



PINOT GRIS

Origine

Famille :
vitis vinifera

Origine :

Cette variété correspond à la mutation grise du Pinot noir. Il est assez fréquent de rencontrer des variations avec la forme blanche sur une même souche, beaucoup plus rarement avec la forme noire.



Aptitude Culturelles et Agronomiques :

Le Pinot gris est un cépage assez vigoureux mais peu productif. Il se montre bien adapté aux zones septentrionales, aux terroirs calcaires assez profonds, relativement secs et bien exposés. Il est peu sensible aux froids de l'hiver et sa remise à fruit est bonne après une gelée de printemps.

Potentialités Technologiques :

Les grappes et les baies sont petites ou très petites. Le Pinot gris permet d'élaborer des vins d'une grande finesse, très puissants, corsés et aromatiques. Le potentiel d'accumulation des sucres est élevé chez ce cépage pour une acidité faible à moyenne. Les vins obtenus avec le Pinot gris ont généralement une couleur jaune soutenue et possèdent des arômes spécifiques par rapport à ceux du Pinot blanc.

Sensibilité aux maladies et aux ravageurs :

Ce cépage est un peu sensible à la pourriture grise et au mildiou

« Pl@ntGrape, Catalogue des vignes cultivées en France, IFV – INRAE – l'Institut Agro | Montpellier SupAgro, 2009-2021 ».

laurent.audeguin@vignevin.com