

VIDOC CLONE 1268



VARIÉTÉ DE CUVE RESDUR 1
OBTENUE PAR L'INRAE
ET LE JULIUS KÜHN INSTITUT
À RÉSISTANCE POLYGÉNIQUE.

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 Vidoc est sensible au black rot. En situation de risque, une protection fongicide est recommandée. En l'état actuel des connaissances, deux traitements positionnés autour de la floraison sont nécessaires pour éviter les dégâts sur grappes.

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%.

Origine : Regent X Mtp 3082-1-42

Obtention : INRAE Colmar et Julius Kühn Institut

Regent : Variété obtenue en Allemagne en 1967 par Gerhardt Alleweldt.

Mtp 3082-1-42 : Obtention INRAE, sélectionnée par A. Bouquet à Montpellier.

Inscription au catalogue officiel en janvier 2018

APTITUDES VITICOLES



PHÉNOLOGIE

Débourrement quelques jours après le Merlot. Maturité 2^e époque tardive, une semaine après le Merlot.



VIGUEUR ET PRODUCTION

Variété de bonne vigueur avec des rameaux à port horizontal ou retombant, nécessitant un palissage. Production de raisins de moyenne à élevée. Baies de petite taille avec une bonne tolérance à la pourriture grise.

SCANNEZ LE QR CODE



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

contact@vinopole.com

PARAMÈTRES ŒNOLOGIQUES



RICHESSE EN SUCRES ET ACIDITÉ DES RAISINS

À maturité, la richesse en sucres peut être un peu élevée (vers 13,5-14 % vol.), légèrement inférieure au Merlot. A contrario, grâce à une forte proportion en acide tartrique, l'acidité des baies se maintient à un niveau assez élevé, et dépasse nettement celle du Merlot. La richesse en anthocyanes est élevée. Pour ce cépage, il faut rechercher la meilleure maturité phénolique possible afin d'avoir de bons tanins à travailler en vinification.



QUALITÉ DES VINS

Les vins obtenus sont très charpentés et **intensément colorés**. La trame tannique est intéressante quand les tanins sont mûrs. Le niveau d'acidité confère un bon équilibre en bouche. Les arômes sont complexes, dominés par des notes fruitées noires et parfois épicées.
En **assemblage** jusqu'à 20% avec un Merlot, pas de différence sensorielle trouvée par comparaison avec le même Merlot pur.

La diffusion du cépage
Vidoc - Clone 1268 est
exclusivement assurée par



avec le soutien financier de :

