

VIDOC CLONE 1268

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

SCANNEZ LE QR CODE



Origine : Regent X Mtp 3082-1-42

Obtention : INRAE Colmar

Regent : Variété sélectionnée par l'Institut JKI de Geilweilerhof, inscrite en 1995.

Mtp 3082-1-42 : 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 : Vidoc est sensible au black rot. En situation de risque, une protection fongicide est recommandée. En l'état actuel des connaissances, deux traitements positionnés autour de la floraison sont nécessaires pour éviter les dégâts sur grappes.

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 comparable au Gamay ou au Grenache.

Maturité 2^{ème} 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. Baies de petite taille avec une bonne tolérance à la pourriture grise.

PARAMETRES ŒNOLOGIQUES



RICHESSE EN SUCRES ET ACIDITÉ DES RAISINS

À maturité, la richesse en sucres est élevée, comparable à celle du Gamay en Beaujolais. 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.



QUALITÉ DES VINS

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.