

# FLOREAL CLONE 1265

VARIÉTÉ DE CUVE  
RES DUR 1 OBTENUE PAR  
L'INRAE À RÉSISTANCE  
POLY GÉNIQUE.

SCANNEZ LE QR CODE



**Origine :** Villaris X Mtp 3159-2-12

**Obtention :** INRAE Colmar

**Villaris :** Variété sélectionnée par l'Institut JKI de Geilweilerhof, inscrite en 2011.

**Mtp 3159-2-12 :** Obtention INRAE, sélectionnée par A. Bouquet à Montpellier.

**Inscription au catalogue officiel en janvier 2018**

**MILDIU :** Très rares symptômes sur inflorescences ou grappes, sans incidence sur la récolte.

**OÏDIUM :** Résistance très élevée, observée sur tous les sites, même en présence d'une forte pression.

**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.

**Pour 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 entre 80% et 90%.**

## APTITUDES VITICOLES



### PHÉNOLOGIE

Débourrement plus tardif que le Chardonnay ou le Chenin.

Maturité 2<sup>ème</sup> 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.

## PARAMETRES 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 DES VINS

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

Contact : Anastasia ROCQUE - Laurent AUDEGUIN

ENTAV  INRA<sup>®</sup>

