



 Centre
Grand-Est - Colmar

INRAE



Des variétés innovantes pour accompagner la transition agroécologique du vignoble

UMR Santé de la Vigne et Qualité du Vin



Aptitudes viticoles, paramètres œnologiques, résistance aux maladies, découvrez les fiches techniques des quatre premières variétés de vigne issues du programme ResDur : Artaban, Floreal, Vidoc et Voltis.

INRAE s'est engagé en 2000 dans un programme de création de variétés possédant une résistance durable aux principales maladies fongiques de la vigne.

Ce projet a abouti en 2018 à l'inscription au catalogue officiel de quatre variétés dotées de résistances polygéniques au mildiou et à l'oïdium, et dont la qualité des vins est d'un niveau équivalent à celui de cépages traditionnels.

Issues d'un programme unique au monde, Artaban, Floreal, Vidoc et Voltis ouvrent la voie à une viticulture performante, respectueuse de l'environnement, en permettant de réduire de façon considérable l'utilisation des produits phytosanitaires.

Contact

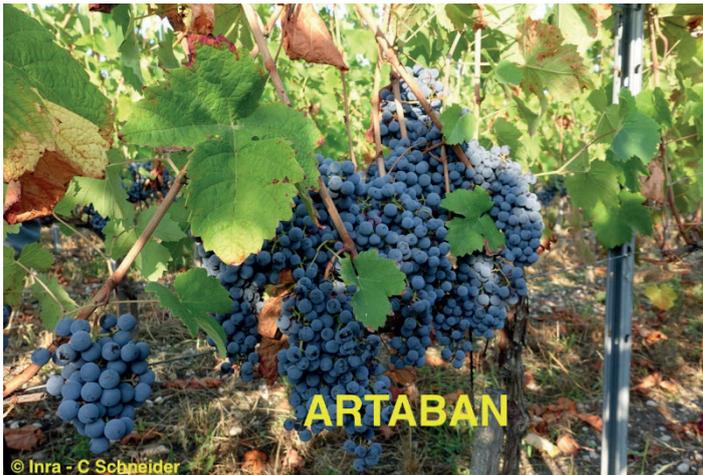
Christophe Schneider (03 89 22 49 00)
Unité mixte de recherche «Santé de la Vigne et Qualité du Vin»



Artaban

(référence obtenteur : IJ 134)

Variété de cuve de la série INRA-ResDur1, à résistance polygénique au mildiou (Rpv1 + Rpv3) et à l'oïdium (Run1 + Ren3)



Origine / Filiation

Artaban = Mtp 3082-1-42 x Regent

Obtenteurs : INRAE (France) et JKI (Allemagne)

Mtp 3082-1-42 : Obtention INRAE, sélectionnée par A. Bouquet à Montpellier en introgressant la source de résistance *V. rotundifolia*.

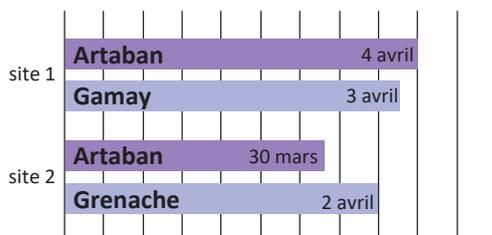
Regent : Variété sélectionnée par le Julius Kühn Institut (JKI) du Geilweilerhof, inscrite en 1995. Elle porte des facteurs de résistance provenant de vignes américaines, principalement *V. rupestris* et *V. aestivalis*.

