# Verdanel B

## Variété de raisin de cuve.







**Origine**

Ce cépage est originaire de la région de Gaillac.
D'après des études génétiques réalisées à Montpellier, le Verdanel serait apparenté au Savagnin.

**Utilisation**

Variété de raisin de cuve.

**Nom de la variété en France**

Verdanel

**Synonymie**

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

**Données règlementaires**

En France, le Verdanel est officiellement inscrit au "Catalogue des variétés de vigne" depuis 2016 sur la liste A et classé.

---

**Éléments de description**

L'identification fait appel :
- à l'extrémité du jeune rameau qui présente une forte densité des poils couchés,
- aux jeunes feuilles à plages bronzées, avec une densité moyenne à forte des poils couchés,
- aux rameaux herbacés avec des entre-nœuds à stries rouges,
- aux feuilles adultes à cinq lobes, avec un sinus pétiolaire fermé à lobes chevauchants, des dents courtes par rapport à leur largeur à la base, à côtés rectilignes ou convexes, une faible pigmentation anthocyanique des nervures au niveau du point pétiolaire, un limbe plan à involuté, finement bullé et à la face inférieure, une densité moyenne à faible des poils couchés et des poils dressés,
- aux baies qui sont de forme arrondie ou légèrement elliptique.

©2023 Plantgrape, tous droits réservés

# Evolution des surfaces cultivées en France

| | |
|---|---|
| **Année** | 2018 |
| **ha** | 0.1 |

# Profil génétique

| Microsatellite | VVS2 | VVMD5 | VVMD7 | VVMD27 | VRZAG62 | VRZAG79 | VVMD25 | VVMD28 | VVMD32 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Allele 1 | 131 | 234 | 239 | 186 | 186 | 246 | 240 | 235 | 251 |
| Allele 2 | 149 | 236 | 257 | 186 | 194 | 248 | 248 | 247 | 271 |

### Aptitudes culturales et agronomiques

Le Verdanel a un port demi-érigé.

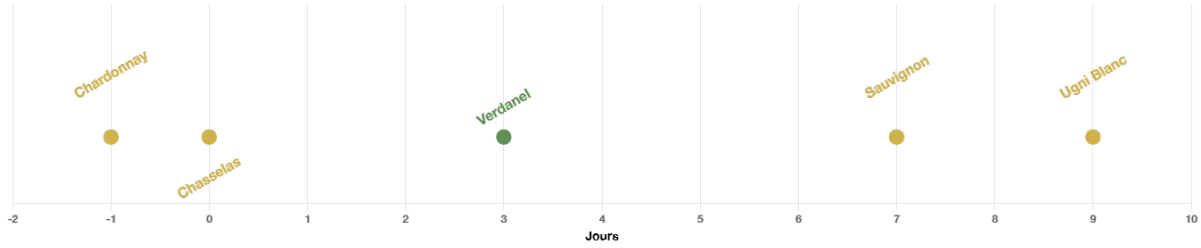
### Sélection clonale en France

Le seul clone agréé de Verdanel porte le numéro 1301.

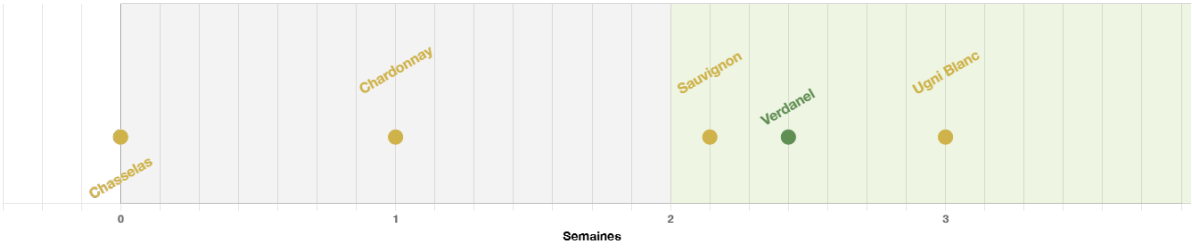
### Phénologie

Epoque de débourrement : 3 jours après le Chasselas.
Epoque de maturité : 2ème époque, 2 semaines et demie après le Chasselas.

### Debourrement




### Maturité




### Potentialités technologiques

Les grappes du Verdanel sont petites à moyennes et compactes. Les baies sont petites, à saveur simple, avec une pellicule d'épaisseur moyenne et une pulpe juteuse. Les baies ont un bon potentiel d'accumulation en sucre et ont une acidité moyenne, qui peut chuter rapidement en fin de maturation. Les vins blancs élaborés à partir du Verdanel présentent un bon équilibre, du volume, ils peuvent être chaleureux et charnus, et se prêtent à l'élevage.

### Sensibilité aux maladies et aux ravageurs

Le Verdanel est un peu sensible au mildiou mais il est peu sujet à la pourriture grise.

### Références bibliographiques

- Fonds documentaire du Centre de Ressources Biologiques de la Vigne de Vassal-Montpellier, INRAE - Institut Agro

©2023 Plantgrape, tous droits réservés

Montpellier, Marseillan, France.
- Dictionnaire encyclopédique des cépages et de leurs synonymes. P. Galet, 2015, Ed. Libre&Solidaire, France.
- Le Verdanel, éléments bibliographiques, historiques et génétiques. O. Yobregat, 2013, Ed. IFV, France.

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

©2023 Plantgrape, tous droits réservés