Opalor
(référence obtenteur : Col-2383L)

Variété de cuve de la série INRA-ResDur2, à résistance polygénique au mildiou (*Rpv1 + Rpv10*) et à l'oïdium (*Run1 + Ren3 + Ren 9*)



Origine / Filiation

Opalor = Mtp 3160-11-3 x Bronner

Obtenteur : INRAE (France)

Mtp 3160-11-3 : Obtention INRAE, sélectionnée par A. Bouquet à Montpellier en introgressant la source de résistance *V. rotundifolia*.

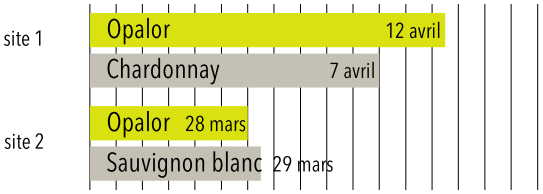
Bronner : Variété sélectionnée en 1999 par le Weinbau Institut de Freiburg (Allemagne). Elle porte des facteurs de résistance provenant de vignes américaines et asiatique (*V.amurensis*) et se révèle en outre bien résistante au black rot.

Opalor a été inscrit au catalogue officiel en août 2022

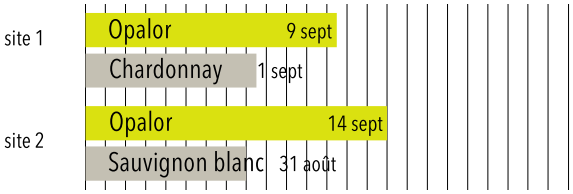
Aptitudes viticoles

Phénologie

Date de débourrement *(moyenne sur 3 ans)*



Date de récolte *(moyenne sur 3 ans)*

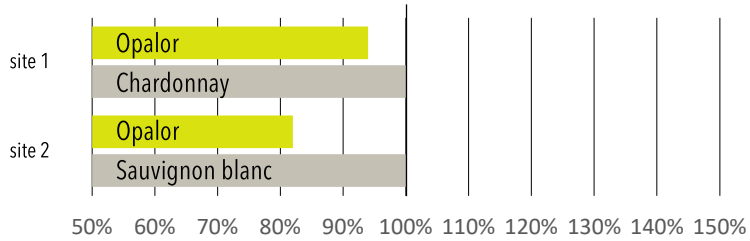


Débourrement comparable au Sauvignon blanc, 1 semaine plus tard que le Chardonnay. Maturité 2éme époque 2 semaines après le Sauvignon blanc, 1 semaine après le Chardonnay .

Vigueur et production

Variété vigoureuse à port semi-érigé. Opalor présente un niveau de production légèrement inférieur au Chardonnay. Les grappes sont petites, constituées de baies relativements grosses.

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

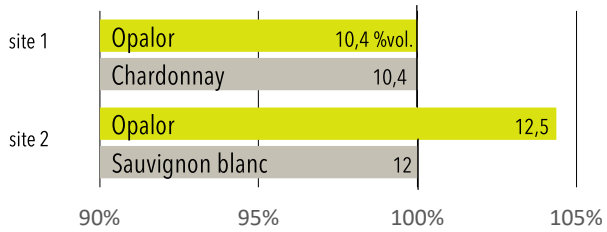
Opalor

Paramètres œnologiques

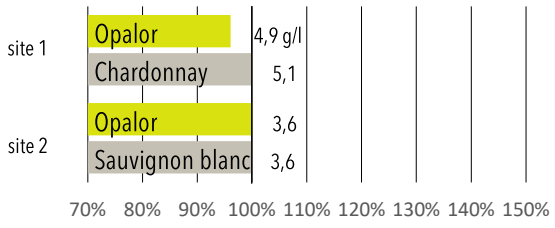
Richesse en sucres et acidité des raisins

A maturité, la richesse en sucres est équivalente au Chardonnay en Champagne et supérieur d'un demi degré par rapport au Sauvignon Blanc. L'acidité des baies est comparable aux 2 témoins.

Titre alcoométrique potentiel *(moyenne sur 3 ans)*



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



Qualité du vin

Aptitude à l'élaboration de vins blancs bouquetés avec des arômes de fruits, structuré et bien équilibrés.

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

Opalor porte le facteur de résistance *Rgb1* qui lui confère une résistance partielle limitée et insuffisante. 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

Excellente résistance à la pourriture

Economie potentielle en fongicides

Opalor 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 : CIVC et site 2 : INRAE Bordeaux, 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