Artaban a été inscrit au catalogue officiel en janvier 2018

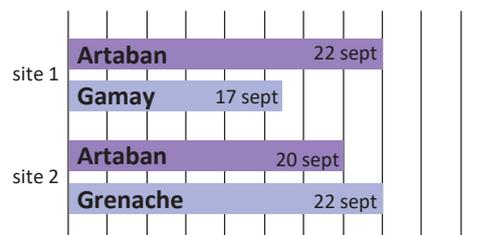
Aptitudes viticoles

Phénologie

Date de débourrement (moyenne sur 3 ans)



Date de récolte (moyenne sur 3 ans)



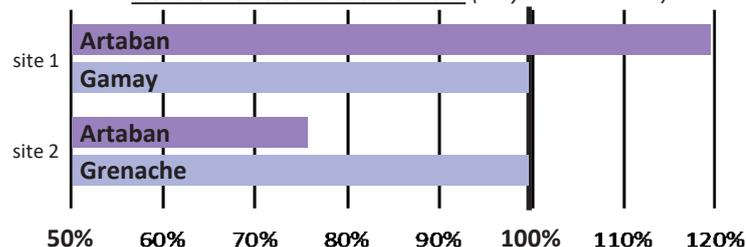
Débourrement comparable au Gamay, un peu avant le Grenache. Maturité 2^e époque, quelques jours après le Gamay.

Vigueur et production

Variété de vigueur moyenne, avec des rameaux à port dressé, assez sensible à la carence magnésienne sur jeunes vignes.

Production de raisins assez élevée, dépassant celle du Gamay en Beaujolais mais inférieure à celle du Grenache en Indication géographique protégée (IGP). Baies de taille moyenne

Rendement en % du témoin (moyenne sur 3 ans)

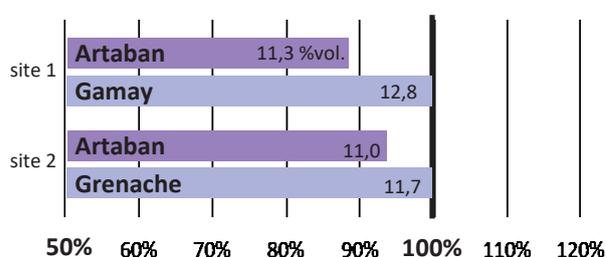


Paramètres œnologiques

Richesse en sucres et acidité des raisins

A maturité, la richesse en sucres est modérée, toujours inférieure de 10 % à 20% à celle des cépages témoins. L'acidité des baies suit la même tendance, ce qui aboutit à un bon équilibre sucre-acide.

Titre alcoométrique potentiel (moyenne sur 3 ans)



Acidité totale en ac. sulf. (moyenne sur 3 ans)



Qualité du vin

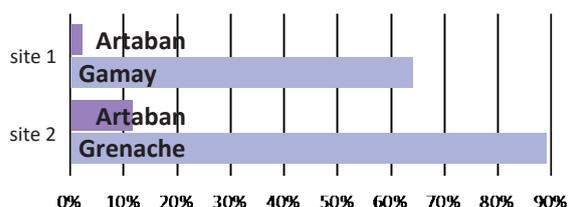
Les vins obtenus sont légers, gouleyants, bien colorés, plutôt destinés à une consommation rapide, type primeurs. Les arômes sont dominés par des notes fruitées.

Résistance aux maladies fongiques

Mildiou (en l'absence de protection)

Intensité des dégâts sur feuillage

(après véraison, cas de forte pression)



Intensité des dégâts sur grappe

Rares symptômes sur inflorescences ou grappes, sans incidence sur la récolte, alors que les cépages témoins sont fortement impactés.

Oïdium

Résistante totale, observée sur tous les sites, même en présence d'une forte pression de la maladie.

Black rot

Artaban est sensible au black rot. En situation de risque, une protection fongicide est indispensable. En l'état actuel des connaissances basées sur un petit nombre d'essais, deux traitements positionnés autour de la floraison sont suffisants pour éviter les dégâts sur grappes et les pertes de récolte.

Economie potentielle en fongicides

Artaban est doté de résistances polygéniques au mildiou et à l'oïdium. Afin de préserver ces résistances, il est fortement recommandé de réaliser des traitements fongicides complémentaires en nombre réduit, ainsi que pour la protection contre le black rot. L'économie en fongicides se situe alors entre 80% et 90%.

