

LES DIFFERENTS CEPAGES DU VIGNOBLE DES VIGNERONS DE SERVION

Trois cépages différents sont présents sur le vignoble

Le pinot noir, Le chardonnay , L'Auxerrois

LE PINOT NOIR

**600 pieds présents sur le vignoble
clone 777 sur porte greffe SO4
Date de plantation : 4 Mai 2013**



Identification/Origine : très certainement d'origine bourguignonne, inscrit au Catalogue officiel des variétés de vigne liste A1.

- Synonymie : plant fin, pinot fin, noirien dans le Jura et en Bourgogne, auvernat dans la région d'Orléans, noble en Touraine, morillon ou maurillon, bourguignon en Auvergne, savagnin noir dans le Jura

- Description : grappes petites à moyennes, cylindriques, rarement ailées, compactes, pédoncules courts durs en partie lignifiés; baies petites, sphériques ou légèrement ovoïdes, peau épaisse d'un beau noir bleuté ou violet foncé (existe en blanc et en gris), recouverte d'une pruine abondante, riche en

matières colorantes, pulpe peu abondante et fondante.
A l'automne, la feuille rougit en commençant par son pourtour.



- Aptitudes de production : débourrement précoce. Maturité 1ère époque tardive.

Adapté aux zones tempérées, il affectionne tout particulièrement les terres argilo-calcaires. Assez vigoureux et productif suivant les clones spécifiques aux régions de production, il faut le conduire de préférence sur fils de fer, ses rameaux entre autres étant assez fragiles. Nécessite des ébourgeonnages soignés et a une fâcheuse tendance à produire de nombreux grappillons. Résiste bien aux froids hivernaux, sensible , au mildiou, à l'oïdium, aux cicadelles, au rougeot parasitaire et à la pourriture grise.

Le pinot noir semble pouvoir se plaire dans nos régions étant déjà présent en Alsace et en Champagne.

Son débourrement n'est pas trop précoce et permet d'éviter les gelées de début Mai

Nos arrières saisons sont ensoleillées ce qui lui permet d'arriver à maturité au plus tard au 15 octobre

En tant que raisin noir à jus blanc, et offrant la possibilité d'être vinifié seul, il permet de faire ou du vin rouge ou du vin blanc de la meilleure qualité qui soit.

Vinifié en rouge clair en Alsace pour un vin à boire frais

- Type de vin/Arômes : fait la réputation de nombreuses appellations bourguignonnes, champenoises, Alsaciennes Vin de belle couleur, possédant un bouquet très agréable, qui reste longtemps en bouche, se conservant quelquefois très longtemps ceci suivant les crus.

Donne des vins très différents en fonction du type de vinification et de la durée de macération, d'un vin frais en Alsace à un vin de garde en Bourgogne. La vinification en Blanc donne d'excellents résultats même si ce n'est pas sa vocation première

Clos Vougeot

La Rolls du Pinot Noir dans sa vinification bourguignonne
un vin de garde par excellence

- Répartition Géographique

- En France, il s'est imposé dans le Nord-Est, en Bourgogne, Alsace et Champagne. Il a donné toutes ses lettres de noblesse aux grands crus de la Côte d'Or. On le trouve aussi en Languedoc et plus précisément à Limoux (dans l'Aude) où il donne des vins de grande qualité. Récemment un petit village Ardennais à Rouvroy sur Audry l'a adopté dans le but de produire un vin d'exception
- En Allemagne, il est en constante augmentation avec plus de 11 000 hectares.
- En Suisse, le pinot noir est le principal cépage rouge. Dans le canton de Neuchâtel, on en fait également un célèbre rosé appelé Œil-de-perdrix.
- Aux États-Unis, le pinot noir est le principal cépage cultivé dans l'État de l'Oregon, État plus frais, tempéré et humide que la Californie située au sud. En Californie, où il est de plus en plus populaire suite notamment au film Sideways sorti en 2004 et la volonté de nombreux producteurs et domaines voulant se démarquer ou innover par rapport aux autres, le pinot noir est cultivé notamment dans les secteurs de la Central Coast, la Sonoma et la Russian River Valley (formant le Wine Country). Il apparaît déjà dans d'autres États comme sur Long Island près de New York. Les vins à base de pinot noir aux États-Unis sont fruités et faciles à boire pour de jeunes consommateurs
- Au Canada, le pinot noir se retrouve notamment en Ontario, avec des producteurs comme Inniskillin, Norman Hardie, Reif Estate Winery, Calona Vineyards.

- En Nouvelle-Zélande, le pinot noir est également cultivé avec beaucoup de succès, notamment dans les régions de Central Otago, de Marlborough, de Martinborough et de Waipara
- En Australie, le pinot noir est entre autres cultivé avec succès dans les régions vinicoles des Central Tablelands, plus particulièrement dans les régions d'Orange et de Mudgee, dans la *Yarra Valley*, en Tasmanie et dans la presqu'île de Mornington.



