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.

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 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