

**UN CÉPAGE =
PLUSIEURS TERROIRS**



Le Pinot Noir

Sommaire :

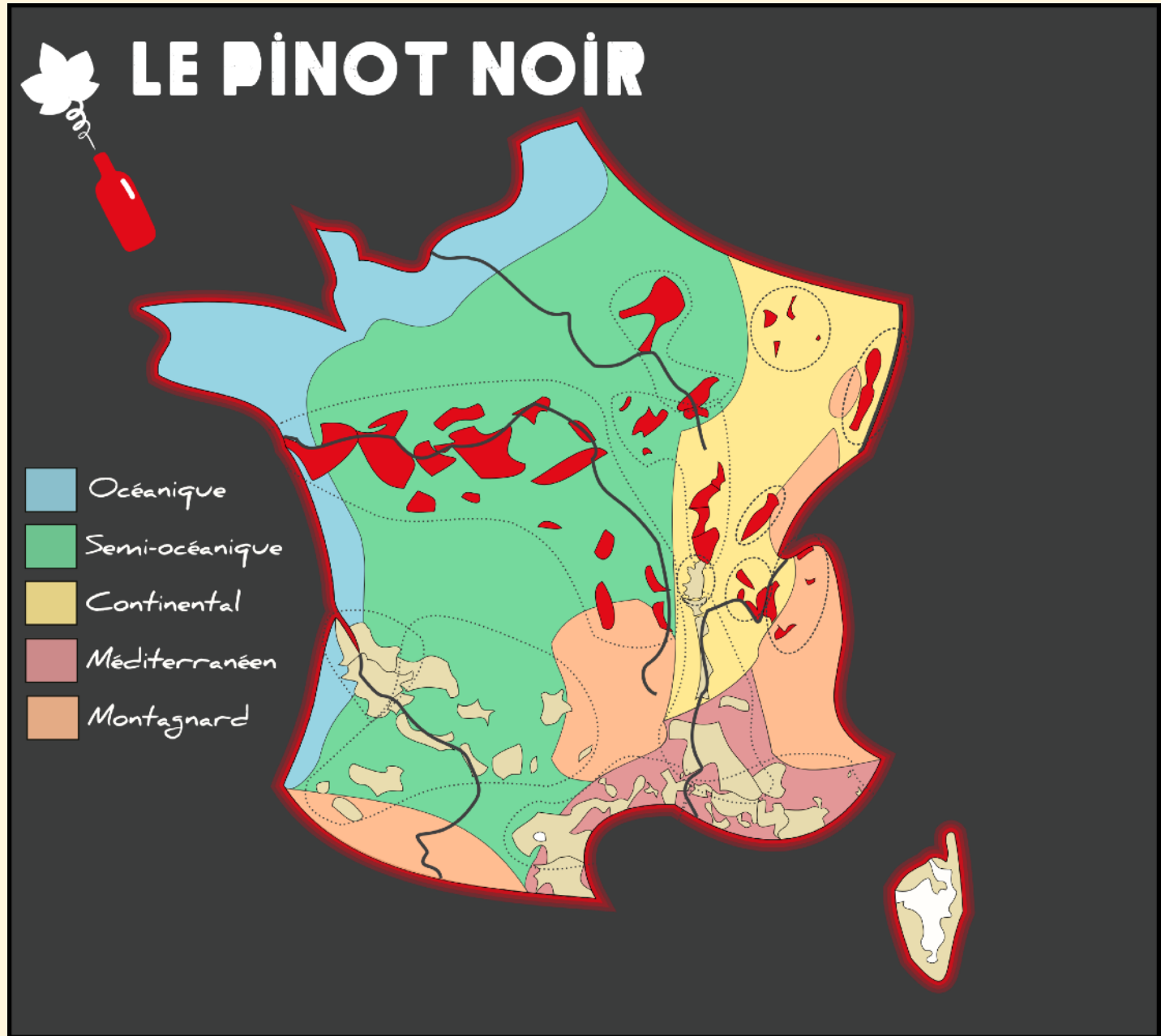
- 1- Caractéristiques ampélographiques
- 2- Le couple cépage/terroir :
 - a) Histoire
 - b) Son terroir et sa région de prédilection
 - c) Petit tour d'horizon
- 3- Le rôle du vigneron : La vinification
- 4- Quels vins pour quels plats ?

I- Un cépage septentrional par excellence !

