



Famille du média : **Médias spécialisés grand public**
 Périodicité : **Semestrielle**
 Audience : **N.C.**
 Sujet du média : **Tourisme-Gastronomie**



Edition : **Mai 2023 P.21-24**
 Journalistes : **Julie Reux**
 Nombre de mots : **1916**

CHANGEMENT CLIMATIQUE

Le vignoble français mis au défi

Des degrés qui montent dans les vignes et dans les vins, des raisins qui gèlent ou qui brûlent, des vigneron et des amateurs inquiets : le changement climatique produit déjà de nombreux effets. La RVF fait le tour des constats, et des solutions envisagées.

Une enquête de Julie Reux

Des vendanges avec deux à trois semaines d'avance par rapport aux années 1980. Des vignes en Bretagne, en Normandie ou même en Belgique. 2,5° d'alcool en plus dans les merlots bordelais par rapport aux années 1990. Cinq gelées destructrices en dix ans dans la vallée de la Loire. De la syrah plantée en Anjou. Des raisins grillés sur pied par des coups de chaud à plus de 50°C dans certaines parcelles du Languedoc en 2019... Le changement climatique affecte déjà le vignoble français de multiples façons. Les vigneron ne s'y trompent d'ailleurs pas. En première ligne notamment face aux aléas climatiques, ils conservent de surcroît la mémoire liquide des millésimes passés dans leurs caves, comme autant de balles dans ce temps long du climat. Et au moment de planter de la vigne, ils se projettent 20, 30 ou 50 ans plus tard.

Que voient-ils ? Si l'on ose lancer un regard jusqu'en 2100, le scénario pessimiste des chercheurs du GIEC (Groupe d'experts intergouvernemental sur l'évolution du climat) dessine une hausse de 4° C des températures et de sérieuses questions quant à l'habitabilité de

CHIFFRES CLÉS

2,5°

C'est l'augmentation moyenne du degré d'alcool dans les merlots destinés aux vins de Bordeaux en vingt-cinq ans.

60

Si les vignobles du Rhône connaissent actuellement vingt jours à plus de 30 °C par an, ce chiffre devrait tripler d'ici 2100 pour atteindre soixante jours par an.

MENACE

CHANGEMENT CLIMATIQUE



GRILLEE
La vigne peut supporter de très fortes chaleurs, mais elle a ses limites : la canicule de l'été 2022 les a dépassées dans certains vignobles.

certains coins de notre planète (sans parler de la survie des vignobles actuels, évidemment).

Mais nous n'y sommes pas encore. Les chercheurs travaillent avec 2050 dans le viseur, et un réchauffement de 2° C en moyenne par rapport à la période 1986-2005, avec des bouleversements en cascade sur le cycle de l'eau ou la biodiversité. Dans ce scénario, le vignoble français peut-il s'adapter ?
« La plupart des régions viticoles seront encore là en 2050 », répond Nathalie Ollat, chercheuse de l'INRAE et directrice du projet Laccave. *C'est peut-être même une opportunité de faire évoluer le vignoble français.* »
Explication en cinq points clés.

1 ACCIDENTS CLIMATIQUES : PLUS FRÉQUENTS, PLUS FORTS

Les climatologues sont catégoriques sur la hausse des températures. Mais le sujet des "aléas climatiques", regroupant gel, grêle, très fortes précipitations ou vagues de chaleur

et toutes leurs conséquences (sécheresse, incendies), est nettement plus compliqué.

Concernant le gel, il a été démontré que le nombre de jours de froid va diminuer d'ici 2050 ; cependant, pour les vignes, les risques liés au gel vont augmenter. Cela peut sembler tout à fait contre-intuitif, mais la cause est simple : des hivers plus doux, et des débourrements (ou bourgeonnements) plus précoces.
« Le laps de temps où les deux périodes, gel et bourgeons se chevauchent, va s'allonger », résume Nathalie Ollat. Une étude a fait le calcul : 2° C de plus entraînent 40 % de risques de gel destructif en plus.

Comme la grêle est difficile à modéliser, les scientifiques ne se prononcent pas trop à son sujet. Quant à l'augmentation des vagues de chaleur, « elle est certaine », affirme Nathalie Ollat. En Ardèche, les conseillers agricoles prévoient (à partir des scénarios élaborés par les climatologues) trois fois plus de jours au-dessus de 30° C d'ici 2100 (soit 60 jours) dans les vignobles de la vallée du Rhône. Avec ces canicules augmentent les risques

Shutterstock

de sécheresses, voire d'incendies (comme ceux qu'ont connus Bordeaux pendant l'été 2022), mais aussi les besoins en eau des pieds de vigne.

