

Cépage Pinot N

Description :

Bourgeonnement cotonneux et duveteux.

Feuille orbiculaire, très grossièrement bullée, épaisse, en entonnoir, généralement entière, sinus pétiolaire en lyre étroite, dents ogivales, dessous du limbe faiblement aranéux.

Grappe : petite, cylindrique, compacte, baies petites sphériques ou légèrement ovoïdes.

Cépage **assez peu vigoureux**.

Phénologie :

Epoque de débourrement : 2 jours après le Chasselas

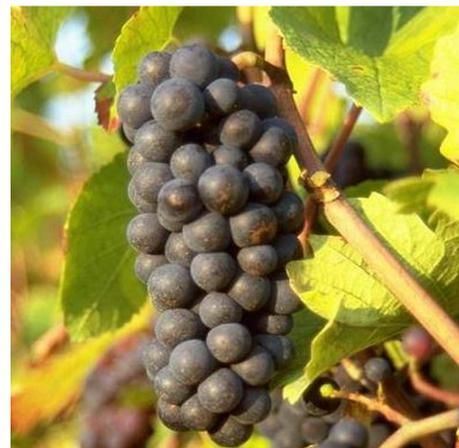
Epoque de maturité : 1^{ère} époque

Avec le Chardonnay, c'est le cépage le plus précoce de ceux cultivés dans le vignoble jurassien

Histoire et origine :

Le Pinot noir commence à être cité dans le Jura, sous le nom de Savagnin noir, en même temps que le Poulsard, c'est à dire vers la fin du XIV^{ème} siècle.

Les recherches réalisées par l'INRA/ENSAM montrent que ce cépage est un des parents de toute une série de cépages qui sont originaire d'un secteur étendu autour de la Bourgogne : la famille des Noiriens parmi lesquels le Chardonnay, le Gamay et l'Aligoté pour ne citer que les plus connus.



Aptitudes Culturelles :

Terroirs de prédilection :

Pour l'élaboration de vins tranquilles, le Pinot noir s'exprime et donne ses meilleurs résultats sur les sols argilo-calcaires drainant. Il convient néanmoins, d'éviter de plus en plus, les secteurs trop précoces et chauds sous peine d'être trop souvent confronté au phénomène de flétrissement des baies après maturité.

Sensibilités :

Le Pinot noir est sensible aux principales maladies et en particulier au mildiou, au rougeot parasitaire et à la pourriture grise. Ses baies ont tendance à se flétrir rapidement après qu'il ait atteint sa maturité.

De part sa maturité précoce, il n'est pas rare de voir la pourriture acide s'installer dans ses grappes.

Noter également sa sensibilité aux attaques d'araignées rouges.

Le matériel certifié : 43 clones agréés :

- Les clones classiques :

115 : Rendement moyen et régulier. Vins obtenus : typiques de ce cépage, complexes et de bonne structure tannique.

114 : Proche du **115**, mais qui peut-être coulard s'il est trop vigoureux, potentiel qualitatif intéressant pour assemblage.

667 : Rendement moyen et régulier. Vins obtenus : fins, aromatiques et de bonne structure tannique.

- Les clones qualitatifs :

777 : Rendement inférieur à la moyenne, régulier, assez précoce. Vins obtenus : typiques de ce cépage, puissants, aromatiques et de bonne structure tannique.

828 : Rendement inférieur, précoce. Vins obtenus : typiques de ce cépage, aromatiques, ronds, équilibrés et de bonne structure tannique. Attention ce clone est porteur du virus de l'enroulement 2 (classé comme virose secondaire). De moins en moins diffusé.

943 : Rendement inférieur, précoce. Vins obtenus : colorés et concentrés. Ce clone est à utiliser avec précaution du fait de son comportement parfois atypique : à n'utiliser qu'en association !

Cépage Pinot N

- Les clones alternatifs :

459 : Rendement supérieur à la moyenne. Précocité moyenne à tardif, Vins obtenus : avec une structure équilibrée et tannique. Ce clone issu de prospection dans le vignoble jurassien, demande obligatoirement à maîtriser sa vigueur, la qualité obtenue est alors satisfaisante.

113 : Rendement moyen, niveau de production parfois irrégulier. Vins obtenus : équilibrés avec des tannins peu marqués.

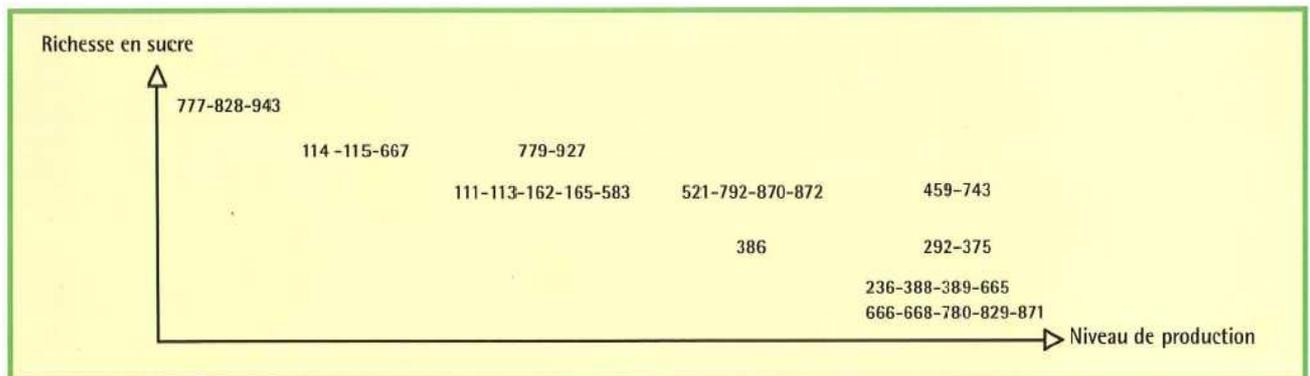
165 : Rendement moyen. Vins obtenus typiques du cépage.

583 : Rendement moyen. Port végétatif dressé type "pinot droit", Vins obtenus typiques du cépage

- Les clones à vins effervescents :

236, 292, 375, 386, 388, 389, 521, 665, 666, 668, 743, 779, 780, 792, 829, 870, 871, 872 et 927 Production supérieur, adaptés pour l'élaboration de vins effervescents.

- Les clones **111, 112, 162, 163, 164, 372, 373, 374, 460, 461, 462, 528, 617 et 778** ne sont plus ou très peu diffusés.



Classement des clones de Pinot noir – extrait du catalogue des variétés et clones de l'IFV

Choix du matériel :

Suivant les objectifs de production, il convient d'associer plusieurs clones sur une même plantation.

Quelques propositions :

- Vins très qualitatifs à forte valeur ajoutée : association de clones qualitatifs (attention la production restera très limitée en volume) tout en limitant la proportion du clone 943 qui peut être très atypique.

- Vins qualitatifs : association entre les clones qualitatifs et les clones classiques (voir alternatifs).

- Vigne à Crémant : association de clones alternatifs et/ou à effervescent.

Dans tous les cas les clones à effervescent ainsi que ceux qui sont très peu diffusés (dernière liste) sont à proscrire dans l'optique d'une production de vins tranquilles.

Pour plus d'informations, référez vous à la fiche "**Choix du Matériel végétal**".