

VOLTIS CLONE 1266

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

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 : Voltis 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 plus tardif que le Chardonnay.

Maturité 2^{ème} époque, comparable au Chardonnay.



VIGUEUR ET PRODUCTION

Variété vigoureuse, avec des rameaux à port dressé.

Productions : normale à importante

Les yeux de la base sont peu fertiles, privilégier une taille longue. Baie de taille moyenne.

PARAMETRES ŒNOLOGIQUES



RICHESSE EN SUCRES ET ACIDITÉ DES RAISINS

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



QUALITÉ DES VINS

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. Cette variété peut être utilisée pour l'élaboration de vins effervescents.