



Dégustation Prestige

14 juin 2014

Jean-Louis et Pierre

Le pinot noir sur ses principaux terroirs

"tout ce que vous avez toujours voulu savoir sur le pinot noir sans jamais oser le demander"....



- 1- Alsace : Rouge d'Epfig, 2012, Olivier Kirmann
- 2- Bourgogne : Latricières Chambertain, 2009, Louis Trapet
- 3- Loire : Sancerre, Cuvée Prestige, 2005, Lucien Crochet
- 4- Languedoc : Brut, 2006, Vins Rares, Jean-Louis Denois
- 5- Jura : Arbois, Cuvée R, 1996, domaine de la Pinte
- 6- Nouvelle-Zélande : Ata Rangi, Martinborough, 2008, McCrone Vineyard
- 7- Beaujolais : Terres Dorées, 2004, Jean-Paul Brun
- 8- Bourgogne : Griotte-Chambertin, 1988, domaine Jean-Claude Fourrier
- 9- Languedoc : La Métairie, 2012, dom. de la Métairie d'Alon, Jean-Louis Denois

Implantation du pinot noir dans le vignoble français



Historique

Le pinot noir est connu de très longue date en Bourgogne, comme le montre, par exemple, la variabilité génétique de ce cépage. Il pourrait provenir de vignes sauvages cultivées au moment de l'arrivée des Romains. À ce titre, il pourrait être l'allobrogica, cépage romain antique.

Au Moyen Âge, son histoire se confond avec celle des monastères qui contribuèrent à la renommée du vignoble bourguignon. Chaque village conserve jalousement sa variété de pinot, créant au fil des mutations une grande variété de familles.

La diffusion de ce cépage dans les régions d'influence germanique (Allemagne, Suisse, Autriche, Alsace, Roumanie, etc.) date de cette époque. Son introduction dans les nouveaux pays viticoles (Australie, États-Unis...) est liée à l'émigration germanique dans ces pays.

Caractéristiques

La grappe du pinot noir ressemble à une pomme de pin, d'où son nom de *pinot*.

Ses baies sont d'un noir légèrement bleuté, petites et serrées. Elles produisent **un jus incolore** et sucré. En Bourgogne, tout l'art du vigneron consiste donc à dissoudre, au moment de la fermentation, la matière colorante contenue dans la peau qui va procurer au vin cette belle teinte tuilée.

Ce n'est pas un cépage productif : ces vins ne sont pas très tanniques, avec un degré alcoolométrique généralement plutôt bas (10 à 12°). Mais quoique naturellement moins coloré que d'autres rouges, le pinot noir est pourtant l'un des cépages les plus riches en variété de composés phénoliques. C'est pourquoi, avec une viticulture, une vinification et un élevage bien maîtrisés le pinot permet de produire des vins d'une grande concentration et d'un potentiel de garde exceptionnel : dans les belles années, les plus grands Bourgogne peuvent se conserver plusieurs décennies.

C'est un **cépage très précoce** qui, pour développer toutes ses potentialités, nécessite des conditions lui permettant de murir lentement, donc un climat très tempéré, voire septentrional, et un terroir qui

affaiblisse sa vigueur naturelle.

De plus, son acidité naturelle fait qu'il faut attendre l'extrême limite, **juste avant la surmaturité**, pour le vendanger.

En raison de sa fragilité face aux maladies, il se plaît peu sur des terrains trop argileux ou humides, et il se montre peu qualitatif sur les sols acides. En revanche, il affectionne les **sols argilo-calcaires**, sur lesquels il produit de prestigieux vins rouges alliant finesse et puissance, intensité et complexité aromatique. S'il peut aussi être vinifié en vin léger et fruité, c'est sur les marnes calcaires des grands terroirs de Bourgogne qu'il donne les vins les plus structurés. De tous les cépages il est alors celui qui parvient le mieux à allier une exubérante palette aromatique d'une extrême finesse (églantine, cerise, cassis, mure, ou poire mais aussi réglisse, sous-bois et cuir) à une longueur en bouche sans égale chez les autres vins.

Répartition

Ses caractéristiques font qu'en France comme dans les autres régions du monde, le pinot s'est surtout implanté dans les zones les plus tempérées, voire froides, du globe.



Bouteilles de Grands Crus

En France, il s'est principalement imposé dans le Nord-Est : **Alsace**, **Champagne** et **Bourgogne**, où il a donné toutes ses lettres de noblesse aux grands crus de la Côte d'Or. Il est également présent dans le vignoble de Moselle, dans le Jura, le Beaujolais, la Loire, le Bugey et en Savoie. Mais au Sud on le trouve aussi en vin de pays dans le **Languedoc**, et plus précisément à Limoux, dans l'**Aude**, où il donne des vins de grande qualité.

En **Allemagne**, il est en constante augmentation avec plus de 11 000 hectares.

En **Suisse**, le pinot noir est le principal cépage rouge. Dans le canton de Neuchâtel,

on en fait également un célèbre rosé appelé Œil-de-perdrix.

Aux **États-Unis**, le pinot noir est le principal cépage cultivé dans l'État de l'Oregon, État plus frais, tempéré et humide que la Californie située au sud. En Californie, où il est de plus en plus populaire suite notamment au film Sideways sorti en 2004 et la volonté de nombreux producteurs et domaines voulant se démarquer ou innover par rapport aux autres, le pinot noir est cultivé notamment dans les secteurs de la Central Coast, la Sonoma et la Russian River Valley (formant le Wine Country). Il apparaît déjà dans d'autres États comme sur Long Island près de New York. Les vins à base de pinot noir aux États-Unis sont fruités et faciles à boire pour de jeunes consommateurs.

Au **Canada**, le pinot noir se retrouve notamment en Ontario, avec des producteurs comme Inniskillin, Norman Hardie, Reif Estate Winery, Calona Vineyards.

En **Nouvelle-Zélande**, le pinot noir est également cultivé avec beaucoup de succès, notamment dans les régions de Central Otago, de Marlborough, de Martinborough et de Waipara^{7,8,9}.

En **Australie**, le pinot noir est entre autres cultivé avec succès dans les régions viticoles des Central Tablelands, plus particulièrement dans les régions d'Orange et de Mudgee, dans la Yarra Valley, en Tasmanie et dans la presqu'île de Mornington.

Ordre de dégusta- tion	Vin n°	Dénomination	Commentaires de dégustation
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			