Remerciements :

L'acquisition des données de valeur agronomique, technologique et environnementale, synthétisées dans cette fiche, a bénéficié d'un soutien financier de FranceAgriMer dans le cadre du projet ViREVATE (2014-2017). La partie expérimentale a été menée au sein d'un partenariat entre INRAE, l'IFV et 5 organismes régionaux : Comité Champagne, Sicarex Beaujolais, Chambre d'Agriculture du Vaucluse, Chambre d'Agriculture de Gironde, IFV Val de Loire.

Renseignements :

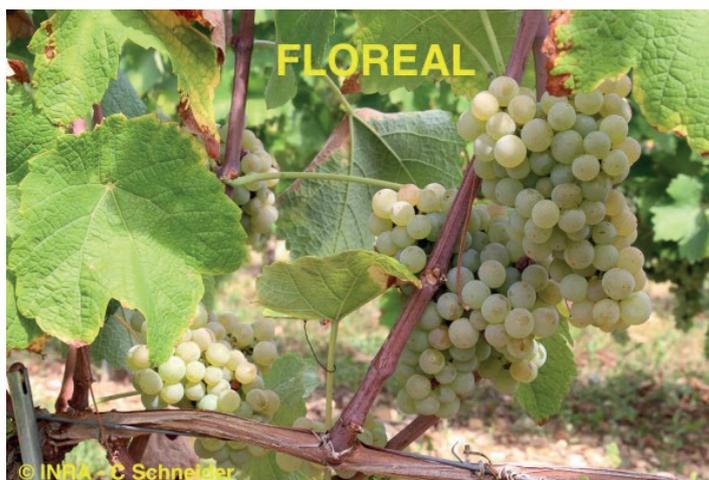
Techniques : Christophe Schneider - INRAE, UMR SVQV, 68000 Colmar - christophe.schneider@inrae.fr +33 (0)389 22 49 83

Plants : Pascal Bloy - IFV PMV 30240 Le Grau du Roi - pascal.bloy@vignevin.com +33 (0)466 51 17 52

Floreal

(référence obtenteur : Col-2007G)

Variété de cuve de la série INRA-ResDur1, à résistance polygénique au mildiou (Rpv1 + Rpv3) et à l'oïdium (Run1 + Ren3)



Origine / Filiation

Floreal = Villaris x Mtp 3159-2-12

Obtenteur : INRAE (France)

Villaris : Variété sélectionnée par le Julius Kühn Institut (JKI) du Geilweilerhof, inscrite en 2011. Elle porte des facteurs de résistance provenant de vignes américaines, principalement *V. rupestris* et *V. aestivalis*.

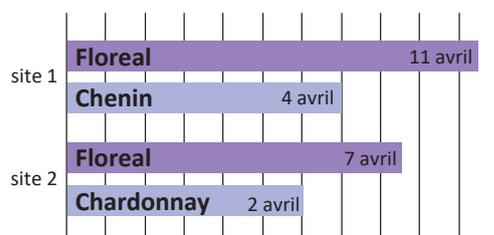
Mtp 3159-2-12 : Obtention INRAE, sélectionnée par A. Bouquet à Montpellier en introgressant la source de résistance *V. rotundifolia*.

Floreal a été inscrit au catalogue officiel en janvier 2018

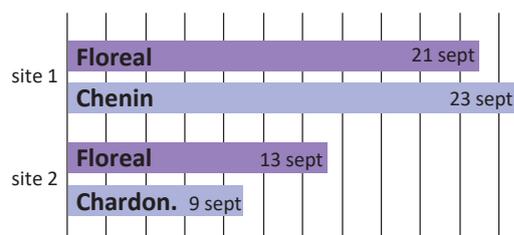
Aptitudes viticoles

Phénologie

Date de débourrement (moyenne sur 3 ans)



Date de récolte (moyenne sur 3 ans)

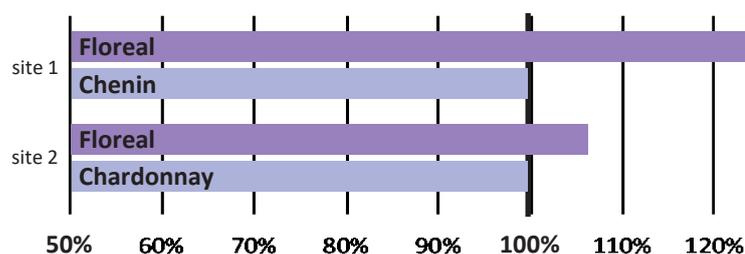


Débourrement plus tardif que le Chardonnay ou le Chenin. Maturité 2^e époque, quelques jours après le Chardonnay et quelques jours avant le Chenin.

