



← précédente [avoir nos COORDONNEES, cliquez ici !](#)

suivante →

site internet www.lescepages.fr

le Vidoc

- **Identification/Origine** : variété de cuve de la série INRAE-Resdur1 à résistance polygénique (deux gènes au mildiou et à l'oïdium ont pu être identifiés) issue d'un croisement interspécifique complexe entre le *VRH 3082-1-42* (un de ses parents est le *vitis rotundifolia* donné comme résistant entre autres à la maladie de Pierce, au mildiou, à la pourriture grise, ...) et le *regent*, les parents de l' *artaban* sont les mêmes. Le Vidoc est inscrit au Catalogue officiel des variétés de vigne de raisins de cuve [liste A](#) et classé.

- **Synonymie** : IJ 58, ... (pour toute la synonymie des cépages, [cliquez ici !](#)).



Passez sur la feuille et sur les grappes pour découvrir d'autres images.
Clichés [INRAE Colmar](#) Visitez également le site internet de l' [Observatoire des cépages résistants](#)

- **Description** : grappes moyennes, cylindro-coniques, ailées (avec quelquefois présence d'un petit aileron surmonté d'un pédoncule assez long et fin), plus ou moins compactes, pédoncules moyens pas ou peu lignifiés; baies plutôt petites irrégulières, sphériques quelquefois légèrement aplaties, peau d'épaisseur moyenne d'une belle couleur noir bleuté recouverte d'une belle pruine peu résistante, pulpe molle et juteuse, son jus est incolore.

- **Aptitudes de production** : débourrement moyen. Port semi-dressé quelquefois retombant, vigueur et production assez bonnes quasiment comme le *grenache noir*, à conduire sur fils de fer de préférence. Dans ses premières années peut craindre la carence magnésienne. Sensible à la flavescence dorée, au black-rot (en situation de risque une protection fongicide est indispensable), résistant au mildiou et à l'oïdium (afin de préserver ses résistances, il est fortement recommandé de réaliser des traitements fongicides complémentaires en nombre réduit). Bonne tolérance à la pourriture grise. Maturité 2ème époque tardive.

- **Clone agréé** : un seul, le **1 268**. Autres cépages et autres clones agréés, [cliquez ici !](#)

- **Type de vin/Arômes** : donne un vin rouge puissant, très charpenté, tannique, très coloré, avec une bonne acidité et riche en alcool. S'il est vinifié en rosé on le boira sans trop tarder car le rosé a tendance à "virer" au jaune. Arômes de fruits, notes épicées, quelquefois notes végétales, odeurs amyliques voir notre lexique rubrique ci-dessous,

← précédente

[pour imprimer cette fiche, cliquez ici !](#)

suivante →

- [menu général](#) - [productions vinicoles](#) - [lexique du vin](#) - [sites internet du vin](#) -
- [synonymie des cépages](#) - [un vin pour un mets](#) - [nous adresser un message](#) -