

Paru dans l(es) édition(s): LODEVÉ, LOZÈRE, SETE, RODEZ, MILLAU, GARD RHODANIEN, CATALAN, NARBONNE, BEZIERS, NIMES, LUNEL, CARCASSONNE, ALES, MONTPELLIER

La vigne face au défi du réchauffement climatique Joël Rochar (IFV) : « L'eau sera l'élément clé des prochaines années »

La vigne face au défi du réchauffement climatique Joël Rochar (IFV) : « L'eau sera l'élément clé des prochaines années »

RAPPEL Nous y sommes. Après les prémices dans les vignobles muscatiers du Rivesaltais, du Frontignanais et dans les sables de Listel, les vendanges entrent dans le vif du sujet cette semaine. Pour les cépages blancs essentiellement. Les rouges viendront un peu plus tard. Quoi qu'il en soit, les bans des vendanges sont publiés de plus en plus tôt en Languedoc-Roussillon. La raison tient essentiellement à la rénovation qualitative du vignoble qui a vu des cépages à maturité précoce comme la syrah, gagner du terrain dans le vignoble. Mais le réchauffement climatique que d'aucuns relie à la multiplication des périodes de sécheresse, est présent dans tous les esprits. Notamment ceux des agronomes. Textes Olivier SCHLAMA et Jean-Pierre LACAN

« On vendagera plus tôt ! » Même le réchauffement

climatique ne glace pas l'optimisme de Céline Michelin. Remarquée en 2008 par le fameux guide Parker, son vignoble de 20 ha (mas de Bayle) à Villeveyrac que cet ingénieur agro de 33 ans a repris en 2002, vend bon an mal an ses 1 100 hectares, notamment de coteaux du Languedoc. Elle a sa propre cave, n'est pas endettée et peut traverser la crise en regardant les malheureux vigneron arracher leurs ceps. Son vin compte garder sa typicité : une rondeur toute féminine grâce à ces cépages en syrah, grenache, carignan ou mourvèdre qui s'épanouissent sur ces sols argilo-calcaire typiques. Sa vigne aime le soleil et comme la plupart, elle n'est pas irriguée. Mais, un jour le trop plein de

chaleur pourra lui être nuisible ; l'équilibre, toujours subtil, des vins étant en jeu.

Joël Rochard est responsable du pôle

développement durable à l'Institut français de la vigne et du vin. Il travaille sur un programme justement dédié au changement climatique.

« L'eau sera l'élément clé », proclame-t-il. Les vins du vignoble languedocien ressembleront-ils, demain, à ceux d'Afrique du Nord ou de l'Espagne ?

« En un demi-siècle, les cépages et les vins Languedociens ont bien changé. Et bien avant la viticulture avait survécu au phylloxéra... » Il ajoute : « L'enjeu, c'est de savoir si l'on va vers un réchauffement moyen de + 1,5 à + 2° C où de + 4 à + 5° C sur un siècle, comme le prédisent les experts du Giec (Groupe d'experts intergouvernemental sur l'évolution du climat). Dans le premier cas, ce sera une évolution à laquelle on s'adaptera et ce sera peut-être une opportunité pour faire évoluer les terroirs, positive-t-il

. Dans le cas extrême, ce sera une révolution. » Et on ne sait pas laquelle. Les chercheurs planchent sur l'irrigation, le refroidissement des chais, notamment avec des puits canadiens, la baisse de la densité de la vigne, la

« désalcoolisation des souches ». "L'élasticité" climatique de la vigne a des limites. Ce que l'on sait, c'est que la chaleur gorgée plus vite les grappes en sucre et fait monter le degré d'alcool dans le vin. Récolter plus tôt. Mais il y a une limite.

« Certes, la qualité progresse avec la hausse de la température mais jusqu'à un certain seuil. » Après, « la qualité chute ». Car les composants phénoliques, qui donnent au vin ses arômes uniques, sa consistance et sa couleur mûrissent, eux, plus lentement. Demain, les viticulteurs devront-ils choisir entre récolter tôt et produire un vin avec le bon degré d'alcool, mais encore vert, ou vendanger plus tard des raisins gorgés de

sucres qui font des vins bons, mais très alcoolisés ? En sachant que la date des vendanges s'avance de 10 jours

à chaque degré d'alcool supplémentaire. Sans parler d'une possible évolution voire une altération du goût, y compris pour des grands crus. Joël Rochard partage l'inquiétude de Greenpeace qui vient de lancer un appel dans *Le Monde*, avec cinquante professionnels du vin et de la gastronomie favorables à « un accord ambitieux lors du sommet de Copenhague sur le climat en décembre » parce que « les changements climatiques rendent les vignes de plus en plus vulnérables » engageant

« les pays industrialisés à réduire leurs émissions de gaz à effet de serre d'au moins 40 % d'ici à 2020 », indiquent les signataires, dont les chefs Jean-Luc Rabanel, Marc Veyrat et Mauro Colagreco, les sommeliers Franck Thomas et Antoine Petrus ou l'oenologue Stéphane Derenoncourt.

« Si rien n'est fait, les vignes se déplaceront de 1 000 km au-delà de leurs limites traditionnelles d'ici à la fin du siècle. » Un degré de plus fera déplacer le climat de 200 km vers le Nord. A ce rythme-là, la viticulture anglaise sortira vite de l'anonymat... Dans les vignes héraultaises la semaine dernière. Des études montrent que la date des vendanges a avancé d'un mois en 50 ans. Vincent DAMOURETTE

Textes Olivier SCHLAMA et Jean-Pierre LACAN