Vigueur et production

Variété de bonne vigueur, avec des rameaux à port semi-dressé, nécessitant un palissage. Production de raisins un peu supérieure à celle du Chenin en Val de Loire ou du Chardonnay en Beaujolais. Baies de taille moyenne.

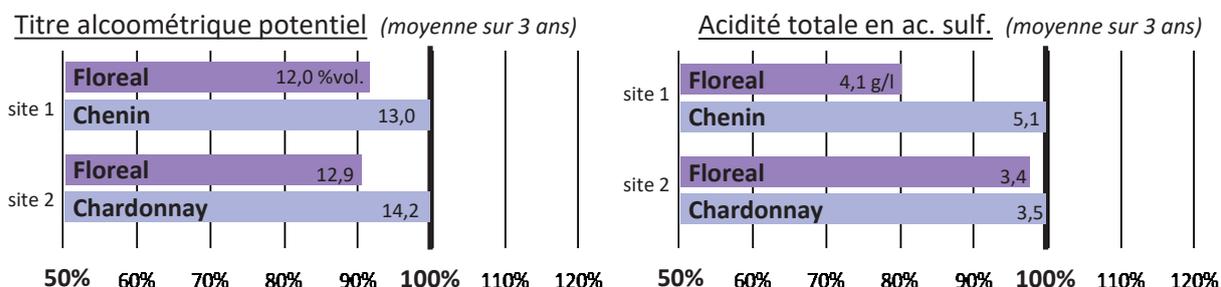
Rendement en % du témoin (moyenne sur 3 ans)



Paramètres œnologiques

Richesse en sucres et acidité des raisins

A maturité, la richesse en sucres reste sur des niveaux moyens, un peu en retrait relativement au Chenin ou au Chardonnay. L'acidité des baies est inférieure à celle du Chenin, tout en assurant un équilibre très intéressant avec les sucres, identique à celui du Chardonnay.



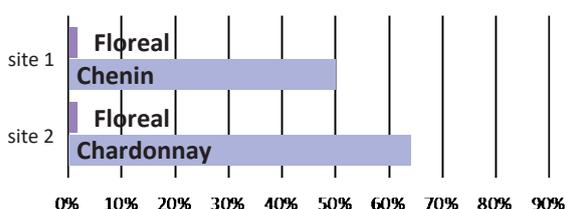
Qualité du vin

Les vins obtenus sont expressifs, aromatiques et avec une bonne fraîcheur. Les arômes sont dominés par des notes de fruits exotiques et de buis.

Résistance aux maladies fongiques

Mildiou (en l'absence de protection)

Intensité des dégâts sur feuillage
(après véraison, cas de forte pression)



Intensité des dégâts sur grappe

Très rares symptômes sur inflorescences ou grappes, sans incidence sur la récolte, alors que les cépages témoins sont fortement impactés.

Oïdium

Résistante totale, observée sur tous les sites, même en présence d'une forte pression de la maladie.

Black rot

Floreal semble présenter une résistance partielle au black rot. En cas de forte pression, une protection fongicide est néanmoins nécessaire avec, en l'état actuel des connaissances, un à deux traitements positionnés autour de la floraison.

Economie potentielle en fongicides

Floreal est doté de résistances polygéniques au mildiou et à l'oïdium. Afin de préserver ces résistances, il est fortement recommandé de réaliser des traitements fongicides complémentaires en nombre réduit, ainsi que pour la protection contre le black rot. L'économie en fongicides se situe alors entre 80% et 90%.

