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

IFV ENTAV by IFV & INRAE