

Lilaro

(référence obtenteur : Col-2692K)

Variété de cuve de la série INRAE-ResDur2, à résistance polygénique au mildiou (*Rpv1* + *Rpv10*) et à l'oïdium (*Run1* + *Ren3* + *Ren9*)



Origine / Filiation

Lilaro = Bronner x Mtp 3179-90-7

Obtenteur : INRAE (France)

Bronner: Variété sélectionnée en 1999 par le Weinbau Institut de Freiburg (Allemagne). Elle porte des facteurs de résistance provenant de vignes américaines et asiatique (*V. amurensis*) et se révèle en outre bien résistante au black rot.

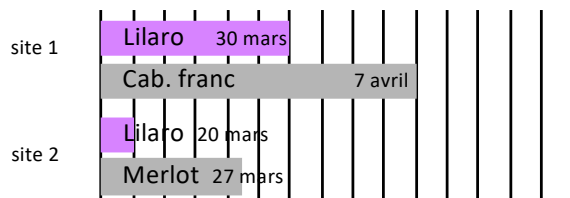
Mtp 3179-90-7: Obtention INRAE, sélectionnée par A. Bouquet à Montpellier en introgressant la source de résistance *V. rotundifolia*.

Lilaro a été inscrit au catalogue officiel en décembre 2021

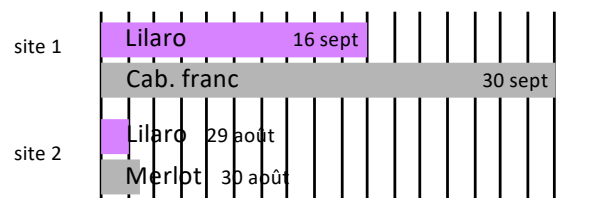
Aptitudes viticoles

Phénologie

Date de débourrement (moyenne sur 3 ans)



Date de récolte (moyenne sur 3 ans)

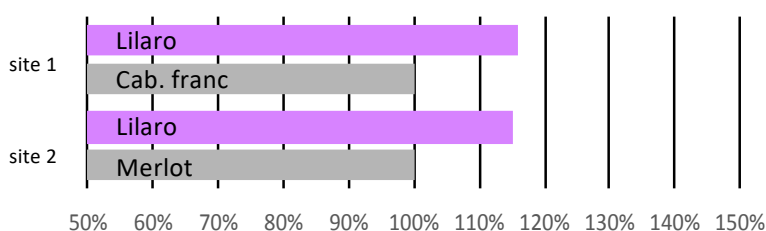


Débourrement précoce de l'ordre d'une semaine avant les témoins. Maturité 2^{ème} époque comparable au Merlot dans le Gard et 2 semaines avant Cabernet Franc en Val de Loire.

Vigueur et production

Variété vigoureuse avec des rameaux à port semi-érigé. Lilaro présente un bon potentiel de production, dépassant de 15% les valeurs du Merlot ou du Cabernet franc témoins. Les grappes sont assez grosses, relativement compactes et les baies de taille moyenne.

Rendement en % du témoin (moyenne sur 3 ans)

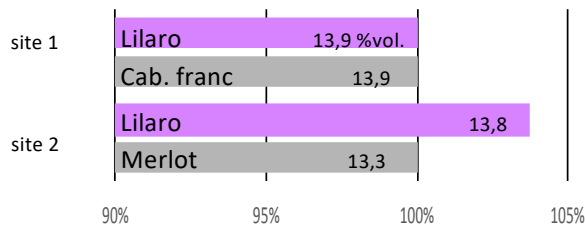


Paramètres œnologiques

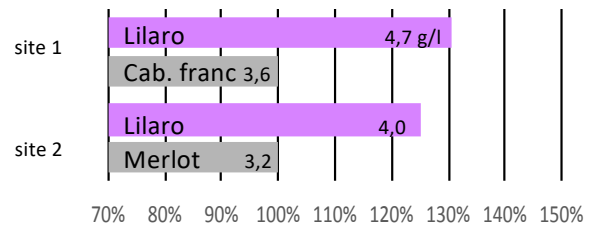
Richesse en sucres et acidité des raisins

A maturité, la richesse en sucres est équivalente au Cabernet Franc et dépasse un peu celle du Merlot. L'acidité des baies est toujours élevée, ce qui permet d'élaborer des vins avec une bonne fraîcheur.

Titre alcoométrique potentiel (moyenne sur 3 ans)



Acidité totale en ac. sulf. (moyenne sur 3 ans)



Qualité du vin

Aptitude à l'élaboration de vins rouges fruités, équilibrés, avec des tanins fins et une intensité colorante correcte. En vinification rosé, les vins sont fins et expressifs, avec une agréable structure acide.

Résistance aux maladies fongiques

Mildiou

Résistance très élevée sur feuilles, avec présence de petites nécroses en cas de forte pression. Rares symptômes sur inflorescences ou grappes, sans incidence sur la récolte, alors que les cépages témoins non traités sont fortement impactés.

Oïdium

Résistante totale, observée sur tous les sites, même en présence d'une forte pression.

Black rot

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

Botrytis

Assez bonne tolérance à la pourriture, malgré la compacité des grappes.

Economie potentielle en fongicides

Lilaro est doté de résistances polygéniques au mildiou et à l'oïdium. Afin de préserver ces résistances, il est fortement recommandé de réaliser un nombre très limité de traitements fongicides complémentaires, ainsi que pour la protection contre le black rot. L'économie en fongicides avoisine 90%.



Variété éligible au dispositif des Certificats d'Economie de Produits Phytopharmaceutiques, avec une économie de 8 CEPP/ha/an.

Remerciements :

L'acquisition des données de valeur agronomique, technologique et environnementale, synthétisées dans cette fiche, a bénéficié d'un soutien financier de FranceAgriMer dans le cadre du projet INNOVRES. La partie expérimentale a été menée au sein d'un partenariat entre INRAE, l'IFV et des organismes régionaux (Site 1 : IFV Val de Loire et Site 2 : Chambre d'Agriculture du Gard).

Renseignements :

Techniques : INRAE Colmar guillaume.arnold@inrae.fr - vincent.dumas@inrae.fr,

Plants : IFV Le Grau du Roi anastasia.rocque@vignevin.com - laurent.audequin@vignevin.com