. Cette variété obtenue par l'Institut National de la Recherche Agronomique est une vraie nouveauté. A la saveur de son raisin, s'ajoute l'avantage d'une grande résistance aux maladies cryptogamiques. Elle est idéale pour la treille (pas de salissure des murs), la tonnelle, ou le simple rang chez vous ou dans votre résidence secondaire.

Maturité*

Marseille : 1/5 août

Bordeaux : 15/20 août

Paris : 1/5 septembre



Aire géographique de plantation



Candín

Référence : CAN

Ses grappes assez grosses portent des grains ronds, dorés à maturité*. La pulpe juteuse et savoureuse a un goût nettement muscaté. Cette variété obtenue par l'Institut National de la Recherche Agronomique est une vraie nouveauté. A la saveur de son raisin, s'ajoute l'avantage d'une grande résistance aux maladies cryptogamiques. Elle est idéale pour la treille (pas de salissure de mur), la tonnelle, ou le simple rang chez vous ou dans votre résidence secondaire.

Maturité*

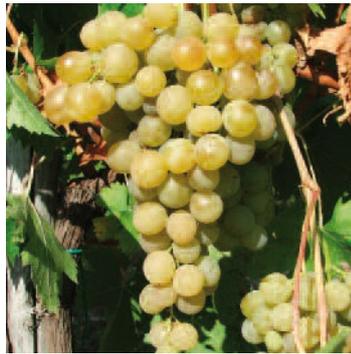
Marseille : 25/31 août

Bordeaux : 10/15 septembre

Paris : 25/30 septembre



Aire géographique de plantation



Aladín

Référence : ALA

Ses grappes sont grandes, les baies rondes de grosseur moyenne, sont juteuses et sucrées. Cette variété obtenue par l'Institut National de la Recherche Agronomique est une vraie nouveauté. A la saveur de son raisin, s'ajoute l'avantage d'une grande résistance aux maladies cryptogamiques. Elle est idéale pour la treille (pas de salissure des murs), la tonnelle, ou le simple rang chez vous ou dans votre résidence secondaire.

Maturité*

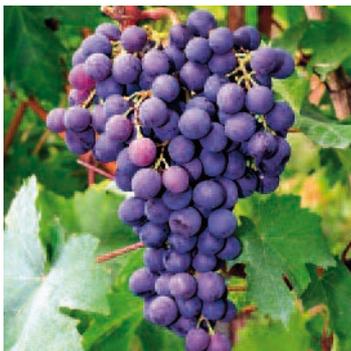
Marseille : 1/5 septembre

Bordeaux : 15/20 septembre

Paris : 1/5 octobre



Aire géographique de plantation



Amandín

Référence : AMA

Son raisin est un muscat bien doré à maturité*, à grandes grappes et à grains ovoïdes. Cette variété obtenue par l'Institut National de la Recherche Agronomique est une vraie nouveauté. A la saveur de son raisin, s'ajoute l'avantage d'une grande résistance aux maladies cryptogamiques. Elle est idéale pour la treille (pas de salissure des murs), la tonnelle, ou le simple rang chez vous ou dans votre résidence secondaire.

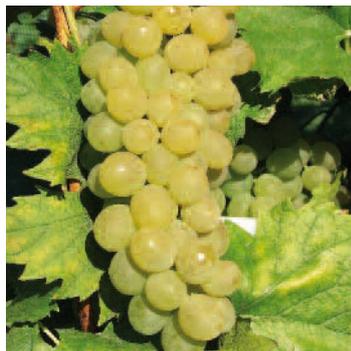
Maturité*

Marseille : 10/15 septembre

Bordeaux : 25/30 septembre



Aire géographique de plantation

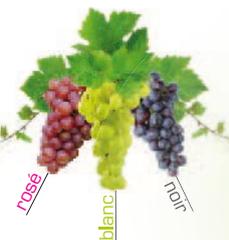


Ampelia®

Des raisins vraiment écologiques

Le plaisir de la récolte sans la contrainte des traitements**

**Selon les situations (zones viticoles) et la pression des maladies, 1 à 2 traitements encadrant la floraison peuvent-être nécessaires.



gamme
Ampelia

*Les dates sont données à titre indicatif et peuvent varier selon l'exposition ou les conditions climatiques.

Madéleine Angevine

Référence : MAN

Obtenteur : Maison VIBERT

Origine : Croisement Madeleine Royale x Précoce de Malingre.

Raisin à maturité très précoce, il a des grappes moyennes et aérées. Les grains, assez gros et à peau fine, sont légèrement ovoïdes.

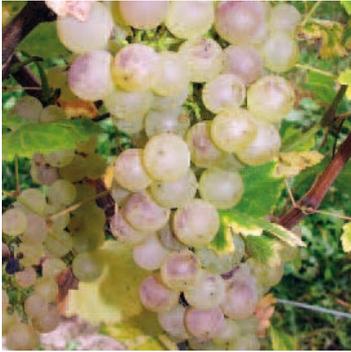
Maturité*

Marseille : 15/20 juillet

Bordeaux : 1/5 août

Paris : 15/20 août

Aire géographique de plantation



Perle de Csaba

Référence : PC

Obtenteur : Adolf STARK (Hongrie) en 1904.

Origine : Semis d'Origine inconnue.

C'est le premier plaisir de la saison. Les petites grappes portent des grains ronds et dorés, juteux et à peau fine, au fin goût musqué.

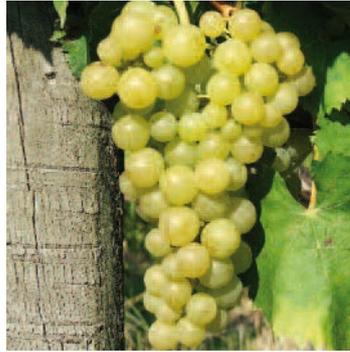
Maturité*

Marseille : 15/20 juillet

Bordeaux : 1/5 août

Paris : 15/20 août

Aire géographique de plantation



Perlette sans Pépins

Référence : PSP

Obtenteur : OLMO (Californie) en 1936.

Origine : Croisement REINE DES VIGNES x SULTANINE.

Les grappes obtenues sont grosses. Les grains ronds, de taille moyenne, pratiquement sans pépins, sont appréciés pour leur fruité et leur peau fine.

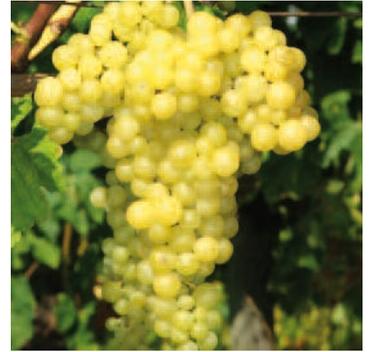
Maturité*

Marseille : 20/25 juillet

Bordeaux : 5/10 août

Paris : 20/25 août

Aire géographique de plantation



Isa

Référence : ISA

Obtenteur : INRA (Montpellier) en 1964.

Origine : Croisement GLOIRE de HONGRIE x CARDINAL

Sa grappe de taille moyenne porte des baies sphériques, grosses, jaune doré. Sa pulpe ferme a une saveur finement musquée.

Maturité*

Marseille : 10/15 août

Bordeaux : 25/31 août

Paris : 10/15 septembre

Aire géographique de plantation



Mireille

Référence : MI

Obtenteur : ICBPV (Montpellier).

Origine : croisement ITALIA x PERLE DE CSABA.

Cépage à grappe moyenne et lâche. Les baies sont ovales avec un agréable parfum musqué.

Maturité*

Marseille : 1/5 août

Bordeaux : 15/20 août

Paris : 1/5 septembre

Aire géographique de plantation



Précoce de Malingre

Référence : PDM

Obtenteur : MALINGRE (Paris) vers 1840.

Origine : Semis d'Origine inconnue.

Les grappes, de taille moyenne, portent des grains ovales, à la peau fine et à la saveur bien sucrée.

Maturité*

Marseille : 1/5 août

Bordeaux : 15/20 août

Paris : 1/5 septembre

Aire géographique de plantation



Reine des Vignes

Référence : RV

Obtenteur : János MATHIASZ (Hongrie) en 1916.

Origine : Croisement souvenir de la REINE ELISABETH x PERLE DE CSABA.

