

# Belair N

Variété de raisin de table.



## Origine

Cette variété a été obtenue en Afrique du Sud en 1974. D'après les analyses génétiques réalisées à Montpellier, le Belair serait issu d'un croisement entre le Barlinka et l'Alphonse Lavallée.

## Utilisation

Variété de raisin de table.

## Nom de la variété en France

Belair

## 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 Belair est officiellement inscrit au "Catalogue des variétés de vigne" depuis 2012 sur la liste A.

---

## Éléments de description

L'identification fait appel :

- à l'extrémité du jeune rameau qui présente une faible densité des poils couchés,
- aux jeunes feuilles à plages bronzées,
- aux feuilles adultes grandes, orbiculaires, à cinq lobes, avec des sinus latéraux avec présence assez fréquente d'une dent au fond, un sinus pétiolaire ouvert à peu ouvert, des dents courtes à côtés rectilignes, un limbe lisse, légèrement tourmenté, et face inférieure une densité des poils couchés et dressés nulle ou très faible,
- aux baies qui sont de forme arrondie ou légèrement elliptique.

# Evolution des surfaces cultivées en France

Année	2011	2018
ha	15	1

## Profil génétique

	MicrosatelliteVVS2	VVMD5	VVMD7	VVMD27	VRZAG62	VRZAG79	VVMD25	VVMD28	VVMD32
Allele 1	133	223	249	182	204	240	248	243	259
Allele 2	149	232	255	182	204	242	254	247	271

### Aptitudes culturales et agronomiques

Le Belair présente une vigueur moyenne à forte. Le port des rameaux est demi-érigé et il peut être conduit en taille longue modérée ou en taille courte selon les régions.

### Sélection clonale en France

Il n'y a pas encore de clone agréé de cette variété.

### Phénologie

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

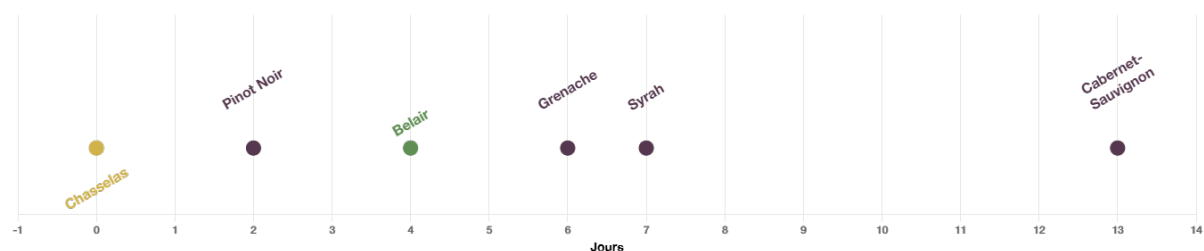
### Potentialités technologiques

Les grappes du Belair sont grosses et compactes avec un pédoncule assez long et fort. Les baies sont grosses à très grosses avec des pépins et une pellicule épaisse. Elles sont peu sensibles à l'éclatement et à saveur neutre. La pulpe est ferme et peu juteuse. Cette variété de raisin de table présente une bonne aptitude à la conservation en chambre froide et résiste bien au transport.

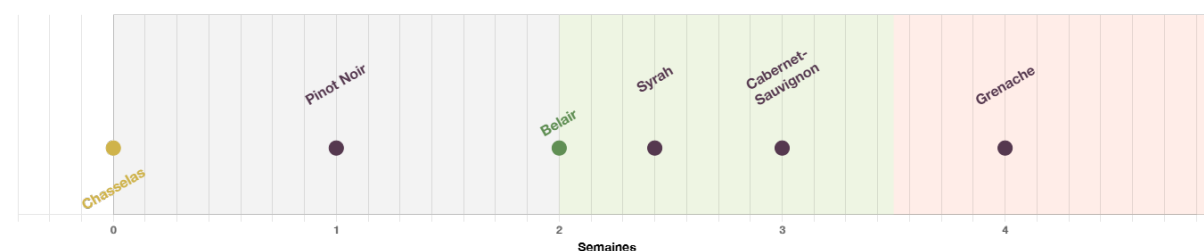
### Sensibilité aux maladies et aux ravageurs

Le Belair ne présente pas de sensibilité particulière aux maladies cryptogamiques.

### Debourrement



### Maturité



### Références bibliographiques



---

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