

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.

SCANNEZ LE
QR CODE



Credit : Pl@ntGrape 2025



Origine : France - Suisse

Obtention : INRAE et Agroscope

Parent 1 : IRAC-1933C

Parent 2 : Col-2024G

Inscription au Catalogue Officiel en Février 2026

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'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 : 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



RICHESSSE 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.