- Cycle végétatif tardif et long
- Très sensible aux maladies
- Grappes petites & compactes
- Grains bleutés/violacés à peau très fine et délicate
- Jus sucré et incolore

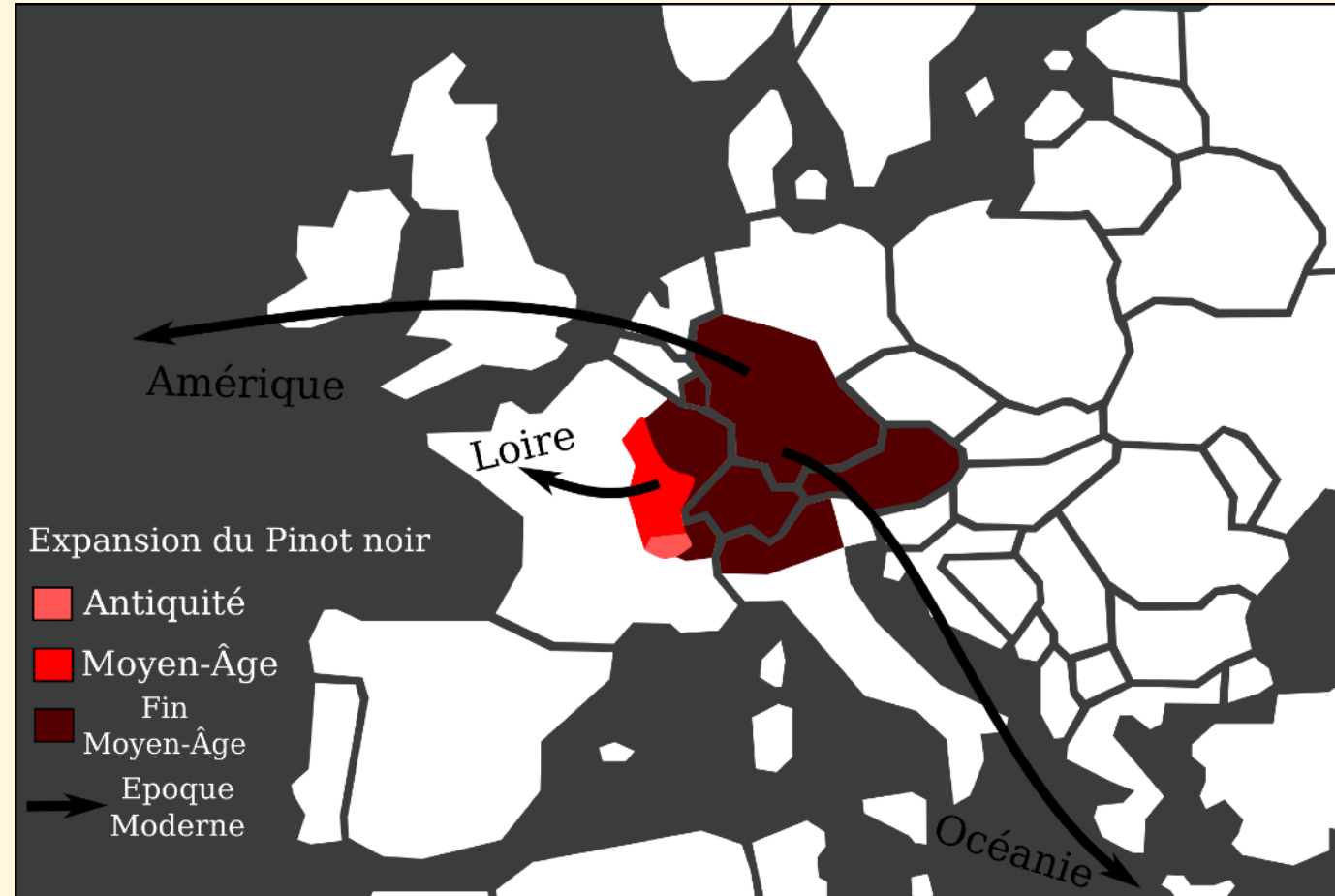
Les cousins à ne pas confondre :

- Pinotage (Afrique du Sud)
- Pinot Meunier (Champ.)
- Pineau d'Aunis (Loire)



