

Pineau d'Aunis N



Clones

235 et 289

Conservatoire

Loir-et-Cher
(Vendômois)

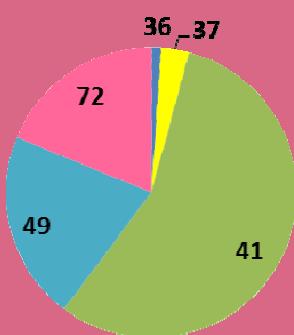
Vignes mères

1.39 ha

Surfaces 2015

442 ha

Dans les départements:



Autorisé en

AOC Coteaux du Loir

AOC Coteaux du Vendômois

AOC Touraine

IGP Val de Loire

vinOpôle
Centre Val de Loire



Malgré une image longtemps dépréciée, ce cépage s'est maintenu dans la vallée du Loir où il bénéficie aujourd'hui de deux AOC. Les vins rouges, frais et équilibrés, surprennent par des épices marquées. Les vins rosés peuvent être légers et secs comme ronds et fruités.

Synonymes : Chenin noir, Pinot d'Aunis, Plant d'Aunis, Pineau rouge, Plant de Mayet, Gros Véronais, Aunis, Cot à queue rouge

Origine : Cépage de cuve noir de la Vallée de la Loire

VITICULTURE

Type de sol	Silex (favorise le côté poivré, épicé), argile à silex, argilo calcaire, sables grossiers, silico argileux.			
Porte-greffe	SO4 (productif) ; 3309 (mauvaise affinité) ; Riparia Gloire			
Débourrement	8 jours après le Chasselas			
Maturité	2 ^{ème} époque, 2 semaines et demi après le Chasselas			
Sensibilité élevée	Botrytis. Globalement fragile au dessus de 50hl/ha			
Sensibilité faible	Pourriture pédonculaire, Drosophile Suzukii			
Résistance	Plutôt résistant à l'oïdium, au mildiou, aux maladies du bois.			
Densité de plantation	Entre 4500 et 7500 pieds/ha. Forte densité conseillée pour les rouges			
Taille	Taille Guyot simple ou Cordon de Royat Objectif: limiter la production, aérer pour améliorer la qualité			
Productivité optimale	Rouge: 30 - 40 hl/ha (trop poivré au-delà)	Rosé	Pétillant 80 hl/ha	Cépage irrégulier
Port de la vigne	Erigé			
Vendanges en vert	Si besoin pour aérer et diminuer la production			
Maturité	Cépage tardif. Le réchauffement climatique pourrait permettre une meilleure maturité avec un degré alcoolique satisfaisant			

OENOLOGIE

Utilisations

Rouge et rosé - Monocépage

Rosé pétillant - Monocépage

Rouge et rosé - Assemblage Cabernet Franc, Pinot noir, Gamay, Côt)

Vinification

Rosé: Pressurage direct ou macération pelliculaire ; Fermentation alcoolique en cuve ; Malolactique possible ; Court élevage sur lies jusqu'à février

Rouge: Egrappage conseillé, macération: peu de remontages et pigeages car jus sensible à l'oxydation; Malolactique; Elevage possible en barrique

Profil œnologique

Rosé : Léger, sec ou rond, fruité, 11 à 12° ; Robe saumon, œil de perdrix ; Bouche épicee, poivrée, notes de groseille, fruits acidulés

Rouge : Vin frais, léger, avec une bonne minéralité 11- 13° Robe claire; épice, poivré et fruité : framboise, griotte Tannique, côté végétal