



## PINOT NOIR

### Origine

Famille :  
vitis vinifera

### Origine :

*Ce cépage est originaire de  
Bourgogne.*



### Aptitude 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.

### 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

### 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.