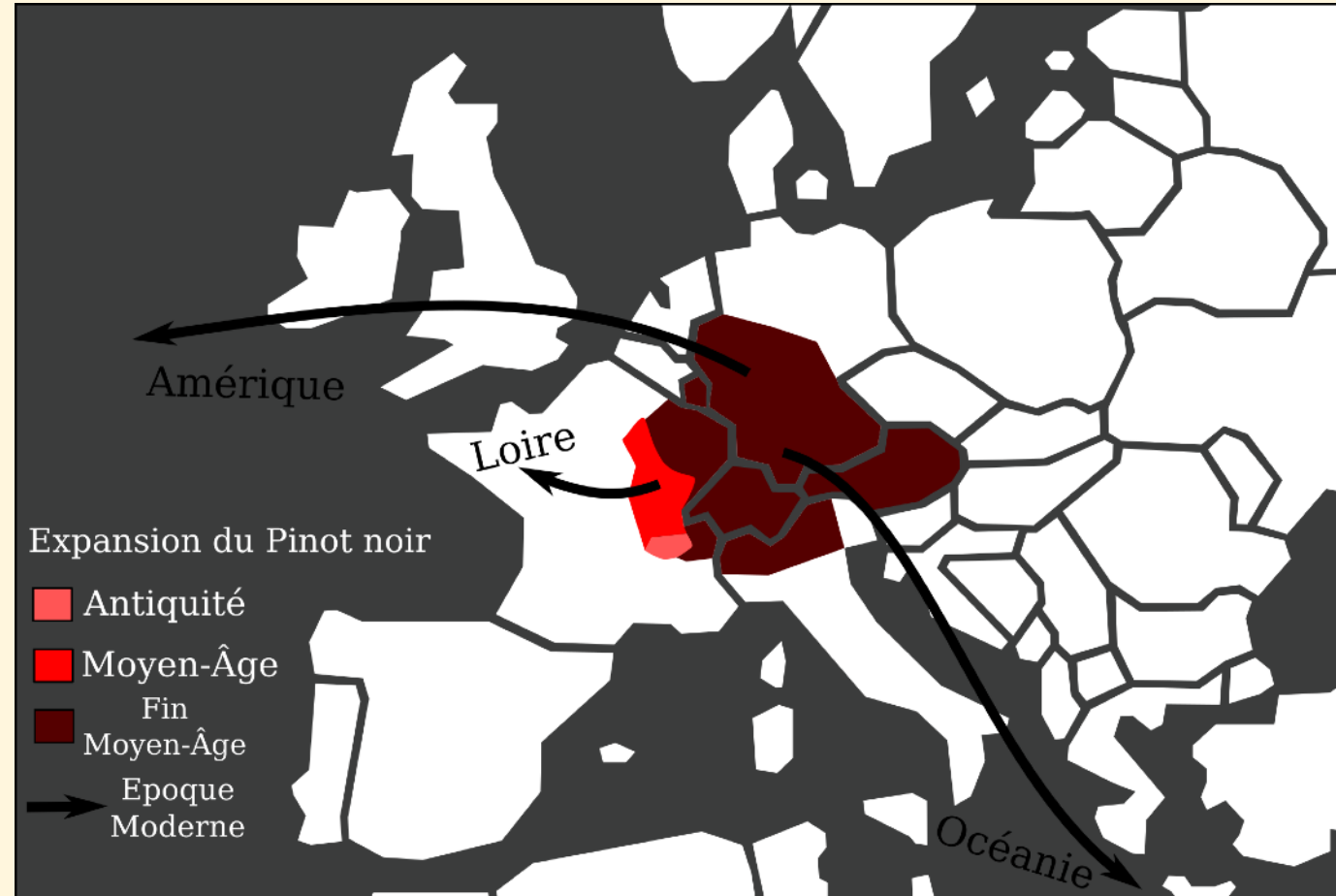
2- Un cépage très ancien

- Epoque romaine : Utilisation du cépage "vitis allobrogica" sur l'axe Dauphiné-Léman, ancêtre du Pinot Noir
- Il est le "père" d'une multitude d'autres cépages comme le **Chardonnay**, l'**Aligoté**, ou encore le **Gamay**.
- Quelques générations seulement le séparent des vignes sauvages présentes dans les forêts, avant même l'époque gallo-romaine. Les premières mentions écrites du cépage, sous le nom de Pinot Noir ou Plant Fin, datent de 1375.
- Moyen-Âge : Les monastères clunisiens plantent le PN en Bourgogne et en Champagne et délimitent les climats et parcelles qualitatives.



2- Un cépage très ancien

- 1395 : Edit de Philippe le Hardi interdisant la plantation du Gamay au nord de Mâcon, la bourgogne devient donc le monopole du PN pour ses rouges.
- Fin du Moyen-Âge : Le PN s'exporte partout dans la moitié Est de la France et dans le monde Germanique.
- Epoque moderne : Le cépage s'est exporté notamment en Amérique et Océanie grâce aux colons germaniques.



2- Un cépage typiquement Bourguignon

A. Sols préférentiel : Calcaire, Craie, Marnes... du Jurassique au Bajocien
(Bourgogne, Champagne)



Mais un peu aussi :

