

22 VARIÉTÉS RÉSISTANTES

au Mildiou et à l'Oïdium

ENTAV

by IFV & INRAE

ARTABAN N
CLONE 1267

VARIÉTÉS RÉSISTANTES AU MILDIOU ET A L'OÏDIUM.

Ces variétés n'ont pas toutes le même niveau de résistance et certaines ont un facteur de résistance au Black rot.

SCANNEZ LE QR CODE



Crédit : Pl@ntGrape 2025

Origine : Regent X Mtp 3082-1-42

Obtention : INRAE Colmar

Regent : Variété sélectionnée par l'Institut JKI de Geilweilerhof, inscrite en 1995.

Mtp 3082-1-42 : Obtention INRAE, sélectionnée par A. Bouquet à Montpellier.

Inscription au catalogue officiel en Janvier 2018

L'Artaban est résistant au mildiou et à l'oïdium. En revanche, il est sensible au black rot et un peu à la pourriture grise. D'après l'obtenteur, afin de préserver les facteurs de résistance, en l'état actuel des connaissances, il est indispensable de réaliser **deux traitements fongicides mildiou et oïdium.** Cette protection doit être modulée à la hausse en cas de forte pression de la maladie.

Généralement, l'économie en fongicides se situe entre 80% et 90% avec ce type de variété.

APTITUDES VITICOLES

PHÉNOLOGIE

Epoque de débourrement : 4 jours après le Chasselas.

Epoque de maturité : 1ère époque, 1 semaine après le Chasselas.

VIGUEUR ET PRODUCTION

Variété de bonne vigueur avec des rameaux à port dressé, sensible à la carence magnésienne sur jeunes vignes. Production de raisins assez élevée, dépassant celle du Gamay en Beaujolais mais inférieur à celle du Grenache en IGP. Baies de taille moyenne.

PARAMÈTRES OENOLOGIQUES

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 que sont Gamay et Grenache. L'acidité des baies suit la même tendance, ce qui aboutit à un bon équilibre sucre-acide.

QUALITÉ DES VINS

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

Contact : Anastasia ROCQUE - Laurent AUDEGUIN

IFV ENTAV by IFV & INRAE

FLOREAL B
CLONE 1265

VARIÉTÉS RÉSISTANTES AU MILDIOU ET A L'OÏDIUM.

Ces variétés n'ont pas toutes le même niveau de résistance et certaines ont un facteur de résistance au Black rot.

Origine : Villaris X Mtp 3159-2-12

Obtention : INRAE Colmar

Villaris : Variété sélectionnée par l'Institut JKI de Geilweilerhof, inscrite en 2011.

Mtp 3159-2-12 : Obtention INRAE, sélectionnée par A. Bouquet à Montpellier.

Inscription au catalogue officiel en Janvier 2018

SCANNEZ LE QR CODE



Crédit : Pl@ntGrape 2025

Le Floreal est résistant au mildiou et à l'oïdium. Il est également partiellement résistant au black rot. Cette variété est cependant sensible à l'érinose. D'après l'obtenteur, afin de préserver les facteurs de résistance, en l'état actuel des connaissances, il est indispensable de réaliser **deux traitements fongicides mildiou et oïdium.** Cette protection doit être modulée à la hausse en cas de forte pression de la maladie.

Généralement, l'économie en fongicides se situe entre 80% et 90% avec ce type de variété.

APTITUDES VITICOLES

PHÉNOLOGIE

Epoque de débourrement : 13 jours après le Chasselas.

Epoque de maturité : 1ère époque, 1 semaine à 1 semaine et demie après le Chasselas.

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.

PARAMÈTRES OENOLOGIQUES

RICHESSE EN SUCRES ET ACIDITÉ DES RAISINS

A maturité, la richesse en sucres reste sur des niveaux moyens, un peu en retrait par rapport 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.

QUALITÉ DES VINS

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

Contact : Anastasia ROCQUE - Laurent AUDEGUIN

IFV ENTAV by IFV & INRAE

VIDOC N
CLONE 1268

VARIÉTÉS RÉSISTANTES AU MILDIOU ET A L'OÏDIUM.

Ces variétés n'ont pas toutes le même niveau de résistance et certaines ont un facteur de résistance au Black rot.

Origine : Regent X Mtp 3082-1-42

Obtention : INRAE Colmar

Regent : Variété sélectionnée par l'Institut JKI de Geilweilerhof, inscrite en 1995.

Mtp 3082-1-42 : Obtention INRAE, sélectionnée par A. Bouquet à Montpellier.

Inscription au catalogue officiel en Janvier 2018

SCANNEZ LE QR CODE



Crédit : Pl@ntGrape 2025

Le Vidoc est résistant au mildiou et à l'oïdium, mais il est sensible au black rot. Il est également assez tolérant à la pourriture grise. D'après l'obtenteur, afin de préserver les facteurs de résistance, en l'état actuel des connaissances, il est indispensable de réaliser **deux traitements fongicides mildiou et oïdium.** Cette protection doit être modulée à la hausse en cas de forte pression de la maladie.

Généralement, l'économie en fongicides se situe entre 80% et 90% avec ce type de variété.

APTITUDES VITICOLES

PHÉNOLOGIE

Epoque de débourrement : 11 jours après le Chasselas.

Epoque de maturité : 2ème époque, 3 semaines et demie après le Chasselas.

VIGUEUR ET PRODUCTION

Variété de bonne vigueur avec des rameaux à port semi-érigé, nécessitant un palissage et une taille longue. Production de raisins assez élevée. Baies de petite taille avec une bonne tolérance à la pourriture grise.

