

Le pinot noir

Description

Grappes petites, cylindriques, très durs; baies petites, sphériques ou légèrement ovoïdes d'un noir bleuté ou violet foncé (existe en blanc et en gris), recouvertes d'une pruine abondante, pellicule épaisse, riche en matières colorantes, pulpe peu abondante et fondante.



Régions :

France :

Bourgogne, Champagne, Alsace, Val de Loire

Reste du monde :

Allemagne, Californie, Australie, Afrique du Sud.

Aptitudes de production

Débourrement précoce, vigoureux. Résiste bien aux froids hivernaux. Productif suivant les clones spécifiques aux régions de production. Sensible au mildiou, à l'oïdium, aux cicadelles et à la pourriture grise. Ses rameaux sont assez fragiles.

Arômes

Ce cépage donne le meilleur de lui-même en Bourgogne où il produit des grands vins de garde qui ne libèrent leur potentiel qu'après une bonne dizaine d'années. Le pinot livre alors tout son potentiel de fruits rouges, mûre, cerise, violette et truffe.

Les principaux arômes primaires sont :

Cerise



Mûre



Mais aussi : violette, truffe, cuir.