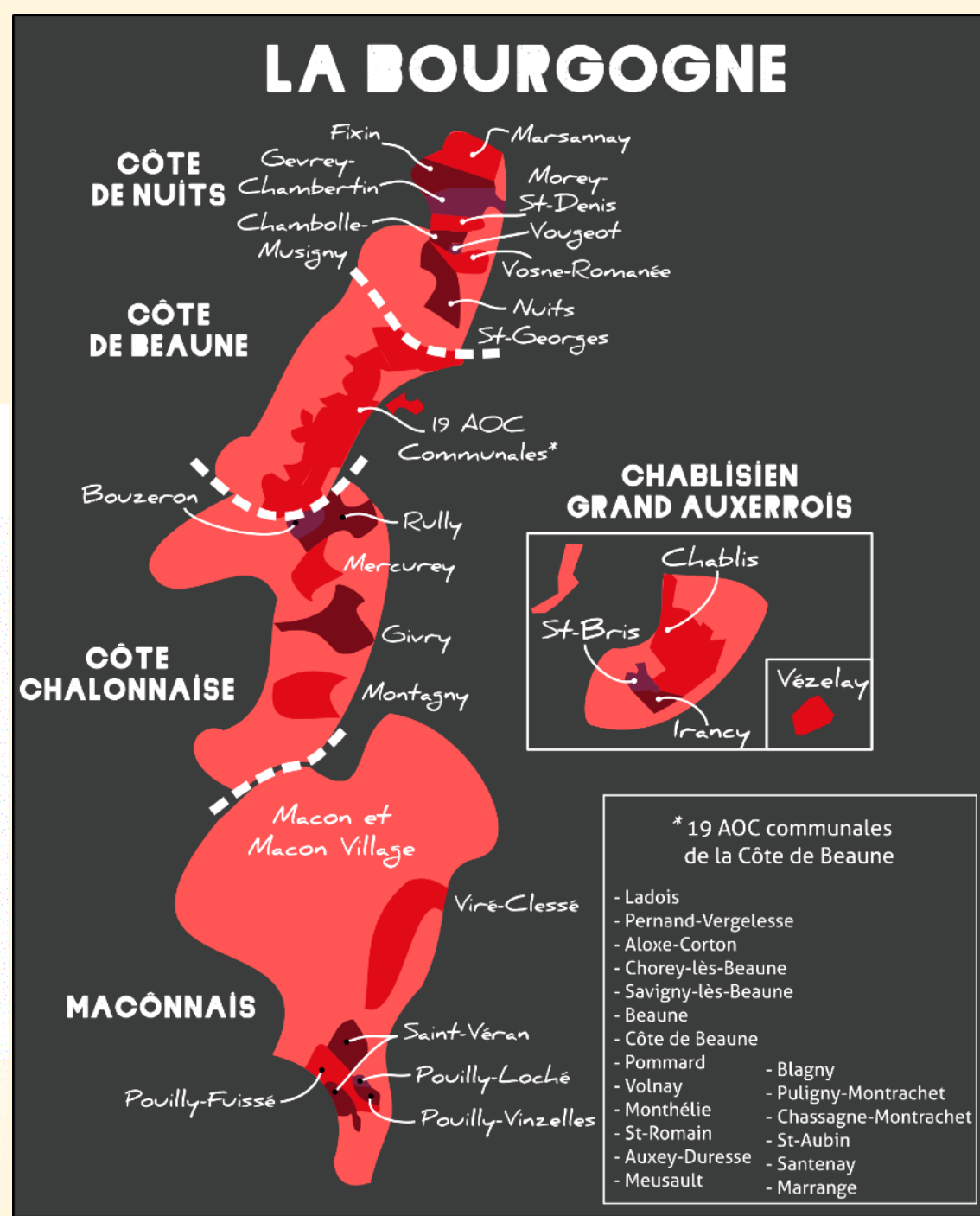
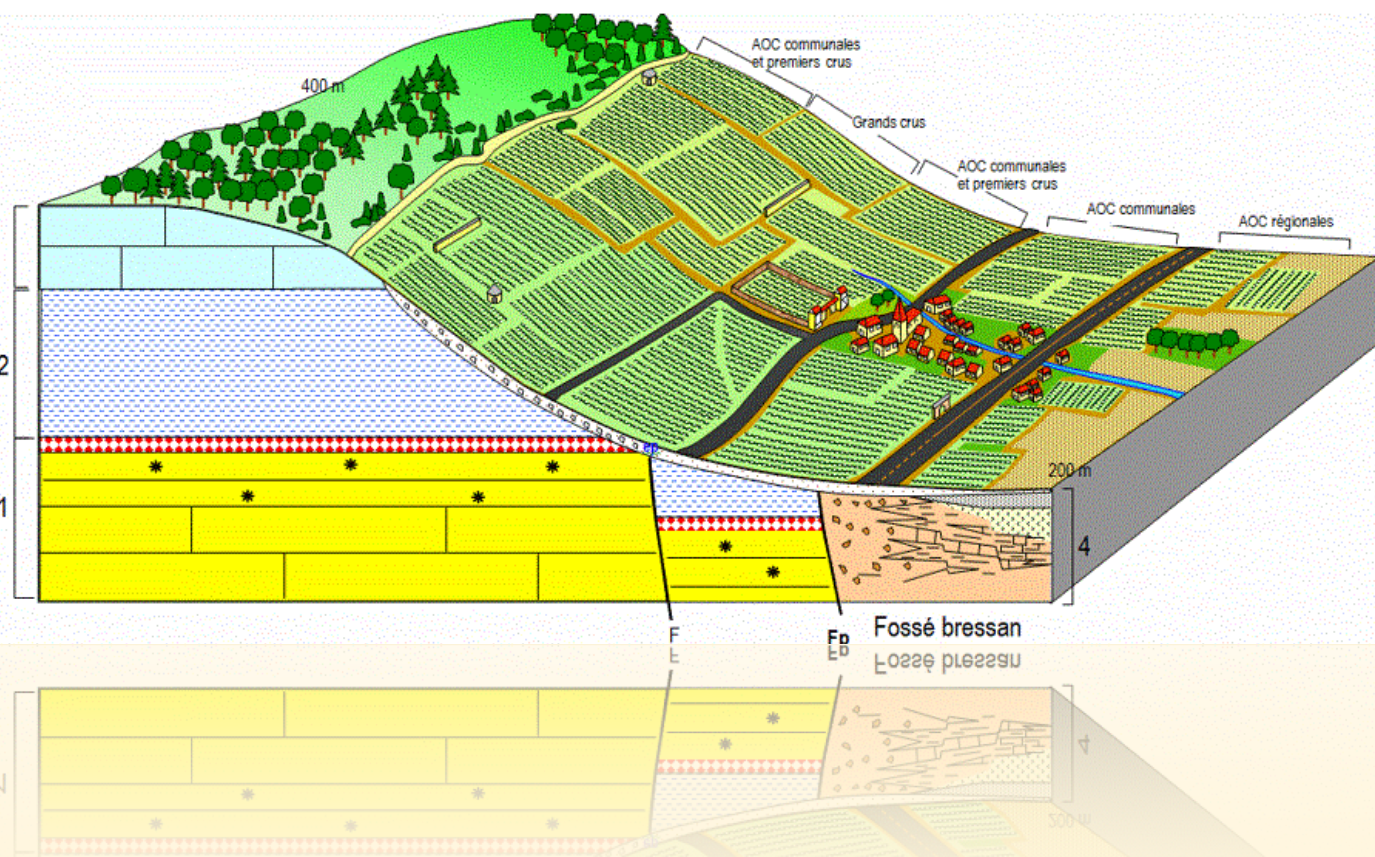


