

Iloa B

Variété destinée à l'élaboration de jus de fruits.



Origine

L'Iloa est un hybride interspécifique obtenu par Seyve-Villard. D'après les analyses génétiques réalisées à Montpellier, il proviendrait d'un croisement entre le 6468 Seibel et le Subéreux (6905 Seibel).

Utilisation

Variété destinée à l'élaboration de jus de fruits.

Nom de la variété en France

Iloa

Synonymie

En France, cette variété peut officiellement être nommée "12413 Seyve-Villard" pour ce qui concerne le matériel végétal de multiplication.

Données réglementaires

En France, l'Iloa 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 qui est demi-ouverte, à liseré carminé, et qui présente une forte densité des poils couchés,
- aux jeunes feuilles à plages bronzées, avec une densité moyenne des poils couchés,
- aux rameaux herbacés de couleur rouge,
- aux feuilles adultes entières ou à trois lobes, avec des sinus latéraux peu profonds, un sinus pétiolaire en U ou en V ouvert, des dents assez grosses, à côtés convexes ou rectilignes, une pigmentation anthocyanique des nervures moyenne, un limbe brillant, involuté ou tourmenté, et à la face inférieure, une faible densité des poils dressés,
- aux baies qui sont de forme ovoïde.

Evolution des surfaces cultivées en France

Année

2018

ha

0

Profil génétique

	MicrosatelliteVVS2	VVMD5	VVMD7	VVMD27	VRZAG62	VRZAG79	VVMD25	VVMD28	VVMD32
Allele 1	133	223	237	186	178	252	240	237	255
Allele 2	143	229	251	191	194	262	254	257	271

Aptitudes culturales et agronomiques

L'Iloa est une variété productive, avec port demi-érigé, dont la vigueur peut varier selon le site. Elle présente une certaine sensibilité à la carence en potassium.

Sélection clonale en France

Le seul clone agréé d'Iloa porte le numéro 1387.

Phénologie

Epoque de débourrement : 8 jours après le Chasselas.
Epoque de maturité : 2ème époque, 2 semaines et demie après le Chasselas.

Debourement

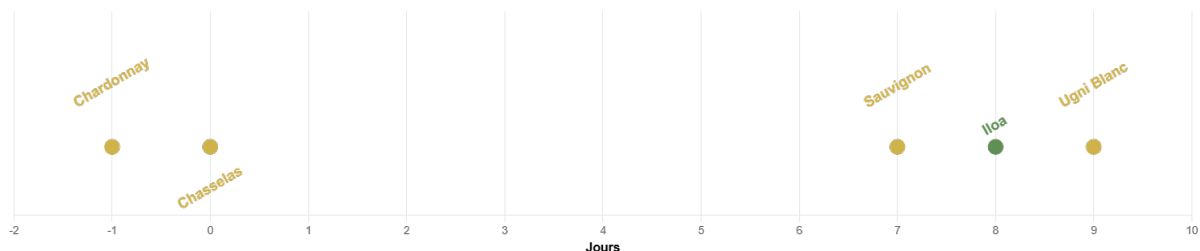
Potentialités technologiques

Les grappes de l'Iloa sont de taille moyenne et moyennement compactes. Les baies sont grosses, à saveur simple, avec une pellicule épaisse et une pulpe juteuse. Les baies ont un faible potentiel d'accumulation des sucres, et une acidité très marquée. Les baies peuvent avoir une légère saveur poivrée.

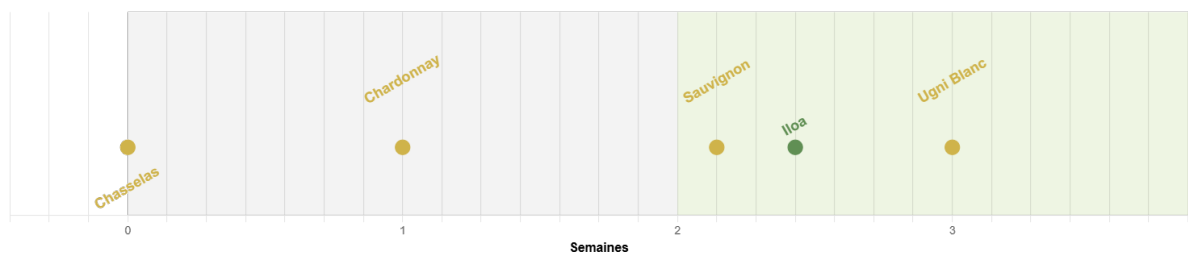
Sensibilité aux maladies et aux ravageurs

L'Iloa est sensible au mildiou et à la pourriture grise mais est peu sensible à l'oïdium. Cette variété est également peu touchée par les cicadelles, l'érinose et 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.



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