

Pinotage N

Variété de raisin de cuve.



Origine

Cette variété obtenue par A.I. Perold, en Afrique du Sud en 1925, est issue d'un croisement entre le Pinot noir et le Cinsaut.

Utilisation

Variété de raisin de cuve.

Nom de la variété en France

Pinotage

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 Pinotage est officiellement inscrit au "Catalogue des variétés de vigne" depuis 2012 sur liste A et classé.

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,
- aux feuilles adultes cunéiformes, à cinq lobes, avec des sinus latéraux ouverts, avec présence assez fréquente d'une dent au fond, un sinus pétiolaire en U ouvert avec présence d'une dent, des dents courtes, à côtés rectilignes, un limbe ondulé entre les nervures, finement bullé, et face inférieure, une densité faible des poils couchés et dressés,
- aux baies qui sont de forme nettement elliptique.

Evolution des surfaces cultivées en France

Année

2018

ha

1.3

Profil génétique

	MicrosatelliteVVS2	VVMD5	VVMD7	VVMD27	VRZAG62	VRZAG79	VVMD25	VVMD28	VVMD32
Allele 1	131	223	239	176	194	240	248	216	239
Allele 2	149	236	247	182	204	246	248	227	261

Aptitudes culturales et agronomiques

Le Pinotage est une variété de vigueur modérée. Assez fertile et productif, il peut être conduit en taille courte. Le port des rameaux est érigé mais ils sont assez sensibles au vent et il est préférable de le palisser.

Sélection clonale en France

Le seul clone agréé de Pinotage porte le numéro 1186.

Phénologie

Epoque de débourrement : 3 jours après le Chasselas.

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

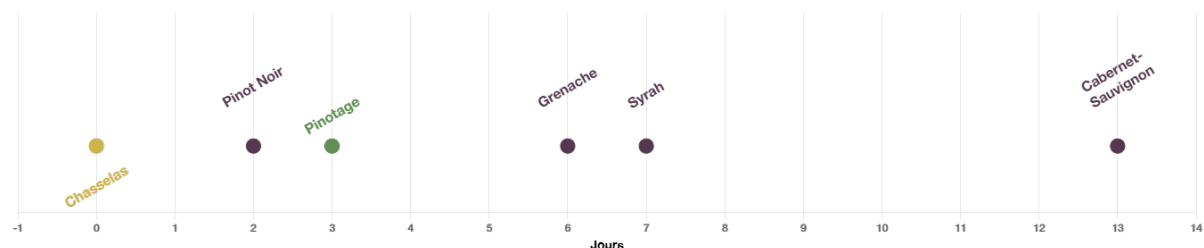
Potentialités technologiques

Les grappes du Pinotage sont petites à moyennes, cylindriques, larges et compactes avec un pédoncule court. Les baies sont également petites à moyennes. Ce cépage permet d'élaborer des vins assez corsés et très typés avec un caractère aromatique particulier. Il est également parfois utilisé pour élaborer des vins rosés ou même des vins doux naturels.

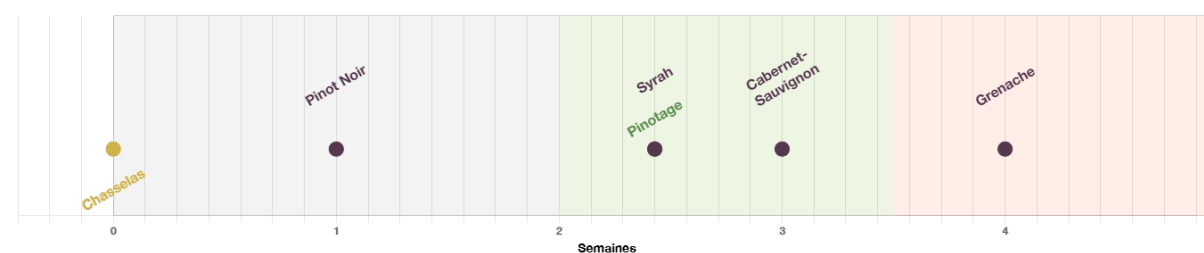
Sensibilité aux maladies et aux ravageurs

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

Debourrement



Maturité



Références bibliographiques

- 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.
- Registre Ampélographique International. 1961-1972, Ed. OIV, France.
- Guide des cépages : 300 cépages et leurs vins. H. Ambrosi et al., 1997, Ed. Ulmer, France.
- Grape Cultivars for Wine Production in South Africa, PG. Goussard, 2008, Ed. Cheviot, Afrique du sud.



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