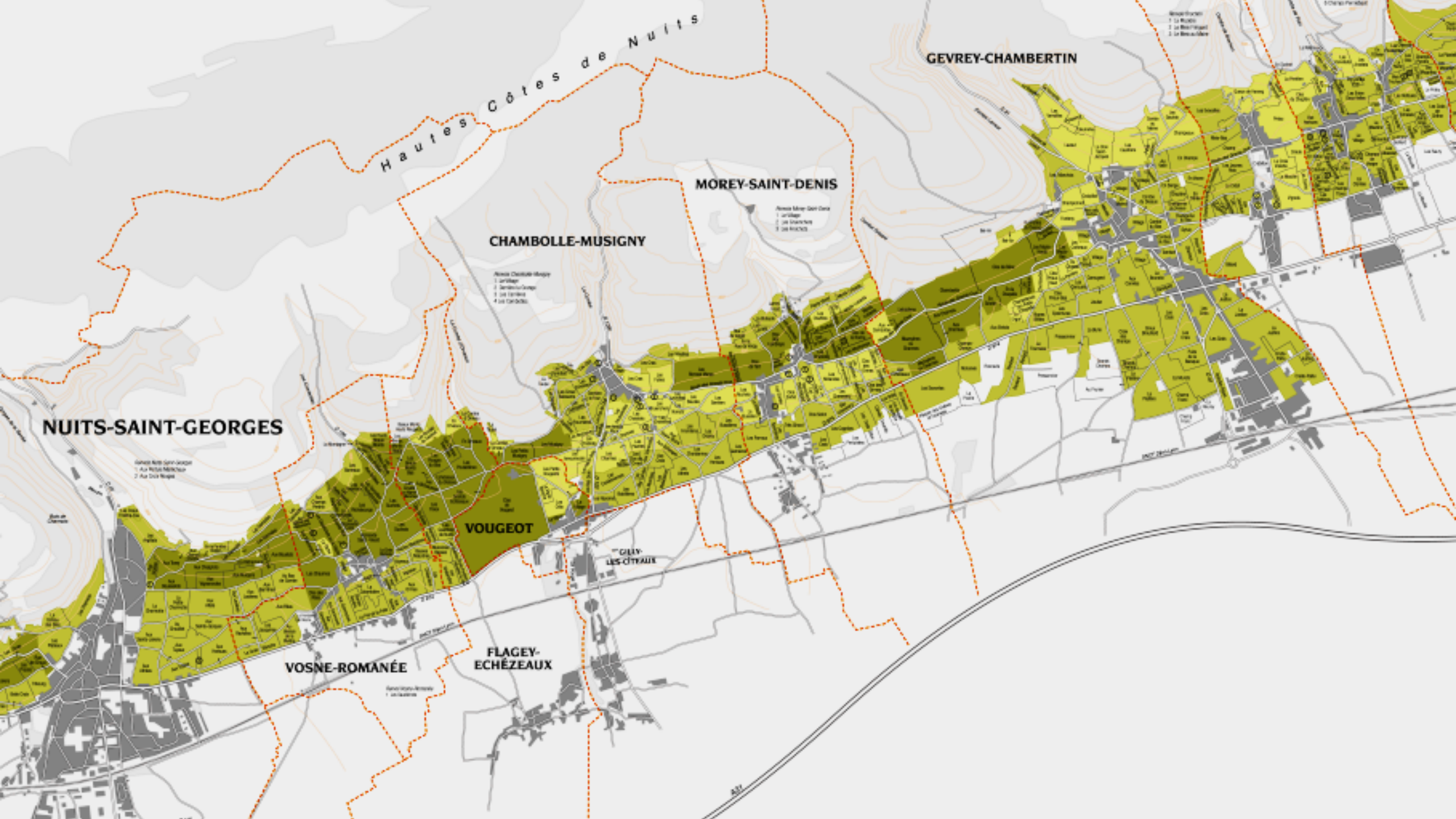
Schistes, granites, basaltes
(Saint-Pourçain, Alsace)

2-

Un cépage typiquement Bourguignon

B.





