

Variété de cuve de la série INRA-ResDur1, à résistance polygénique au mildiou (*Rpv1 + Rpv3*) et à l'oïdium (*Run1 + Ren3*)



Origine / Filiation

Vidoc = Mtp 3082-1-42 x Regent

Mtp 3082-1-42 : Obtention INRA, sélectionnée par A. Bouquet à Montpellier en introgressant la source de résistance *V. rotundifolia*.

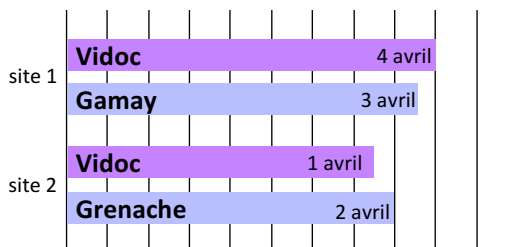
Regent : Variété sélectionnée par l'Institut JKI du Geilweilerhof (Allemagne), inscrite en 1995. Elle porte des facteurs de résistance provenant de vignes américaines, principalement *V. rupestris* et *V. aestivalis*.

Vidoc a été inscrit au catalogue officiel en janvier 2018

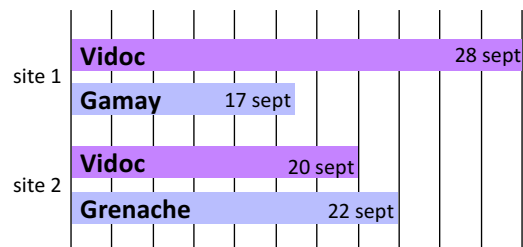
Aptitudes viticoles

Phénologie

Date de débourrement (moyenne sur 3 ans)



Date de récolte (moyenne sur 3 ans)

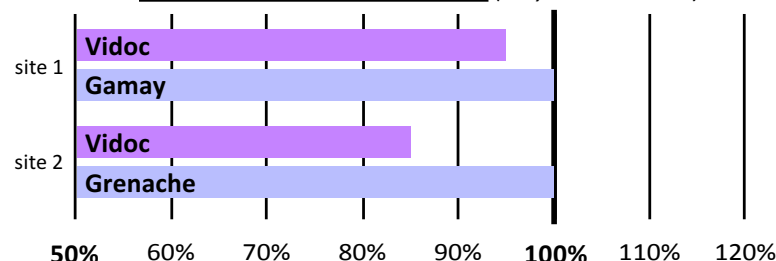


Débourrement comparable au Gamay ou au Grenache. Maturité 2^{ème} époque tardive, une semaine et demie après le Gamay et quelques jours avant le Grenache.

Vigueur et production

Variété de bonne vigueur avec des rameaux à port semi-dressé, nécessitant un palissage. Production de raisins assez élevée, proche de celle du Gamay en Beaujolais ou du Grenache en IGP. Baies de petite taille avec une bonne tolérance à la pourriture grise.

Rendement en % du témoin (moyenne sur 3 ans)

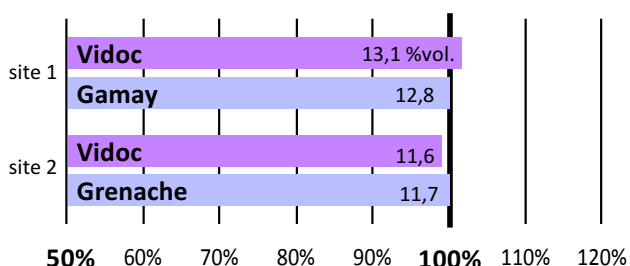


Paramètres œnologiques

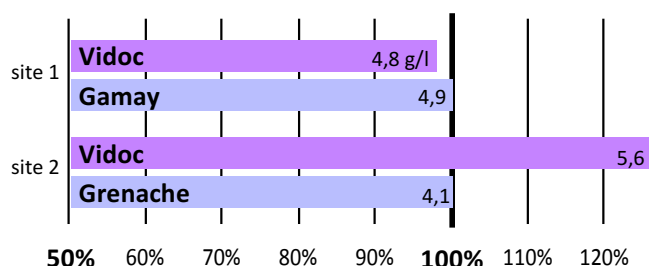
Richesse en sucres et acidité des raisins