PARAMÈTRES OENOLOGIQUES

RICHESSE EN SUCRES ET ACIDITÉ DES RAISINS

A maturité, la richesse en sucres est élevée, comparable à celle du Gamay et du Grenache en IGP. Grâce à une forte proportion en acide tartrique, l'acidité des baies se maintient à un niveau assez élevé, et dépasse nettement celle du Grenache.

QUALITÉ DES VINS

Les vins obtenus sont puissants, très charpentés, intensément colorés. Leur acidité leur confère un bon équilibre en bouche. Les arômes sont complexes, dominés par des notes fruitées et épicées.

Contact : Anastasia ROCQUE - Laurent AUDEGUIN

IFV ENTAV by IFV & INRAE

VOLTIS B
CLONE 1266

VARIÉTÉS RÉSISTANTES AU MILDIOU ET A L'OÏDIUM.

Ces variétés n'ont pas toutes le même niveau de résistance et certaines ont un facteur de résistance au Black rot.

SCANNEZ LE QR CODE



Crédit : Pl@ntGrape 2025

Origine : Villaris X Mtp 3159-2-12

Obtention : INRAE Colmar

Villaris : Variété sélectionnée par l'Institut JKI de Geilweilerhof, inscrite en 2011.

Mtp 3159-2-12 : Obtention INRAE, sélectionnée par A. Bouquet à Montpellier.

Inscription au catalogue officiel en Janvier 2018

Le Voltis est résistant au mildiou et à l'oïdium, mais il est sensible au black rot. D'après l'obtenteur, afin de préserver les facteurs de résistance, en l'état actuel des connaissances, il est indispensable de réaliser **deux traitements fongicides mildiou et oïdium.** Cette protection doit être modulée à la hausse en cas de forte pression de la maladie.

Généralement, l'économie en fongicides se situe entre 80% et 90% avec ce type de variété.

APTITUDES VITICOLES

PHÉNOLOGIE

Epoque de débourrement : 12 jours après le Chasselas.

Epoque de maturité : 2ème époque, 2 semaines après le Chasselas.

VIGUEUR ET PRODUCTION

Variété vigoureuse, avec des rameaux à port dressé.
Production : moyenne à importante.
Les yeux de la base sont peu fertiles, privilégier une taille longue. Baie de taille moyenne.

PARAMÈTRES OENOLOGIQUES

RICHESSE EN SUCRES ET ACIDITÉ DES RAISINS

Le degré de maturité dépend fortement du lieu et de la conduite : avec un rendement limité, la richesse en sucres et l'acidité sont comparables au Chardonnay. Lorsque le rendement est plus élevé, la richesse en sucres est en retrait et l'acidité un peu supérieure par rapport au Chardonnay.

QUALITÉ DES VINS

Les vins obtenus sont légèrement bouquetés, souples, amples et persistants si la production de raisins est limitée. A faible niveau de maturité, l'acidité reste soutenue. Cette variété peut être utilisée pour l'élaboration de vins effervescents.

Contact : Anastasia ROCQUE - Laurent AUDEGUIN

IFV ENTAV by IFV & INRAE

COLIRIS N
CLONE 1357

VARIÉTÉS RÉSISTANTES AU MILDIOU ET A L'OÏDIUM.

Ces variétés n'ont pas toutes le même niveau de résistance et certaines ont un facteur de résistance au Black rot.

Origine : Bronner X Mtp 3179-90-7

Obtention : INRAE Colmar

Bronner : Variété sélectionnée en 1999 par l'institut allemand WEINBAU Institut.

Mtp 3179-90-7 : Obtention INRAE, sélectionnée par A. Bouquet à Montpellier.

Inscription au catalogue officiel en Décembre 2021

SCANNEZ LE QR CODE



Crédit : Pl@ntGrape 2025

Le Coliris est résistant au mildiou et à l'oïdium. Il présente aussi une bonne tolérance au black rot et à la pourriture grise. D'après l'obtenteur, afin de préserver les facteurs de résistance, en l'état actuel des connaissances, il est indispensable de réaliser **deux traitements fongicides mildiou et oïdium.** Cette protection doit être modulée à la hausse en cas de forte pression de la maladie.

Généralement, l'économie en fongicides se situe entre 80% et 90% avec ce type de variété.

APTITUDES VITICOLES

PHÉNOLOGIE

Epoque de débourrement : 4 jours avant le Chasselas.

Epoque de maturité : 1ère époque, comme le Chasselas.

VIGUEUR ET PRODUCTION

Variété vigoureuse avec des rameaux à port semi-érigé. Coliris présente un potentiel de production élevé du fait de sa fertilité qui peut être régulée par la taille et/ou un éclaircissage. Les grappes sont peu compactes avec des baies de petite taille et présentent une bonne tolérance à la pourriture grise.

PARAMÈTRES OENOLOGIQUES

RICHESSE EN SUCRES ET ACIDITÉ DES RAISINS

A maturité, la richesse en sucres est légèrement supérieure au Gamay et Cabernet franc. L'acidité des baies se situe à un niveau intermédiaire par rapport à ces deux cépages témoins.

QUALITÉ DES VINS

Aptitude à l'élaboration de vins fruités, puissants et charpentés, avec une intensité colorante élevée.

Contact : Anastasia ROCQUE - Laurent AUDEGUIN

IFV ENTAV by IFV & INRAE

OPALOR B
CLONE 1356

VARIÉTÉS RÉSISTANTES AU MILDIOU ET A L'OÏDIUM.

Ces variétés n'ont pas toutes le même niveau de résistance et certaines ont un facteur de résistance au Black rot.