Grappes moyennes, gros grains ronds et dorés. Sous la peau peu épaisse, la chair croquante révèle un fruité légèrement musqué d'une grande finesse.

Maturité*

Marseille : 1/5 août

Bordeaux : 15/20 août

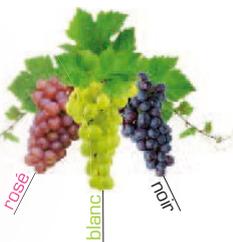
Paris : 1/5 septembre

Aire géographique de plantation



cépages

Précoces



*Les dates sont données à titre indicatif et peuvent varier selon l'exposition ou les conditions climatiques.



Muscat de Lierval

Référence : MDL

Obtenteur : VIBERT en 1858.

Origine : Semis d'origine indéterminée.

Grappes petites à baies rondes et petites. Pulpe fondante à saveur musquée.

Maturité*

Marseille : 1/5 août

Bordeaux : 15/20 août

Paris : 1/5 septembre



Aire géographique de plantation



Muscat de Saumur

Référence : MDS

Obtenteur : Docteur COURTILLER (Saumur) en 1842.

Origine : Semis de pépins d'ISCHIA.

Les grappes sont moyennes. Les grains ronds et de taille moyenne, bien dorés à maturité*, sont légèrement aplatis aux deux pôles. La chair ferme, sous la peau fine, a une saveur musquée, nettement marquée.

Maturité*

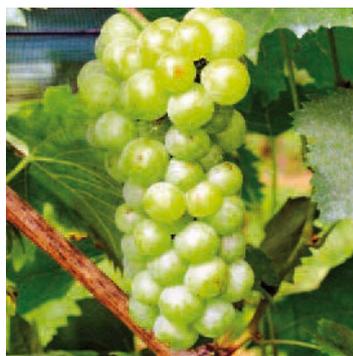
Marseille : 1/5 août

Bordeaux : 15/20 août

Paris : 1/5 septembre



Aire géographique de plantation



Madeleine Royale

Référence : MR

Obtenteur : MOREAU-ROBERT (Angers) en 1845.

Origine : Semis d'origine inconnue.

Ce raisin à grappes moyennes et à grains ronds est apprécié pour sa chair fondante, bien juteuse et sucrée

Maturité*

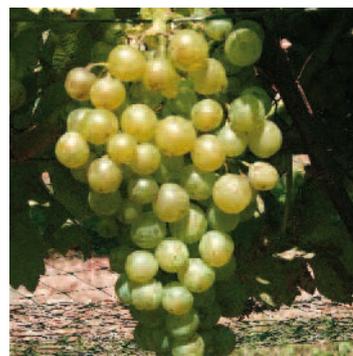
Marseille : 1/5 août

Bordeaux : 15/20 août

Paris : 1/5 septembre



Aire géographique de plantation



Ora

Référence : ORA

Obtenteur : INRA (Villeneuve les Maguelonne) en 1989.

Origine : (CINSAUT x PERLE DE CSABA) x CARDINAL.

Ce cépage produit de grosses grappes souples et de bonne tenue. Les grains sont gros et ovales, la pellicule est mince, dorant bien au soleil. La pulpe est ferme et riche en sucres.

Maturité*

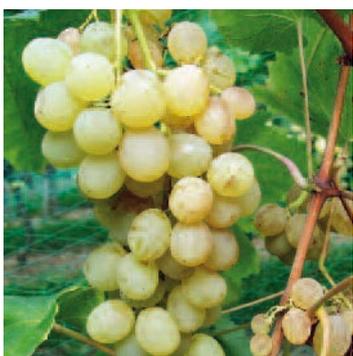
Marseille : 1/5 août

Bordeaux : 15/20 août

Paris : 1/5 septembre



Aire géographique de plantation



Perle de Csaba Rouge

Référence : PCR

Obtenteur : Paul KOCIS EN 1917 HONGRIE.

Origine : Madame Jean Mathiasz x Perle de Csaba.

Petites grappes à baies ovales et de couleur mauve. Chair fondante et pulpeuse. Saveur finement musquée.

Maturité*

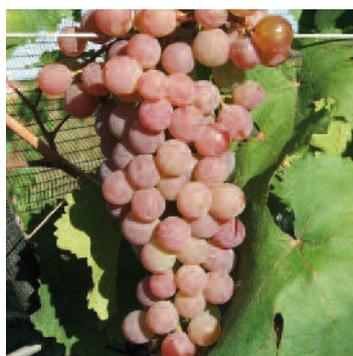
Marseille : 1/5 août

Bordeaux : 15/20 août

Paris : 1/5 septembre



Aire géographique de plantation



Muscat Rouge de Madère

Référence : MRM

Origine : Cépage ancien d'origine portugaise.

Il possède des baies rondes de couleur rouge à violet foncé. Sa peau est fine. Sa chair est fondante avec une saveur musquée.

Maturité*

Marseille : 15/20 août

Bordeaux : 1/5 septembre

Paris : 15/20 septembre



Aire géographique de plantation



Noir Hatif de Marseille

Référence : NHM

Obtenteur : Antoine BESSON vers 1870.

Origine : Semis d'origine inconnue.

Ses belles grappes portent des grains ronds, de grosseur moyenne, à la chair ferme, sucrée, relevée d'une saveur finement musquée.

Maturité*

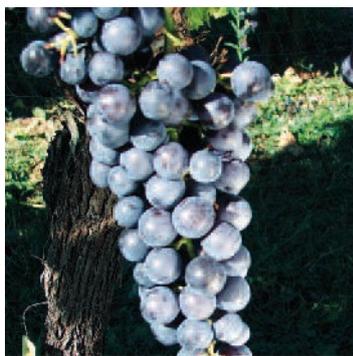
Marseille : 5/10 août

Bordeaux : 20/25 août

Paris : 5/10 septembre



Aire géographique de plantation



cépages

Précoces

*Les dates sont données à titre indicatif et peuvent varier selon l'exposition ou les conditions climatiques.



Prima

Référence : PRI
Obtenteur : INRA (Montpellier) en 1996.
Origine : Croisement CARDINAL x LIVAL.
 Grappes moyennes à grandes baies ellipsoïdes, peau assez fine, pulpe ferme.

Maturité*	
Marseille :	5/10 août
Bordeaux :	20/25 août
Paris :	5/10 septembre
Aire géographique de plantation	



Roi des Précoces

Référence : ROI
Origine : Indéterminée.
 Petites grappes, grains noirs, ovales, de taille moyenne, pulpe charnue, savoureusement sucrée.

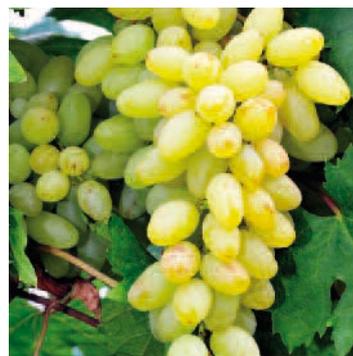
Maturité*	
Marseille :	5/10 août
Bordeaux :	20/25 août
Paris :	5/10 septembre
Aire géographique de plantation	



Centennial Seedless

Référence : CEN
Obtenteur : Université de Davis (USA) en 1980.
Origine : Croisement entre GOLD et Q25-6 (Emperor x Pirovano 75).
 Grosses grappes à grains ovoïdes sans pépins, peau fine, chair croquante et juteuse à léger goût de muscat.

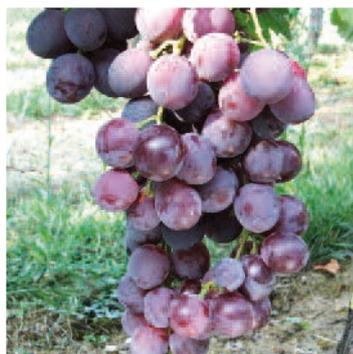
Maturité*	
Marseille :	20/25 août
Bordeaux :	1/5 septembre
Paris :	15/20 septembre
Aire géographique de plantation	



Cardinal

Référence : CAR
Obtenteur : Elmer SNYDER (Californie) en 1939
Origine : Croisement Flame Tokay X Alphonse Lavallée.
 Ses grappes sont grosses et coniques. Ses grains sphériques et assez gros, enveloppés d'une peau moyennement épaisse, renferment une chair ferme et très légèrement musquée.

