

# L'Académie du vin de l'Outaouais présente :

## Le Pinot Noir

Dégustation organisée par Anne-Marie Murphy et Mark Aubry le 29 janvier 2025

### Un peu d'histoire :

Le pinot noir a été cultivé en Bourgogne dès l'Antiquité, mais sa véritable implantation dans la région remonte à plusieurs siècles. Voici un court résumé de son histoire :

### Origines du pinot noir en Bourgogne

- Antiquité : Les premières mentions de la culture du pinot noir en Bourgogne remontent à l'époque romaine. Les Romains avaient déjà une grande influence sur la viticulture en Gaule, et il est probable que des cépages comme le pinot noir aient été introduits dans cette région favorable à la viticulture.

### Moyen âge

- 9e siècle : Le pinot noir devient un cépage largement planté en Bourgogne. Les moines de l'abbaye de Saint-Vivant en Côte-de-Nuits étaient particulièrement impliqués dans la culture de ce cépage et ont joué un rôle clé dans son développement. Ils ont reconnu la qualité exceptionnelle des raisins provenant de certains terroirs, notamment sur la Côte de Nuits, et ont perfectionné les techniques de culture et de vinification du pinot noir.

### Renaissance et Modernité

- 16e et 17e siècles : Le pinot noir se fait une place importante dans les vignobles de Bourgogne. Les premières grandes distinctions de terroirs et de crus apparaissent pendant cette période, les vignerons ayant commencé à comprendre l'importance du climat et du sol pour l'expression du pinot noir.

### Évolution contemporaine

- 19e et 20e siècles : Après la crise du phylloxéra qui a dévasté les vignes au 19e siècle, le pinot noir a fait partie des cépages replantés. Depuis, il est resté au cœur de l'identité viticole de la Bourgogne, particulièrement dans des appellations prestigieuses comme Côte de Nuits et Côte de Beaune.

Aujourd'hui, la Bourgogne est considérée comme l'un des terroirs de référence pour le pinot noir, produisant certains des vins les plus recherchés et les plus chers au monde.

### **La production du pinot noir peut s'avérer être difficile :**

Le pinot noir est réputé pour être l'un des cépages les plus difficiles à cultiver et à vinifier. Il exige une attention constante et des conditions idéales pour donner des résultats de qualité. Voici les principaux défis auxquels les viticulteurs font face :

#### 1. Sensibilité climatique

- Le pinot noir préfère les climats frais à modérés. Si les températures sont trop élevées, les raisins mûrissent trop vite, perdant leur acidité et leurs arômes subtils.

- À l'inverse, dans les climats trop froids, il peut avoir du mal à atteindre une maturité optimale.

## 2. Peau fine

- Le pinot noir a une peau très fine, ce qui le rend vulnérable aux maladies comme :

- Botrytis (pourriture grise)
- Mildiou et oïdium

- Cette peau fine donne aussi des tanins légers, ce qui peut compliquer l'élaboration de vins structurés.

## 3. Fragilité face aux aléas climatiques

- Le pinot noir est très sensible :

- Au gel printanier : Cela peut détruire les jeunes bourgeons.
- À la grêle : Les grappes serrées peuvent être sévèrement abîmées.
- À la pluie excessive : Elle favorise le développement de maladies et dilue les saveurs des raisins.

## 4. Rendements imprévisibles

- Le pinot noir a des rendements naturellement faibles et irréguliers.

- Les grappes sont compactes, ce qui peut augmenter les risques de pourriture et réduire encore la récolte.

## 5. Complexité du sol

- Le pinot noir est un cépage qui reflète particulièrement bien le terroir (type de sol, climat, exposition). Les viticulteurs doivent trouver un équilibre parfait pour révéler son potentiel, souvent sur des sols calcaires ou argilo-calcaires.

