

Vidoc N

Variété de raisin de cuve.



Origine

La variété Vidoc a été obtenue par l'INRA et le Julius Kühn Institut. Il s'agit d'un hybride interspécifique issu d'un croisement entre un descendant de *Muscadinia rotundifolia* et le Regent.

Utilisation

Variété de raisin de cuve.

Nom de la variété en France

Vidoc

Synonymie

Aucun synonyme n'est officiellement reconnu en France, ni dans les autres pays de l'Union européenne pour cette variété.

Données règlementaires

En France, le Vidoc est officiellement inscrit au "Catalogue des variétés de vigne" depuis 2018 sur la liste A et classé.

Éléments de description

L'identification fait appel :

- à l'extrémité du jeune rameau qui présente une densité faible à moyenne des poils couchés,
- aux jeunes feuilles de couleur verte à plages bronzées, avec une densité très faible à faible des poils couchés et dressés,
- aux rameaux herbacés avec des entre-nœuds allongés à stries rouges, des nœuds aplatis et une section cannelée,
- aux feuilles adultes orbiculaires à cinq ou sept lobes, avec un sinus pétiolaire ouvert à peu ouvert, en U ou en V, des dents longues à très longues par rapport à leur base, à côtés rectilignes, une faible pigmentation anthocyannique des nervures, un limbe involuté, bullé et à la face inférieure, une densité nulle des poils couchés et des poils dressés,
- aux baies qui sont de forme aplatie ou arrondie.

Evolution des surfaces cultivées en France

Année	2018
ha	5.1

Profil génétique

	MicrosatelliteVVS2	VVMD5	VVMD7	VVMD27	VRZAG62	VRZAG79	VVMD25	VVMD28	VVMD32
Allele 1	131	223	247	176	200	252	240	227	239
Allele 2	151	229	253	182	204	260	240	233	271

Aptitudes culturales et agronomiques

Le Vidoc est une variété vigoureuse, fertile et au port horizontal à retombant. Sa conduite nécessite un palissage soigné. Le Vidoc est très sensible à la carence en magnésium. Il peut présenter quelques difficultés d'aoûtement du fait de son arrêt de végétation tardif.

Sélection clonale en France

Le seul clone agréé de Vidoc porte le numéro 1268.

Phénologie

Epoque de débourrement : 11 jours après le Chasselas.
Epoque de maturité : 2ème époque, 3 semaines et demie après le Chasselas.

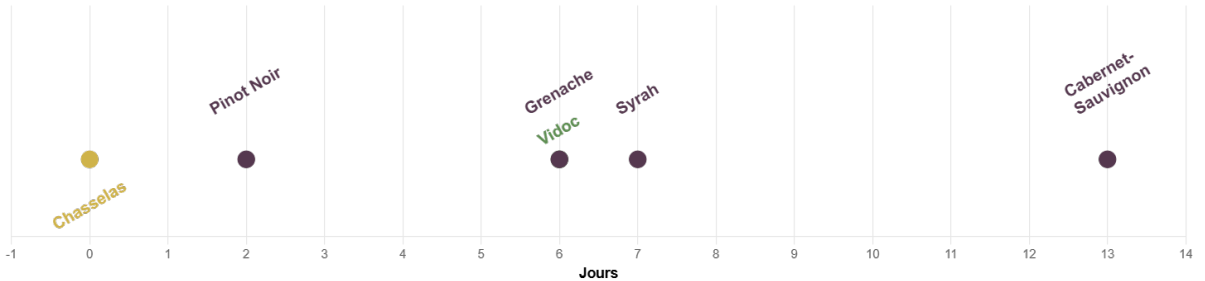
Potentialités technologiques

Les grappes du Vidoc sont moyennes et compactes. Les baies sont petites à moyennes, à saveur simple, avec une pellicule d'épaisseur moyenne et une pulpe molle et juteuse. Les vins sont charpentés, colorés et bien équilibrés avec une bonne acidité. Les arômes portent sur le fruit et les épices.

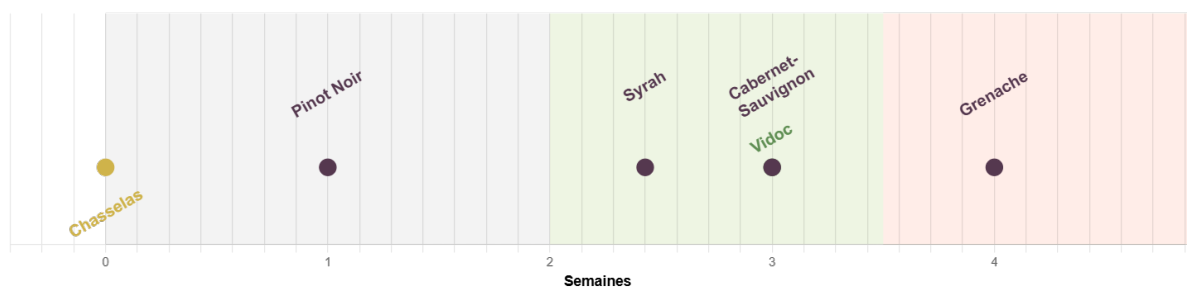
Sensibilité aux maladies et aux ravageurs

Le Vidoc est résistant au mildiou et à l'oïdium, mais il est sensible au black rot. Il est également assez tolérant à la pourriture grise. En situation de risque, une protection fongicide est néanmoins indispensable.

Debourrement



Maturité



Références bibliographiques

- Fonds documentaire du Centre de Ressources Biologiques de la Vigne de Vassal-Montpellier, INRAE - Institut Agro Montpellier, Marseillan, France.
- Fiche variétale Vidoc, C. Schneider, 2018.



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