Remerciements :

L'acquisition des données de valeur agronomique, technologique et environnementale, synthétisées dans cette fiche, a bénéficié d'un soutien financier de FranceAgriMer dans le cadre du projet ViRéVATE (2014-2017). La partie expérimentale a été menée au sein d'un partenariat entre INRAE, l'IFV et 5 organismes régionaux : Comité Champagne, Sicarex Beaujolais, Chambre d'Agriculture du Vaucluse, Chambre d'Agriculture de Gironde, IFV Val de Loire.

Renseignements :

Techniques : Christophe Schneider - INRAE, UMR SVQV, 68000 Colmar - christophe.schneider@inrae.fr +33 (0)389 22 49 83

Plants : Pascal Bloy - IFV PMV 30240 Le Grau du Roi - pascal.bloy@vignevin.com +33 (0)466 51 17 52

Vidoc

(référence obtenteur : IJ 58)

Variété de cuve de la série INRA-ResDur1, à résistance polygénique au mildiou (Rpv1 + Rpv3) et à l'oïdium (Run1 + Ren3)



Origine / Filiation

Vidoc = Mtp 3082-1-42 x Regent

Obtenteurs : INRAE (France) et JKI (Allemagne)

Mtp 3082-1-42 : Obtention INRAE, sélectionnée par A. Bouquet à Montpellier en introgressant la source de résistance *V. rotundifolia*.

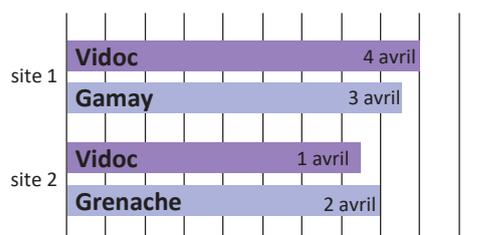
Regent : Variété sélectionnée le Julius Kühn-Institut (JKI) du Geilweilerhof, inscrite en 1995. Elle porte des facteurs de résistance provenant de vignes américaines, principalement *V. rupestris* et *V. aestivalis*.

Vidoc a été inscrit au catalogue officiel en janvier 2018

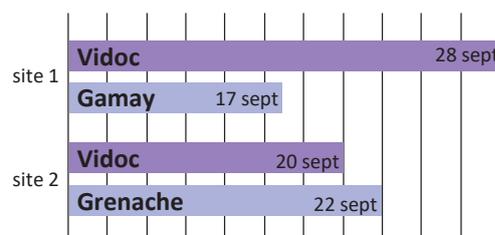
Aptitudes viticoles

Phénologie

Date de débourrement (moyenne sur 3 ans)



Date de récolte (moyenne sur 3 ans)



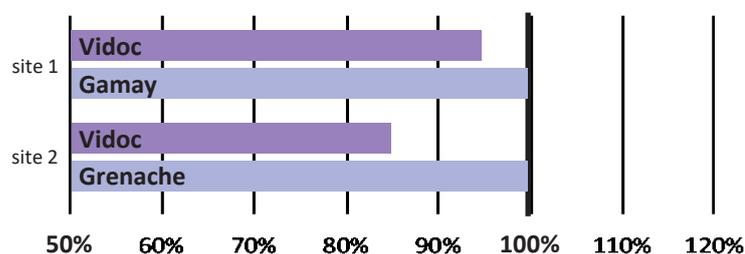
Débourrement comparable au Gamay ou au Grenache. Maturité 2^e époque tardive, une semaine et demie après le Gamay et quelques jours avant le Grenache.

Vigueur et production

Variété de bonne vigueur avec des rameaux à port semi-dressé, nécessitant un palissage. Production de raisins assez élevée, proche de celle du Gamay en Beaujolais ou du Grenache en Indication géographique protégée (IGP).

Baies de petite taille avec une bonne tolérance à la pourriture grise.