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

Titre alcoométrique potentiel (moyenne sur 3 ans)



Acidité totale en ac. sulf. (moyenne sur 3 ans)



Qualité du vin

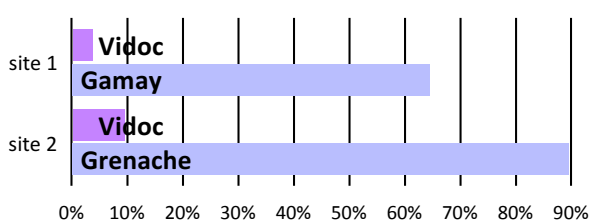
Les vins obtenus sont puissants, très charpentés, intensément colorés. Leur acidité leur confère un bon équilibre en bouche. Les arômes sont complexes, dominés par des notes fruitées et épicées.

Résistance aux maladies fongiques

Mildiou (en l'absence de protection)

Intensité des dégâts sur feuillage

(après véraison, cas de forte pression)



Intensité des dégâts sur grappe

Rares symptômes sur inflorescences ou grappes, sans incidence sur la récolte, alors que les cépages témoins sont fortement impactés.

Oïdium

Résistante totale, 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 indispensable. En l'état actuel des connaissances basées sur un petit nombre d'essais, deux traitements positionnés autour de la floraison sont suffisants pour éviter les dégâts sur grappes et les pertes de récolte.

Economie potentielle en fongicides

Vidoc est doté de résistances polygéniques au mildiou et à l'oïdium. Afin de 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 alors entre 80% et 90%.

Remerciements :

L'acquisition des données de valeur agronomique, technologique et environnementale, synthétisées dans cette fiche, a bénéficié d'un soutien financier de FranceAgriMer dans le cadre du projet ViRéVATE (2014-2017). La partie expérimentale a été menée au sein d'un partenariat entre l'INRA, l'IFV et 5 organismes régionaux (CIVC, Sicarex Beaujolais, CA 84, CA 33, IFV Val de Loire).

Renseignements :

Techniques : Christophe Schneider - INRA SVQV 68000 Colmar - christophe.schneider@inra.fr +33 (0)389 22 49 83

Plants : Pascal Bloy - IFV PMV 30240 Le Grau du Roi - pascal.bloy@vignevin.com +33 (0)466 51 17 52

Wine-grape variety from the INRA-ResDur1 series, with polygenic resistance to downy mildew (*Rpv1 + Rpv3*) and powdery mildew (*Run1 + Ren3*)



Origin / Parentage

Vidoc = Mtp 3082-1-42 x Regent

Breeders : INRA (France) and JKI (Germany)

Mtp 3082-1-42 : INRA breeding, bred by A. Bouquet at Montpellier by introgressing the source of resistance *V. rotundifolia*.

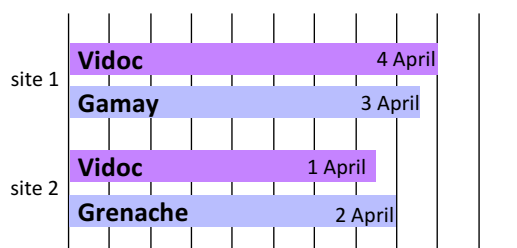
Regent : Variety bred by the JKI Institute at Geilweilerhof, registered in 1995. It bears resistance factors coming from American vines, mainly *V. rupestris* et *V. aestivalis*.

Vidoc was registered in the Official Catalogue in January 2018.