Origine : Bronner X Mtp 3160-11-3

Obtention : INRAE Colmar

Bronner : Variété sélectionnée en 1999 par l'institut allemand WEINBAU Institut.

Mtp 3160-11-3 : Obtention INRAE, sélectionnée par A. Bouquet à Montpellier.

Inscription au catalogue officiel en Mai 2022

SCANNEZ LE QR CODE



Crédit : Pl@ntGrape 2025

L'Opalor est résistant au mildiou et à l'oïdium. Il présente aussi une bonne tolérance au black rot et à la pourriture grise. D'après l'obtenteur, afin de préserver les facteurs de résistance, en l'état actuel des connaissances, il est indispensable de réaliser **deux traitements fongicides mildiou et oïdium.** Cette protection doit être modulée à la hausse en cas de forte pression de la maladie.

Généralement, l'économie en fongicides se situe entre 80% et 90% avec ce type de variété.

APTITUDES VITICOLES

PHÉNOLOGIE

Epoque de débourrement : 6 jours après le Chasselas.

Epoque de maturité : 1ère époque, 1 semaine et demie à 2 semaines après le Chasselas.

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.

PARAMÈTRES OENOLOGIQUES

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.

QUALITÉ DES VINS

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

Contact : Anastasia ROCQUE - Laurent AUDEGUIN

LILARO N
CLONE 1358

VARIÉTÉS RÉSISTANTES AU MILDIOU ET A L'OÏDIUM.

Ces variétés n'ont pas toutes le même niveau de résistance et certaines ont un facteur de résistance au Black rot.

SCANNEZ LE QR CODE



Crédit : Pl@ntGrape 2025

Origine : Bronner X Mtp 3179-90-7

Obtention : INRAE Colmar

Bronner : Variété sélectionnée en 1999 par l'institut allemand WEINBAU Institut.

Mtp 3179-90-7 : Obtention INRAE, sélectionnée par A. Bouquet à Montpellier.

Inscription au catalogue officiel en Décembre 2021

Le Lilaro est résistant au mildiou et à l'oïdium. Cette variété est également assez tolérante au black rot. D'après l'obtenteur, afin de préserver les facteurs de résistance, en l'état actuel des connaissances, il est indispensable de réaliser **deux traitements fongicides mildiou et oïdium.** Cette protection doit être modulée à la hausse en cas de forte pression de la maladie.

Généralement, l'économie en fongicides se situe entre 80% et 90% avec ce type de variété.

APTITUDES VITICOLES

PHÉNOLOGIE

Epoque de débourrement : 3 jours après le Chasselas.

Epoque de maturité : 2ème époque, 2 semaines et demie après le Chasselas.

VIGUEUR ET PRODUCTION

Variété vigoureuse avec des rameaux à port semi-érigé. Lilaro présente un potentiel de production souvent élevé. Les grappes sont généralement grosses, relativement compactes et les baies de taille moyenne.

PARAMÈTRES OENOLOGIQUES

RICHESSE EN SUCRES ET ACIDITÉ DES RAISINS

A maturité, la richesse en sucres est équivalente au Cabernet franc et supérieur de 0,5% vol. par rapport au Merlot. L'acidité des baies est élevée ce qui favorise les équilibres sucres/acides.

QUALITÉ DES VINS

Aptitude à l'élaboration de vins rouges fruités, équilibrés, avec des tanins fins et une intensité colorante correcte. En vinification rosé, les vins sont fins et expressifs, avec une agréable structure acide.

Contact : Anastasia ROCQUE - Laurent AUDEGUIN

IFV ENTAV by IFV & INRAE

SELENOR B
CLONE 1355

VARIÉTÉS RÉSISTANTES AU MILDIOU ET A L'OÏDIUM.

Ces variétés n'ont pas toutes le même niveau de résistance et certaines ont un facteur de résistance au Black rot.

Origine : Bronner X Mtp 3160-11-3

Obtention : INRAE Colmar

Bronner : Variété sélectionnée en 1999 par l'institut allemand WEINBAU Institut.

Mtp 3160-11-3 : Obtention INRAE, sélectionnée par A. Bouquet à Montpellier.

Inscription au catalogue officiel en Décembre 2021

SCANNEZ LE QR CODE



Crédit : Pl@ntGrape 2025

Le Selenor est résistant au mildiou et à l'oïdium. Il présente aussi une bonne tolérance au black rot. D'après l'obtenteur, afin de préserver les facteurs de résistance, en l'état actuel des connaissances, il est indispensable de réaliser **deux traitements fongicides mildiou et oïdium.** Cette protection doit être modulée à la hausse en cas de forte pression de la maladie.

Généralement, l'économie en fongicides se situe entre 80% et 90% avec ce type de variété.

APTITUDES VITICOLES

PHÉNOLOGIE

Epoque de débourrement : 10 jours après le Chasselas.

Epoque de maturité : 1ère époque, 1 semaine et demie après le Chasselas.

VIGUEUR ET PRODUCTION

Variété de vigueur moyenne, avec des rameaux à port étalé. Selenor est fertile mais peu productive du fait de petites grappes aérées, constituées de petites baies.

PARAMÈTRES OENOLOGIQUES

RICHESSE EN SUCRES ET ACIDITÉ DES RAISINS

À maturité, la richesse en sucres est équivalente aux cépages témoins (Chardonnay et Pinot blanc). L'acidité des baies est équivalente au Chardonnay en Champagne et supérieure au Pinot blanc en Alsace.

QUALITÉ DES VINS

Aptitude à l'élaboration de vins blancs légèrement aromatiques, avec des notes florales. Ce cépage peut être utilisé dans l'élaboration de vins effervescents.

