VITICULTURE / RECHERCHE

Coup de chaud sur la vigne

Plus de deux cents personnes assistaient à la journée technique organisée au lycée de Montagne la semaine dernière.

Comment les vignes s'adapteront-elles au réchauffement climatique ? Saint-Émilion, Pomerol et leurs satellites sont sites pilotes d'études réalisées à partir d'une centaine de capteurs. Les résultats accessibles sur une plateforme en ligne étaient présentés dernièrement.

Béatrice FERRER

Quand on évoque le réchauffement climatique, on parle à l'échelle de régions, de pays, de continent, mais pour la vigne une analyse plus fine semble s'avérer bénéfique. On peut imaginer que des secteurs qui gelaient tous les ans, seront peut-être moins sensibles, ou pas. L'étude des données émises par 90 capteurs répartis stratégiquement sur des parcelles du vignoble site pilote de Pomerol et de Saint-Émilion va permettre de proposer des pistes d'adaptation des pratiques au changement climatique à une échelle très fine. Le programme européen Life-adviclim finance ces recherches afin d'apporter des réponses. Ce projet qui a débuté en 2014 s'appuie sur un réseau international d'observation et de modélisation décliné localement sur des sites pilotes viticoles en Bordeaux, Val de Loire, Sussex (Angleterre), Rheingau (Allemagne) et Cotnari (Roumanie). Les données modélisées permettent de réaliser des simulations climatiques adaptées avec des pistes jusqu'en 2100.

1,6 degré de plus en 60 ans

Ce projet vise également à diminuer les gaz à effet de serre en identifiant les pratiques à faibles émissions de CO2 et en les intégrant dans les différents scénarios. Dans la continuité de ce travail, une vingtaine d'instituts de recherche, écoles d'agronomie et universités françaises travaillent de concert sur le métaprogramme Inra Laccave destiné à trouver de nouveaux leviers d'adaptation. Et le CIVB finance lui aussi des études complémentaires de ces travaux avec Avvenir (adaptation de la filière vigne et vin aux enjeux environnementaux innovation et recherche). La présentation de ces travaux[1] au lycée de Montagne, intéressait près de deux cents viticulteurs et quelques étudiants dont la classe de seconde d'Hélène Thibaud, professeur de viticulture.

L'idée est d'adapter la conduite de son vignoble en fonction des données modélisées et consultables sur une plateforme numérique. Sachant que les parcelles situées sur les plateaux n'atteindront pas la maturité en même temps que celles qui sont situées près de cours d'eau, la date des vendanges sera revue, et comme le constat général est un raccourcissement de la période de maturation, il faudra sûrement vendanger plus tôt.

La température moyenne sur le vignoble a augmenté de 1,6° au cours des 65 dernières années avec une rupture en 1987.

Le délai entre la floraison et la véraison raccourcit lui aussi. Parmi les points positifs, le temps plus chaud et plus sec a un effet positif sur la qualité, mais trop de chaleur comme en 2003, ce n'est pas terrible.

Le réchauffement provoque un décalage des phases de développement de la maturation des raisins.

Comment s'adapter ?

La teneur de l'air en CO2 a augmenté de 25 % en 40 ans, la sécheresse plus fréquente, est plus intense. La contrainte hydrique influence la taille des baies, plus petites, avec une plus grande concentration, une qualité supérieure mais aussi une diminution des rendements. « *Un grand vin se vendange à parfaite maturité, la fenêtre de vendanges se situe entre le 10 septembre et le 10 octobre mais rarement au-delà* » explique Kees van Leeuwen, professeur à Bordeaux sciences agro.

Parmi les pistes : retarder la maturité du raisin en repoussant la date de la taille par exemple, en augmentant la hauteur des troncs pour éloigner les grappes du sol, en limitant les vendanges vertes, en changeant de porte-greffe (les études sont en cours).

Le choix du cépage reste le levier le plus puissant bien sûr. Sur la parcelle plantée de 52 cépages et située à côté de L'Institut des sciences de la Vigne et du Vin (ISVV) on constate un écart de maturation qui va jusqu'à 25 jours entre le sauvignon blanc et le petit verdot. « *En travaillant sur les dates de vendanges, l'équilibre des cépages, les choix de clones tardifs, le travail de la vigne, on doit pouvoir gérer jusqu'en 2050* » suggère Kees van Leeuwen.

Si les prévisions les plus pessimistes se confirment, le réchauffement à partir de cette date-là entraînera des prises de décision plus drastiques.

Sur les composées phénoliques, la température a un effet défavorable mais la luminosité un effet favorable, la contrainte hydrique est positive,

En cas de fort réchauffement, il faudra alors peut-être revoir la cartographie des plus beaux terroirs. Un phénomène inédit au cours des siècles qui ont essentiellement confirmé la pertinence des terroirs plantés sur la carte de Cassini.

(1) Proposée par l'Inra nouvelle aquitaine et Bordeaux Sciences Agro la journée technique sur « les effets du climat actuel et futur sur la vigne et le vin à une échelle locale» était organisée par trois chercheurs : Laure de Rességuiern, Théo Petitjean et Kees Van Leeuwen.

La journée s'articulait dans un rythme soutenu autour de la présentation des travaux de d'Hervé Quénol (CNRS de Rennes) sur le projet Life adviclim, la présentation des travaux de Laure de Resseguier et Théo Petitjean (Bordeaux Sciences Agro) sur le lien entre la variabilité climatique et le développement et la maturité du raisin, la projection du changement climatique à l'échelle des territoires viticoles (Renan Le Roux CNRS Rennes), Variabilité climatique et stratégie de production du vin (Mathias Rouan CNRS Brest), Émissions de GES dans les pratiques viticoles (Emilie Adoir), présentation de la plateforme Vidac (Julie Caubel Ecoclimasol), atelier Story map (Laurence David CNRS Brest), Projet AVVenir Nathalie Ollat (Inra Bordeaux), comment s'adapter au changement climatique (Kees van Leeuwen (Bordeaux Sciences Agro), Projet de la cave Irouleguy (Vitinnov et Cave coopérative d'Irouleguy), Variabilité climatique et vols d'Eudémis (Antoine Verpy et Séverine Mary (Gdon du Libournais et Vitinnov).