

Pinot gris G

Variété de raisin de cuve.



Origine

Cette variété correspond à la mutation grise du Pinot noir. Il est assez fréquent de rencontrer des variations avec la forme blanche sur une même souche, beaucoup plus rarement avec la forme noire.

Utilisation

Variété de raisin de cuve.

Nom de la variété en France

Pinot gris

Éléments de description

La description correspond à celle du Pinot noir, à l'exception de la couleur de l'épiderme des baies à maturité qui, dans ce cas, est grise. En zone méridionale cette teinte peut devenir relativement foncée.

Synonymie

Dans l'Union européenne, le Pinot gris est officiellement désigné par d'autres noms : Grauer Burgunder (Autriche), Pinot grigio (Italie), Ruländer (Allemagne, Autriche, Pays-Bas), Rulandské sede (Rép. Tchèque, Slovaquie), Sivi pinot (Slovénie) et Szürkebarat (Hongrie). Ces synonymes sont officiellement reconnus en France pour ce qui concerne le matériel végétal de multiplication.

Données réglementaires

En France, le Pinot gris est officiellement inscrit au "Catalogue des variétés de vigne" sur la liste A et classé. Cette variété est également inscrite aux catalogues d'autres pays membres de l'Union européenne : Allemagne, Autriche, Belgique, Bulgarie, Espagne, Italie, Hongrie, Luxembourg, Malte, Pays-Bas, Portugal, République Tchèque, Roumanie, Slovaquie et Slovénie.

Evolution des surfaces cultivées en France

Année	1958	1968	1979	1988	1998	2008	2018
ha	492	601	520	893	1759	2452	3073

Profil génétique

Microsatellite	VVS2	VVMD5	VVMD7	VVMD27	VRZAG62	VRZAG79	VVMD25	VVMD28	VVMD32
Allele 1	135	225	239	182	188	240	238	216	239
Allele 2	149	236	243	186	194	246	248	235	271

Aptitudes culturales et agronomiques

Le Pinot gris est un cépage assez vigoureux mais peu productif. Il se montre bien adapté aux zones septentrionales, aux terroirs calcaires assez profonds, relativement secs et bien exposés. Il est peu sensible aux froids de l'hiver et sa remise à fruit est bonne après une gelée de printemps.

Sélection clonale en France

Les sept clones agréés de Pinot gris portent les numéros 52, 53, 457, 1237, 1238, 1329 et 1344.

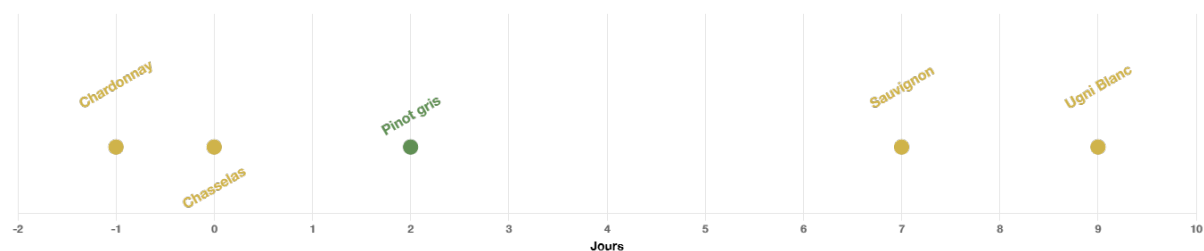
Une collection-conservatoire regroupant environ 200 clones a été installée en Alsace en 1984. Deux autres conservatoires ont été implantés : un en Champagne, comprenant 9 clones, et un autre en Côte-d'Or en 1993, comprenant 14 clones.

Phénologie

Epoque de débourrement : 2 jours après le Chasselas.

Epoque de maturité : 1ère époque, 1 semaine et demie après le Chasselas.

Debourrement



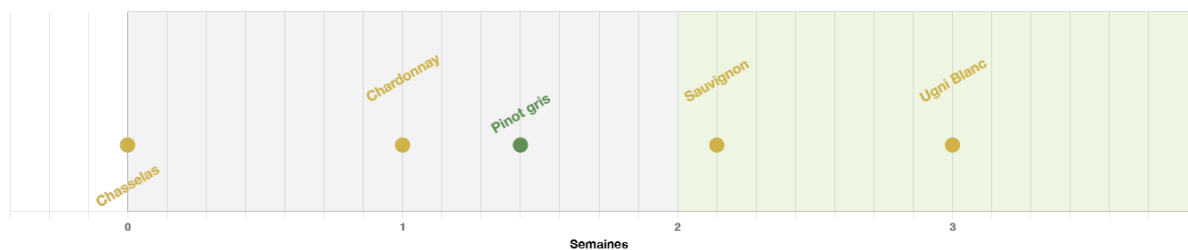
Potentialités technologiques

Les grappes et les baies sont petites ou très petites. Le Pinot gris permet d'élaborer des vins d'une grande finesse, très puissants, corsés et aromatiques. Le potentiel d'accumulation des sucres est élevé chez ce cépage pour une acidité faible à moyenne. Les vins obtenus avec le Pinot gris ont généralement une couleur jaune soutenue et possèdent des arômes spécifiques par rapport à ceux du Pinot blanc.

Sensibilité aux maladies et aux ravageurs

Ce cépage est un peu sensible à la pourriture grise et au mildiou.

Maturité



Références bibliographiques

- Catalogue des variétés et clones de vigne cultivés en France. Collectif, 2007, Ed. IFV, Le Grau-du-Roi, France.
- Fonds documentaire du Centre de Ressources Biologiques de la Vigne de Vassal-Montpellier, INRAE - Institut Agro Montpellier, Marseillan, France.
- Dictionnaire encyclopédique des cépages et de leurs synonymes. P. Galet, 2015, Ed. Libre&Solidaire, France.
- Traité général de viticulture, Ampélographie. P. Viala et V. Vermorel, 1901-1909, Ed. Masson, Paris, France.



*Plantgrape, tous droits réservés,
plantgrape.fr, UMT Géno-Vigne®
INRAE - IFV - L'Institut Agro Montpellier*