

# Vidoc

(référence obtenteur : IJ 58)

Variété de cuve de la série INRA-ResDur1, à résistance polygénique  
au mildiou (*Rpv1* + *Rpv3.1*) et à l'oïdium (*Run1* + *Ren3* + *Ren 9*)



## Origine / Filiation

**Vidoc** = Mtp 3082-1-42 x **Regent**

Obtenteurs : INRAE (France) et JKI (Allemagne)

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

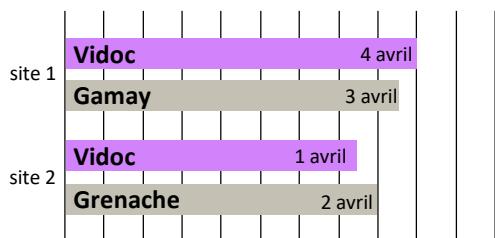
**Regent** : Variété sélectionnée par l'Institut JKI du Geilweilerhof, inscrite en 1995. Elle porte des facteurs de résistance provenant de vignes américaines, principalement *V. rupestris* et *V. aestivalis*.

**Vidoc** a été inscrit au catalogue officiel en janvier 2018

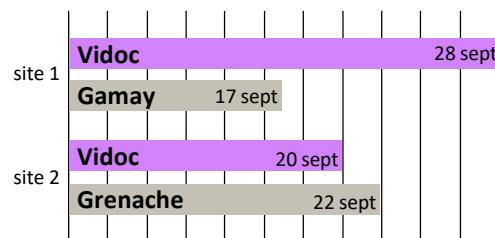
## Aptitudes viticoles

### Phénologie

#### Date de débourrement (moyenne sur 3 ans)



#### Date de récolte (moyenne sur 3 ans)



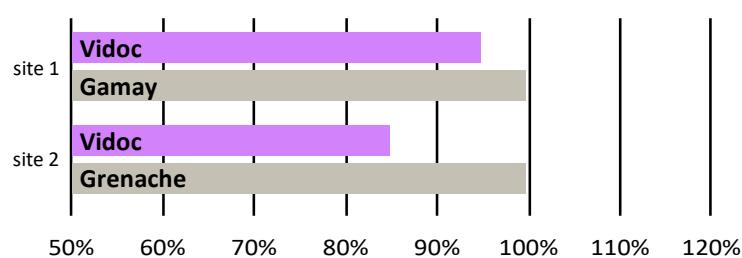
Débourrement comparable au Gamay ou au Grenache. Maturité 2ème époque tardive, une semaine et demie après le Gamay et quelques jours avant le Grenache.

### 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)

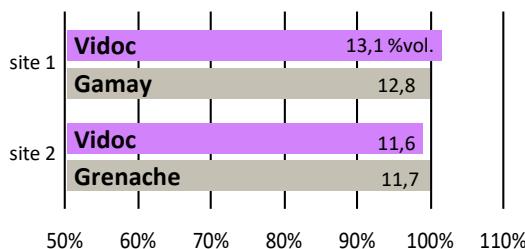


## Paramètres œnologiques

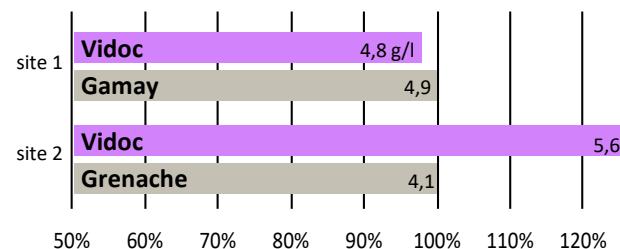
### Richesse en sucres et acidité des raisins

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 alcoolométrique 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 épicees.

## Résistance aux maladies fongiques

### Mildiou

Rares symptômes sur inflorescences ou grappes, sans incidence sur la récolte, alors que les cépages témoins non traités sont fortement impactés. Présences de petites nécroses sur feuillage en cas de forte pression.

### 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 néanmoins 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.

### Botrytis

Assez tolérant à la pourriture

## Economie potentielle en fongicides

**Artaban** est doté d'une résistance polygénique, constitué de deux facteurs de résistance au mildiou et trois facteurs de résistance à l'oïdium. Afin de préserver ces facteurs de résistance, en l'état actuel des connaissances, il est indispensable de réaliser un minimum de 2 traitements fongicides contre le mildiou et l'oïdium. Cette protection doit être modulée à la hausse en cas de forte pression de la maladie. L'économie en fongicides se situe entre 80% et 90% par rapport à une variété sensible.



Variété éligible au dispositif des Certificats d'Economie de Produits Phytopharmaceutiques (CEPP).

### 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 2 organismes régionaux (Site 1 : Sicarex Beaujolais, site 2 : CA 33).

### Renseignements :

Techniques : INRAE Colmar [guillaume.arnold@inrae.fr](mailto:guillaume.arnold@inrae.fr) - [vincent.dumas@inrae.fr](mailto:vincent.dumas@inrae.fr)

Plants : IFV Le Grau du Roi [anastasia.rocque@vignevin.com](mailto:anastasia.rocque@vignevin.com) - [laurent.audeguin@vignevin.com](mailto:laurent.audeguin@vignevin.com)