

VIDOC N

CLONE 1268

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 : 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

Le Vidoc est résistant au mildiou et à l'oïdium, mais il est sensible au black rot. Il est également assez tolérant à la pourriture grise. 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 : 11 jours après le Chasselas.

Epoque de maturité : 2ème époque, 3 semaines et demie après le Chasselas.



VIGUEUR ET PRODUCTION

Variété de bonne vigueur avec des rameaux à port semi-érigé, nécessitant un palissage et une taille longue. Production de raisins assez élevée. Baies de petite taille avec une bonne tolérance à la pourriture grise.

PARAMÈTRES OENOLOGIQUES



RICHESSSE EN SUCRES ET ACIDITÉ DES RAISINS

A maturité, la richesse en sucres est élevée, comparable à celle du Gamay et 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.



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.