

Le cépage pinot gris

Le pinot gris est un cépage qui est peu planté en France alors qu'il présente des qualités certaines. Surtout connu en Alsace pour ses vins blancs demi-secs élégants ou dans le nord de l'Italie où il permet la production de vins blancs secs assez simples, il tend à se diffuser aujourd'hui à travers le monde. Nous allons étudier sa famille, ses caractéristiques, sa diffusion mondiale et les plats qui peuvent lui convenir.

Histoire de l'obtention et de la diffusion du cépage

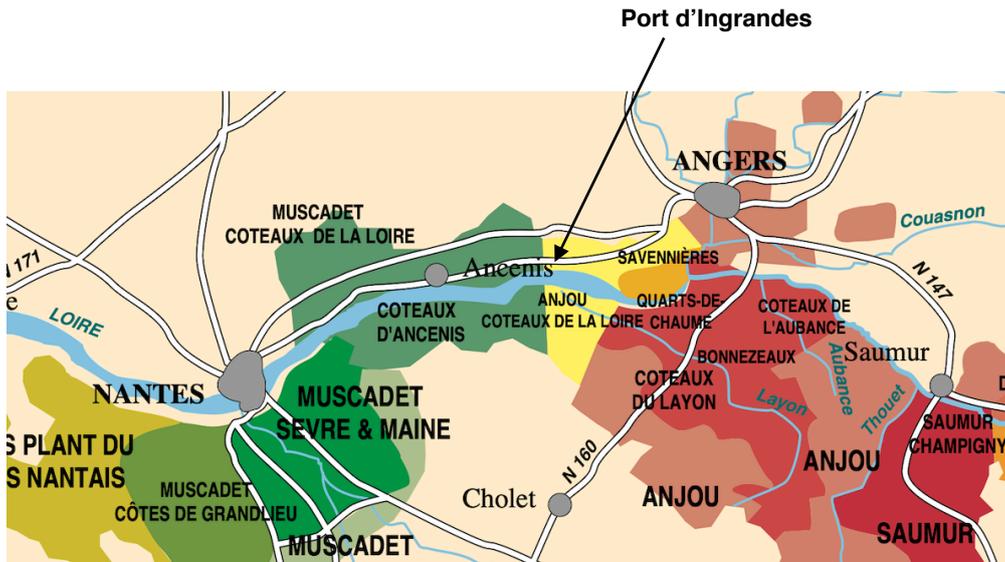
L'implantation du pinot gris en Bourgogne est ancienne. C'est un cépage très proche du pinot noir. C'est une mutation qui touche la membrane des baies et la couleur qui les différencie.

Le fait qu'il a porté le nom de tokay-pinot gris jusqu'à ce que cela soit interdit par les Hongrois en 2007, mets en avant le rôle des vins hongrois, et en particulier du Tokaj sur les cours européennes entre le XVI^e et le XIX^e siècle. Il faut aussi bien bien comprendre la puissance des vins Alsaciens et de la ville de Strasbourg avant la guerre de Trente ans (1618/1648). Puissance jamais retrouvée après cette période. Pourquoi les Alsaciens ont-ils donné ce nom à ce cépage alors que le pinot gris n'a aucun lien de parenté avec le furmint, seul cépage autorisé dans le tokaj ? Les grandes monarchies européennes se devaient de proposer des vins qui affirmaient leur pouvoir politique et gastronomique. La mode des vins sucrés était très prisée dans les pays viticole à climat continental où la fermentation alcoolique s'arrêtait spontanément à l'arrivée des premières gelées. Ses vins sucrés étaient élégants et facile à boire. Les Hongrois, les Allemands, les Hollandais ont diffusé cette culture des vins plus ou moins sucrés réservés aux grandes tables. Pour ceux que cela intéresse, il serait intéressant de vous replonger dans cette période mouvementée de l'histoire européenne traversée par les grandes guerres de religion.

Il est intéressant que le pinot gris originaire de la Bourgogne, ne soit absolument pas mis en avant dans sa région d'origine. Hors le chardonnay serait issu d'un pinot (blanc ou gris) croisé à un cépage de la famille des gouais (cépage d'origine balkanique dont est issu la muscadelle. Les gouais étaient eux très présents dès le Moyen-Âge. Le pinot noir, d'origine bourguignonne, a été diffusé par les Romains sous le nom d'Allobrogica dans l'Europe continentale. Ce cépage est à l'origine de l'apparition de plusieurs cépages qui dérivent de lui par simple mutation. C'est le cas pour le pinot gris, mais aussi pour le pinot blanc ou le pinot meunier. L'apparition du chardonnay a fait ombrager aux anciens cépages blancs bourguignons.

Le pinot gris est introduit au XVII^e siècle dans la région d'Ancenis (Val de Loire) suite à la demande forte de vins blancs sucrés par les Hollandais. Le coteaux d'Ancenis est une trace de l'histoire politique et commerciale entre les Bretons, les Français puis les Hollandais et les Français.