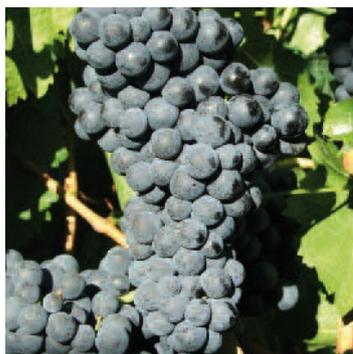
Maturité*	
Marseille :	10/15 août
Bordeaux :	25/31 août
Paris :	10/15 septembre
Aire géographique de plantation	



Portugais Bleu

Référence : POB
Origine : Cépage connu de longue date en Autriche.
 Sa grappe est moyenne et cylindrique, avec de gros grains ronds fondants, d'un joli noir bleuté..

Maturité*	
Marseille :	10/15 août
Bordeaux :	25/31 août
Paris :	10/15 septembre
Aire géographique de plantation	



Muscat Bleu

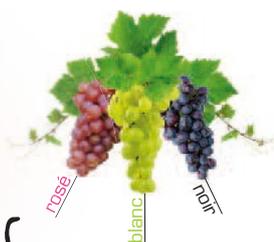
Référence : MB
Obtenteur : GARNIER (Suisse) dans les années 30.
Origine : Croisement GARNIER 15/6 X SEYVE-VILLARD 20-347.
 Il produit de grandes grappes lâches, avec des baies assez grosses et ovales. La pulpe est croquante agréablement parfumée. Il est aussi très peu sensible aux maladies cryptogamiques.

Maturité*	
Marseille :	15/20 août
Bordeaux :	1/5 septembre
Paris :	15/20 septembre
Aire géographique de plantation	



cépages

Précoces



Jus de raisin Maison

Le jus de raisin est à la fois délicieux et rempli de vitamines.

*Les dates sont données à titre indicatif et peuvent varier selon l'exposition ou les conditions climatiques.



Chasselas Doré

Référence : CHD

Origine : Cépape ancienne, d'origine orientale, importé en France (depuis la Suisse) au XVIe siècle.

C'est l'un des meilleurs raisins, toujours très apprécié pour sa peau fine et ses grappes moyennes aux grains juteux, dorés et fondants.

Maturité*

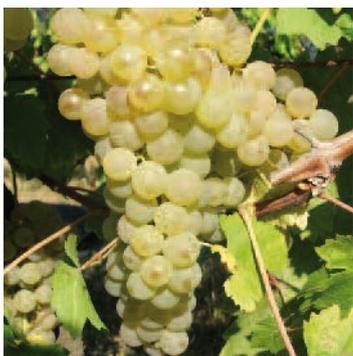
Marseille : 15/20 août

Bordeaux : 1/5 septembre

Paris : 15/20 septembre



Aire géographique de plantation



Chasselas Rose

Référence : CHR

Origine : Evolution ancienne du Chasselas Doré.

Il a les mêmes caractéristiques que celui-ci, mais s'en différencie originalement par sa couleur rosée.

Maturité*

Marseille : 15/20 août

Bordeaux : 1/5 septembre

Paris : 15/20 septembre



Aire géographique de plantation



Chasselas Muscat

Référence : CHM

Obtenteur : Baron SALOMON (Sisteron) au XIXe siècle.

Origine : Semis d'origine inconnue.

Ce Chasselas fruité et juteux est agrémenté d'un extraordinaire parfum muscat.

Maturité*

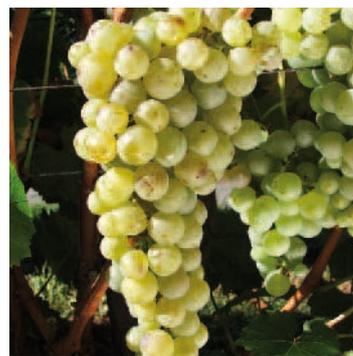
Marseille : 15/20 août

Bordeaux : 1/5 septembre

Paris : 15/20 septembre



Aire géographique de plantation



Chasselas Cioutat

Référence : CHC

Origine : Mutation ancienne du Chasselas Doré.

A la saveur délicate du Chasselas vient s'ajouter l'aspect décoratif des feuilles.

Maturité*

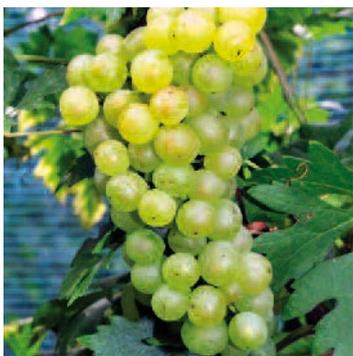
Marseille : 15/20 août

Bordeaux : 1/5 septembre

Paris : 15/20 septembre



Aire géographique de plantation



Chasselas Violet

Référence : CHV

Origine : Evolution ancienne du Chasselas Doré.

Ce cépage se caractérise par ses rameaux et ses grappes qui se teintent très tôt en violet, puis les grains prennent une couleur rose clair en approchant de la maturité. Les baies sont rondes, de taille moyenne, juteuses et bien sucrées.

Maturité*

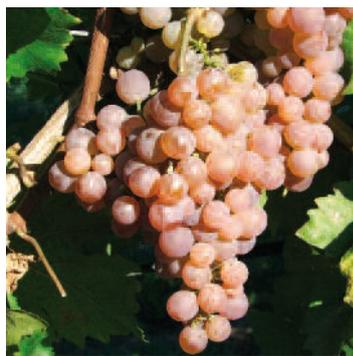
Marseille : 15/20 août

Bordeaux : 1/5 septembre

Paris : 15/20 septembre



Aire géographique de plantation



Pied de Perdrix

Référence : PDP

Origine : Cépape ancienne originaire du Béarn.

Ses grappes sont petites, portant de petits grains ronds, non serrés, dont la face exposée au soleil se colore nettement de rose..

Maturité*

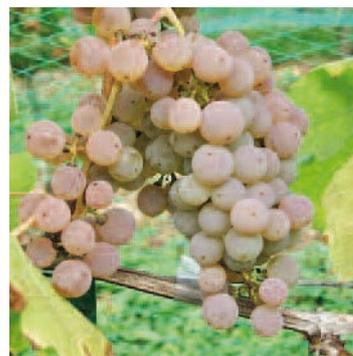
Marseille : 20/25 août

Bordeaux : 5/10 septembre

Paris : 20/25 septembre



Aire géographique de plantation



Vous pouvez l'obtenir à l'aide d'une centrifugeuse ou d'un presseur selon les quantités de raisin récoltées.

Avant de le conditionner, il faut laisser le jus reposer pour qu'un dépôt naturel se forme (les bourbes) au frais pendant quelques heures.

Puis deux solutions :

■ PASTEURISATION :

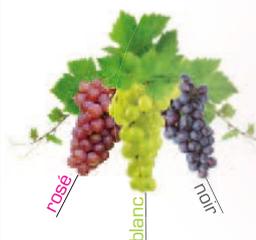
Mode de conservation pratique sur plusieurs années. Faire chauffer le jus jusqu'à 76°C. Siphonner le jus dans des bouteilles en verre préalablement ébouillantées. Bouchez la bouteille rapidement et la tremper dans l'eau froide. Le « Plop » du bouchon attestera de l'étanchéité de la bouteille.

■ CONGELATION :

Utilisation de bouteilles d'eau minérale. Elles sont remplies au 3/4 avec du jus frais sans chauffage. Les mettre sans attendre au congélateur en les fermant à peine afin de chasser l'air pendant la congélation, les fermer complètement par la suite. La durée de conservation est limitée dans le temps.

La congélation préserve les arômes du raisin qui disparaissent en partie à la pasteurisation.

Faites un essai, la comparaison est surprenante !



cépages

Précoces

*Les dates sont données à titre indicatif et peuvent varier selon l'exposition ou les conditions climatiques.



Teinturier

Référence : TEI
Origine : Origine indéterminée.
 Ses feuilles très chargées en tannins, rougissent dès juin, et servent à la confection de tisanes veinotoniques, ainsi que de bains de pieds pour favoriser la circulation dans les jambes lourdes. Raisin petits à moyens, très noirs.