Contact : Anastasia ROCQUE - Laurent AUDEGUIN

IFV ENTAV by IFV & INRAE

SIRANO N
CLONE 1359

VARIÉTÉS RÉSISTANTES AU MILDIOU ET A L'OÏDIUM.

Ces variétés n'ont pas toutes le même niveau de résistance et certaines ont un facteur de résistance au Black rot.

SCANNEZ LE QR CODE



Crédit : Pl@ntGrape 2025

Origine : Bronner X Mtp 3179-90-7

Obtention : INRAE Colmar

Bronner : Variété sélectionnée en 1999 par l'institut allemand WEINBAU Institut.

Mtp 3179-90-7 : Obtention INRAE, sélectionnée par A. Bouquet à Montpellier.

Inscription au catalogue officiel en Décembre 2021

Le Sirano est résistant au mildiou et à l'oïdium. Il présente aussi une bonne tolérance au black rot mais peut en revanche se montrer un peu sensible à la pourriture grise et aux cicadelles vertes. D'après l'obtenteur, afin de préserver les facteurs de résistance, en l'état actuel des connaissances, il est indispensable de réaliser **deux traitements fongicides mildiou et oïdium.** Cette protection doit être modulée à la hausse en cas de forte pression de la maladie.

Généralement, l'économie en fongicides se situe entre 80% et 90% avec ce type de variété.

APTITUDES VITICOLES

PHÉNOLOGIE

Epoque de débourrement : comme le Chasselas.

Epoque de maturité : 2ème époque, 2 semaines et demie à 3 semaines après le Chasselas.

VIGUEUR ET PRODUCTION

Variété vigoureuse avec des rameaux à port semi-érigé. Sirano présente un potentiel de production élevé, lié à la taille des grappes. Les grappes sont compactes, et les baies de taille moyenne.

PARAMÈTRES OENOLOGIQUES

RICHESSE EN SUCRES ET ACIDITÉ DES RAISINS

À maturité, la richesse en sucres est supérieure aux cépages Cabernet franc et Merlot. L'acidité des baies est élevée ce qui favorise les équilibres sucres/acides.

QUALITÉ DES VINS

Aptitude à l'élaboration de vins à dominante épicée, des notes végétales positives, charpentés avec des tanins fins et une intensité colorante élevée.

Contact : Anastasia ROCQUE - Laurent AUDEGUIN

IFV ENTAV by IFV & INRAE

EXELYS B
CLONE 1399

VARIÉTÉS RÉSISTANTES AU MILDIOU ET A L'OÏDIUM.

Ces variétés n'ont pas toutes le même niveau de résistance et certaines ont un facteur de résistance au Black rot.

Origine : Bronner X Mtp 3160-11-3

Obtention : INRAE (France)

Bronner : Variété sélectionnée en 1999 par l'institut allemand WEINBAU Institut.

Mtp 3160-11-3 : Obtention INRAE, sélectionnée par A. Bouquet à Montpellier.

Inscription au catalogue officiel en Mai 2024

SCANNEZ LE QR CODE



Crédit : Pl@ntGrape 2025

L'Exelys est résistant au mildiou et à l'oïdium. Cette variété est également tolérante au black rot. D'après l'obtenteur, afin de préserver les facteurs de résistance, en l'état actuel des connaissances, il est indispensable de réaliser **deux traitements fongicides mildiou et oïdium.** Cette protection doit être modulée à la hausse en cas de forte pression de la maladie.

Généralement, l'économie en fongicides se situe entre 80% et 90% avec ce type de variété.

APTITUDES VITICOLES

PHÉNOLOGIE

Débourrement plus tardif que le Chardonnay.

Maturité 1ère époque, comparable au Chardonnay.

VIGUEUR ET PRODUCTION

Variété vigoureuse, avec des rameaux à port semi-dressé. Exelys est très fertile avec de petite grappes légèrement compactes ce qui limite la production. Privilégier pour cela une charge élevée. Baies de petite taille.

PARAMÈTRES OENOLOGIQUES

RICHESSE EN SUCRES ET ACIDITÉ DES RAISINS

A maturité, la richesse en sucres est équivalente au cépage témoin Chardonnay. L'acidité des baies est légèrement inférieure au Chardonnay en Champagne. L'équilibre sucre/acidité est comparable au Colombard.

QUALITÉ DES VINS

Aptitude à l'élaboration de vins blancs aromatiques, avec des notes terpéniques de fruits.

Contact : Anastasia ROCQUE - Laurent AUDEGUIN

IFV ENTAV by IFV & INRAE

CALYS N
CLONE 1389

VARIÉTÉS RÉSISTANTES AU MILDIOU ET A L'OÏDIUM.

Ces variétés n'ont pas toutes le même niveau de résistance et certaines ont un facteur de résistance au Black rot.

Origine : Bronner X Mtp 3160-11-3

Obtention : INRAE (France)

Bronner : Variété sélectionnée en 1999 par l'institut allemand WEINBAU Institut.

Mtp 3160-11-3 : Obtention INRAE, sélectionnée par A. Bouquet à Montpellier.

Inscription au catalogue officiel en Mars 2024

SCANNEZ LE QR CODE



Crédit : Pl@ntGrape 2025

Le Calys est résistant au mildiou et à l'oïdium. Cette variété est également tolérante au black rot. D'après l'obtenteur, afin de préserver les facteurs de résistance, en l'état actuel des connaissances, il est indispensable de réaliser **deux traitements fongicides mildiou et oïdium.** Cette protection doit être modulée à la hausse en cas de forte pression de la maladie.

Généralement, l'économie en fongicides se situe entre 80% et 90% avec ce type de variété.