NUITS-SAINT-GEORGES

Commune Nuits-Saint-Georges
1. Aux Rives Médiocres
2. Aux Dots Noirs

Hautes Côtes de Nuits

CHAMBOLLE-MUSIGNY

Commune Chambolle-Musigny
1. Les Clos
2. Les Clos de la Chapelle
3. Les Clos de la Chapelle
4. Les Clos de la Chapelle

MOREY-SAINT-DENIS

Commune Morey-Saint-Denis
1. Les Clos
2. Les Clos de la Chapelle
3. Les Clos de la Chapelle

GEVREY-CHAMBERTIN

Commune Gevrey-Chambertin
1. Les Clos
2. Les Clos de la Chapelle
3. Les Clos de la Chapelle

VOUGEOT

GILLY-LES-CÎTEAUX

VOSNE-ROMANÉE

Commune Vosne-Romanée
1. Les Clos

FLAGEY-ÉCHÉZEAUX

URESSES

MONTHÉLIE

VOLNAY

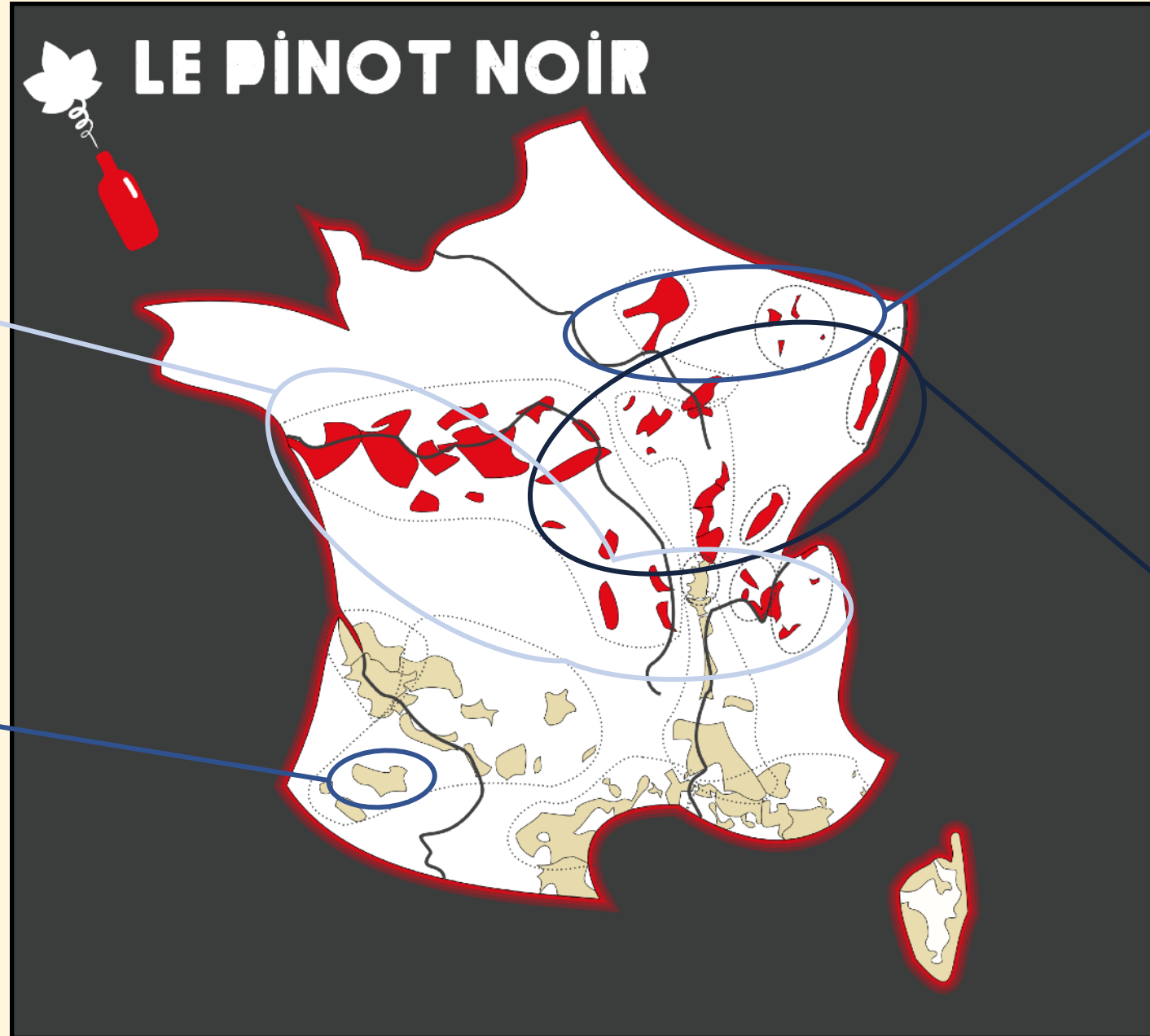
POMMARD

BEAUN

C. Et ailleurs ?

Présent en mono-cépage
comme
en Assemblage :
Loire
Jura
Savoie

Présent en mono-cépage
comme
en Assemblage :
Côtes de Gascogne



Très présent
Mono-cépage
autorisé :
Champagne
Lorraine

Pinot Noir en
quasi monopole :
Bourgogne
Alsace
Centre-Loire

Et ailleurs ?

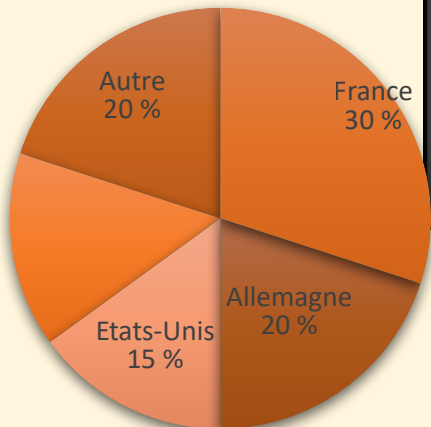


Oregon, USA



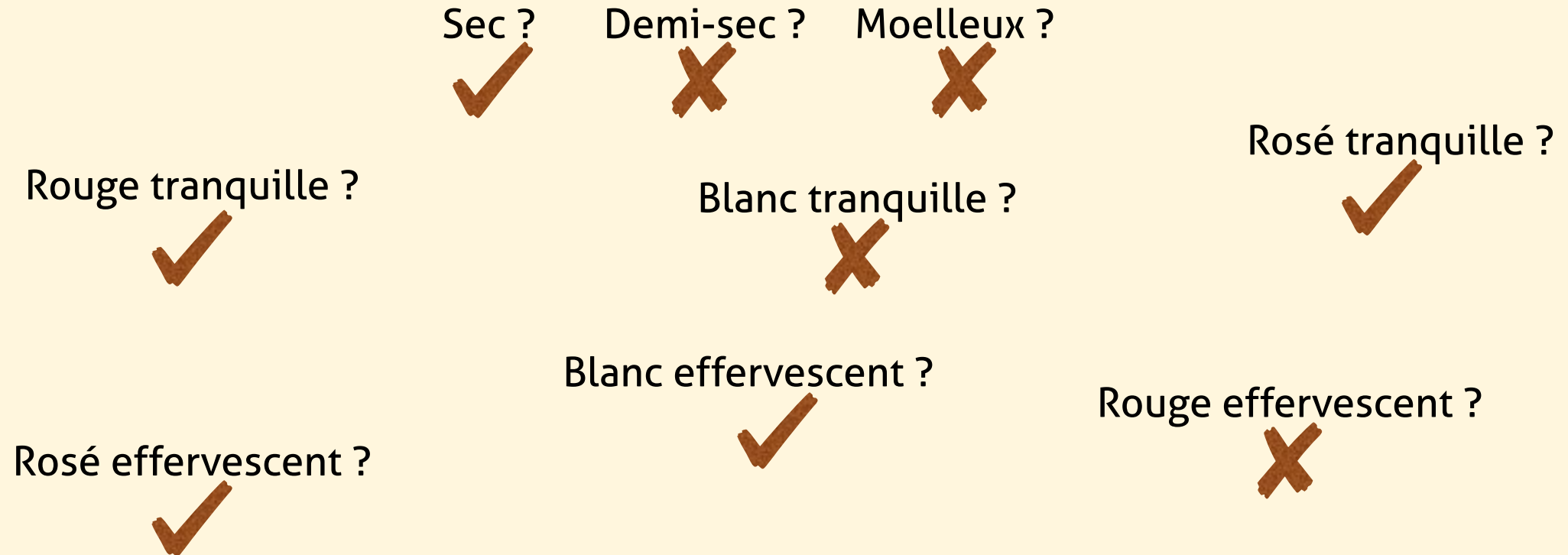
Le cap, Afrique du sud

Surface plantée (ha)



3- Vinification et Pinot Noir ?