Maturité*

Marseille :	20/25 août
Bordeaux :	5/10 septembre
Paris :	20/25 septembre

Aire géographique de plantation



Admirable de Courtiller

Référence : ADC
Obtenteur : Docteur COURTILLER (Saumur) vers 1850.
Origine : Croisement d'origine inconnue.
 Les grappes moyennes portent de gros grains ovoïdes, jaune doré, devenant roses au soleil et à maturité. La peau est fine, la chair fondante et juteuse.

Maturité*

Marseille :	25/31 août
Bordeaux :	10/15 septembre
Paris :	25/30 septembre

Aire géographique de plantation



Lival

Référence : LIV
Obtenteur : INRA (Montpellier) en 1976.
Origine : Croisement ALPHONSE LAVALLÉE x LIGNAN.
 Ses grappes courtes portent des grains à pulpe ferme, légèrement allongés et assez gros.

Maturité*

Marseille :	25/31 août
Bordeaux :	10/15 septembre
Paris :	25/30 septembre

Aire géographique de plantation



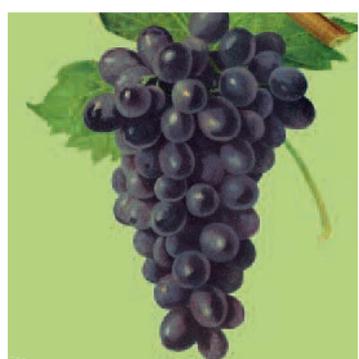
Cinsaut

Référence : CIN
Origine : Midi de la France.
 Il produit de grandes grappes ovoïdes et à chair ferme. Il est aussi utilisé pour la production de vin.

Maturité*

Marseille :	25/31 août
Bordeaux :	10/15 septembre
Paris :	25/30 septembre

Aire géographique de plantation



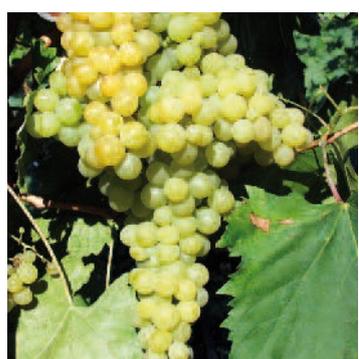
Exalta

Référence : EXA
Obtenteur : INRA (Bordeaux) en 1990.
Origine : Croisement MUSCAT de HAMBOURG x PERLETTE.
 Il produit de très grosses grappes aux grains dorés, pratiquement sans pépins. La pulpe croquante et juteuse est savoureusement musquée (le régal des enfants).

Maturité*

Marseille :	25/31 août
Bordeaux :	10/15 septembre
Paris :	25/30 septembre

Aire géographique de plantation



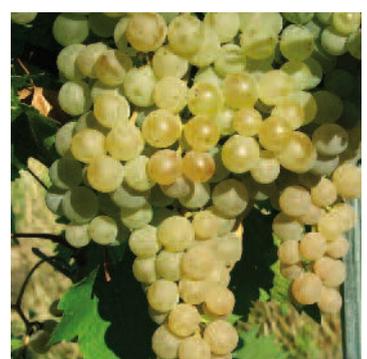
Danlas

Référence : DAN
Obtenteur : INRA (Montpellier) en 1981.
Origine : Croisement DABOUKI x CHASSELAS.
 Ses grandes grappes à gros grains ronds lui permettent, outre l'avantage de sa saveur, de rehausser la présentation des coupes à fruits.

Maturité*

Marseille :	25/31 août
Bordeaux :	10/15 septembre
Paris :	25/30 septembre

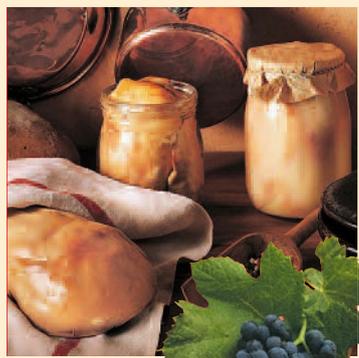
Aire géographique de plantation



cépages

de saison





FOIE GRAS POÊLÉ AUX RAISINS

Pour 6 personnes ; Préparation 20 minutes ;
Cuisson 4 minutes.

*Les dates sont données à titre indicatif et peuvent varier selon l'exposition ou les conditions climatiques.



Carla

Référence : CA

Origine : Croisement CARDINAL x ALPHONSE LAVALLÉE.

Belles grappes à gros grains ovales.

Maturité*

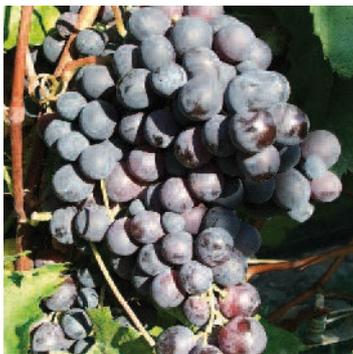
Marseille : 25/31 août

Bordeaux : 10/15 septembre

Paris : 25/30 septembre



Aire géographique de plantation



Corinthe Noir

Référence : CN

Origine : Variété d'origine grecque. Utilisée pour faire les raisins secs.

Grappe assez longue, cylindrique, grains très petits, apyrènes, peau mince, chair juteuse.

Maturité*

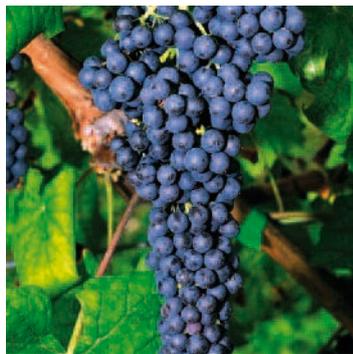
Marseille : 25/31 août

Bordeaux : 10/15 septembre

Paris : 25/30 septembre



Aire géographique de plantation



Muscat à Petits Grains

Référence : MPG

Origine : Un des premiers cépages importés par les romains.

Grappe moyenne, compacte, grains ronds, moyens, saveur musquée.

Maturité*

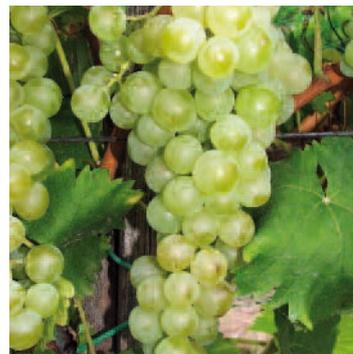
Marseille : 25/31 août

Bordeaux : 10/15 septembre

Paris : 25/30 septembre



Aire géographique de plantation



Sulima

Référence : SUL

Obtenteur : INRA (Bordeaux) en 1990.

Origine : Croisement SEIBEL 9110 x SULTANINE.

Ce cépage produit de grandes grappes lâches avec des grains dorés, pratiquement sans pépins. C'est un raisin au goût très apprécié, idéal pour les préparations culinaires.

Maturité*

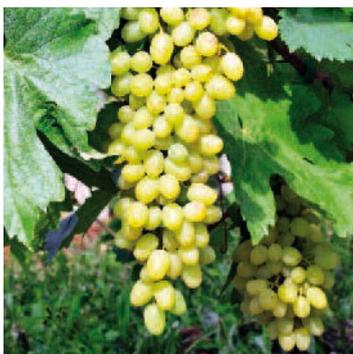
Marseille : 1/5 septembre

Bordeaux : 15/20 septembre

Paris : 5/10 octobre



Aire géographique de plantation



Muscat Gris

Référence : MG

Obtenteur : H. BOUSCHET à la fin du XIXe siècle.

Origine : Croisement MUSCAT NOIR DU JURA x CHASSELAS VIOLET.

Il possède de petites grappes dont les grains, d'un joli rose, présentent un subtil arôme muscaté.

Maturité*

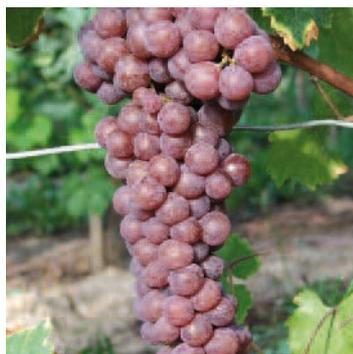
Marseille : 1/5 septembre

Bordeaux : 15/20 septembre

Paris : 5/10 octobre



Aire géographique de plantation



Muscat Madresfieldcourt

Référence : MC

Obtenteur : William Cox, XIXe siècle.