## 6. Gestion de la vigne

- Le pinot noir nécessite des pratiques viticoles méticuleuses, comme :

- Une taille précise pour éviter une production excessive qui diluerait les saveurs.
- Un éclaircissage des feuilles pour maximiser l'exposition au soleil et favoriser une bonne aération des grappes.

## 7. Défis en vinification

- En cave, le pinot noir est tout aussi délicat à travailler :

- Sa peau fine libère peu de tanins, rendant l'équilibre entre structure et finesse difficile à obtenir.

- Une extraction excessive peut altérer la subtilité de ses arômes.

- Le pinot noir est sensible à l'oxygène, ce qui rend les étapes de vinification et d'élevage (souvent en fûts de chêne) particulièrement critiques.

## 8. Coûts élevés

- En raison de ces défis, produire du pinot noir est coûteux. Les coûts élevés de la gestion de la vigne, des traitements contre les maladies, et des faibles rendements expliquent souvent le prix élevé des vins de qualité.

### En résumé

Le pinot noir exige des viticulteurs une grande expertise et beaucoup de patience. Cependant, lorsqu'il est bien cultivé et vinifié, il donne des vins parmi les plus élégants, complexes et recherchés au monde, ce qui en vaut largement la peine pour ceux qui acceptent le défi.

## **Le pinot noir dans le monde**

Le pinot noir est un cépage noble cultivé dans de nombreux pays viticoles à travers le monde. Sa répartition géographique varie en fonction des conditions climatiques et des traditions viticoles de chaque région. Voici un aperçu des principaux pays producteurs de pinot noir :

### 1. France

- Superficie plantée : Environ 29,576 hectares.

- Régions principales : Bourgogne (notamment la Côte d'Or), Champagne, Alsace, Jura, Vallée de la Loire (Sancerre, Menetou-Salon), et certaines zones du Languedoc (Limoux).

- Particularités : En Bourgogne, le pinot noir est à l'origine de certains des vins rouges les plus prestigieux au monde. En Champagne, il est l'un des cépages principaux utilisés dans l'élaboration des champagnes.

### 2. États-Unis

- Superficie plantée : Environ 20,000 hectares.

- Régions principales : Californie (notamment la Russian River Valley, Sonoma Coast, Santa Barbara), Oregon (Willamette Valley), Washington.

- Particularités : Les vins de pinot noir américains sont reconnus pour leur fruité prononcé et leur accessibilité. L'Oregon, en particulier, est réputé pour produire des pinot noirs élégants rappelant ceux de Bourgogne.

### 3. Allemagne

- Superficie plantée : Environ 11,000 hectares.

- Régions principales : Bade, Palatinat, Rheingau, Ahr.

- Particularités : Connu localement sous le nom de ``spätburgunder``, le pinot noir allemand a gagné en qualité et en reconnaissance internationale, offrant des vins élégants avec une belle acidité.

### 4. Nouvelle-Zélande

- Superficie plantée : Environ 5,500 hectares.

- Régions principales : Central Otago, Marlborough, Martinborough, Canterbury.
- Particularités : Les pinot noirs néo-zélandais sont appréciés pour leur pureté aromatique, leurs notes de fruits rouges et leur fraîcheur.

#### 5. Italie

- Superficie plantée : Environ 3,260 hectares.
- Régions principales : Trentin-Haut-Adige, Lombardie (notamment en Franciacorta pour les vins effervescents), Vénétie.
- Particularités : En Italie, le pinot noir, ou ``pinot nero``, est utilisé tant pour des vins rouges élégants que pour des vins effervescents de haute qualité.

#### 6. Chili

- Superficie plantée : Environ 2,884 hectares.
- Régions principales : Vallée de Casablanca, Vallée de San Antonio, Vallée de Leyda.
- Particularités : Le climat frais de ces vallées côtières est idéal pour le pinot noir, produisant des vins fruités avec une bonne acidité.