Quel impact sur le vignoble ? Les vigneronnes ont toujours vécu avec ces menaces du ciel. Mais entre geler une fois tous les 10 ou 15 ans, et une année sur deux, il y a une grosse différence en termes de viabilité économique. La capacité des entreprises à remodeler rapidement leur vignoble (en supprimant les parcelles trop "gélives" ou trop "sèches"), à protéger les autres parcelles de ces aléas (en s'aidant d'éoliennes antigel ou de fils chauffants), à adapter leurs pratiques (nouveaux cépages, irrigation) ou à absorber les pertes de récoltes (assurances et stocks de vin) sera cruciale dans à peu près toutes les régions.



2 MOINS D'EAU AU SUD, PLUS D'EAU AU NORD

La hausse des températures est certaine, mais sa conséquence sur les pluies est plus complexe. Les quantités globales de pluie pourraient rester les mêmes. Mais « les excès de précipitations ou les fortes sécheresses vont augmenter, en lien avec le changement climatique », explique Nathalie Ollat. Dans le détail : moins de pluie l'été en zone méditerranéenne, davantage de pluie en hiver dans le Nord. Et de l'eau qui ne tombe pas toujours au moment où la vigne en aurait besoin.

Les inquiétudes se portent donc vers les vignobles du Sud, de plus en plus arides. Résistante à la sécheresse, la vigne a tout de même besoin de 450 mm d'eau par an en moyenne pour produire du raisin en quantité et qualité économiquement viables. Et plus il va faire chaud, plus ces besoins vont augmenter. Le phénomène "d'évapo-transpiration" (l'eau du sol que le cep évapore naturellement pour se développer) devrait en effet augmenter de 20 à 30 % à l'horizon 2071-2100 si l'on applique les dernières simulations climatiques de Météo-France.

Autre risque lié à cette pluviométrie chamboulée : la salinisation des sols par manque d'eau douce. En été 2021, 600 ha de vignes ont ainsi péri en Camargue, à cause de ce phénomène, aujourd'hui surveillé même dans le Médoc.

Bref : la question de l'eau est en passe de devenir vitale pour le vignoble, sur le pourtour méditerranéen en tout cas. « Cela menace la durabilité économique du vignoble, concède Nathalie Ollat. Mais il y a de la vigne dans des climats plus arides ! Affirmer qu'il n'y aura plus



On ne peut pas dire qu'il n'y aura plus de vins, mais cultiver la vigne ne sera plus rentable dans certaines zones. »

de raisin ni de vin dans le Languedoc en 2050 est sans doute pessimiste. Mais dans certaines zones, la vigne ne sera sans doute plus rentable et il vaudra mieux cultiver autre chose. »

Faut-il développer l'irrigation en réponse à ces mutations ? Très peu développée en France (7,3 % des surfaces en 2021, contre 30 % en Espagne et plus de 80 % en Argentine), elle est de plus en plus réclamée par les vigneronnes : la surface irriguable a déjà doublé en 10 ans dans le Languedoc. Mais ce n'est que la dernière solution préconisée par les chercheurs de l'Inrae, « quand tout le reste aura été essayé », notamment des changements de pratiques culturales et de cépages. « La seule fois de ma vie où j'ai vu une vigne morte de soif, c'est en Australie, après qu'on lui a enlevé son système d'irrigation », prévient la chercheuse, qui n'hésite pas à se présenter comme « lanceuse d'alerte » face aux intérêts économiques.



3 LA QUÊTE DE LA FRAICHEUR

Bretagne, Île-de-France, Normandie, Hauts-de-France, et au-delà l'Angleterre, la Belgique et même la Suède... Oui, le vignoble "monte" vers le Nord. En France, depuis l'ouverture des droits de plantation en 2016, plusieurs centaines d'hectares de vignes ont déjà été plantées dans ces territoires non-viticoles, et des dizaines de pionniers se sont lancés dans des projets d'envergure professionnelle. Le vignoble francilien a même déjà son IGP. « Pour nous, dans la Somme, le changement climatique est presque une aubaine », reconnaissait le patron de Ternoveo, géant de la betterave sucrière, en inaugurant un nouveau chai viticole à 1 million d'euros en janvier 2023. Des modélisations climatiques prédisent une "méditerranéisation" de la Bretagne d'ici 2100.

