# Valpesia
## (référence obtenteur : INRAC-0326P)

**Variété de cuve de la série INRAE-ResDur3, à résistance polygénique au mildiou (*Rpv1 + Rpv3.1 + Rpv3.3 + Rpv10*) et à l'oïdium (*Run1 + Ren3*)**



## Origine / Filiation

### Valpesia = Col-2024G x Divico

Obtenteurs : Agroscope (Suisse) et INRAE (France)

**Col-2024G :** Obtention INRAE, issue du croisement entre Villaris x Mtp 3159-2-12. Elle porte des facteurs de résistance provenant de vignes américaines (*V. aestivalis, V. rupestris* et V. *rotundifolia).*

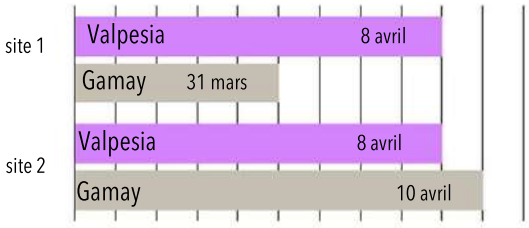
**Divico :** Variété sélectionnée en 2013 par Agroscope, issue du croisement Gamaret x Bronner. Elle porte des facteurs de résistance provenant de vignes américaines et asiatiques (V.amurensis).

**Valpesia** a été inscrit au catalogue officiel en **février 2026**

## Aptitudes viticoles

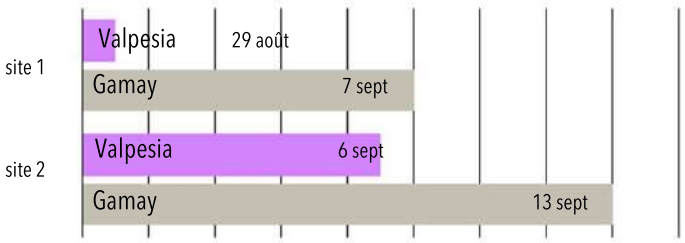
### Phénologie

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




Débourrement précoce.

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

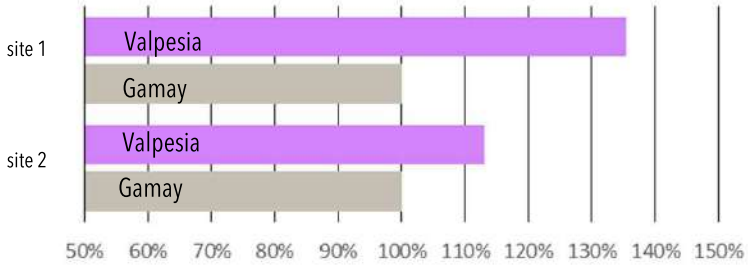



Maturité 1ère époque, 1 semaine avant le Gamay

### Vigueur et production

Variété de vigueur moyenne, avec un port semi-érigé, présentant une sensibilité élevée à la carence potassique. **Valpesia** a un potentiel de production moyen à élevé, fertile, avec des grappes moyennement compactes.

**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
Décembre 2025

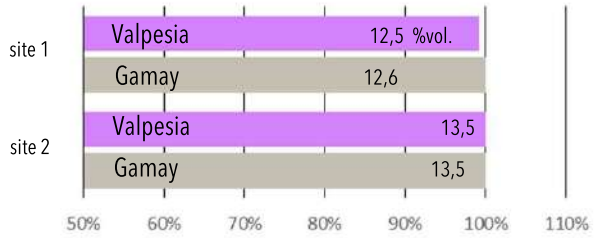
# Valpesia

## Paramètres œnologiques

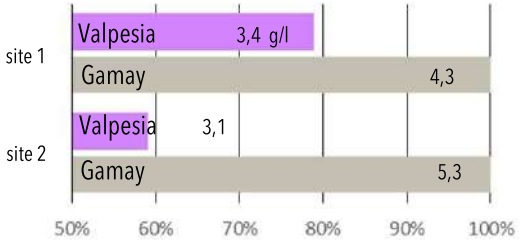
### Richesse en sucres et acidité des raisins

A maturité, la richesse en sucres est équivalente au cépage témoin Gamay. L'acidité des baies est plus faible au témoin.

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 rouges, d'un bon niveau qualitatif, colorés, structurés, équilibrés, fruités, avec des notes épicés et tanins souples.

## 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

**Valpesia** porte le facteur de résistance *Rgb1* qui lui confère une résistance partielle limitée et insuffisante. En situation de risque, une protection fongicide est 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

Bonne résistance au botrytis.

## Economie potentielle en fongicides

**Valpesia** est doté d'une résistance polygénique, constitué de quatre facteurs de résistance au mildiou et deux 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 la CTNSP, de l'IFV et d'Agri-Obtentions. La partie expérimentale a été menée au sein d'un partenariat entre INRAE , Agroscope, l'IFV et un organisme régional (Site 1 : Sicarex Beaujolais et Site 2 : Agroscope (Valais)).*

*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*