#### 7. Argentine

- Superficie plantée : Environ 1,800 hectares.
- Régions principales : Patagonie (Rio Negro, Neuquén), Mendoza (zones plus fraîches).
- Particularités : Les régions plus fraîches de l'Argentine, comme la Patagonie, produisent des pinots noirs avec des notes de fruits rouges et une belle fraîcheur.

#### 8. Hongrie

- Superficie plantée : Environ 1,001 hectares.
- Régions principales : Eger, Villány, Mátja.
- Particularités : En Hongrie, le pinot noir est utilisé pour produire des vins rouges élégants, souvent avec des notes épicées et une bonne structure.

#### 9. Espagne

- Superficie plantée : Environ 997 hectares.
- Régions principales : Catalogne (notamment pour le Cava rosé), Navarre.
- Particularités : En Espagne, le pinot noir est principalement utilisé dans l'élaboration de vins effervescents rosés de qualité.

#### 10. Afrique du Sud

- Superficie plantée : Environ 962 hectares.

- Régions principales : Hemel-en-Aarde, Elgin, Walker Bay.
- Particularités : Les régions plus fraîches de l’Afrique du Sud produisent des pinot noirs élégants avec des notes de cerise et une belle minéralité.

Ces chiffres offrent une vue d’ensemble de la répartition du pinot noir à travers le monde. Il est important de noter que les superficies plantées peuvent évoluer avec le temps en fonction des tendances du marché et des conditions climatiques.

### **Évolution du prix des vins de Bourgogne**

L’évolution des prix des grands vins de Bourgogne depuis 1950 reflète une augmentation significative, influencée par divers facteurs économiques, culturels et environnementaux. Bien que les données précises sur cette période soient limitées, les informations disponibles permettent de dégager des tendances notables.

#### Années 1950 à 1980 : Croissance modérée

Durant cette période, les vins de Bourgogne étaient principalement consommés localement ou par une clientèle européenne avertie. Les prix restaient relativement stables, avec une croissance modérée, reflétant une demande constante mais limitée.

#### Années 1980 à 2000 : Reconnaissance internationale et hausse des prix

À partir des années 1980, la Bourgogne a gagné en notoriété sur la scène internationale. L’amélioration des techniques viticoles et une meilleure compréhension des terroirs ont conduit à une augmentation de la qualité des vins, entraînant une hausse progressive des prix.

#### Années 2000 à aujourd’hui : Explosion des prix

Depuis le début du XXI<sup>e</sup> siècle, les prix des grands vins de Bourgogne ont connu une augmentation spectaculaire. Plusieurs facteurs expliquent cette tendance :

- Demande mondiale accrue : L’intérêt croissant des marchés asiatiques, notamment la Chine, a intensifié la demande pour les vins prestigieux de Bourgogne.
- Rareté et production limitée : Les parcelles classées en Grand Cru représentent seulement 1% du vignoble bourguignon, rendant ces vins particulièrement rares et recherchés.
- Spéculation et investissements : Les vins de Bourgogne sont devenus des objets de spéculation, avec des investisseurs acquérant des bouteilles non pas pour les consommer, mais pour les revendre à profit.

Par exemple, en 2019, le prix moyen d’un hectare de Grand Cru en Bourgogne atteignait 6,5 millions d’euros. Cette même année, le Clos de Tart a été vendu pour environ 33 millions d’euros par hectare, illustrant l’escalade des valeurs foncières.

En ce qui concerne les bouteilles, le prix médian des 500 crus les plus populaires avoisine aujourd’hui les 50 euros.

De plus, entre 2019 et 2023, le prix moyen des vins de Bourgogne vendus aux enchères sur iDealwine est passé de 193 euro à 250 euro, soit une augmentation de près de 30 % en quatre ans.

Ces augmentations reflètent non seulement la qualité exceptionnelle des vins de Bourgogne, mais aussi une dynamique de marché où la demande mondiale dépasse largement l'offre limitée de ces crus d'exception.

Pierre Bélanger