

VOLTIS

Variété de cuve de la série INRA-ResDur1, à résistance polygénique au mildiou (Rpv1 + Rpv3) et à l'oïdium (Run1 + Ren3).



© INRA-C-SCHNEIDER

APTITUDES VITICOLES

Phénologie : débourrement plus tardif que le Chardonnay. Maturité 2^{ème} époque, comparable au Chardonnay.

Vigueur et production : variété de bonne vigueur, avec des rameaux à port dressé. Production de raisins limitée par la faible fertilité des yeux de la bas. Privilégier une taille longue. Baies de taille moyenne.



Depuis 4 générations, une tradition de qualité

VOLTIS

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.

Qualité du vin : 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.

RÉSISTANCES AUX MALADIES FONGIQUES

Mildiou : très rares symptômes sur inflorescences ou grappes, sans incidence sur la récolte, alors que les cépages témoins sont fortement impactés.

Oïdium : résistance totale, observée sur tous les sites, même en présence d'une forte pressions.

Black rot : VOLTIS est sensible au black rot. En situation de risque, une protection fongicide est indispensable. En l'état actuel des connaissances basées sur un petit nombre d'essais, deux traitements positionnés autour de la floraison sont suffisants pour éviter les dégâts sur grappes et les pertes de récolte.

ECONOMIE POTENTIELLE EN FONGICIDES

VOLTIS est doté de résistances polygéniques au mildiou et à l'oïdium. Afin de 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 alors entre 80% et 90%.