Origine : Croisement Muscat d'Alexandrie x Black Morocco.

Grandes grappes, baies d'un beau noir bleuté, peau épaisse et pulpe charnue à saveur musquée. Il prend une jolie couleur de feuillage à l'automne.

Maturité*

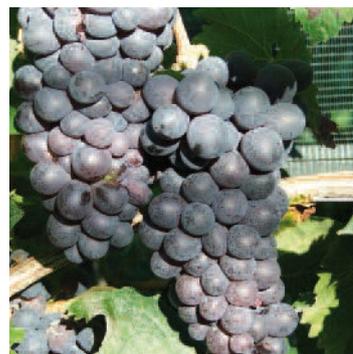
Marseille : 1/5 septembre

Bordeaux : 15/20 septembre

Paris : 5/10 octobre



Aire géographique de plantation



■ INGRÉDIENTS :

- 2 foies gras frais de canard d'environ 400 g chacun
- 80 g de sucre glace
- 1 belle grappe de raisin de muscat
- 10 cl de pinot-gris « vendanges tardives »
- 10 cl de fond ou de jus de veau déshydraté
- sel et poivre

■ RECETTE :

Lavez, égouttez et épluchez les grains de raisin.

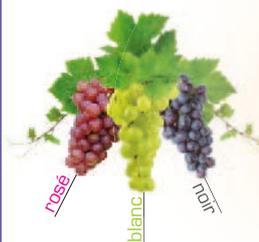
Coupez les deux foies gras en tranches assez épaisses. Salez et poivrez-les. Passez-les dans le sucre glace et tapotez légèrement pour en retirer l'excédent.

Faites-les cuire sur un feu vif dans une poêle à revêtement anti-adhésif, sans ajouter de matière grasse, environ une minute sur chaque face, de façon à obtenir une belle couleur dorée. Déposez les tranches de foie gras sur un papier absorbant, couvrez et maintenez-les chaud.

Enlevez la graisse de cuisson du foie gras et déglacez la poêle avec le pinot. Ajoutez le fond de veau et les grains de raisin, puis laissez cuire doucement 2 minutes et rectifiez l'assaisonnement. Pour servir, disposez les tranches de foie gras sur les assiettes, versez la sauce et les raisins sur chacune.

■ ASTUCE

La veille, égouttez le raisin, épluchez les grains et faites-les macérer dans le pinot-gris.



cépages

de saison

*Les dates sont données à titre indicatif et peuvent varier selon l'exposition ou les conditions climatiques.



Sultanine

Référence : SUT

Origine : Cépage ancien originaire d'Iran ou d'Afghanistan.

Variété sans pépins la plus cultivée dans le monde et notamment en Grèce pour faire les raisins secs. Grosse grappe lâche avec des grains ovales à peau épaisse.

Maturité*

Marseille : 1/5 septembre

Bordeaux : 15/20 septembre

Paris : 5/10 octobre



Aire géographique de plantation



Alphonse Lavallée

Référence : AL

Obtenteur : Un pépiniériste d'Orléans vers 1860.

Origine : Semis d'origine inconnue.

Il produit de très grandes grappes à gros grains ronds, un peu bosselés. La pulpe est charnue, croquante et à saveur simple.

Maturité*

Marseille : 5/10 septembre

Bordeaux : 20/25 septembre

Paris : 15/20 octobre



Aire géographique de plantation



Danuta

Référence : DA

Obtenteur : INRA Montpellier.

Origine : Croisement Dattier de Beyrouth x Sultana Moscata.

Ce Cépage a une saveur simple et une pulpe croquante. Les grappes sont grosses (600 à 800 g) et lâches, les baies sont ovales et sans pépins avec une coloration dorée.

Maturité*

Marseille : 5/10 septembre

Bordeaux : 20/25 septembre

Paris : 15/20 octobre



Aire géographique de plantation



Muscat de Hambourg

Référence : MH

Origine : Cépage d'origine inconnue multiplié en Angleterre dans la seconde moitié du XIXe siècle.

Les grappes allongées portent des gros grains ronds ou ovoïdes, dont la chair ferme et juteuse présente une saveur fraîche, sucrée et musquée.

Maturité*

Marseille : 10/15 septembre

Bordeaux : 25/30 septembre

Paris : 20/25 octobre



Aire géographique de plantation



Ribol

Référence : RIB

Obtenteur : INRA (Montpellier) en 1976.

Origine : Croisement OLIVETTE B x ALPHONSE

Il possède de grandes grappes aux grains ronds et allongés, charnus et à saveur simple.

Maturité*

Marseille : 5/10 septembre

Bordeaux : 25/30 septembre

Paris : 15/20 octobre



Aire géographique de plantation



Alvina

Référence : ALV

Obtenteur : INRA en 1990.

Origine : Croisement Alphonse Lavallée X Sultanine.

Grandes grappes allongées, grains moyens, légèrement elliptiques, peau peu épaisse, pulpe croquante, juteuse et sucrée, sans pépins.

Maturité*

Marseille : 10/15 septembre

Bordeaux : 25/30 septembre

Paris : 20/25 octobre



Aire géographique de plantation



cépages

de saison



*Les dates sont données à titre indicatif et peuvent varier selon l'exposition ou les conditions climatiques.





Dattier de Beyrouth

Référence : DAT

Origine : Cépage oriental (ROSAKI) importé par M. UFFREN en 1883.

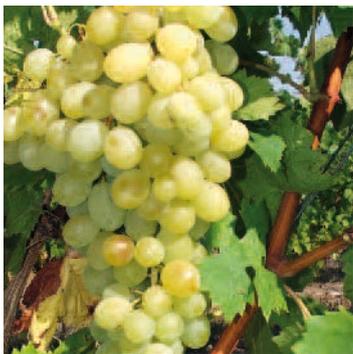
Les grappes sont grandes, lâches, et portent de gros grains en forme de dattes, à peau épaisse et pulpe charnue.

Maturité*

Marseille : 10/15 septembre

Bordeaux : 25/30 septembre

Aire géographique de plantation



Italia Idéal

Référence : ITA

Obtenteur : PIROVANO (Italie) en 1911.

Origine : Croisement BICANE x MUSCAT DE HAMBOURG.

Cette variété est bien connue par son raisin largement commercialisé. Les grappes sont assez grandes, lâches, les grains ovoïdes, la saveur musquée, la peau épaisse.

Maturité*

Marseille : 10/15 septembre

Bordeaux : 25/30 septembre

Aire géographique de plantation



Italia Rubi

Référence : ITAR

Origine : Evolution naturelle de l'Italia apparue au Brésil.

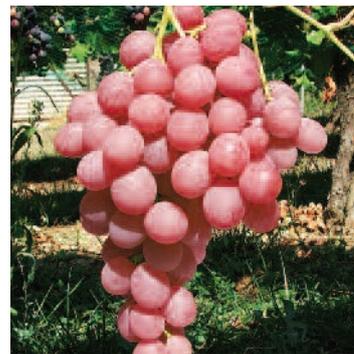
Grande grappe, baies très grosses et ovoïdes avec une coloration rosée devenant pratiquement rouge à complète maturité. Pulpe charnue juteuse et croquante, finement muscatée, peau épaisse.

Maturité*

Marseille : 10/15 septembre

Bordeaux : 25/30 septembre

Aire géographique de plantation



Clairette Rose

Référence : CLR

Origine : Cépage d'origine provençale.

Grappes et baies de taille moyenne, à la couleur légèrement rosée. Grains ovoïdes à pulpe ferme et juteuse.

Maturité*

Marseille : 10/15 septembre

Bordeaux : 25/30 septembre

Aire géographique de plantation



Red Globe

Référence : RGL

Obtenteur : Olmo et Koyama.

Origine : Croisement successifs entre Hunisa, Emperor et Nocera.

