Artaban

(référence obtenteur : IJ 134)

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

Artaban = 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*.

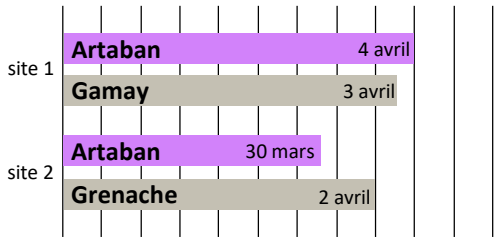
Regent : Variété sélectionnée par l'Institut JKI du Geilweilerhof, inscrite en 1995. Elle porte des facteurs de résistance provenant de vignes américaines, principalement *V. rupestris* et *V. aestivalis*.

Artaban a été inscrit au catalogue officiel en janvier 2018

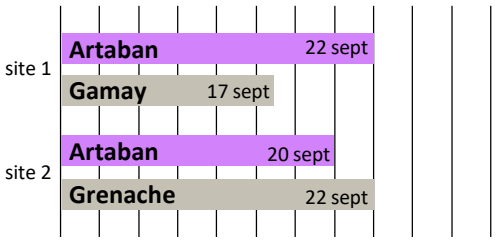
Aptitudes viticoles

Phénologie

Date de débourrement *(moyenne sur 3 ans)*



Date de récolte *(moyenne sur 3 ans)*



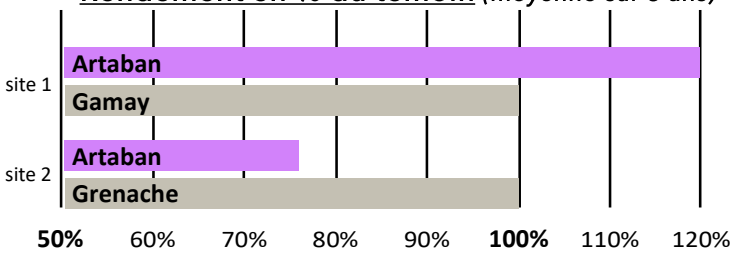
Débourrement comparable au Gamay, un peu avant le Grenache. Maturité 2ème époque, quelques jours après le Gamay.

Vigueur et production

Variété de vigueur moyenne, avec des rameaux à port dressé, assez sensible à la carence magnésienne sur jeunes vignes.

Production de raisins assez élevée, dépassant celle du Gamay en Beaujolais mais inférieure à celle du Grenache en IGP. Baies de taille moyenne

Rendement en % du témoin *(moyenne sur 3 ans)*



INRAE Grand Est Colmar
UMR Santé de la Vigne et Qualité du Vin
28 rue de Herrlisheim
68000 Colmar
Tél 03 89 22 49 00

Conception et réalisation :
Vincent Dumas
Guillaume Arnold

Février 2026

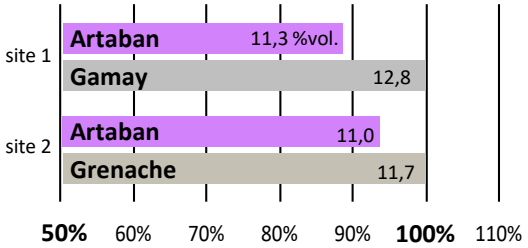
Artaban

Paramètres œnologiques

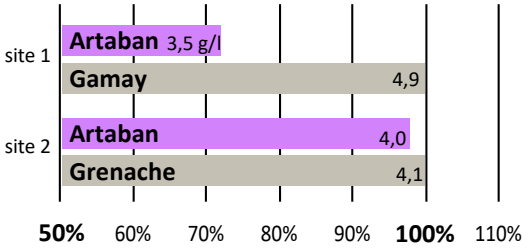
Richesse en sucres et acidité des raisins

A maturité, la richesse en sucres est modérée, toujours inférieure de 10 à 20% à celle des cépages témoins. L'acidité des baies suit la même tendance, ce qui aboutit à un bon équilibre sucre-acide.

Titre alcoométrique potentiel *(moyenne sur 3 ans)*



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



Qualité du vin

Les vins obtenus sont légers, gouleyants, bien colorés, plutôt destinés à une consommation rapide, type primeurs. Les arômes sont dominés par des notes fruitées.

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

Artaban ne porte pas de facteurs de résistance connu 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

Moyennement sensible 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.

ÉCOPHYTO RÉDUIRE ET AMÉLIORER L'UTILISATION DES PHYTOS

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 Gironde).

Renseignements :

Techniques : INRAE Colmar guillaume.arnold@inrae.fr - vincent.dumas@inrae.fr,

Plants : IFV Le Grau du Roi anastasia.rocque@vignevin.com - laurent.audeguin@vignevin.com