Pinot noir N

Variété de raisin de cuve.







Origine

Ce cépage est originaire de Bourgogne.

Utilisation

Variété de raisin de cuve.

Nom de la variété en France

Pinot noir

Synonymie

Dans l'Union européenne, le Pinot noir est officiellement désigné par d'autres noms : Blauer Burgunder (Autriche), Blauer Spätburgunder (Allemagne), Modri pinot (Slovénie), Pinot Nero (Italie), Pinot crni (Croatie), et Rulandské modré (Rép. Tchèque, Slovaquie). Ces synonymes sont officiellement reconnus en France pour ce qui concerne le matériel végétal de multiplication.

Données règlementaires

En France, le Pinot noir est officiellement inscrit au "Catalogue des variétés de vigne" sur la liste A et classé. Cette variété est également inscrite aux Catalogues d'autres pays membres de l'Union européenne : Allemagne, Autriche, Belgique, Bulgarie, Chypre, Croatie, Espagne, Grèce, Hongrie, Italie, Luxembourg, Malte, Pays-Bas, Portugal, République Tchèque, Roumanie, Slovaquie et Slovénie.

Éléments de description

L'identification fait appel :
- à l'extrémité du jeune rameau qui présente une densité moyenne à forte des poils couchés,
- aux jeunes feuilles de couleur verte ou jaune,
- aux rameaux herbacés avec des entre-nœuds à raies rouges,
- aux feuilles adultes de couleur vert foncé ou très foncé, entières, à trois ou à cinq lobes, avec un sinus pétiolaire peu ouvert ou fermé, avec des lobes s'opposant vers la face inférieure en crête de coq, des dents courtes, un limbe tourmenté, fortement bullé et, à la face inférieure, une faible densité des poils couchés,
- aux baies qui sont de forme arrondie ou légèrement elliptique.

©2023 Plantgrape, tous droits réservés

Evolution des surfaces cultivées en France

Année	1958	1968	1979	1988	1998	2008	2018
ha	8535	11876	17210	21971	25871	28006	36727

Profil génétique

Microsatellite	VVS2	VVMD5	VVMD7	VVMD27	VRZAG62	VRZAG79	VVMD25	VVMD28	VVMD32
Allele 1	135	225	239	182	188	240	238	216	239
Allele 2	149	236	243	186	194	246	248	235	271

Aptitudes culturales et agronomiques

Le Pinot noir se révèle être particulièrement adapté aux zones tempérées. Il s'exprime et donne ses meilleurs résultats sur des terroirs argilo-calcaires. Sous climat chaud, sa maturation est très rapide, il est sensible au grillage et les baies ont tendance à flétrir rapidement après maturité. Le Pinot noir est conduit généralement palissé. Il exprime sa plénitude lorsque sa vigueur est faible à modérée et les rendements limités. Ce cépage, qui nécessite des ébourgeonnages soignés, a tendance à produire un nombre important de grappillons.

Sélection clonale en France

Les quarante-huit clones agréés de Pinot noir portent les numéros 111, 112, 113, 114, 115, 162, 163, 164, 165, 236, 292, 372, 373, 374, 375, 386, 388, 389, 459, 460, 461, 462, 521, 528, 583, 617, 665, 666, 667, 668, 743, 777, 778, 779, 780, 792, 828, 829, 870, 871, 872, 927, 943, 1184, 1185, 1196, 1197 et 1306. Des collections-conservatoires, mises en place en Alsace, en Bourgogne (Côte d'Or et Saône-et-Loire) et en Champagne entre 1971 et 1995, rassemblent près de 800 clones.