Traditionnellement, le PN peut être vinifié en différents styles de vins



4-

*C'est bien beau tout ça, mais dans le verre,
ça donne quoi ?*

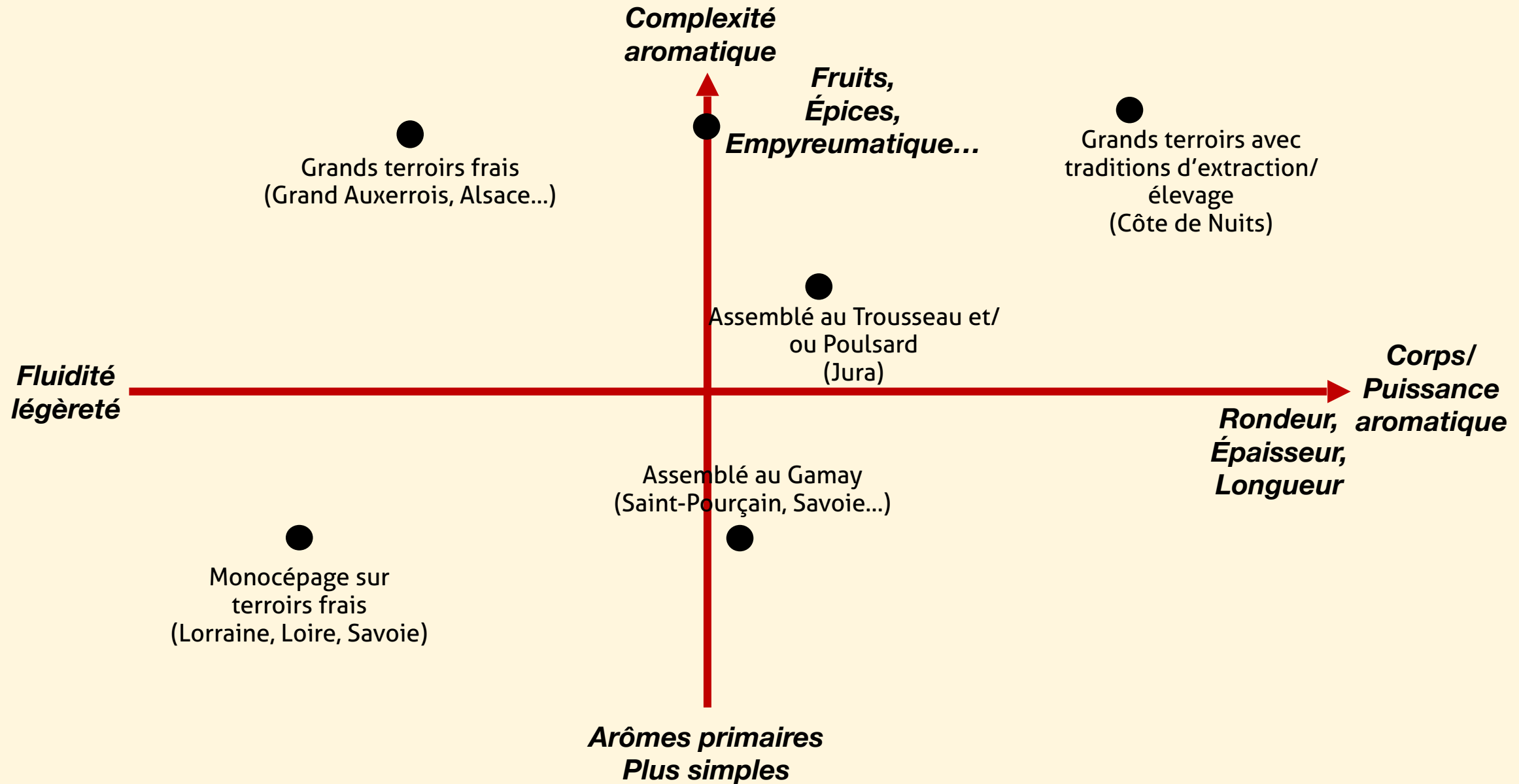
Le PN offre une palette d'arômes et d'expressions très variée, liée à la nature même du terroir dont il est issu. Voilà pourquoi le nom du cépage n'est que très rarement mentionné sur l'étiquette d'une bouteille de vin de Bourgogne, au profit de son lieu de production.

D'une manière générale, quelques caractéristiques communes se retrouvent à la dégustation :

- sa robe est d'un rubis vif et brillant, intense dans sa jeunesse. Elle deviendra de + en + pâle avec le temps, jusqu'à avoir des teintes rappelant les couleurs d'une brique.
- Au nez, il offre dans ses premières années une diversité d'arômes allant des fruits rouges frais (cassis, cerise...) aux notes épicées (poivre, cannelle...) et empyreumatiques (café, fumé...). Avec le temps, les fruits frais vont se confire (confiture, kirsch...) et il pourra nous apporter des arômes de sous-bois (champignons, truffe...), accompagnés de notes plus animales (cuir, fourrure...).
- En bouche, le Pinot Noir produit des vins plutôt ronds, aux tannins fins et délicats, qui s'assoupliront avec le temps. En fonction des millésimes, l'acidité sera plus ou moins marquée. En Bourgogne, le Pinot Noir conserve toujours une certaine fraîcheur, même sur les années les plus chaudes. En fonction du niveau de l'appellation, la finale du vin sera plus ou moins longue et complexe.

4-

C'est bien beau tout ça, mais dans le verre,
ça donne quoi ?



4- Et dans l'assiette ?



Et si on goûtait ?