APTITUDES VITICOLES

PHÉNOLOGIE

Epoque de débourrement : 6 jours avant le Chasselas.

Epoque de maturité : 1ère époque, 1 semaine après le Chasselas.

VIGUEUR ET PRODUCTION

Variété de vigueur moyenne, avec des rameaux à port étalé. Calys est fertile mais peu productive du fait de petites grappes peu compactes et constituées de petites baies.

PARAMÈTRES OENOLOGIQUES

RICHESSE EN SUCRES ET ACIDITÉ DES RAISINS

A maturité, la richesse en sucres est légèrement supérieure au cépage témoin Merlot. L'acidité des baies est légèrement plus élevée que le Merlot.

QUALITÉ DES VINS

Aptitude à l'élaboration de vins, fruités, complexes, gras et riches en tanins, avec une intensité colorante élevée.

Contact : Anastasia ROCQUE - Laurent AUDEGUIN

ELARIS B
CLONE 1416

VARIÉTÉS RÉSISTANTES AU MILDIOU ET A L'OÏDIUM.

Ces variétés n'ont pas toutes le même niveau de résistance et certaines ont un facteur de résistance au Black rot.

Origine : France - Suisse

Obtention : INRAE et Agroscope (Suisse)

Nom parent 1 : IRAC-1933

Nom parent 2 : Col-2024G

Inscription au catalogue officiel en Février 2026

SCANNEZ LE QR CODE



Crédit : Pl@ntGrape 2025

L'Elaris est résistant au mildiou et à l'oïdium. D'après l'obtenteur, afin de préserver les facteurs de résistance, en l'état actuel des connaissances, il est indispensable de réaliser **deux traitements fongicides mildiou et oïdium.** Cette protection doit être modulée à la hausse en cas de forte pression de la maladie.

Généralement, l'économie en fongicides se situe entre 80% et 90% avec ce type de variété.

APTITUDES VITICOLES

PHÉNOLOGIE

Epoque de débourrement : 3 jours après le Chasselas.

Epoque de maturité : 2ème époque, 2 semaines après le Chasselas.

VIGUEUR ET PRODUCTION

Port semi-érigé, vigueur moyenne à élevée. Elaris présente un potentiel de production élevé à grosses grappes compactes.

PARAMÈTRES OENOLOGIQUES

RICHESSE EN SUCRES ET ACIDITÉ DES RAISINS

A maturité, la richesse en sucres est inférieure au Chenin et au Chardonnay. De même l'acidité des baies est inférieure aux témoins et repose essentiellement sur l'acide tartrique.

QUALITÉ DES VINS

Aptitude à l'élaboration de vins blancs frais, vifs, assez structurés et relativement neutres.

Contact : Anastasia ROCQUE - Laurent AUDEGUIN

IFV ENTAV by IFV & INRAE

TARANIS N
CLONE 1417

VARIÉTÉS RÉSISTANTES AU MILDIOU ET A L'OÏDIUM.

Ces variétés n'ont pas toutes le même niveau de résistance et certaines ont un facteur de résistance au Black rot.

Origine : France - Suisse

Obtention : INRAE et Agroscope

Nom parent 1 : IRAC-1933C

Nom parent 2 : Voltis

Inscription au Catalogue Officiel en Février 2026

SCANNEZ LE QR CODE



Crédit : Pl@ntGrape 2025

Le Taranis est résistant au mildiou et à l'oïdium. Cette variété est en revanche sensible au black rot. Cette variété est également sensible à la pourriture grise. D'après l'obtenteur, afin de préserver les facteurs de résistance, en l'état actuel des connaissances, il est indispensable de réaliser **deux traitements fongicides mildiou et oïdium.** Cette protection doit être modulée à la hausse en cas de forte pression de la maladie.

Généralement, l'économie en fongicides se situe entre 80% et 90% avec ce type de variété.

APTITUDES VITICOLES

PHÉNOLOGIE

Epoque de débourrement : 18 jours après le Chasselas.

Epoque de maturité : 3ème époque, 4 semaines après le Chasselas.

VIGUEUR ET PRODUCTION

Variété de vigueur moyenne, avec des rameaux à port semi-érigé. Taranis à un potentiel de production moyen à élevé, moyennement fertile, avec de grosses grappes compactes.

PARAMÈTRES OENOLOGIQUES

RICHESSE EN SUCRES ET ACIDITÉ DES RAISINS

A maturité, la richesse en sucres et l'acidité totale sont équivalentes au Grenache et au Gamay.

QUALITÉ DES VINS

Aptitude à l'élaboration de vins rouges, d'un bon niveau qualitatif, structurés, fruités avec des tanins charpentés et une intensité colorante élevée.

Contact : Anastasia ROCQUE - Laurent AUDEGUIN

IFV ENTAV by IFV & INRAE

FLORISIA B
CLONE 1418

VARIÉTÉS RÉSISTANTES AU MILDIOU ET A L'OÏDIUM.

Ces variétés n'ont pas toutes le même niveau de résistance et certaines ont un facteur de résistance au Black rot.

Origine : France - Suisse

Obtention : INRAE et Agroscope (Suisse)

Nom parent 1 : Voltis

Nom parent 2 : Divico

Inscription au Catalogue Officiel en Février 2026

SCANNEZ LE QR CODE



Crédit : Pl@ntGrape 2025

Le Florisia est résistant au mildiou et à l'oïdium. Cette variété est en revanche sensible au black rot, notamment sur grappes, ainsi qu'à l'érinose. D'après l'obtenteur, afin de préserver les facteurs de résistance, en l'état actuel des connaissances, il est indispensable de réaliser **deux traitements fongicides mildiou et oïdium.** Cette protection doit être modulée à la hausse en cas de forte pression de la maladie.

