

Flot rouge N

Variété destinée à l'élaboration de jus de fruits.



Origine

Le Flot rouge est un hybride interspécifique obtenu par A. Seibel. D'après les analyses génétiques réalisées à Montpellier, elle serait issue d'un croisement entre le Munson (70 Jaeger) et le Durif.

Utilisation

Variété destinée à l'élaboration de jus de fruits.

Nom de la variété en France

Flot rouge

Synonymie

En France, cette variété peut officiellement être nommée "1020 Seibel" pour ce qui concerne le matériel végétal de multiplication.

Données réglementaires

En France, le Flot rouge est officiellement inscrit au "Catalogue des variétés de vigne" depuis 2017 sur la liste A.

Éléments de description

L'identification fait appel :

- à l'extrémité du jeune rameau de couleur blanche à liseré carminé, qui présente une forte densité des poils couchés,
- aux jeunes feuilles de couleur vert jaune à plages bronzées, brillantes, avec une densité faible à moyenne des poils couchés,
- aux rameaux herbacés recouvert de pruine et avec des entre-nœuds de couleur verte ou parfois à stries rouges,
- aux feuilles adultes petites, entières, de couleur vert bleuté mat, avec un sinus pétiolaire en V ouvert, des dents petites, courtes par rapport à leur base, à côtés convexes, une très faible pigmentation anthocyanique des nervures, un limbe finement bullé, involuté en entonnoir, tourmenté sur les bords, et à la face inférieure, une densité nulle ou faible des poils couchés et des poils dressés,
- aux baies qui sont de forme aplatie ou arrondie et à pulpe incolore mais avec une pellicule très colorée.

Evolution des surfaces cultivées en France

Année

2018

ha

0

Profil génétique

	MicrosatelliteVVS2	VVMD5	VVMD7	VVMD27	VRZAG62	VRZAG79	VVMD25	VVMD28	VVMD32
Allele 1	131	229	239	188	194	246	236	235	251
Allele 2	149	250	251	198	194	252	248	247	251

Aptitudes culturales et agronomiques

Le Flot rouge a une vigueur moyenne et il est très fertile. Cette variété est sensible à la thylose et craint la sécheresse.

Sélection clonale en France

Le seul clone agréé de Flot rouge porte le numéro 1246.

Phénologie

Epoque de débourrement : 4 jours après le Chasselas.
Epoque de maturité : 1ère époque, 2 semaines après le Chasselas.

Debourrement

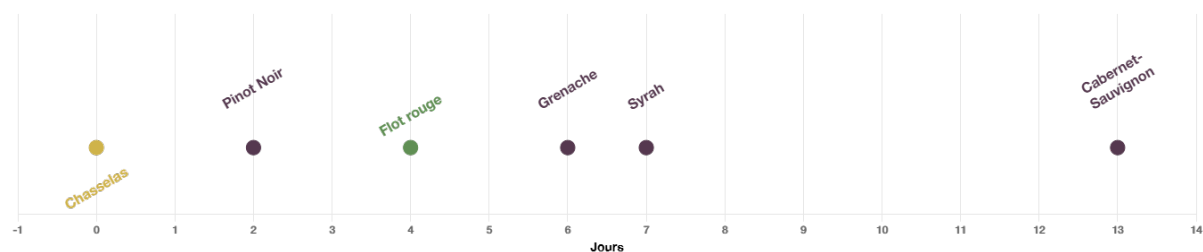
Potentialités technologiques

Les grappes du Flot rouge sont petites et compactes. Les baies sont moyennes, à saveur simple, avec une pellicule d'épaisseur moyenne, très pruinée et une pulpe charnue. Cette variété est semi-teinturière. Ses jus sont très colorés, riches en polyphénols, avec une couleur stable, un rapport sucre sur acidité élevé et ils sont peu aromatiques.

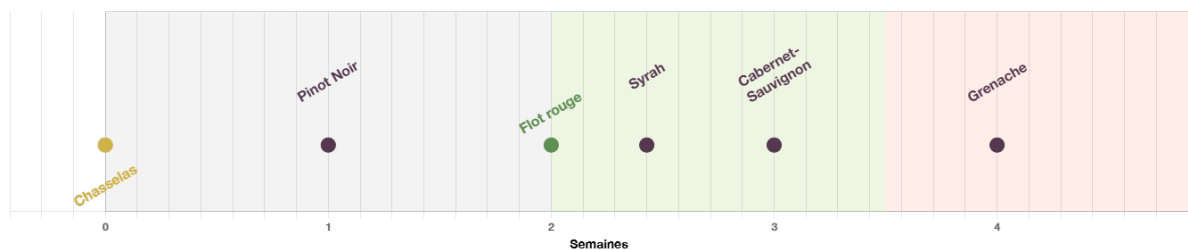
Sensibilité aux maladies et aux ravageurs

Le Flot rouge est moyennement sensible à l'oïdium, un peu au mildiou et il craint le black rot. Cette variété est peu sensible aux cicadelles des grillures, à l'érinose et à l'excoriose.

En dépit des tolérances décrites, une protection fongicide minimale est nécessaire pour protéger suffisamment la végétation et la vendange, notamment lors des millésimes où la pression des maladies est forte.



Maturité



Références bibliographiques

- Fonds documentaire du Centre de Ressources Biologiques de la Vigne de Vassal-Montpellier, INRAE - Institut Agro Montpellier, Marseillan, France.
- Cépages et vignobles de France, tome 1. P. Galet, 1988, Ed. Dehan, Montpellier, France.
- Les vignes américaines : porte greffes et producteurs directs, caractères, aptitudes. L. Ravaz, 1902, Ed. Goulet, France.



*Plantgrape, tous droits réservés,
plantgrape.fr, UMT Géno-Vigne®
INRAE - IFV - L'Institut Agro Montpellier*