Sirano

(référence obtenteur : Col-1259L)

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

Sirano = Mtp 3179-90-7 x Bronner

Obtenteur : INRAE (France)

Mtp 3179-90-7 : Obtention INRAE, sélectionnée par A. Bouquet à Montpellier en introgressant la source de résistance *V. rotundifolia*.

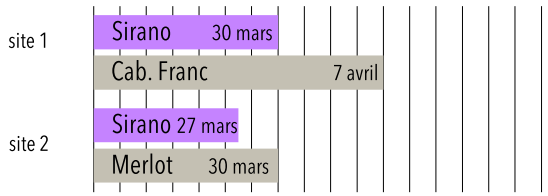
Bronner : Variété sélectionnée en 1999 par le Weinbau Institut de Freiburg (Allemagne). Elle porte des facteurs de résistance provenant de vignes américaines et asiatique (*V.amurensis*) et se révèle en outre bien résistante au black rot.

Sirano a été inscrit au catalogue officiel en août 2022

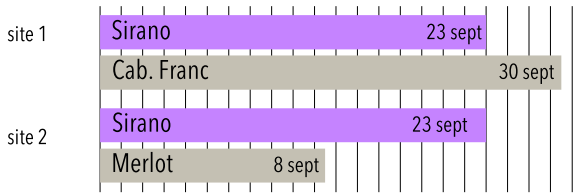
Aptitudes viticoles

Phénologie

Date de débourrement *(moyenne sur 3 ans)*



Date de récolte *(moyenne sur 3 ans)*

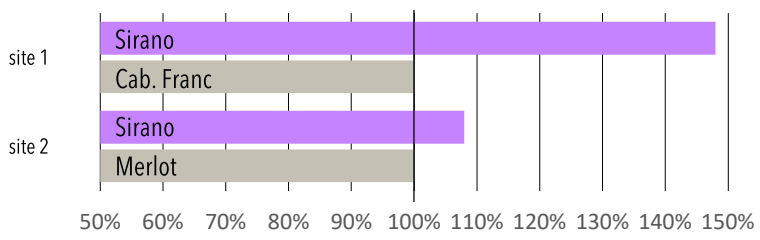


Débourrement relativement précoce, comparable au Merlot. Maturité 2ème époque tardive, 1 semaine avant le Cabernet Franc, 2 semaine après le Merlot.

Vigueur et production

Variété vigoureuse avec des rameaux à port semi-érigés. Sirano présente un potentiel de production élevé liée à la taille des grappes. Les grappes sont compactes, aux baies de tailles moyennes.

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

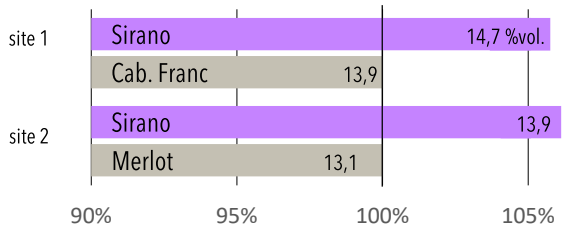
Sirano

Paramètres œnologiques

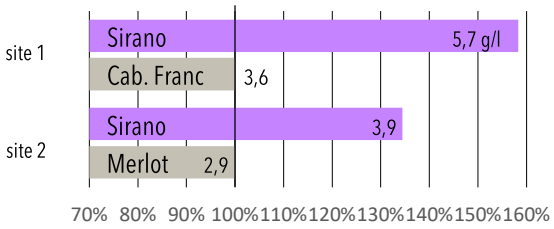
Richesse en sucres et acidité des raisins

A maturité, la richesse en sucres est supérieure aux cépages témoins. L'acidité des baies est élevées ce qui favorise les équilibres sucres/acides.

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 à dominante épicée avec des notes végétales positives, assez charpentés avec des tanins fins et une intensité colorante assez élevée.

Résistance aux maladies fongiques

Mildiou

Légers 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

Sirano porte les facteurs de résistance *Rgb1* et *Rgb3* 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

Du fait de la compacité des grappe, dans certaines situations, des interventions préventives au moyen d'effeuillages ciblés peuvent être nécessaires.

Economie potentielle en fongicides

Sirano 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 : l'IFV Val de Loire et Site 2 : la Chambre d'Agriculture de 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