Généralement, l'économie en fongicides se situe entre 80% et 90% avec ce type de variété.

APTITUDES VITICOLES

PHÉNOLOGIE

Epoque de débourrement : 3 jours avant le Chasselas.

Epoque de maturité : 1ère époque, comme le Chasselas.

VIGUEUR ET PRODUCTION

Variété à port semi-étalé, vigueur moyenne à faible. Florisia présente un potentiel de production élevé à très élevé, avec de grosses grappes.

PARAMÈTRES OENOLOGIQUES

RICHESSE EN SUCRES ET ACIDITÉ DES RAISINS

A maturité, la richesse en sucres est équivalente aux cépages témoins. L'acidité des baies est plus faible que le Chardonnay est équivalente au Chenin.

QUALITÉ DES VINS

Aptitude à l'élaboration de vins blancs d'un excellent niveau qualitatif, structurés, avec de beau volume et très aromatiques, avec des notes fruitées, type fruits exotiques.

Contact : Anastasia ROCQUE - Laurent AUDEGUIN

IFV ENTAV by IFV & INRAE

VALPESIA N
CLONE 1419

VARIÉTÉS RÉSISTANTES AU MILDIOU ET A L'OÏDIUM.

Ces variétés n'ont pas toutes le même niveau de résistance et certaines ont un facteur de résistance au Black rot.

Origine : France - Suisse

Obtention : INRAE et Agroscope

Parent 1 : Col-2024G

Parent 2 : Divico

Inscription au Catalogue Officiel en Février 2026

SCANNEZ LE QR CODE



Crédit : Pl@ntGrape 2025

Le Valpesia est résistant au mildiou et à l'oïdium. Cette variété est en revanche sensible au black rot. D'après l'obtenteur, afin de préserver les facteurs de résistance, en l'état actuel des connaissances, il est indispensable de réaliser **deux traitements fongicides mildiou et oïdium.** Cette protection doit être modulée à la hausse en cas de forte pression de la maladie.

Généralement, l'économie en fongicides se situe entre 80% et 90% avec ce type de variété.

APTITUDES VITICOLES

PHÉNOLOGIE

Epoque de débourrement : 3 jours après le Chasselas.

Epoque de maturité : 1ère époque, comme le Chasselas.

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 petites et moyennement compactes. Cette variété porte parfois de nombreux grapillons.

PARAMÈTRES OENOLOGIQUES

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 par rapport au témoin.

QUALITÉ DES VINS

Aptitude à l'élaboration de vins rouges, d'un bon niveau qualitatif, colorés, structurés, équilibrés, fruités, avec des notes épicées et tanins souples.

Contact : Anastasia ROCQUE - Laurent AUDEGUIN

IFV ENTAV by IFV & INRAE

ORELLIS B
CLONE 1420

VARIÉTÉS RÉSISTANTES AU MILDIOU ET A L'OÏDIUM.

Ces variétés n'ont pas toutes le même niveau de résistance et certaines ont un facteur de résistance au Black rot.

Origine : France - Suisse

Obtention : INRAE et Agroscope

Parent 1 : IRAC-1933C

Parent 2 : Col-2024G

Inscription au Catalogue Officiel en Février 2026

SCANNEZ LE QR CODE



Crédit : Pl@ntGrape 2025

L'Orellis est résistant au mildiou et à l'oïdium. Par ailleurs, cette variété est sensible à la pourriture grise et à l'excoriose. D'après l'obtenteur, afin de préserver les facteurs de résistance, en l'état actuel des connaissances, il est indispensable de réaliser **deux traitements fongicides mildiou et oïdium.** Cette protection doit être modulée à la hausse en cas de forte pression de la maladie.

Généralement, l'économie en fongicides se situe entre 80% et 90% avec ce type de variété.

APTITUDES VITICOLES

PHÉNOLOGIE

Epoque de débourrement : 10 jours après le Chasselas.

Epoque de maturité : 1ère époque, 1 semaine après le Chasselas.

VIGUEUR ET PRODUCTION

Variété moyennement vigoureuse, à port semi-érigé. Orellis présente un niveau de production moyen, légèrement supérieur au Chardonnay, avec des grappes moyennes à grosses.

PARAMÈTRES OENOLOGIQUES

RICHESSE EN SUCRES ET ACIDITÉ DES RAISINS

À maturité, la richesse en sucres est équivalente au Chardonnay. L'acidité des baies est équivalente à légèrement supérieure au témoin et repose essentiellement sur l'acidité tartrique.

QUALITÉ DES VINS

Aptitude à l'élaboration de vins blancs, aromatiques, avec des notes fruitées, florales, bien structurés en bouche autour d'une belle acidité.

Contact : Anastasia ROCQUE - Laurent AUDEGUIN

IFV ENTAV by IFV & INRAE

BOUQUET 3160 N

VARIÉTÉS RÉSISTANTES AU MILDIOU ET A L'OÏDIUM.

Ces variétés n'ont pas toutes le même niveau de résistance et certaines ont un facteur de résistance au Black rot.

Origine : France

Obtention : INRAE

Parent 1 : Fer N

Parent 2 : INRA Montpellier 3090-4-25 (descendant RV4 de Muscadinia rotundifolia)

Inscription au catalogue officiel en Février 2026



Crédit : Pl@ntGrape 2025

Le Bouquet 3160 est tolérant au mildiou et résistant à l'oïdium. Cette variété est en revanche sensible à l'érinose et aux cicadelles. D'après l'obtenteur, afin de préserver les facteurs de résistance, en l'état actuel des connaissances, il est indispensable de réaliser **deux traitements fongicides mildiou et oïdium.** Cette protection doit être modulée à la hausse en cas de forte pression de la maladie.

