

# Pinot noir N



## Origine

Ce cépage, originaire de Bourgogne, présente plusieurs types variétaux et une grande variabilité.

## Évolution des surfaces cultivées en France (en ha)

| 1958  | 1968   | 1979   | 1988   | 1994 (estimation) |
|-------|--------|--------|--------|-------------------|
| 8 535 | 11 876 | 17 270 | 21 971 | 23 000            |

## Éléments de description

L'identification fait appel :

- à l'extrémité du jeune rameau qui présente une densité moyenne à forte de poils couchés,
- aux jeunes feuilles de couleur verte ou jaune,
- au rameau avec des entre-nœuds à raies rouges,
- aux feuilles adultes de couleur vert foncé ou très foncé, entières, à trois ou à cinq lobes, avec un sinus pétiolaire peu ouvert ou fermé, des lobes s'opposant vers la face inférieure en « crête de coq », des dents courtes, un limbe tourmenté, fortement bullé et face inférieure, une faible densité des poils couchés,
- aux baies qui sont de forme arrondie ou légèrement elliptique.

## Phénologie

- Époque de débourrement → 2 jours après le Chasselas.
- Époque de maturité → 1ère époque, une demi-semaine à une semaine après le Chasselas

## Aptitudes culturales et agronomiques

Le Pinot noir N 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 N 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 N 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 N, 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 N est utilisé également pour l'obtention de vins de base de qualité pour effervescents.

## Sélection clonale

Les programmes anciens ou plus récents de sélection ont permis d'obtenir cinquante clones agréés, dont une quinzaine seulement sont multipliés de façon significative. Certains de ces clones, à port érigé, correspondent au type variétal Pinot droit. Des collections d'étude ont été constituées en Bourgogne et Champagne à partir de prospections dans les vignobles de Côte-d'Or, Saône-et-Loire, Jura et Champagne. Des parcelles de comportement suivies dans ces vignobles ont permis de compléter les observations sur les premières collections.

| N° de clone | IDENTITÉ ET DISPONIBILITÉS   |  | POTENTIEL   |   | OBSERVATIONS COMPLÉMENTAIRES  |
|-------------|--|--|---|---|-------------------------------|
|             |  |  | PRODUCTIF   | TECHNOLOGIQUE   |                               |
|             | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Sélection</li> <li>● Origine</li> <li>▲ Année d'agrément</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Lieu de dépôt du matériel initial</li> <li>● Surface en multiplication</li> <li>▲ Délégation (s) ONIVINS concernée (s)</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Fertilité</li> <li>● Poids des grappes</li> <li>▲ Groupe de potentiel de production</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Richesse en sucre</li> <li>● Aptitudes oenologiques</li> </ul> | <b>ORIGINE DES REFERENCES</b> |

# Pinot noir N

|     |   |  |   |  |   |
|-----|---|--|---|--|---|
| 115 | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ INRA-CP 23</li> <li>● Côte-d'Or</li> <li>▲ 1971</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Espiguette</li> <li>● 17,9518</li> <li>▲ Dijon, Lyon, Angers</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ moyenne</li> <li>● moyen</li> <li>▲ B</li> </ul>             | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ supérieure</li> <li>● vins typés du cépage, riches, complets, structure en bouche excellente</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ clone très constant en production et en qualité</li> <li>● Côte-d'Or - Saône-et-Loire</li> </ul> |
| 777 | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ ENTAV 563</li> <li>● Côte-d'Or</li> <li>▲ 1981</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Espiguette</li> <li>● 2,6244</li> <li>▲ Dijon, Lyon</li> </ul>          | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ moyenne</li> <li>● inférieur à moyen</li> <li>▲ A</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ supérieure</li> <li>● vins typés de très bonne constitution d'ensemble</li> </ul>                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ clone de très bonne qualité pour vins de garde</li> <li>● Côte-d'Or - Saône-et-Loire</li> </ul>  |
| 828 | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ ENTAV 606</li> <li>● Côte-d'Or</li> <li>▲ 1985</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Espiguette</li> <li>● 0,3873</li> <li>▲ Dijon</li> </ul>                | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ moyenne</li> <li>● inférieure</li> <li>▲ A</li> </ul>        | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ supérieure</li> <li>● bonne concentration en polyphénols - aptitude pour vins de garde</li> </ul>       | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ prometteur sur le plan qualitatif observations en cours</li> <li>● Saône-et-Loire</li> </ul>     |