

Nouveauté

Opalor B

Variété de raisin de cuve.



Origine

La variété Opalor a été obtenue par l'INRAE. Il s'agit d'un hybride interspécifique issu d'un croisement entre un descendant de *Muscadinia rotundifolia* et le Bronner.

Utilisation

Variété de raisin de cuve.

Nom de la variété en France

Opalor

Synonymie

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

Données réglementaires

En France, l'Opalor est officiellement inscrit au "Catalogue des variétés de vigne" depuis 2022 sur la liste A et classé.

Éléments de description

L'identification fait appel :

- à l'extrémité du jeune rameau qui présente une densité moyenne de poils couchés,
- aux jeunes feuilles de couleur verte à plages bronzées,
- aux rameaux herbacés avec nœuds effacés et des entre-nœuds à stries rouges-violacées,
- aux feuilles adultes orbiculaires de grande taille, entières ou à trois ou cinq lobes, avec des sinus latéraux moyennement profonds et fermés, un sinus pétiolaire peu ouvert, des dents moyennes, longues par rapport à leur largeur à la base, à côtés rectilignes, une faible pigmentation anthocyanique des nervures, un limbe légèrement révolvuté et tourmenté, finement et assez fortement bullé, et à la face inférieure une densité faible des poils couchés,
- aux baies de forme sphérique.

Profil génétique

Microsatellite	VVS2	VMD5	VMD7	VMD27	VRZAG62	VRZAG79	VMD25	VMD28	VMD32
Allele 1	135	225	239	186	188	246	238	235	249
Allele 2	143	236	239	186	188	260	240	243	271

Aptitudes culturales et agronomiques

L'Opalor est très vigoureux, peu productif et peu fertile, avec un port demi-érigé à horizontal.

Sélection clonale en France

Le seul clone agréé de Opalor porte le numéro 1356.

Phénologie

Epoque de débourrement : 4 jours après le Chasselas.

Epoque de maturité : 1ère époque, 1 semaine et demie à 2 semaines après le Chasselas.

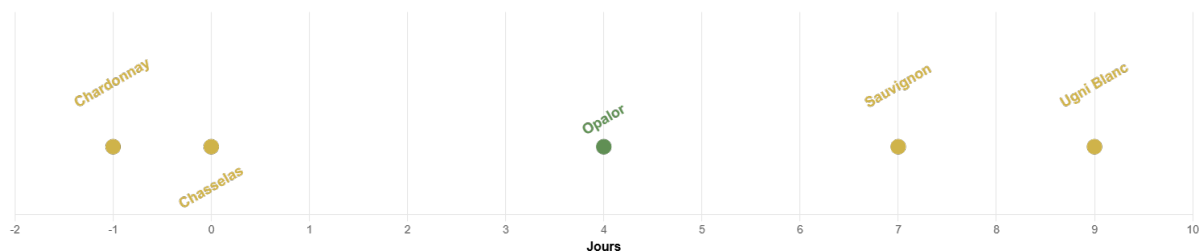
Potentialités technologiques

Les grappes de l'Opalor sont moyennes à grandes, peu compactes, avec des baies de taille moyenne, à saveur simple. Il produit des vins blancs bouquetés avec des arômes fruités et équilibrés.

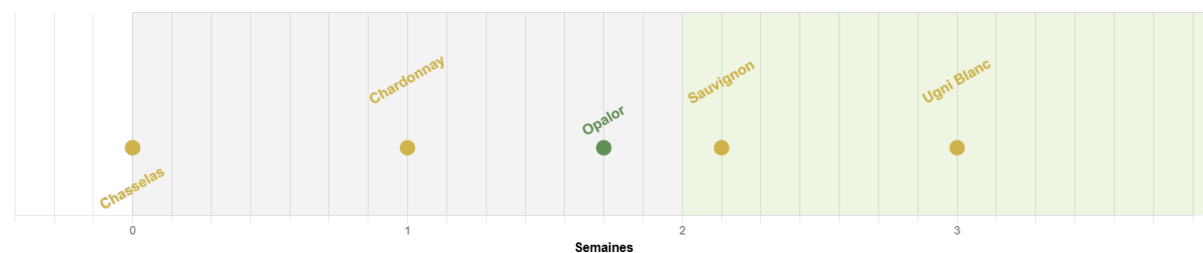
Sensibilité aux maladies et aux ravageurs

L'Opalor est résistant au mildiou et à l'oïdium. Il présente aussi une bonne tolérance au black rot et 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 Opalor](#). INRAE Grand-Est Colmar, 2026.



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