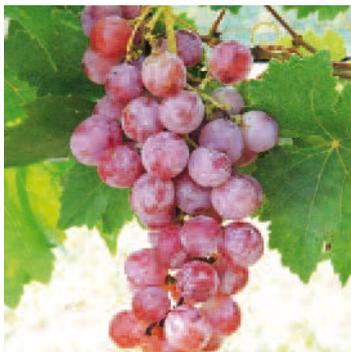
Ce cépage de table rouge se caractérise par des grappes de grande taille, coniques et peu compactes. Les grains sont très gros, sphériques et juteux. La peau est épaisse mais les pépins, presque inexistant, facilitent son utilisation en cuisine. Bonne conservation au froid.

Maturité*

Marseille : 10/15 septembre

Bordeaux : 25/30 septembre

Aire géographique de plantation



Raisin de Palestine

Référence : RDP

Origine : Cépage très ancien (cité dans la Bible il y a 4500 ans !).

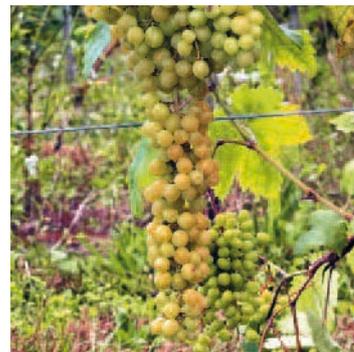
Il produit de très longues grappes (50 cm et plus) portant des grains ovales, assez gros, à la peau fine et à la chair juteuse.

Maturité*

Marseille : 15/20 septembre

Bordeaux : 1/5 octobre

Aire géographique de plantation



Verjus

Référence : VER

Origine : Déjà répertorié au XIVe siècle. Ce cépage répandu dans toute la France, permettait la préparation de nombreuses spécialités culinaires.

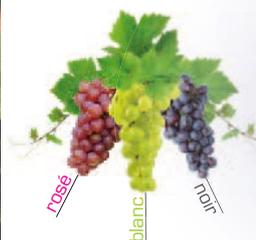
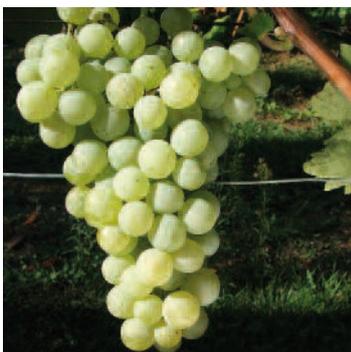
Grappes très grandes à gros grains. Chair juteuse et acide, peau ferme. Bonne conservation sur souche. Plantable même en zone où il ne mûrit pas quand on veut l'utiliser pour la préparation de plats.

Maturité*

Marseille : 20/25 septembre

Bordeaux : 5/10 octobre

Aire géographique de plantation



cépages

Tardifs

*Les dates sont données à titre indicatif et peuvent varier selon l'exposition ou les conditions climatiques.



Cornichon Blanc

Référence : COR

Origine : Cépage très ancien déjà connu dans l'Antiquité, puisqu'il est cité par COLUMELLE et par PLINE.

Les grandes grappes portent des grains gros et fermes, à saveur douce et agréable, de couleur jaune pâle, dont la forme très allongée et incurvée justifie la dénomination.

Maturité*

Marseille : 20/30 septembre

Bordeaux : 5/15 octobre

Aire géographique de plantation



Cornichon Violet

Référence : CV

Il ressemble au CORNICHON BLANC, mais son feuillage est plus découpé et ses raisins sont rose foncé.

Maturité*

Marseille : 20/30 septembre

Bordeaux : 5/15 octobre

Aire géographique de plantation



Malaga (Muscat d'Alexandrie)

Référence : MAL

Origine : Ce cépage ancien serait originaire d'Afrique et fut introduit en France à la fin du XVII^e siècle.

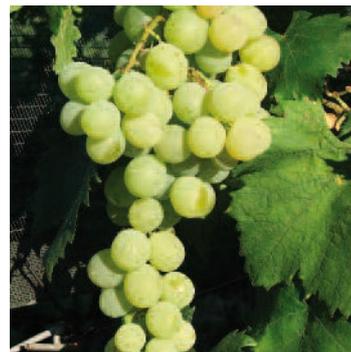
A planter en un lieu bien exposé au soleil. Les grappes sont grandes, les grains gros, à peau épaisse. La chair croquante et juteuse est finement musquée.

Maturité*

Marseille : 1/10 octobre

Bordeaux : 20/30 octobre

Aire géographique de plantation



Servant

Référence : SER

Origine : Cépage oriental ramené à Toulon par l'amiral NONNAY vers 1864.

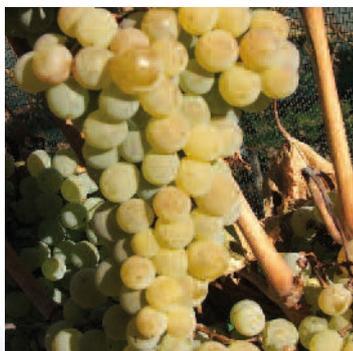
Grappe moyenne, plutôt lâche. Baie prenant une coloration ambrée à complète maturation, peau épaisse, pulpe juteuse. Du languedocien "servar" (conserver) ce raisin a la particularité de se conserver longtemps sur souche. On peut aussi récolter les raisins et les suspendre sur des fils dans un grenier pour les conserver jusqu'à Noël.

Maturité*

Marseille : 1/10 octobre

Bordeaux : 20/30 octobre

Aire géographique de plantation



CONFITURE DE POIRE ET DE RAISIN AU VIN ROUGE

Pour environ 3 pots de 500 g. Préparation 20 min. Cuisson 1 h



■ INGRÉDIENTS :

- 1kg de raisin noir sucré
- 1kg de poires
- 750 g de sucre
- 15 cl de vin rouge
- le jus d'1 citron

■ RECETTE :

Choisissez du raisin très mûr et très sucré. Rincez et égouttez-le en éliminant les grains abîmés. Mettez-les dans une bassine à confiture (ou dans un grand faitout) avec le vin. Faites cuire 12 à 15 minutes en écrasant légèrement les grains à l'écumoire.

Épluchez et épépinez les poires. Détaillez-les en morceaux, arrosez-les de jus de citron, puis ajoutez-les dans la bassine avec le sucre. Sur le feu, mélangez jusqu'à ce que le sucre soit fondu.

Faites cuire 40 minutes sur feu vif en mélangeant à plusieurs reprises, surtout en fin de cuisson pour éviter que la confiture n'attache. Vérifiez le degré de cuisson en versant une cuillerée de sirop sur une assiette froide, si elle fige, la confiture est prête.

Écumez, puis mettez-la en pots. Laissez refroidir environ 12 heures avant de consommer.

■ **ASTUCE :** Prenez une variété de raisin sans pépins. Sinon, retirez-les à l'écumoire.

*Les dates sont données à titre indicatif et peuvent varier selon l'exposition ou les conditions climatiques.

DEVENEZ VIGNERON AMATEUR

Pour vous essayer à la viticulture, nous vous proposons des cépages de cuve utilisés dans trois grandes régions viticoles

Lot Vignoble Bordelais / Référence : VB

Assortiment de 3 cépages rouges Merlot, Cabernet Franc ou Cabernet Sauvignon et de 2 cépages blancs comme le Sauvignon blanc ou Sémillon

Lot Vignoble Bourguignon/ Référence : VG

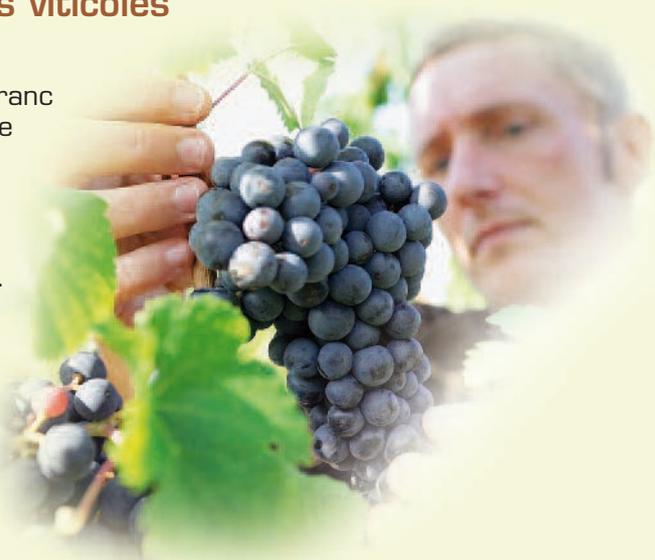
Assortiment de 3 plants de cépage rouge Pinot Noir ou Gamay et 2 plants de cépage blanc de Chardonnay.

