



Le Pinot Blanc

Histoire

Appelé aussi Klevner (à ne pas confondre avec le Klevener de Heiligenstein qui correspond au cépage Savagnin Rose), il s'agit de la forme blanche du Pinot Noir.

C'est seulement à la suite du Congrès de Chalons, en 1896, que ce cépage a été distingué du Chardonnay. Il s'agit de la variété blanche du Pinot Noir observée en 1895 par Pulliat à Chassagne-Montrachet puis en 1896 par Durand à Nuits-Saint-Georges.

Le Pinot Blanc et le cépage Auxerrois (Auxerrois de Laquenexy) sont fréquemment associés sous la même dénomination Pinot Blanc ou Pinot.

Il sert très souvent à l'élaboration de vins de base pour le Crémant d'Alsace.

Dégustation

Œil : La robe est d'une couleur jaune pâle avec quelques reflets verts. Le vin est limpide et brillant

Nez : Le nez est frais, discrètement fruité, avec des notes de pêche, de pomme et des pointes florales. Sans être exubérant, il exprime parfaitement les arômes primaires.

Bouche : le Pinot Blanc est un vin qui s'ouvre vite. Agréable, tendre avec une acidité moyenne, il représente un juste milieu dans la gamme des vins d'Alsace.

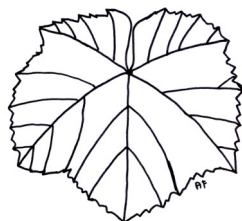
Gastronomie

Le Pinot Blanc est un vin d'entrée mais également de plat principal. Il s'accorde avec toutes les préparations simples, les poissons, les viandes blanches, les volailles, les plats à base d'œufs (œufs cocotte, omelettes, quiches). Il est également le bienvenu avec les fromages doux (crème de gruyère, carré frais...).



Ampélographie

Feuille : vert foncé, entière, à trois ou à cinq lobes.



Grappe : petite à moyenne, cylindrique, compacte

Baie : petite sphérique, ou légèrement ovoïde

Dans les vignes

Le Pinot blanc est un cépage assez vigoureux, de production régulière, il convient aux sols profonds, assez chauds, pierreux ou non. Il présente une bonne résistance au froid.