Généralement, l'économie en fongicides se situe entre 80% et 90% avec ce type de variété.

APTITUDES VITICOLES

PHÉNOLOGIE

Epoque de maturité : 3ème époque.

VIGUEUR ET PRODUCTION

Port semi-érigé, peu fertile sur les yeux de la base et rendement modéré. Les grappes sont moyennes et compactes. Les baies sont de taille moyenne, avec une peau épaisse. Attention au stress hydrique et aux carences en magnésium.

PARAMÈTRES OENOLOGIQUES

RICHESSE EN SUCRES ET ACIDITÉ DES RAISINS

Potentiel d'accumulation en sucres élevé, maintien d'une bonne acidité.

QUALITÉ DES VINS

Vins colorés, concentrés, équilibrés avec un bon potentiel aromatique.

Contact : Anastasia ROCQUE - Laurent AUDEGUIN

SERELIS B
CLONE 1421

VARIÉTÉS RÉSISTANTES AU MILDIOU ET A L'OÏDIUM.

Ces variétés n'ont pas toutes le même niveau de résistance et certaines ont un facteur de résistance au Black rot.

Origine : France

Obtention : INRAE

Parent 1 : Artaban

Parent 2 : Bronner

Inscription au catalogue officiel en Février 2026

SCANNEZ LE QR CODE



Crédit : Pl@ntGrape 2025

Le Serelis est résistant au mildiou et à l'oïdium. Cette variété est en revanche sensible au black rot. D'après l'obtenteur, afin de préserver les facteurs de résistance, en l'état actuel des connaissances, il est indispensable de réaliser **deux traitements fongicides mildiou et oïdium.** Cette protection doit être modulée à la hausse en cas de forte pression de la maladie.

Généralement, l'économie en fongicides se situe entre 80% et 90% avec ce type de variété.

APTITUDES VITICOLES

PHÉNOLOGIE

Epoque de débourrement : 9 jours après le Chasselas.

Epoque de maturité : 1ère époque, 1 semaine après le Chasselas.

VIGUEUR ET PRODUCTION

Variété moyennement vigoureuse à port semi-érigé. Serelis présente un potentiel de production élevé, grappes moyennes à grosses et compactes. Les baies sont de taille moyenne avec une pellicule épaisse.

PARAMÈTRES OENOLOGIQUES

RICHESSE EN SUCRES ET ACIDITÉ DES RAISINS

A maturité, la richesse en sucres et l'acidité totale sont équivalentes au Chardonnay.

QUALITÉ DES VINS

Aptitude à l'élaboration de vins équilibrés, légèrement bouquetés, présentant une acidité harmonieuse apportant une agréable fraîcheur, propices notamment à la production de vins effervescents ou de distillation.

Contact : Anastasia ROCQUE - Laurent AUDEGUIN

IFV ENTAV by IFV & INRAE

BOUQUET 3176 N
CLONE 1424

VARIÉTÉS RÉSISTANTES AU MILDIOU ET A L'OÏDIUM.

Ces variétés n'ont pas toutes le même niveau de résistance et certaines ont un facteur de résistance au Black rot.

Origine : France
Obtention : INRAE
Parent 1 : Grenache N
Parent 2 : INRA Montpellier 3084-2-46 (descendant RV4 de Muscadinia rotundifolia)
Inscription au catalogue officiel en Février 2026

SCANNEZ LE QR CODE



Crédit : Pl@ntGrape 2025

Le Bouquet 3176 est tolérant au mildiou et résistant à l'oïdium. Cette variété est en revanche sensible au black rot et très sensible à l'érinose ; elle peut aussi se montrer un peu sensible à la pourriture grise. D'après l'obtenteur, afin de préserver les facteurs de résistance, en l'état actuel des connaissances, il est indispensable de réaliser **deux traitements fongicides mildiou et oïdium.** Cette protection doit être modulée à la hausse en cas de forte pression de la maladie.

Généralement, l'économie en fongicides se situe entre 80% et 90% avec ce type de variété.

APTITUDES VITICOLES

PHÉNOLOGIE

Débourrement tardif, maturité de 3ème époque.

VIGUEUR ET PRODUCTION

Relativement peu vigoureux, port semi-érigé à horizontal. Variété très productive et fertile. Attention à la carence en magnésium. Eviter assemblage avec 140Ru.

PARAMÈTRES OENOLOGIQUES

RICHESSE EN SUCRES ET ACIDITÉ DES RAISINS

Fort potentiel d'accumulation des sucres et acidité moyenne à faible.

QUALITÉ DES VINS

Vins très colorés, tanniques, avec potentiel de garde et des arômes d'épices et de fruits noirs.

Contact : Anastasia ROCQUE - Laurent AUDEGUIN

IFV ENTAV by IFV & INRAE

BOUQUET 3159 B
CLONE 1423

VARIÉTÉS RÉSISTANTES AU MILDIOU ET A L'OÏDIUM.

Ces variétés n'ont pas toutes le même niveau de résistance et certaines ont un facteur de résistance au Black rot.

Origine : France

Obtention : INRAE

Parent 1 : Chasan B

Parent 2 : INRA Montpellier 3099-10-57 (descendant RV4 de Muscadinia rotundifolia)

Inscription au Catalogue Officiel en Février 2026

SCANNEZ LE QR CODE



Crédit : Pl@ntGrape 2025

Le Bouquet 3159 est tolérant au mildiou et résistant à l'oïdium. Cette variété est en revanche sensible à l'érinose et au black rot. D'après l'obtenteur, afin de préserver les facteurs de résistance, en l'état actuel des connaissances, il est indispensable de réaliser **deux traitements fongicides mildiou et oïdium.** Cette protection doit être modulée à la hausse en cas de forte pression de la maladie.