Rendement en % du témoin (moyenne sur 3 ans)

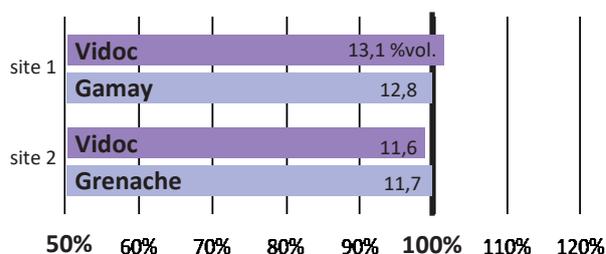


Paramètres œnologiques

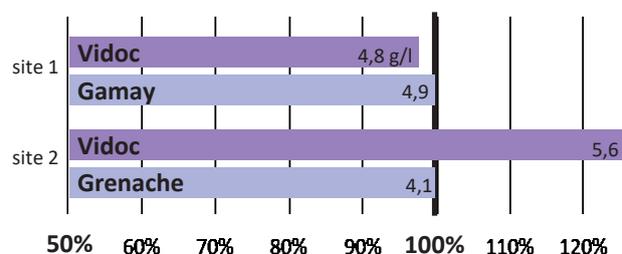
Richesse en sucres et acidité des raisins

A maturité, la richesse en sucres est élevée, comparable à celle du Gamay en Beaujolais ou du Grenache en IGP. Grâce à une forte proportion en acide tartrique, l'acidité des baies se maintient à un niveau assez élevé, et dépasse nettement celle du Grenache.

Titre alcoométrique potentiel (moyenne sur 3 ans)



Acidité totale en ac. sulf. (moyenne sur 3 ans)



Qualité du vin

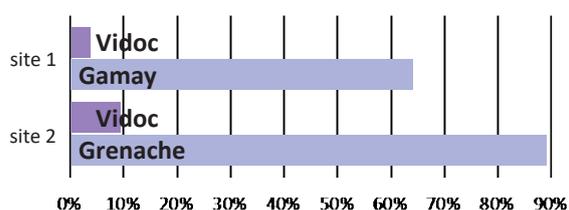
Les vins obtenus sont puissants, très charpentés, intensément colorés. Leur acidité leur confère un bon équilibre en bouche. Les arômes sont complexes, dominés par des notes fruitées et épicées.

Résistance aux maladies fongiques

Mildiou (en l'absence de protection)

Intensité des dégâts sur feuillage

(après véraison, cas de forte pression)



Intensité des dégâts sur grappe

Rares symptômes sur inflorescences ou grappes, sans incidence sur la récolte, alors que les cépages témoins sont fortement impactés.

Oïdium

Résistante totale, observée sur tous les sites, même en présence d'une forte pression de la maladie.

Black rot

Vidoc est sensible au black rot. En situation de risque, une protection fongicide est indispensable. En l'état actuel des connaissances basées sur un petit nombre d'essais, deux traitements positionnés autour de la floraison sont suffisants pour éviter les dégâts sur grappes et les pertes de récolte.

Economie potentielle en fongicides

Vidoc est doté de résistances polygéniques au mildiou et à l'oïdium. Afin de préserver ces résistances, il est fortement recommandé de réaliser des traitements fongicides complémentaires en nombre réduit, ainsi que pour la protection contre le black rot. L'économie en fongicides se situe alors entre 80% et 90%.

Remerciements :

L'acquisition des données de valeur agronomique, technologique et environnementale, synthétisées dans cette fiche, a bénéficié d'un soutien financier de FranceAgriMer dans le cadre du projet ViRéVATE (2014-2017). La partie expérimentale a été menée au sein d'un partenariat entre INRAE, l'IFV et 5 organismes régionaux : Comité Champagne, Sicarex Beaujolais, Chambre d'Agriculture du Vaucluse, Chambre d'Agriculture de Gironde, IFV Val de Loire.

