

Nouveauté

Vidal blanc B

Variété de raisin de cuve.



Origine

Le Vidal blanc a été obtenu en 1929 par Jean-Louis Vidal en Charente. Il s'agit d'un hybride interspécifique qui provient d'un croisement entre l'Ugni blanc et le Rayon d'Or (4986 Seibel).

Utilisation

Variété de raisin de cuve.

Nom de la variété en France

Vidal blanc

Synonymie

En France, cette variété peut officiellement être nommée "Vidal 256" pour ce qui concerne le matériel végétal de multiplication.

Données réglementaires

En France, le Vidal blanc est officiellement inscrit au "Catalogue des variétés de vigne" depuis 2021 sur la liste A et classé.

Éléments de description

L'identification fait appel :

- à l'extrémité du jeune rameau de couleur blanche, qui présente une densité forte des poils couchés,
- aux jeunes feuilles de couleur verte ou jaune, avec une densité moyenne des poils couchés,
- aux feuilles adultes moyennes à grandes, pentagonales, entières ou à trois lobes avec des sinus latéraux peu marqués, un sinus pétiolaire fermé à bords chevauchants, des dents moyennes à grosses, à côtés convexes, une pigmentation anthocyanique des nervures nulle, un limbe vert foncé, brillant, tourmenté, bullé, gaufré au point pétiolaire, et à la face inférieure, une densité faible à très faible des poils couchés et une densité nulle des poils dressés,
- aux baies qui sont de forme sphérique.

Profil génétique

	MicrosatelliteVVS2	VVMD5	VVMD7	VVMD27	VRZAG62	VRZAG79	VVMD25	VVMD28	VVMD32
Allele 1	131	223	239	180	188	246	236	247	271
Allele 2	131	248	249	186	200	260	240	251	271

Aptitudes culturales et agronomiques

Le Vidal blanc est assez productif et vigoureux et présente un port érigé. Cette variété est sensible au froid de l'hiver, aux gelées de printemps et à la coulure. Cependant, sa remise à fruit est bonne après une gelée de printemps. Selon le site où il est implanté, le Vidal blanc peut se montrer sensible à la carence en potassium ou en magnésium.

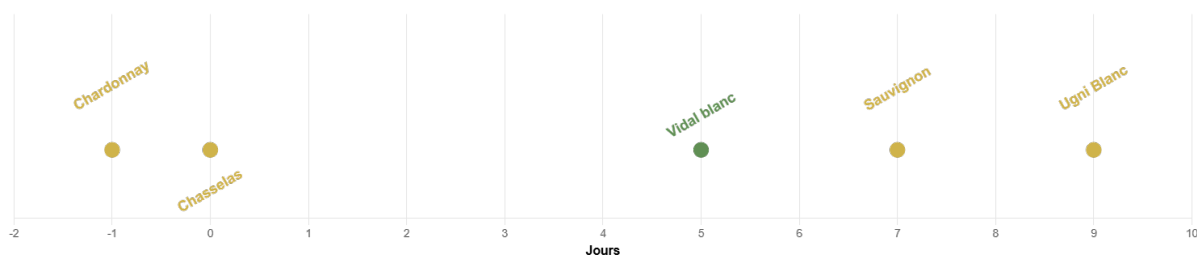
Sélection clonale en France

Le seul clone agréé de Vidal blanc porte le numéro 1407.

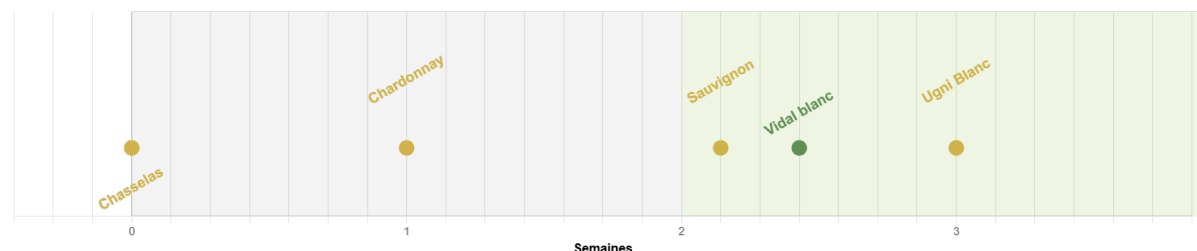
Phénologie

Epoque de débourrement : 5 jours après le Chasselas.
 Epoque de maturité : 2ème époque, 2 semaines et demie après le Chasselas.

Debourrement



Maturité



Références bibliographiques

- Fonds documentaire du Centre de Ressources Biologiques de la Vigne de Vassal-Montpellier, INRAE - Institut Agro Montpellier, Marseillan, France.
- Dictionnaire encyclopédique des cépages et de leurs synonymes. P. Galet, 2015, Ed. Libre&Solidaire, France.
- Guide d'identification des cépages cultivés en climat froid, G. Dubé et I. Turcotte, 2011, Ed. Richard Grenier, Canada.



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