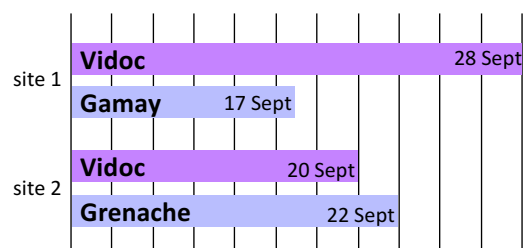
Agronomic traits

Phenology

Bud burst date (average over 3 years)



Harvesting date (average over 3 years)



Bud burst comparable to Gamay, or Grenache. Grape Maturity : late period II, a week and a half after Gamay and a few days before Grenache.

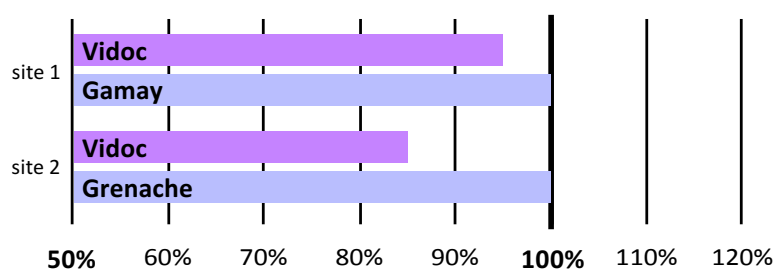
Vigour and production

Vigorous variety, with semi-erected shoots requiring tying.

Fairly high grape production, close to Gamay in Beaujolais or Grenache in IGP wine category.

Small berries, with good tolerance to grey rot.

Yield, % of control (average over 3 years)

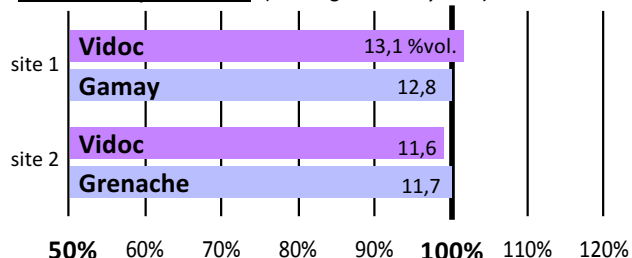


Oenologic traits

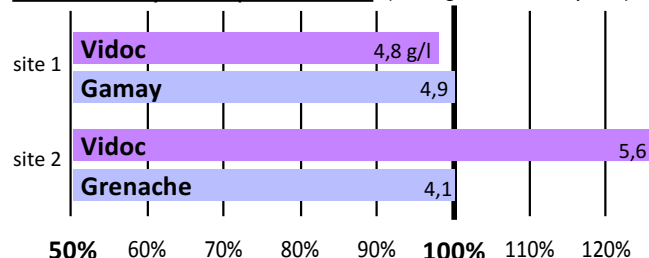
Sugar content and acidity of grapes

When ripe, there is a high sugar content comparable to Gamay in Beaujolais or Grenache in IGP wine category. Thanks to a high proportion of tartaric acid, the berries remain at a fairly high acid level, well above that of Grenache.

Alcoholic potential (average over 3 years)



Total acidity in sulphuric acid (average over three years)



Wine quality

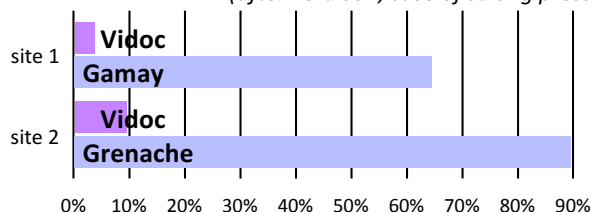
The wines obtained are powerful, very robust and have intense colour. Their acidity gives them a good balance on the palate. The aromas are complex, dominated by fruity and spicy notes.

Resistance to fungal diseases

Downy mildew (without phytosanitary protection)

Intensity of damage on foliage

(after veraison, case of strong pressure)



Intensity of damage on cluster

Rare symptoms on inflorescences or clusters, without impact on the harvest, whereas the control grape varieties are severely impacted.

Powdery mildew

Total resistance, noted on all the sites, even when there is strong pressure.

