

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.

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 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'obteneur, 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



RICHESSSE 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 fraîcheur. Les arômes sont dominés par des notes de fruits exotiques et de buis.