Renseignements :

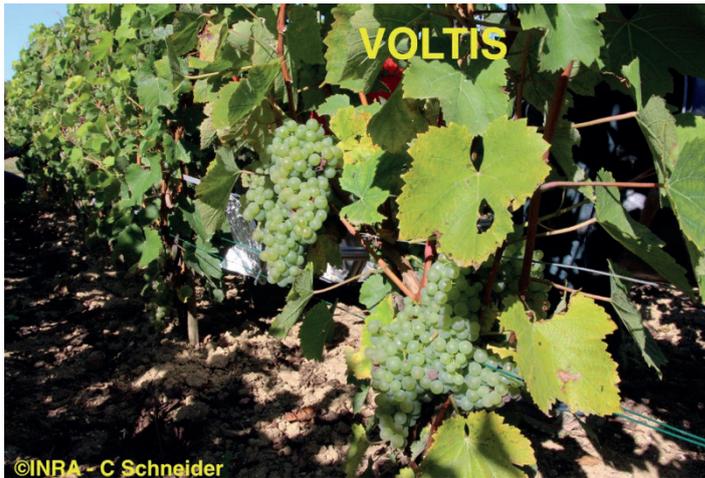
Techniques : Christophe Schneider - INRAE, UMR SVQV, 68000 Colmar - christophe.schneider@inrae.fr +33 (0)389 22 49 83

Plants : Pascal Bloy - IFV PMV 30240 Le Grau du Roi - pascal.bloy@vignevin.com +33 (0)466 51 17 52

Voltis

(référence obtenteur : Col-2011G)

Variété de cuve de la série INRA-ResDur1, à résistance polygénique au mildiou (Rpv1 + Rpv3) et à l'oïdium (Run1 + Ren3)



Origine / Filiation

Voltis = Villaris x Mtp 3159-2-12

Obtenteur : INRAE (France)

Villaris : Variété sélectionnée par le Julius Kühn Institut (JKI) du Geilweilerhof, inscrite en 2011. Elle porte des facteurs de résistance provenant de vignes américaines, principalement *V. rupestris* et *V. aestivalis*.

Mtp 3159-2-12 : Obtention INRAE, sélectionnée par A. Bouquet à Montpellier en introgressant la source de résistance *V. rotundifolia*.

Voltis a été inscrit au catalogue officiel en janvier 2018

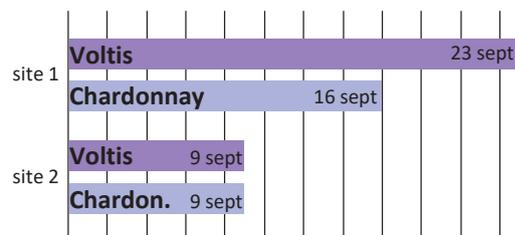
Aptitudes viticoles

Phénologie

Date de débourrement (moyenne sur 3 ans)



Date de récolte (moyenne sur 3 ans)



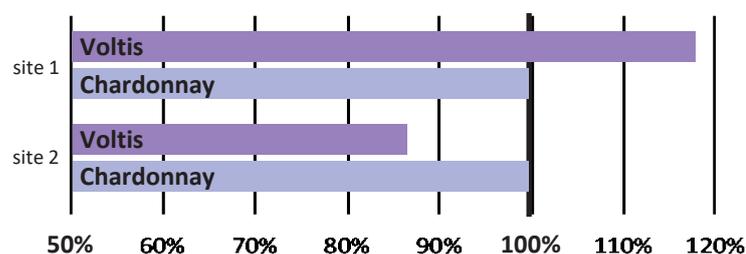
Débourrement plus tardif que le Chardonnay. Maturité 2^e époque, comparable au Chardonnay.

Vigueur et production

Variété vigoureuse, avec des rameaux à port dressé.

Production de raisins limitée par la faible fertilité des yeux de la base (site 2). Privilégier une taille longue. Baies de taille moyenne.