Lot Vignoble Sans Souci / Référence : VSS

Variétés hybrides ne nécessitant pas de traitement contre le mildiou et l'oïdium.
Zone géographique de plantation identique à celle des cépages de saison (p8 à 10).
Assortiment de 5 cépages noirs comme le Villard noir, le Chambourcin, le Plantet ou le Baco noir.

Ces plants sont livrés en godets 7 x 9 biodégradables et bien identifiés par une étiquette nominative. Ils sont tous disponibles à la vente à l'unité.

- Les plants des Lots Vignobles ne sont pas pris en compte pour obtenir les cadeaux à la commande (sachet d'engrais et panier).



Parthenocissus tricuspidata

Référence : PAT

Cette vigne décorative est une liane très ramifiée, qui s'accroche facilement aux supports grâce à ses ventouses. Ses feuilles adultes à 3 lobes, d'un vert luisant en été, virent à l'écarlate en automne. Elle peut couvrir de grandes surfaces.



Parthenocissus quinquefolia

Référence : PAQ

Cette vigne vierge est une liane vigoureuse à grand pouvoir couvrant. Ses feuilles à 5 lobes, luisantes en plein développement, prennent à l'automne des tons variés du vert rosé au rouge vineux. Elle s'accroche grâce à ses vrilles aux supports présentant des aspérités (grillages, murs en pierre, tonnelles), mais ne convient pas aux crépis fins.



Vitis thunbergii

Référence : VTH

Cette vigne d'ornement, trouvée à FORMOSE et dans le YUNNAN(Chine), possède un aspect très buissonnant. Elle porte des feuilles larges à trois lobes d'un vert profond, qui se teintent de rouge sombre en cours de végétation. Elle convient pour faire des tonnelles mais ne s'accroche pas aux murs. Elle préfère les terrains frais et profonds.



Vitis Cognatiæ

Référence : VC

Cette espèce d'origine japonaise se distingue par la taille importante de ses feuilles, et sa grande vigueur. Quand elle est plantée en sol profond et qu'elle bénéficie d'une atmosphère relativement humide, elle produit de petites grappes noires. Très appréciée pour ombrer des tonnelles...



Les Vignes
Vierges
et d'Ornement

Tableau récapitulatif des variétés par ordre de maturité

Variétés	Couleur	Pépin	Grain	N° Page
PRECOCE				
MADELEINE ANGEVINE	Blanc	Avec	Moyens	04
PERLE DE CSABA	Blanc	Avec	Petits	04
PERLETTE SANS PEPINS	Blanc	Sans	Moyens	04
ISA	Blanc	Avec	Gros	04
MIREILLE	Blanc	Avec	Petits	04
PRECOCE DE MALINGRE	Blanc	Avec	Petits	04
REINE DES VIGNES	Blanc	Avec	Gros	04
MUSCAT DE LIERVAL	Noir	Avec	Petits	05
PERDIN (RESISTANT)	Blanc	Avec	Petits	03
MUSCAT DE SAUMUR	Blanc	Avec	Moyens	05
MADELEINE ROYALE	Blanc	Avec	Moyens	05
ORA	Blanc	Avec	Gros	05
PERLE DE CSABA ROUGE	Rosé	Avec	Petits	05
MUSCAT ROUGE DE MADERE	Noir	Avec	Petits	05
NOIR HATIF DE MARSEILLE	Noir	Avec	Petits	05
PRIMA	Noir	Avec	Petits	06
ROI DES PRECOCES	Noir	Avec	Moyens	06
CENTENNIAL SEEDLESS	Blanc	Sans	Gros	06
CARDINAL	Rosé	Avec	Gros	06
PORTUGAIS BLEU	Noir	Avec	Gros	06
MUSCAT BLEU	Noir	Avec	Assez gros	06
CHASSELAS DORE	Blanc	Avec	Moyens	07
CHASSELAS ROSE	Rosé	Avec	Moyens	07
CHASSELAS MUSCAT	Blanc	Avec	Moyens	07
CHASSELAS CIOUTAT	Blanc	Avec	Moyens	07
CHASSELAS VIOLET	Rosé	Avec	Moyens	07
PIED DE PERDRIX	Blanc	Avec	Petits	07

Variétés	Couleur	Pépin	Grain	N° Page
DE SAISON				
TEINTURIER	Noir	Avec	Petits	08
CANDIN (RESISTANT)	Blanc	Avec	Moyens	03
ADMIRABLE DE COURTILLER	Blanc	Avec	Gros	08
LIVAL	Noir	Avec	Assez gros	08
CINSAUT	Noir	Avec	Gros	08
EXALTA	Blanc	Sans	Moyens	08
DANLAS	Blanc	Avec	Gros	08
CARLA	Noir	Avec	Gros	09
CORINTHE NOIR	Noir	Sans	Très petits	09
MUSCAT A PETITS GRAINS	Blanc	Avec	Moyens	09
SULIMA	Blanc	Sans	Gros	09
ALADIN (RESISTANT)	Noir	Avec	Moyens	03
MUSCAT GRIS	Rosé	Avec	Moyens	09
MUSCAT DE MADRESFIELD COURT	Noir	Avec	Moyens	09
SULTANINE	Blanc	Sans	Moyens	10
ALPHONSE LAVALLEE	Noir	Avec	Gros	10
DANUTA	Blanc	Sans	Gros	10
MUSCAT DE HAMBOURG	Noir	Avec	Gros	10
RIBOL	Noir	Avec	Gros	10
ALVINA	Noir	Sans	Moyens	10
TARDIF				
AMANDIN (RESISTANT)	Blanc	Avec	Gros	11
DATTIER DE BEYROUTH	Blanc	Avec	Gros	11
ITALIA	Blanc	Avec	Gros	11
ITALIA RUBI	Rosé	Avec	Gros	11
CLAIRETTE ROSE	Rosé	Avec	Petits	11
RED GLOBE	Rouge	Avec	Gros	11
RAISIN DE PALESTINE	Blanc	Avec	Petits	11
VERJUS	Blanc	Avec	Petits	11
CORNICHON BLANC	Blanc	Avec	Gros	12
CORNICHON VIOLET	Rosé	Avec	Gros	12
MALAGA	Blanc	Avec	Gros	12
SERVANT	Blanc	Avec	Moyens	12

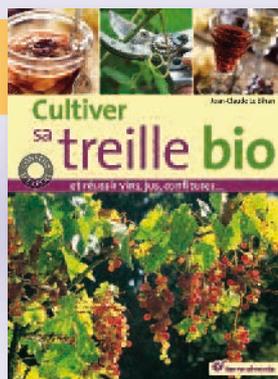
Le coin Librairie

14

Cultiver sa treille bio

Référence : LCT
Jean-Claude LE BIHAN.
192 pages.

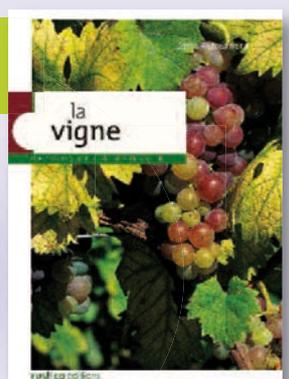
Tous les conseils pour cultiver efficacement une vigne en bio et passer à la vinification, étape par étape, sans oublier jus de raisin et autres confitures !



La vigne

Référence : LVG
De Denis RETOURNARD.
160 pages.

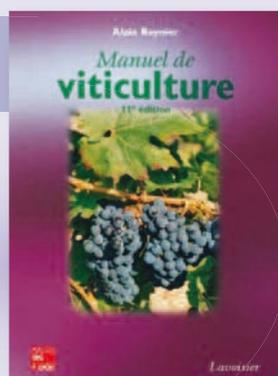
Quel plaisir de déguster son propre raisin de table ! Ce guide complet et pratique vous propose de découvrir toutes les techniques pour faire pousser chez vous quelques pieds de vigne, en toute simplicité. Que cela soit dans votre jardin, sur une terrasse ou un balcon, apprenez à cultiver la vigne, à la tailler. Quels sont par ailleurs les soins indispensables à son développement, et comment la protéger au mieux de ses ennemis ? Vous pourrez ainsi effectuer les meilleurs gestes, et faire de votre vigne une plante décorative et productive.