Rappel : Le port d'Ingrandes est situé sur un coude de la Loire à la limite entre le royaume de France et le duché de Bretagne. Il fut mis en place un péage par le royaume de France dès le 9^e siècle. Par réaction le Duché de Bourgogne taxa les produits descendant vers l'océan. Les vins d'Anjou et de Touraine faisaient partie des produits très intéressants à taxer pour les Bretons. Le rattachement de la Bretagne à la France date de 1532.



Localisation de la ville d'Ancenis et du port d'Ingrandes le long de la Loire

Source carte : CIVL : <https://www.vinsvaldeloire.fr/>

Particularité du cépage :

Mutation et Clones : La mutation ayant permis l'obtention du pinot gris à partir du pinot noir est instable. Il est fréquent d'avoir une coloration qui varie sur certaines parties de grappes (le gris allant vers le blanc ou le noir).



Variabilité de couleur du pinot gris

Sources photo : https://www.revuevitierbohorti.ch/wp-content/uploads/Spring_158__165_doc_1022.pdf

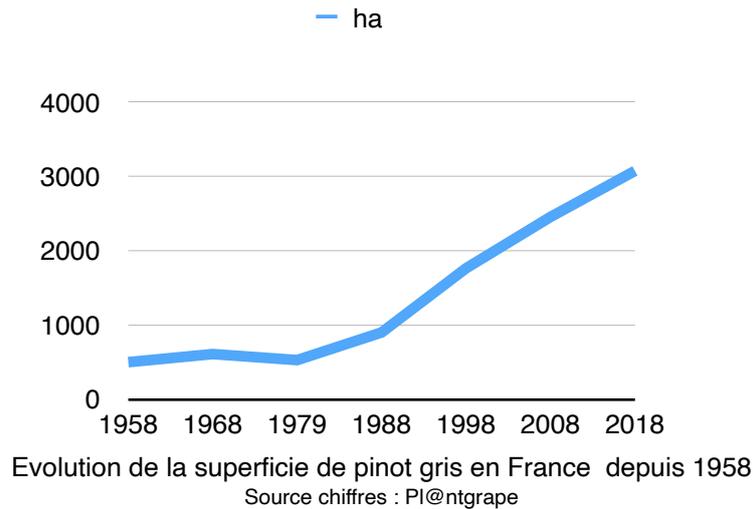
En France, 7 clones sont agréés : Le 52, 53, 457, 1237, 1238, 1329 et 1344.

Les clones 52 et 53, originaire du Pays de Bade en Allemagne, ont été agréés en 1971 par l'INRA. Le clone 457, originaire de Bourgogne, fût retenu par l'ENTAV en 1975.

En Suisse, il n'y avait qu'un clone autorisé, le RAC 18. Entre 1993 et 1995, une étude poussée de ce cépage a été réalisée, dans le Valais, afin de sauvegarder la biodiversité des cépages anciens. 19 clones d'origine valaisanne et deux clones de référence suisse (RAC 18) et français (ENTAV 52) ont été plantés sur le domaine expérimental d'Agroscope. À partir de cette recherche, deux nouveaux clones ont été autorisés en Suisse en 2017 : RAC 56 et le RAC 57. Ses deux clones ont la particularité d'avoir des grappes peu compactes qui les rendent moins sensibles à la pourriture grise. Les deux clones présentent une bonne typicité du cépage et permettent l'obtention de vins de qualité. Ils sont moins vigoureux que le RAC 18, contiennent plus de sucres, conservent une bonne acidité et sont nettement moins sensibles au botrytis, ce qui permet de moins traiter le cépage.

Terroir : le pinot gris apprécie les sols argileux, pas trop chaud. C'est un cépage précoce.

Superficie du pinot gris en France :



On peut noter que le pinot gris connaît une augmentation de sa superficie régulière depuis 1988, période où la demande de cépages de qualité devient plus forte.

Les vins :

Le pinot gris permet l'élaboration de nombreux type de vins allant du vin blanc sec plus ou moins aromatiques et plus ou moins vifs, en passant pas des vins blancs demi-secs aromatiques et élégants à des vins liquoreux de très bonne garde. Il est également utilisé pour produire des vins mousseux.

Le pinot gris est conseillé pour la production du crémant de Bourgogne blanc de qualité en association avec le pinot blanc, le chardonnay, le pinot noir, l'aligoté et le gamay. C'est le clone 53 qui est mis en avant dans le crémant de Bourgogne. Le chardonnay, le pinot noir et le pinot blanc doivent représenter, ensemble, au minimum 30% de l'assemblage. Le rendement est de 70hl/ha.

La couleur des pinot gris va du jaune vert au jaune doré. Le nez est souvent discret et complexe. Lorsqu'il est élaboré en vin blanc demi-sec moelleux ou liquoreux, on retrouve souvent des notes florales, de fruits secs, d'abricot, de cire, de cannelle. En bouche, il est souvent ample, long avec un bel équilibre entre la fraîcheur et la sucrosité.

Appellations française utilisant ce cépage :

En France, il couvre une superficie d'environ 5000 ha. C'est l'Alsace qui le met le plus en avant.