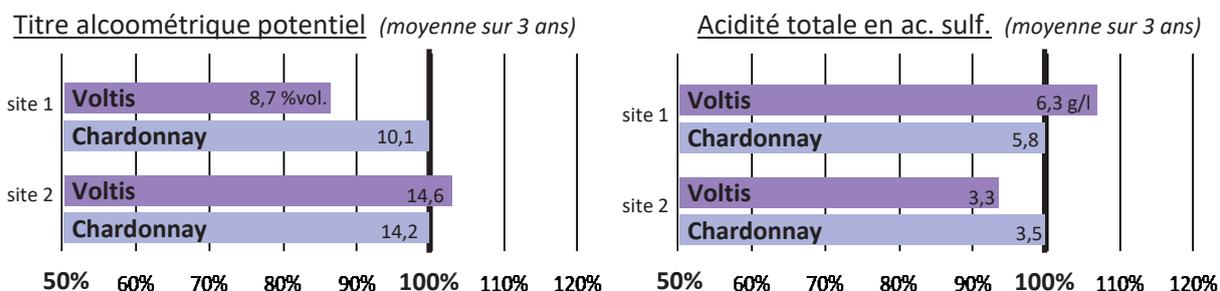
Rendement en % du témoin (moyenne sur 3 ans)



Paramètres œnologiques

Richesse en sucres et acidité des raisins

Le degré de maturité dépend fortement du lieu et de la conduite : Avec un rendement limité (site 2), la richesse en sucres et l'acidité sont comparables au Chardonnay. Lorsque le rendement est plus élevé (site 1), la richesse en sucres est en retrait et l'acidité un peu supérieure.



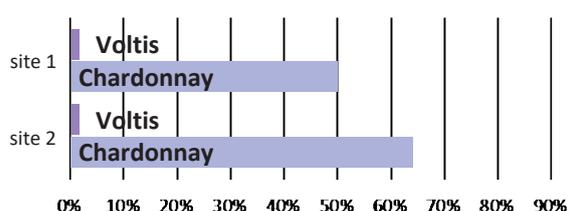
Qualité du vin

Les vins obtenus sont légèrement bouquetés, souples, amples et persistants si la production de raisins est limitée. A faible niveau de maturité, l'acidité reste soutenue.

Résistance aux maladies fongiques

Mildiou (en l'absence de protection)

Intensité des dégâts sur feuillage
(après véraison, cas de forte pression)



Intensité des dégâts sur grappe

Très rares symptômes sur inflorescences ou grappes, sans incidence sur la récolte, alors que les cépages témoins sont fortement impactés.

Oïdium

Résistante totale, observée sur tous les sites, même en présence d'une forte pression de la maladie.

Black rot

Voltis est sensible au black rot. En situation de risque, une protection fongicide est indispensable. En l'état actuel des connaissances basées sur un petit nombre d'essais, deux traitements positionnés autour de la floraison sont suffisants pour éviter les dégâts sur grappes et les pertes de récolte.

Economie potentielle en fongicides

Voltis est doté de résistances polygéniques au mildiou et à l'oïdium. Afin de préserver ces résistances, il est fortement recommandé de réaliser des traitements fongicides complémentaires en nombre réduit, ainsi que pour la protection contre le black rot. L'économie en fongicides se situe alors entre 80% et 90%.

Remerciements :

L'acquisition des données de valeur agronomique, technologique et environnementale, synthétisées dans cette fiche, a bénéficié d'un soutien financier de FranceAgriMer dans le cadre du projet ViRéVATE (2014-2017). La partie expérimentale a été menée au sein d'un partenariat entre INRAE, l'IFV et 5 organismes régionaux : Comité Champagne, Sicarex Beaujolais, Chambre d'Agriculture du Vaucluse, Chambre d'Agriculture de Gironde, IFV Val de Loire.

Renseignements :

Techniques : Christophe Schneider - INRAE, UMR SVQV, 68000 Colmar - christophe.schneider@inrae.fr +33 (0)389 22 49 83

Plants : Pascal Bloy - IFV PMV 30240 Le Grau du Roi - pascal.bloy@vignevin.com +33 (0)466 51 17 52



Centre Grand-Est - Colmar

UMR Santé de la Vigne et Qualité du Vin
28 rue de Herrlisheim
68000 Colmar
Tél. : 03 89 22 49 00

Rejoignez-nous sur :



www.inrae.fr/centres/grand-est-colmar

**Institut national de recherche pour
l'agriculture, l'alimentation et l'environnement**

INRAE
la science pour la vie, l'humain, la terre