



# Pinot noir N

## 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, avec des lobes s'opposant vers la face inférieure en crête de coq, des dents courtes, un limbe tourmenté, fortement bullé et, à la face inférieure, une faible densité des poils couchés,
- aux baies qui sont de forme arrondie ou légèrement elliptique.

## Phénologie

Epoque de débourrement : 2 jours après le Chasselas.

Epoque de maturité : 1<sup>ère</sup> époque, 1 demi-semaine à 1 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 quarante-trois clones agréés de Pinot noir N portent les numéros 111, 112, 113, 114, 115, 162, 163, 164, 165, 236, 292, 372, 373, 374, 375, 386, 388, 389, 459, 460, 461, 462, 521, 528, 583, 617, 665, 666, 667, 668, 743, 777, 778, 779, 780, 792, 828, 829, 870, 871, 872, 927, 943. Des collections-conservatoires, mises en place en Alsace, en Bourgogne (Côte d'Or et Saône-et-Loire) et en Champagne entre 1971 et 1995, rassemblent près de 800 clones.

## Origine :

Ce cépage est originaire de Bourgogne.

## Utilisation :

Variété de raisin de cuve

Evolution des surfaces cultivées en France (en ha)

1958	1968	1979	1988	1998	2006
8 535	11 876	17 270	21 971	25 871	28 006