Alsace : Le pinot gris fait partie des 4 cépages qualitatifs du vignoble avec le riesling, le gewurztraminer et le muscat.

Moselle : Le pinot gris est l'un des 4 cépages principaux de la Moselle avec l'Auxerrois, le Müller-thurgau et le pinot noir.

Val de Loire : L'AOC coteaux d'ancenis blanc doit contenir 100% de pinot gris. En rouge, le gamay est le cépage prioritaire et le cabernet franc le cépage accessoire. Le coteaux d'Ancenis blanc a un rendement maximal de 55 hl/ha. La tenue en sucre résiduelles doit être comprise entre 20 et 40 g/l. On a donc affaire à des vins moelleux. Le terroir de l'AOC est situé sur des roches métamorphiques anciennes du Massif armoricain. On y trouve essentiellement des schistes, des métaschistes et du gneiss. Les sols sont majoritairement

siliceux et peu profonds, souvent sur des pentes en bord de Loire. A partir du XVII^e siècle le pinot gris est introduit pour la production de vins moelleux. Il prend alors le nom de malvoisie localement. Le port d'Ancenis se développa grâce à sa position frontalière avec la barrière d'Ingrandes évitant ainsi la taxe douanière à sa frontière pour les vins d'exportation. Les cépages rouges seront introduits plus tard. Les vins partaient vers Paris via Orléans ou vers l'Europe du Nord en passant par Nantes.

Appellations Etrangères :

Allemagne :

Prénommé Grauburgunder ou Rüländer en Allemagne, il donne des vins de qualité dans le Palatinat (1716 ha), dans les vignobles rhénans. Il est en forte augmentation en Allemagne. Il a dépassé le 6 700 ha en 2020 sur les 102 800 que contient le vignoble. Les cépages blanc de qualité sont de plus en plus plantés en Allemagne. Le riesling et le pinot gris sont deux grands gagnant de cet essor qualitatif. les cépages rouges sont eux en retrait.

Par comparaison : Pinot noir : 11 000 ha - Pinot blanc : 5 540 ha - Chardonnay : 2100 ha

Italie

Le pinot grigio (pinot gris) est le 4^e cépage blanc cultivé en Italie. Dans la région du Frioul, c'est le cépage le plus cultivé. Il donne alors des vins blancs secs d'entrée de gamme , conservant une aromatique intéressante et une vivacité appuyée.

En Vénétie, il est très populaire. on trouve la DOC pinot grigio delle venize, la DOC arcole ou DOC Valdadige terradeiforti. Il peut être sec, moelleux, spumante (mousseux) ou frizzante (pétillant). Il est également présent en Lombardie, en Tyrol du Sud , dans la vallée d'Aoste, dans le Trentin , en Toscane et en Molise.

Suisse :

En suisse, le pinot gris couvrait 232 hectares en 2017. C'est le 5^e cépage le plus planté du pays. Il peut porter le nom de Grauburgunder en Suisse alémanique ou pinot grigio en Suisse italienne. Parfois il est également nommé malvoisie (Valais et Vallée d'Aoste). On le trouve dans tout les vignobles et particulièrement en Suisse romande. Son existence est attesté dans le Valais depuis le XVII^e siècle, avant même l'arrivée du pinot noir qui lui n'est présent qu'au XIX^e siècle.

Autre pays du monde

Etat d'Oregon : l'Oregon s'est spécialisé dans la production du pinot gris.

Nouvelle Zélande : On y produit des vins sur le style des pinot grigio italien.

Gastronomie :

En Alsace : Pour l'apéritif, un plateau de charcuterie ou de fromages on choisira le vin de pinot gris les moins sucrés ou secs. Les vins blancs secs s'accordent bien avec les viandes blanches et le poissons en sauce. Les volailles farcies au foie gras, aux morilles ou cèpes ou face d'autres champignons, on tentera un pinot gris juste moelleux. Un Kougelopf salé au noix et aux lardons, une tarte à l'oignon, tarte aux quetsches, tarte au fromage blanc, tarte aux pommes, kougelhopf. Les vins les plus concentrés en sucres peuvent s'apprécier pour eux-mêmes, ou avec un foie gras poêlé ou avec les desserts à base de fruits (berawecka).

<https://www.vinsalsace.com/fr/a-table/secrets-dalsace/>

Coteaux d'Ancenis : Courgette farcie au chèvre et son curable. Tartine de rillettes de poulet d'Encens - Anguille fumée sur son lit de Wakamé. : https://www.pays-ancenis.com/fileadmin/user_upload/Tourisme/que-voir-que-faire/vins-vignobles-gastronomie-terroir/2021-livret_recette_COMP_Accessible.pdf

Ballotine de volaille, poireau et lait d'anguilles fumée, composée de citron : https://www.pays-ancenis.com/fileadmin/user_upload/Tourisme/que-voir-que-faire/vins-vignobles-gastronomie-terroir/2019-livret_recette_COMP_accessible.pdf

Italie : Souvent sec, il est conseillé avec le prosciutto di San Daniele DOP, avec le montais DOP, le frigo du Frioul au fromage Montasio DOP ou les tagliatelles al Prosciutto.