



## Pinot noir

La réputation des vins de Bourgogne, issus du Pinot noir, a favorisé l'implantation du cépage dans le monde entier. En Suisse, le Pinot noir occupe près du quart des surfaces viticoles et se rencontre en proportion variable dans tous les vignobles.

### Caractéristiques végétaives

Rameau: port horizontal; vert avec les nœuds rosés

Extrémité du rameau: blanchâtre; poils couchés abondants

Jeunes feuilles: vert blanchâtre

Feuille adulte: en général peu découpée; épaisse, cloûre forte et régulière; dents à côtés convexes; sinus pétiolaire peu ouvert, souvent chevauchant; peu de poils

Grappe: petite à moyenne; compacte; parfois millerandée

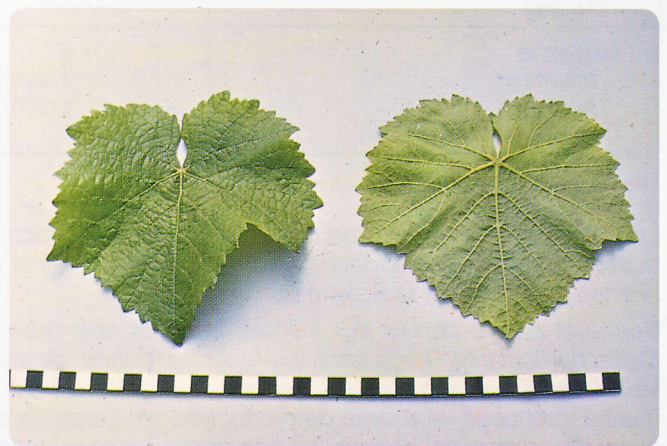
Baie: petite, souvent déformée (compacité); bleu-noir; pruinée; jus incolore; pellicule épaisse; saveur neutre

Sarment: brun-rose avec les nœuds bruns

Phénologie: débourrement et maturité assez hâtifs (un peu avant le Chasselas)



Pinot noir: extrémités de rameaux.



Pinot noir: feuilles adultes, face supérieure et face inférieure. Echelle: 1 carré = 1 cm.

# Pinot noir

## Aptitudes culturales

Vigueur *bonne; s'adapte bien aux divers porte-greffe usuels*  
 Fertilité *bonne en taille longue*  
 Résistance *sensible aux gelées (gel d'hiver surtout); légèrement sensible à la coulure; sensible à la pourriture en fin de maturation*

**Particularités du moût et du vin** *moût neutre, incolore, sucré et acidulé; vin rouge rubis, à couleur souvent peu intense; bouquet typé; vin fin, noble, qui exprime bien les particularités des terroirs*

## Résultats expérimentaux

Altitude 460 m  
 Climat – température moyenne durant la période de végétation: 15,0 °C  
 – précipitations annuelles moyennes: 1140 mm  
 Sol grès-marne (13% argile), assez peu caillouteux; teneur en calcaire total variant de 0 à 20%  
 Taille Guyot simple (2,00 m × 1,00m)

### Pully (VD)

Années de référence 1968-1986	Production litres/are	°Brix	Sucre	°Oechsle	Acidité <sup>1</sup> g/litre
Moyenne	63,8	20,4		84,8	13,3
maximum	108,4 (1972)	23,8	(1971)	100	16,0 (1972)
minimum	16,7 (1975)	18,2	(1973)	75	9,6 (1985)
Coefficient de variation	40,7%		7,0%		12,0%

Altitude 430 m  
 Climat – température moyenne durant la période de végétation: 14,9 °C  
 – précipitations annuelles moyennes: 1009 mm  
 Sol argile marneuse (20% argile), peu caillouteux; teneur en calcaire total variant de 0 à 18%  
 Taille Guyot simple (1,30 m × 0,75 m)

### Changins (VD)

Années de référence 1970-1992	Production litres/are	°Brix	Sucre	°Oechsle	Acidité <sup>1</sup> g/litre
Moyenne	91,4	20,0		83	10,8
maximum	135,2 (1985)	21,7	(1971)	90,4	14,3 (1980)
minimum	38,1 (1991)	17,6	(1984)	72,5	7,7 (1989)
Coefficient de variation	30,2%		5,8%		15,6%

Altitude 500 m  
 Climat – température moyenne durant la période de végétation: 15,5 °C  
 – précipitations annuelles moyennes: 636 mm  
 Sol gravier-sable avec éléments marneux et schisteux (argile 5%), très caillouteux; teneur en calcaire total variant de 20 à 25%  
 Taille Guyot simple (1,80 m × 1,00 m)

### Leytron (VS)

Années de référence 1974-1992	Production litres/are	°Brix	Sucre	°Oechsle	Acidité <sup>1</sup> g/litre
Moyenne	104,6	21,7		90,8	9,6
maximum	151,3 (1983)	25,1	(1975)	106	11,2 (1980)
minimum	48,5 (1975)	20,5	(1983, 1989)	85	7,8 (1991)
Coefficient de variation	21,9%		5,0%		10,5%

<sup>1</sup> Acidité totale du moût, exprimée en acide tartrique.

Le **Pinot noir** est un cépage remarquable, dont la précocité permet la culture dans de nombreuses régions. Une production de haute qualité nécessite des vignes maigres et peu chargées. Surmaturation et pourriture modifient défavorablement la couleur et la typicité du vin.

Connu et cultivé depuis des siècles, le **Pinot noir** présente divers types et offre de vastes possibilités de sélection. Cette particularité, largement exploitée, a donné de nombreuses sélections massales locales (Cortailod, Oberlin, Valais, etc.) et des clones (Wädenswil, nombreux clones français) bien adaptés aux besoins régionaux (exigences de qualité, précocité, régularité de production, vin tranquille ou vin effervescent, etc.). La sélection se poursuit partout et le choix des clones est aujourd'hui très grand. La résistance à la pourriture de certains d'entre eux (Mariafeld) semble se faire parfois au détriment de la finesse du vin.

**Rédaction:** Section de viticulture et de technologie de la Station fédérale de recherches agronomiques de Changins, CH-1260 Nyon.