LE CHARDONNAY

600 pieds sur le Vignoble
clone D269
Porte greffe SO4
date de plantation 300 pieds le 4 mai 2013 et 300 pieds en 2014

Cepage Blanc donnant ses titres de noblesse au Bourgogne Blanc
Chablis, Pouilly Fuissé ... son ses grands représentants

son origine

Ce grand cépage apprécié dans le monde entier est né dans la région bourguignonne ; il provient, d'après les études et analyses génétiques, d'un croisement entre le Pinot Noir et le Gouais blanc.

Ses arômes

Les arômes du Chardonnay sont eux aussi variables avec la zone de production. Globalement plus végétal floral et minéral au Nord, et plus fruité au Sud, ce cépage a le don d'exprimer son terroir de production. Les arômes sont typiques, complexes et intenses, et surtout d'une incroyable diversité : fruits secs, noisette, amande grillée, fruits exotiques, beurre, fougère, tilleul, poire, pop-corn, flocons d'avoine, fleur d'acacia, noix, biscuit...

Les vins qu'il donne

Le Chardonnay possède un potentiel qualitatif très élevé et permet d'élaborer des vins blancs secs, des vins effervescents, et même des vins liquoreux. Les teneurs en sucre des baies peuvent atteindre des niveaux élevés tout en conservant une acidité importante. C'est ce qui permet d'obtenir des vins particulièrement bien équilibrés, puissants et amples (avec beaucoup de gras et de volume). En fonction des conditions agronomiques et climatiques, le Chardonnay offrira un visage différent : plus vif et acidulé dans le Nord, plus rond et souple dans le Sud.

Sa précocité

Le Chardonnay est un cépage relativement précoce, qui craint les gelées de printemps dans les terroirs froids et à tendance continentale. Sa maturation est elle aussi précoce, puisqu'elle se termine une semaine et demie après le Chasselas, cépage étalon. Le Chardonnay appartient donc à la catégorie des cépages de Première époque.

Les sols qu'il préfère

Les terrains qui conviennent le mieux au Chardonnay sont des sols moyennement fertiles et à dominante calcaire ou riches en marnes, qui sont des sédiments calcaire plus meubles. Sur sols minces et à forte teneur en calcaire, le Chardonnay présente un visage plus austère, plus métallique parfois, tandis qu'il se montre plus rond, plus riche et plus flatteur sur des sols plus profonds.

Son climat idéal

Ce cépage s'adapte à des climats très diversifiés. Il offre une palette d'expressions inégalées selon les caractéristiques climatiques et agronomiques des terroirs où il est planté. Il préfère cependant les climats frais, qui permettent d'obtenir des vins très équilibrés entre gras et vivacité.

Sa sensibilité aux maladies et ravageurs

Le Chardonnay B est sensible à l'Oïdium et aux jaunisses à phytoplasmes. Par contre, il craint moins le Mildiou. En fin de maturation et en situation de forte vigueur, les dégâts liés à la pourriture grise peuvent être importants.

L'AUXERROIS

Identification/Origine :

cépage lorrain, cultivé en Moselle avant 1914, étudié d'abord par Wanner, directeur de la station de viticulture de Laquenexy (Moselle), puis multiplié après 1950 dans le vignoble alsacien par la station de recherches viticoles et oenologiques de Colmar (haut Rhin). D'après des analyses génétiques publiées, il est issu du croisement entre le gouais et le pinot. Il est inscrit au Catalogue officiel des variétés de vigne.



Photographies prises dans la collection de Montpellier SupAgro-I.H.E.V. (Hérault).

- Description :

grappes petites à moyennes, compactes; baies petites, sphériques, peau fine d'un blanc doré terne (existe également en gris), pulpe molle.

- Aptitudes de production :

débourrement tardif. Maturité 2ème époque hâtive.

Vigueur moyenne, à tailler long de préférence car peu fertile en taille courte. Adapté aux zones septentrionales, il affectionne particulièrement les sols calcaires. Sensible aux vers de la grappe, au mildiou et à la pourriture grise, très sensible à l'oïdium.

- Clones agréés : deux au total, les **56** et **57**. Autres cépages et clones agréés,

- Type de vin/Arômes :

fait partie de l'encépagement des appellations Alsace, Côtes de Toul, Moselle, ...

Donne un vin assez fin, légèrement aromatique, manquant quelquefois d'acidité. Il est souvent vinifié avec le pinot blanc auquel il apporte son caractère fruité.

Arômes de coing, fruits exotiques, épices, fleurs blanches, miel, notes grillées, pamplemousse, pomme,