Floreal
(référence obtenteur : Col-2007G)

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

Floreal = Villaris x Mtp 3159-2-12
Obtenteur : INRAE (France)

Villaris : Variété sélectionnée par l'Institut JKI du Geilweilerhof, inscrite en 2011. Elle porte des facteurs de résistance provenant de vignes américaines, principalement *V. rupestris* et *V. aestivalis*.

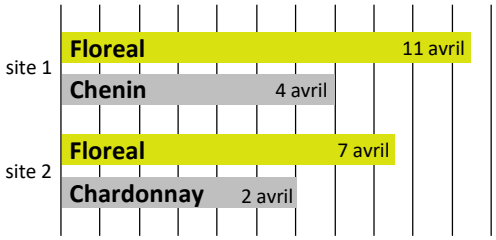
Mtp 3159-2-12 : Obtention INRAE, sélectionnée par A. Bouquet à Montpellier en introgressant la source de résistance *V. rotundifolia*.

Floreal a été inscrit au catalogue officiel en janvier 2018

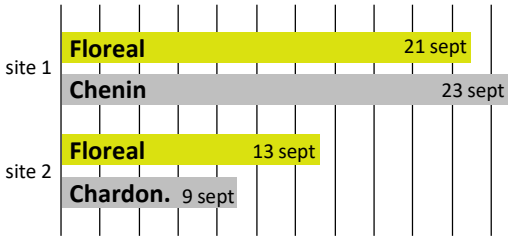
Aptitudes viticoles

Phénologie

Date de débourrement *(moyenne sur 3 ans)*



Date de récolte *(moyenne sur 3 ans)*



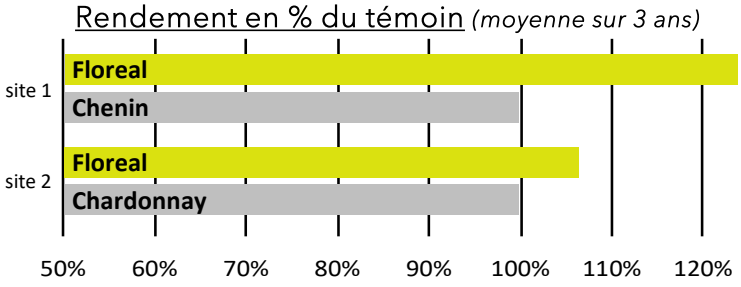
Débourrement plus tardif que le Chardonnay ou le Chenin. Maturité 2ème époque, quelques jours après le Chardonnay et quelques jours avant le Chenin.

Vigueur et production

Variété de bonne vigueur, avec des rameaux à port semi-dressé, nécessitant un palissage.

Production de raisins un peu supérieure à celle du Chenin en Val de Loire ou du Chardonnay en Beaujolais. 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

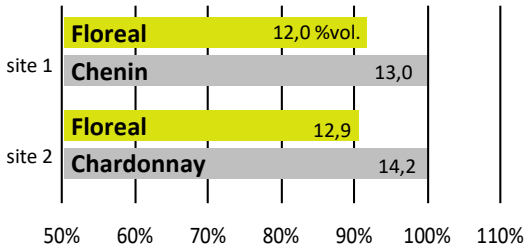
Floreal

Paramètres œnologiques

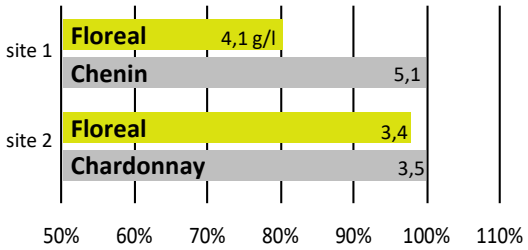
Richesse en sucres et acidité des raisins

A maturité, la richesse en sucres reste sur des niveaux moyens, un peu en retrait relativement au Chenin ou au Chardonnay. L'acidité des baies est inférieure à celle du Chenin, tout en assurant un équilibre très intéressant avec les sucres, identique à celui du Chardonnay.

Titre alcoométrique potentiel *(moyenne sur 3 ans)*



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



Qualité du vin

Les vins obtenus sont expressifs, aromatiques et avec une bonne fraîcheur. Les arômes sont dominés par des notes de fruits exotiques et de buis.

Résistance aux maladies fongiques

Mildiou

Très 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

Floreal 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

Assez tolérant à la pourriture

Economie potentielle en fongicides

Floreal 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 INNOVRES. La partie expérimentale a été menée au sein d'un partenariat entre INRAE , l'IFV et 2 organismes régionaux (Site 1 : IFV Val de Loire et Site 2 : Sicarex Beaujolais).

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