Black rot

Vidoc is sensitive to black rot. Fungicide protection is essential in a risk situation. The current state of knowledge based on a small number of field trials suggest that two treatments around flowering are enough to prevent damage to clusters and harvesting losses.

Potential savings in fungicides

Vidoc has polygenic resistance to both downy mildew and powdery mildew. To maintain this resistance, it is highly recommended to apply a reduced number of additional fungicide treatments as well as for the protection against black rot. Savings of around 80% to 90% will be made in fungicides.

Acknowledgements :

The acquisition of agronomic, technological and environmental data, summarised in this sheet, has been supported financially by FranceAgriMer as part of the ViRéVATE project (2014-2017). The experimental part was conducted within a partnership between INRA, IFV and five regional bodies (CIVC, Sicarex Beaujolais, CA 84, CA 33, IFV Val de Loire).

Information :

Technical : Christophe Schneider - INRA SVQV 68000 Colmar - christophe.schneider@inra.fr +33 (0)389 22 49 83

Vine plants : Pascal Bloy - IFV PMV 30240 Le Grau du Roi - pascal.bloy@vignevin.com +33 (0)466 51 17 52

Fiche Technique Vidoc



©Oscar

Origine

Parents : Mtp 3082-1-42 x Regent
Année d'obtention : 2018
Obtenteur : INRA, Montpellier (France)
Hybrideur : A. Bouquet



Résistances aux maladies

	Résistance	Gène de résistance
Oïdium	++++	REN3-RUN1
Mildiou	+++	RPV1-RPV3
Black-rot	+	Non Testé

Résistance totale oïdium, légers dégâts de mildiou sur feuille (nécroses non fructifiées)



- ❖ **Débourrement** : Comparable au Grenache (quelques jours après le Merlot)
- ❖ **Maturité** : Assez tardive (7 jours après le Merlot)

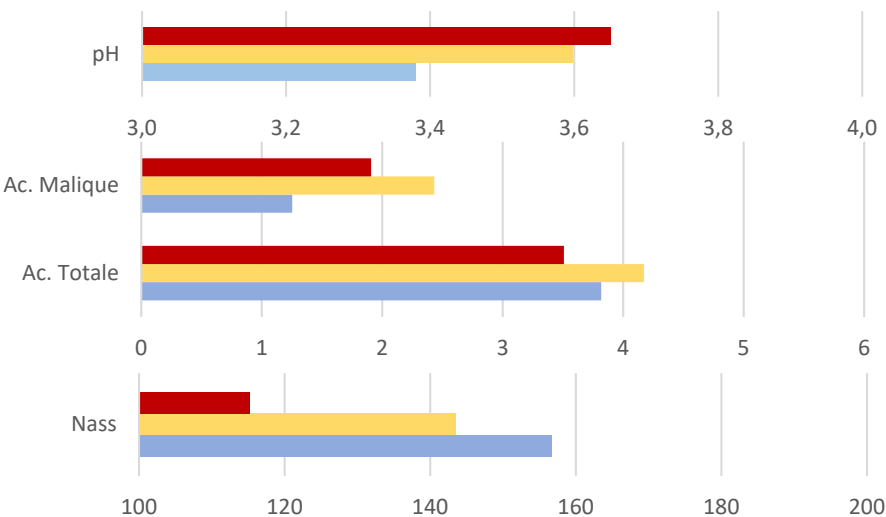


- ❖ **Rendement** : 10-12 t/ha
- ❖ Vigueur bonne
- ❖ Port semi-dressé
- ❖ Palissage nécessaire
- ❖ Fertilité bonne



Éléments Analytiques

■ Vidoc ■ Syrah ■ Grenache



Caractéristiques des baies

- ❖ Grappes compactes
- ❖ Taille des baies : petite
- ❖ Couleur sort rapidement

Ce qu'il faut retenir sur ce cépage :

- ❖ Des pH très élevés, même à maturité moyenne.
- ❖ Fort potentiel couleur, avec extraction rapide.
- ❖ Peut faire des rosés mais la couleur sort vite à tendance jaune, en lien avec des pH élevés.
- ❖ Aussi bien adapté à la vinification des rouges que des rosés.
- ❖ Aucune originalité aromatique à signaler.

