

LILARO N

CLONE 1358

VARIÉTÉS RÉSISTANTES AU MILDIOU ET A L'OÏDIUM.

Ces variétés n'ont pas toutes le même niveau de résistance et certaines ont un facteur de résistance au Black rot.

SCANNEZ LE
QR CODE



Crédit : Pl@ntGrape 2025



Origine : Bronner X Mtp 3179-90-7

Obtention : INRAE Colmar

Bronner : Variété sélectionnée en 1999 par l'institut allemand WEINBAU Institut.

Mtp 3179-90-7 : Obtention INRAE, sélectionnée par A. Bouquet à Montpellier.

Inscription au catalogue officiel en Décembre 2021

Le Lilaro est résistant au mildiou et à l'oïdium. Cette variété est également assez tolérante au black rot. D'après l'obtenteur, afin de préserver les facteurs de résistance, en l'état actuel des connaissances, il est indispensable de réaliser **deux traitements fongicides mildiou et oïdium**. Cette protection doit être modulée à la hausse en cas de forte pression de la maladie.

Généralement, l'économie en fongicides se situe entre 80% et 90% avec ce type de variété.

APTITUDES VITICOLES



PHÉNOLOGIE

Epoque de débourrement : 3 jours après le Chasselas.

Epoque de maturité : 2ème époque, 2 semaines et demie après le Chasselas.



VIGUEUR ET PRODUCTION

Variété vigoureuse avec des rameaux à port semi-érigé. Lilaro présente un potentiel de production souvent élevé. Les grappes sont généralement grosses, relativement compactes et les baies de taille moyenne.

PARAMÈTRES OENOLOGIQUES



RICHESSSE EN SUCRES ET ACIDITÉ DES RAISINS

A maturité, la richesse en sucres est équivalente au Cabernet franc et supérieure de 0,5% vol. par rapport au Merlot. L'acidité des baies est élevée ce qui favorise les équilibres sucres/acides.



QUALITÉ DES VINS

Aptitude à l'élaboration de vins rouges fruités, équilibrés, avec des tanins fins et une intensité colorante correcte. En vinification rosé, les vins sont fins et expressifs, avec une agréable structure acide.