Phénologie

Epoque de débourrement : 1 jour après le Chasselas.
Epoque de maturité : 1ère époque, 1 demi-semaine à 1 semaine après le Chasselas

Potentialités technologiques

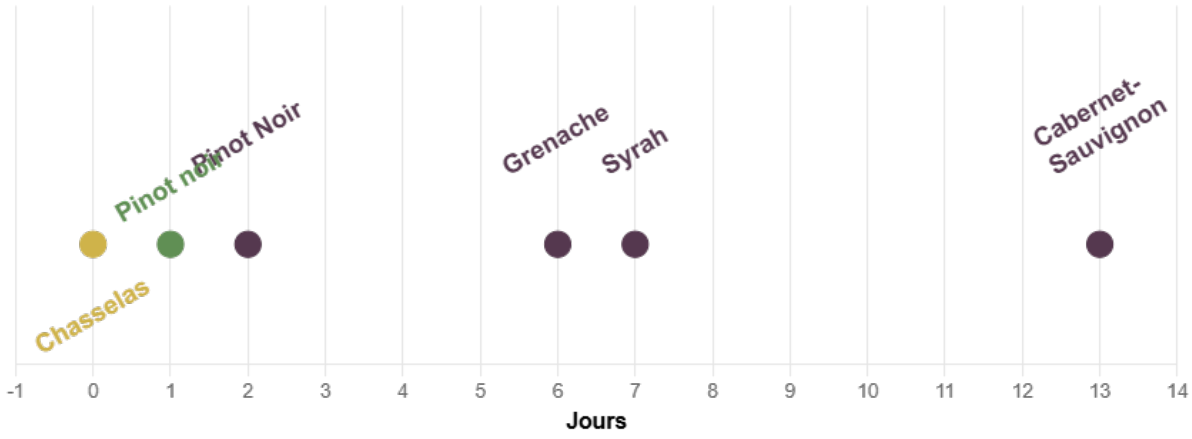
Les grappes et les baies sont très petites à petites. Le Pinot noir, dans des conditions favorables, permet d'élaborer des vins rouges de garde d'une qualité extrême alliant puissance, finesse, intensité et complexité aromatique. Le potentiel d'accumulation des sucres de ce cépage est élevé pour une acidité juste moyenne (parfois insuffisante à bonne maturité) et une couleur souvent peu intense mais susceptible de se maintenir dans le temps. Le Pinot noir est également utilisé pour l'obtention de vins de base de qualité pour effervescents.

Sensibilité aux maladies et aux ravageurs

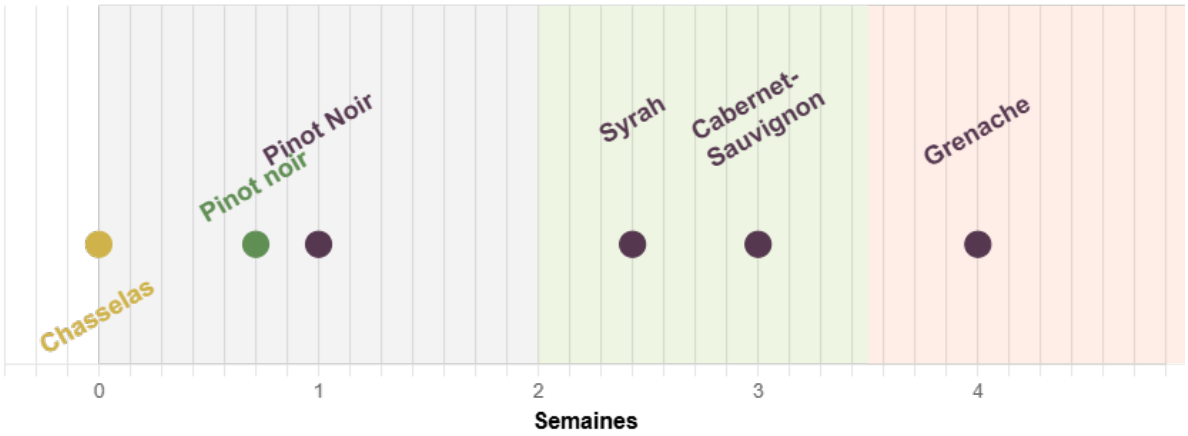
Le Pinot noir est un cépage délicat, sensible aux principales maladies et en particulier au mildiou, au rougeot parasitaire, à la pourriture grise (sur grappes et sur feuilles) et aux cicadelles.

©2023 Plantgrape, tous droits réservés

Debourrement



Maturité



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.
- Traité général de viticulture, Ampélographie. P. Viala et V. Vermorel, 1901-1909, Ed. Masson, Paris, France.

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

©2023 Plantgrape, tous droits réservés