En parallèle, certains vignobles historiques sont aussi menacés de disparition par des aléas climatiques à répétition, une trop grande aridité ou une



STRATÈGE
Responsable du
projet Laccave,
Nathalie Ollat
anticipe les
impacts du
changement
climatique dans
le vignoble.

incapacité à s'adapter assez vite. La plupart des appellations ont déjà commencé à redessiner leurs contours. Dans le Muscadet, les parcelles trop gélives sont ainsi progressivement abandonnées ; dans la vallée du Rhône, les vigneronnes affirment un intérêt nouveau pour les coteaux exposés au Nord.

Bref : la carte du vignoble français, que l'on a longtemps imaginée immuable, se redessine sous l'effet du changement climatique.

4 CHANGER DE CÉPAGES : LE GRAND VERTIGE

Attention, sujet sensible. Une des pistes d'adaptation du vignoble au changement climatique est de changer de cépages : ces derniers seraient choisis en fonction de leur précocité, de leur résistance à la sécheresse, de leur production de sucre...

Contrairement à l'irrigation, par exemple, « *changer de cépages a la vertu d'être neutre au niveau environnemental* », souligne Nathalie Ollat. Mais culturellement, c'est une autre affaire... Car cette solution se heurte à de fortes résistances. Terroir, cépages et identité viticole sont en effet très liés, surtout dans les vignobles mono-cépages. Qui imagine une bouteille de Romanée Conti sans pinot noir ? « *Pour un amateur de muscadet, qu'il y ait 10% d'un autre raisin dans son verre, ça ne changera sans doute rien. Mais pour les vigneronnes, c'est énorme* », souligne ainsi Charlotte Mandroux, de l'interprofession des vins de Loire.

Depuis 2018, l'INAO autorise pendant dix ans les vigneronnes à expérimenter, en plantant

jusqu'à dix cépages "test" (jusqu'à 5 % de la surface de l'AOC) ; la plupart des appellations se lancent progressivement, et très prudemment. Rendez-vous dans les années 2030 pour faire le tri.

Pour choisir un nouveau cépage, les vigneronnes ont environ 6 000 options, autant que de variétés dans le monde : des ceps du sud (du touriga nacional portugais à Bordeaux par exemple) ou des cépages locaux, oubliés ou secondaires (l'aligoté en Bourgogne). Certains parient sur la diversité génétique "intra-cépages" et la capacité naturelle de la vigne à muter pour s'adapter. Dernière option : ne rien changer sauf ses pratiques (modes de conduite, porte-greffe adaptés, etc.) pour rendre son vieux cépage naturellement plus résilient.

5 LE GOÛT DES VINS DU FUTUR

Et le vin dans tout ça ? Au-delà des menaces sur les rendements, si le climat, les terroirs, les pratiques agricoles et les cépages changent, on voit mal comment les vins français pourraient garder les mêmes caractéristiques.

Concrètement, la hausse des températures conduit la vigne à des maturités plus précoces et perturbées, amenant des déséquilibres entre les tanins, le sucre et l'acidité, comme l'a mesuré l'ampélographe Jean-Michel Boursiquot. Le résultat : des vins moins acides aux degrés d'alcool plus élevés. À Bordeaux, les merlots ont déjà gagné 2,5° d'alcool en 25 ans, et certains vins atteignent 15°. D'autant plus gênant que les tendances de consommation actuelles portent plutôt sur les vins légers.

Jusqu'à présent pourtant, le changement climatique a plutôt été favorable à certains : dans la Loire, par exemple, fini les cabernets pas mûrs... « *Mais les vins blancs aromatiques sont en revanche plutôt sensibles aux températures élevées* », relève Nathalie Ollat. Dans un monde où le caniculaire millésime 2003 sera la norme et plus l'exception, la quête de la fraîcheur (dans les vignes, puis dans le vin) sera plus que jamais le graal des meilleurs vigneronnes. Une chose est sûre : pour le meilleur ou pour le pire, il va falloir faire le deuil de certains types de vin, liés à un climat désormais révolu. Heureusement, l'on pourra encore déboucher une bouteille du XX^e siècle pour se souvenir ! ●

J. Boudoun