Généralement, l'économie en fongicides se situe entre 80% et 90% avec ce type de variété.

APTITUDES VITICOLES

PHÉNOLOGIE

Epoque de débourrement : 5 jours après le Chasselas.

Epoque de maturité : 1ère époque, 1 semaine après le Chasselas.

VIGUEUR ET PRODUCTION

Le Bouquet 3159 est vigoureux, moyennement productif et présente un port demi-érigé. Il est préférable de le conduire en taille longue. Cette variété se montre mal adaptée à des conditions de sécheresse. Les grappes sont de taille moyenne et moyennement compactes. Les baies sont petites avec une pellicule épaisse.

PARAMÈTRES OENOLOGIQUES

RICHESSE EN SUCRES ET ACIDITÉ DES RAISINS

Richesse en sucres et acidité moyennes.

QUALITÉ DES VINS

Fins et aromatiques, gras et volume en bouche avec parfois une touche d'amertume.

Contact : Anastasia ROCQUE - Laurent AUDEGUIN

IFV ENTAV by IFV & INRAE

BOUQUET 3179 N
CLONE 1426

VARIÉTÉS RÉSISTANTES AU MILDIOU ET A L'OÏDIUM.

Ces variétés n'ont pas toutes le même niveau de résistance et certaines ont un facteur de résistance au Black rot.

Origine : France

Obtention : INRAE

Parent 1 : Grenache N

Parent 2 : INRA Montpellier 3082-1-32 (descendant RV4 de Muscadinia rotundifolia)

Inscription au Catalogue Officiel en Février 2026

SCANNEZ LE QR CODE



Crédit : Pl@ntGrape 2025

Le Bouquet 3179 est tolérant au mildiou et résistant à l'oïdium. Cette variété est en revanche sensible à l'érinose et au black rot. D'après l'obtenteur, afin de préserver les facteurs de résistance, en l'état actuel des connaissances, il est indispensable de réaliser **deux traitements fongicides mildiou et oïdium.** Cette protection doit être modulée à la hausse en cas de forte pression de la maladie.

Généralement, l'économie en fongicides se situe entre 80% et 90% avec ce type de variété.

APTITUDES VITICOLES

PHÉNOLOGIE

Epoque de maturité : 3ème époque.

VIGUEUR ET PRODUCTION

Le Bouquet 3179 présente un port érigé. Cette variété est très productive et fertile. Les grappes sont de taille moyenne et les baies sont petites. L'assemblage avec le 140 Ru est à éviter.

PARAMÈTRES OENOLOGIQUES

RICHESSE EN SUCRES ET ACIDITÉ DES RAISINS

Fort potentiel d'accumulation des sucres et acidité moyenne.

QUALITÉ DES VINS

Vins expressifs, équilibrés et concentrés avec des tanins souples. Aussi adapté pour l'élaboration de vins rosés.

Contact : Anastasia ROCQUE - Laurent AUDEGUIN

IFV ENTAV by IFV & INRAE

BOUQUET 3196 B
CLONE 1422

VARIÉTÉS RÉSISTANTES AU MILDIOU ET A L'OÏDIUM.

Ces variétés n'ont pas toutes le même niveau de résistance et certaines ont un facteur de résistance au Black rot.

Origine : France

Obtention : INRAE

Parent 1 : Italia B

Parent 2 : INRA Montpellier 1-2-82 (descendant RV4 de Muscadinia rotundifolia)

Inscription au Catalogue Officiel en Février 2026

SCANNEZ LE QR CODE



Crédit : Pl@ntGrape 2025

Le Bouquet 3196 est tolérant au mildiou et résistant à l'oïdium. Cette variété est en revanche sensible au black rot. D'après l'obtenteur, afin de préserver les facteurs de résistance, en l'état actuel des connaissances, il est indispensable de réaliser **deux traitements fongicides mildiou et oïdium.** Cette protection doit être modulée à la hausse en cas de forte pression de la maladie.

Généralement, l'économie en fongicides se situe entre 80% et 90% avec ce type de variété.

APTITUDES VITICOLES

PHÉNOLOGIE

Epoque de débourrement : 6 jours après le Chasselas.

Epoque de maturité : 2ème époque, 2 semaines à 2 semaines et demie après le Chasselas.

VIGUEUR ET PRODUCTION

Très vigoureuse, port horizontal à retombant. Peu fertile sur les yeux de la base. Adapté aux conditions méditerranéennes mais peut être sensible à la coulure. Niveau de production et fertilité limités mais grappes moyennes à grosses, lâches et de structure rameuse. Les baies sont grosses, avec une pellicule épaisse et une saveur muscatée.

PARAMÈTRES OENOLOGIQUES

RICHESSE EN SUCRES ET ACIDITÉ DES RAISINS

Le potentiel d'accumulation des sucres de cette variété est faible, avec une acidité élevée.

QUALITÉ DES VINS

Le Bouquet 3196 permet d'élaborer des vins blancs légers, aromatiques (un peu muscatés), aux arômes de fruits exotiques et d'agrumes.

Contact : Anastasia ROCQUE - Laurent AUDEGUIN

IFV ENTAV by IFV & INRAE

NOTES

NOTES

NOTES



ENTAV International
Institut Français de la Vigne et du Vin
Route de l'Espiguette
30240 Le Grau-du-Roi

www.vignevin.com -www.entav.fr