



Danlas B



Nom de la variété en France

Danlas

Origine

Cette variété a été obtenue en 1958 par l'INRA en croisant le Dabouki et le Chasselas.

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, le Danlas est officiellement inscrit au "Catalogue des variétés de vigne" sur la liste A. Il est classé en tant que variété de cuve seulement dans certains départements (voir réglementation en vigueur). Cette variété est également inscrite au catalogue du Portugal.

Utilisation

Variété de raisin de cuve et de table.

Evolution des surfaces cultivées en France

| | 1979 | 1988 | 2000 | 2008 | 2018 |
|----|------|------|------|------|------|
| ha | 7 | 109 | 321 | 263 | 162 |

Éléments de description

L'identification fait appel :

- à l'extrémité du jeune rameau qui présente une densité moyenne des poils couchés,
- aux jeunes feuilles de couleur rougeâtre,
- aux rameaux herbacés avec une forte pigmentation anthocyanique des noeuds et des entre-noeuds,
- aux feuilles adultes pentagonales, à cinq ou sept lobes avec un sinus pétiolaire en V peu ouvert ou fermé à lobes légèrement chevauchants, des dents grosses, moyennes par rapport à leur largeur à la base, à côtés rectilignes, une pigmentation anthocyanique des nervures moyenne à forte, un limbe moyennement bullé, tourmenté, et à la face inférieure, une densité faible des poils dressés et une densité nulle ou très faible des poils couchés,
- aux baies qui sont de forme arrondie.

Profil Génétique

| Microsatellite | VVS2 | VVMD5 | VVMD7 | VVMD27 | VRZAG62 | VRZAG79 | VVMD25 | VVMD28 | VVMD32 |
|-----------------|------|-------|-------|--------|---------|---------|--------|--------|--------|
| Allèle 1 | 131 | 225 | 239 | 176 | 188 | 248 | 240 | 216 | 239 |
| Allèle 2 | 149 | 232 | 249 | 182 | 194 | 252 | 244 | 257 | 271 |

Phénologie

Epoque de débourrement : 5 jours après le Chasselas.

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

Aptitudes culturales et agronomiques

Le Danlas est une variété de forte vigueur avec un port horizontal. Sensible au vent, elle doit être palissée et conduite en taille longue. Elle est très peu sensible au millerandage et à la coulure.

Sensibilité aux maladies et aux ravageurs

Le Danlas est très sensible à l'excoriose, au mildiou et à l'oïdium. Il est en revanche peu sensible à la pourriture grise.

Potentialités technologiques

Les grappes du Danlas sont grosses, moyennement compactes, avec un pédoncule long et pigmenté. Elles sont homogènes, faciles à cueillir et à conditionner. Les baies sont moyennes à grosses. La pellicule est épaisse et la pulpe est relativement juteuse, molle et de saveur neutre. La tenue au transport et l'aptitude à la conservation du Danlas sont bonnes. Lorsqu'il est vinifié, le Danlas donne des vins quelconques et peu aromatiques.

Sélection clonale en France

Le seul clone agréé de Danlas porte le numéro 499.

Références bibliographiques

- Catalogue des variétés et clones de vigne cultivés en France. Collectif, 2007, Ed. IFV, Le Grau-du-Roi, France.
- 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.

Description des clones agréés en France

| N° de Clone | Identité et disponibilités | | Données Agronomiques | | Données Technologiques | |
|-------------|----------------------------|-------------------------|----------------------|-------------------------|------------------------|------------------------|
| | Origine | Sélection | Fertilité | Niveau de production | Richesse en sucre | Potentiel couleur |
| | Année d'agrément | Références Agronomiques | Poids des grappes | Vigueur | Acidité totale | Structure tannique |
| | Surface en multiplication | | Taille de baies | Sensibilité au Botrytis | Intensité aromatique | Aptitudes oenologiques |
| 499 | 1976 | INRA | | | | |



Cette œuvre est mise à disposition selon les termes de la [Licence Creative Commons Attribution - Pas d'Utilisation Commerciale - Partage dans les Mêmes Conditions 4.0 International](https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/)