Le manuel de viticulture

Référence : LMA
De Alain REYNIER.
579 pages.

Manuel technique du viticulteur (11ème édition actualisée). Le plus complet en matière technique, il regroupe toutes les connaissances en matière de culture de la vigne.



La Boutique de Jardivigne®

Petites fournitures



Piquets tuteurs

Référence : PT
Lot de 10 piquets tuteurs en bois d'Acacia (80 cm).

Le tuteur est essentiel au pied de vigne dès la plantation. Le maintien obtenu facilitera ainsi l'enracinement de votre plant et lui permettra d'acquies un parfait alignement.

Epinette

Référence : EPI
L'unité

L'épinette est un sécateur à lame fine et pointue, léger et souple d'utilisation, permettant une coupe facile, idéale pour la cueillette et le ciselage des grappes de raisins.



Les gaines de dissuasion

Référence : GA
L'unité

Les gaines de dissuasion anti-rongeurs sont les protections idéales de vos jeunes plants contre les diverses agressions qu'ils peuvent subir : lapins qui mangent les jeunes pousses, chiens et chats qui se frottent à vos plants; de plus, elles ont un effet protecteur contre la grêle et les tempêtes. Elles sont constituées d'un filet plastique bleu qui laisse passer la lumière, l'air et les traitements. Hauteur 50 cm, largeur à plat 23 cm.



Panier à vendange 5 kg

Référence : PV5

Panier à vendange traditionnel en bois fabriqué à Ste Livrade (47) capacité 5 kg 40cm x 27 cm x 10,5 cm



Les housses à fruits

Référence : HOU
Les 50 housses

Protégez vos grappes contre les guêpes, les frelons, les oiseaux... Les housses à fruits permettent de préserver votre récolte. Elles sont perméables à l'air et à l'eau, et constituent une protection biologique.

Housses de 20 cm x 30 cm avec liens de fermeture.



Dolomie

Référence : DOL
Le sac de 2 kg

Produit naturel. Cet amendement calcaire et magnésien permet de compenser les carences en magnésium des sols et d'éviter les problèmes de décoloration foliaire et de dessèchement des rafles. Prévoyez 150 g à 300 g par pied selon le type de sol.



Engrais vigne

Référence : EV1
Le sachet de 750 g

Engrais organique NPK 7.4.7 +2 Mg. Sa formule est spécialement étudiée pour obtenir une croissance équilibrée et une récolte abondante. La présence de magnésium permet d'obtenir un feuillage sain et vert foncé. Utilisable en jardinage biologique. Dose : 100 g par plant

ENGRAIS



Jardivigne Osmocote Tablet

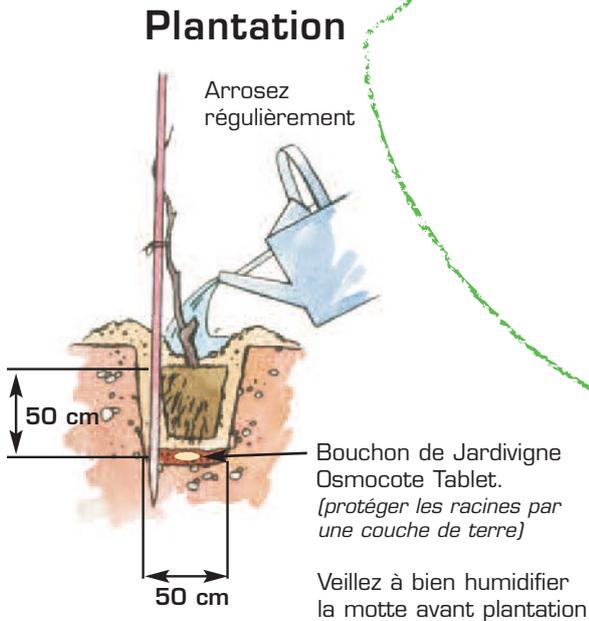
Référence : JOT
La poche de 10 bouchons

Ces bouchons d'engrais à libération lente fournissent une alimentation équilibrée à vos plants de vigne pendant au moins 6 mois. Ils favorisent l'installation du pied et son développement pendant la 1ère année.

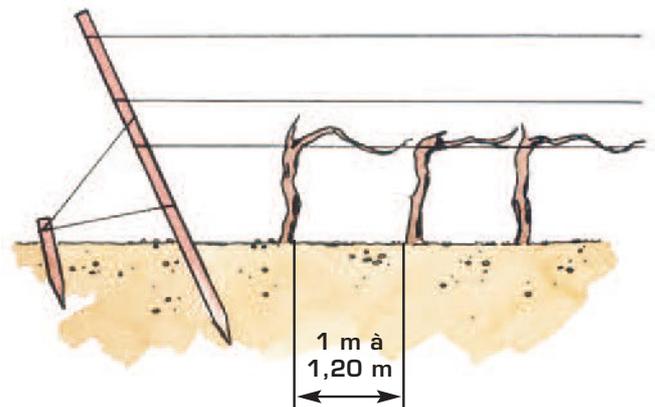
CONSEILS de PLANTATION



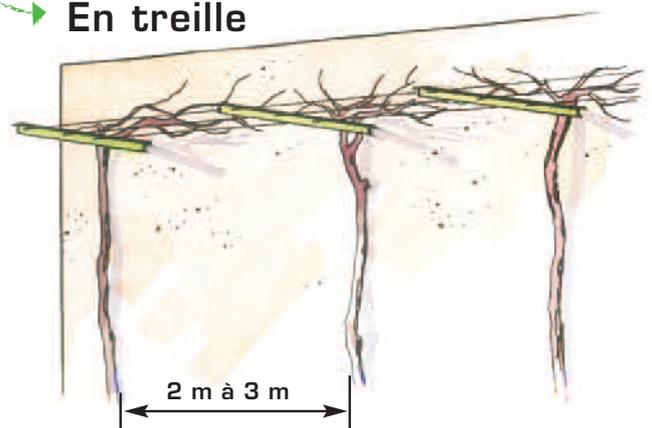
Vue sur notre conservatoire



En rang classique



En treille



Réception des colis

Si vous devez stocker les plants quelques jours avant leur plantation, ouvrez les colis et posez les plants en position verticale dans un endroit frais. Ils pourront ainsi attendre sans problème le moment choisi pour la plantation. En cas de fortes gelées, procédez de même dans l'attente d'un adoucissement des températures. Pendant la conservation, veillez à toujours maintenir la motte humide.

Un guide de culture complet accompagnera votre livraison.

Conditions Générales de Vente

1 - Acceptation de la commande

Toute commande implique l'adhésion aux conditions générales de vente des Pépinières GENTIÉ. Seules font foi entre les parties les stipulations du bon de commande et de la facture.

2 - Disponibilités

Les commandes sont livrées dans l'ordre de leur réception et dans la limite des stocks disponibles.

3 - Livraison

Les colis sont livrés par transporteur ou par la Poste. Lors de la livraison, vous devez vérifier immédiatement le nombre et l'état des colis reçus, en signalant par écrit sur le récépissé les anomalies éventuelles. Nos

marchandises étant agréées au départ de nos pépinières et considérées comme telles, le transporteur est réputé seul responsable.

4 - Garantie de reprise

Toute réclamation concernant la non-reprise d'un article ne pourra être effectuée que jusqu'au 30 juin suivant la livraison et devra être accompagnée d'une copie de la facture correspondante.

5 - Clause attributive de juridiction

Pour tout litige ou contestation, quelle qu'en soit la cause ou la nature, seul sera compétent le Tribunal de Commerce d'Agen



Tél. : 05 53 01 30 80

Fax : 05 53 01 25 05

www.jardivigne.com

Email : contact@jardivigne.com

Suivez notre actualité :



Jardivigne® est une marque déposée
Pépinières Viticoles Gentié®
S.A.R.L au capital de 15000 €
F 47110 Sainte Livrade sur Lot
R.C. Agen B 411 608 342
SIRET 411 608 342 00019
Carte de contrôle FAM
F 47 252 003 APE 4621 Z