

# FLOREAL CLONE 1265



VARIÉTÉ DE CUVE  
RES DUR 1 OBTENUE  
PAR L'INRAE À RÉSISTANCE  
POLY GÉNIQUE.

**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**

**MILDIOU** Très rares symptômes sur inflorescences ou grappes, sans incidence sur la récolte.

**OÏDIUM** Résistance très élevée, observée sur tous les sites, même en présence d'une forte pression.

**BLACK ROT** Floreal semble présenter une résistance partielle au black rot. En cas de forte pression, une protection fongicide est néanmoins nécessaire avec, en l'état actuel des connaissances, un à deux traitements positionnés autour de la floraison.

Pour préserver ces résistances, il est fortement recommandé de réaliser des traitements fongicides complémentaires en nombre réduit, ainsi que pour la protection contre le black rot. L'économie en fongicides se situe entre 80% et 90%.

## APTITUDES VITICOLES



### PHÉNOLOGIE

Débourrement quelques jours après le Sauvignon. Maturité 2<sup>e</sup> époque, quelques jours avant le Sauvignon.



### VIGUEUR ET PRODUCTION

Variété de bonne vigueur, avec des rameaux à port semi-dressé, nécessitant un palissage. Production de raisins de moyenne à élevée en fonction de la taille (faible fertilité sur les yeux de la base). Baies de taille moyenne.

SCANNEZ LE QR CODE



Contacts :  
Ronan Jehanno  
Romain Warneys  
Maud-Isabeau Furet  
Charlotte Liadouze  
Emmanuel Vinsonneau

[contact@vinopole.com](mailto:contact@vinopole.com)

## PARAMÈTRES ŒNOLOGIQUES



### RICHESSE EN SUCRES ET ACIDITÉ DES RAISINS

À maturité, la richesse en sucres peut être un peu plus élevée qu'un Sauvignon blanc (vers 13% vol.). L'acidité des baies est à suivre de près lors de la maturation ; on observe une **chute assez rapide** lors des millésimes chauds. Cependant, quand on conserve une acidité suffisante, l'équilibre est très intéressant avec une belle aromatique.



### QUALITÉ DES VINS

Les vins sont expressifs, aromatiques et avec une bonne fraîcheur. Les arômes sont dominés par des notes florales et fruitées (fruits exotiques et thiols type Sauvignon blanc). Les vins sont souvent trouvés plus gras en bouche que le Sauvignon blanc. Attention, si l'acidité est trop faible, les vins peuvent paraître plats et un peu lourds. En **assemblage** jusqu'à 20% avec un Sauvignon blanc, pas de différence sensorielle trouvée par comparaison avec le même Sauvignon blanc pur.

La diffusion du cépage  
Floreal - Clone 1265 est  
exclusivement assurée par



ENTAV  INRA®

avec le soutien financier de :



Avec la contribution financière au compte d'affectation spéciale d'amélioration agricole et rural CASAR  
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE DE LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE ET DE LA FORÊT