Nos partenaires :



Avec le soutien financier de :

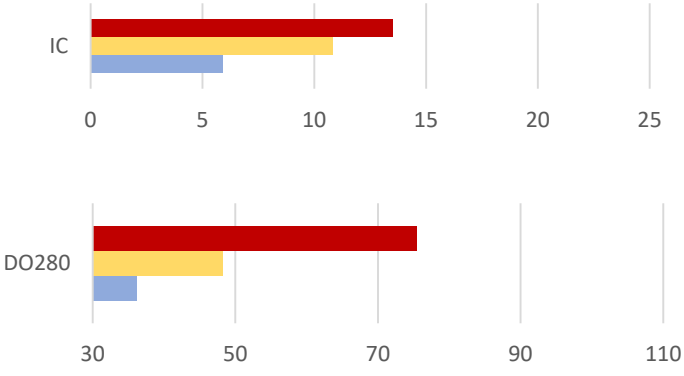




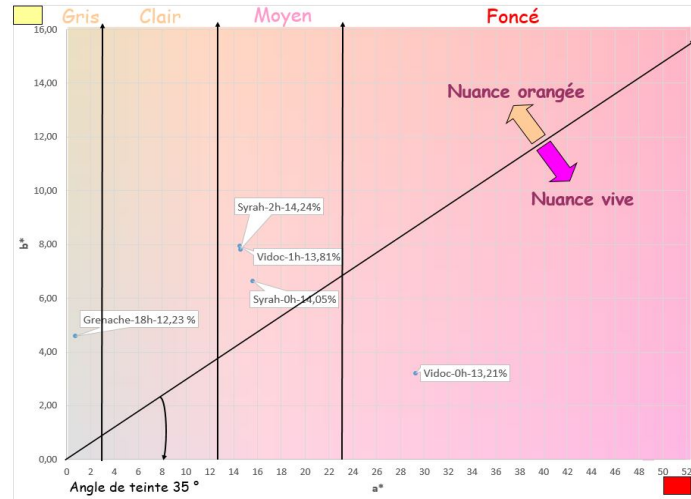
Éléments Analytiques : La Couleur

Vin Rouge

■ Vidoc ■ Syrah ■ Grenache



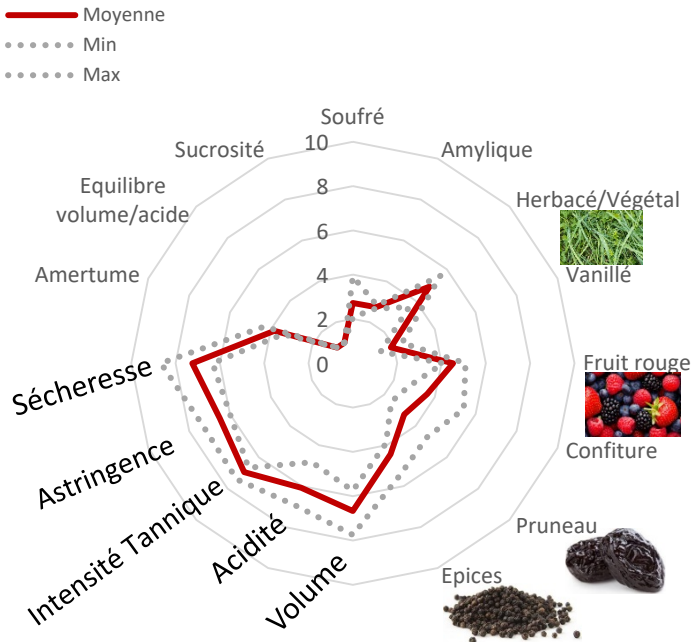
Vin Rosé



Profil Organoleptique

Vin Rouge

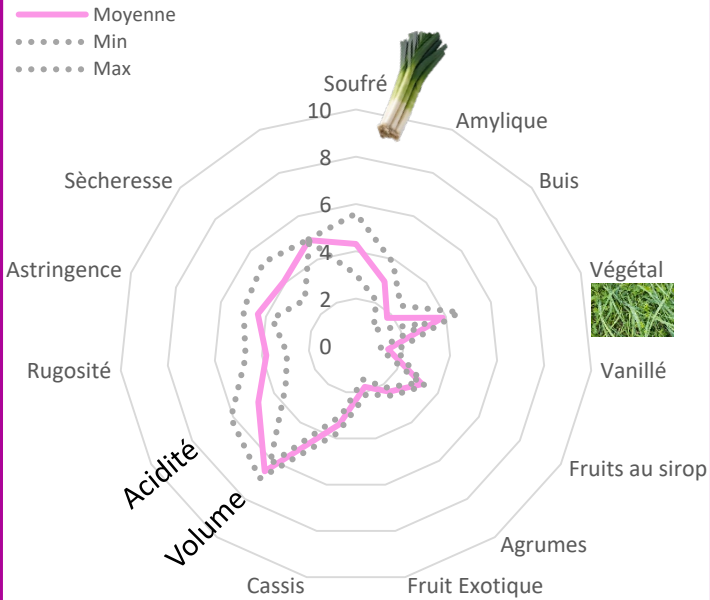
Panel de l'ICV et de la Chambre de l'Agriculture 34
3 vins dégustés sur 1 millésime (2019).



Travaillé à des maturités de ~13,5%, ce cépage peut présenter des tanins agressifs qu'il faudra travailler. Les profils olfactifs montrent des notes végétales qu'une maturité plus poussée pourrait gommer.

Vin Rosé

Panel de l'ICV et de la Chambre de l'Agriculture 34
2 vins dégustés sur 1 millésime (2019).



L'équilibre en bouche est dominé par le volume. Peu d'originalité aromatique, les profils olfactifs peuvent être marqués par des notes végétales ou amyliques.

Contexte :

Les variétés résistantes, parfois appelées cépages PIWI (Pilzwiderstandsfähig en allemand), portent des résistances contre les maladies cryptogamiques, héritées de Vitis asiatiques et américains.

De 2017 à 2020, 17 variétés résistantes nouvelles ont été classées définitivement en France. En complément du guide technique « *Les Cépages Résistants aux maladies cryptogamiques Panorama européen* » publié en 2012, ces fiches recensent les informations sur certains cépages résistants en zone méditerranéenne recueillies par l'ICV et ses partenaires grâce aux expérimentations débutées en 2014.

Notice : *Ces vins sont des vins expérimentaux réalisés à la cave expérimentales du Groupe ICV, à partir de parcelles expérimentales suivies par les chambres d'agriculture, l'IFV ou l'INRAE.*

Résistances aux maladies (synthèse des différents millésimes observés) :

Issues d'observations en évolution dont les résultats les plus complets sortiront fin 2020, début 2021.

+++ : Très bonne résistance ++ : Bonne résistance
+ : Moyenne résistance - : Sensible

Éléments Analytiques (synthèse des différents millésimes observés à l'ICV) :

Ac. Malique : Acide malique en g/L

Ac. Totale : Acidité totale en g H₂SO₄/L

Nass : Azote assimilable en mg/L

Profil Organoleptique : Les résultats des profils organoleptiques obtenus par Analyse Sensorielle Descriptive Quantifiée par différents jurys ont permis le calcul de la moyenne mais aussi du minimum et du maximum centrés-normés de chaque descripteur pour prendre en compte tous les millésimes, toutes les parcelles d'origine et tous les process. Les descripteurs représentatifs de ce cépage sont mis en avant à l'aide de pictogramme.

Nos partenaires :



Avec le soutien financier de :

