

## Crise climatique : l'appel solennel de Greenpeace et des professionnels du vin

27 août 2009

Mesures climatiques tardives, pertes de terroir précoces  
Position commune pour un accord ambitieux sur les changements climatiques à Copenhague en décembre 2009 afin de protéger les terroirs français

Fleurons de notre patrimoine culturel commun, les vins français, élégants et raffinés, sont aujourd'hui en danger. Les changements climatiques rendent les vignes de plus en plus vulnérables. Canicules estivales, grêles récentes dans le bordelais, nouvelles maladies provenant du Sud, ces dérèglements seront bientôt bien plus graves encore. Les experts du GIEC (Groupe d'experts intergouvernemental sur l'évolution du climat) sont formels : si nous ne parvenons pas à contenir le réchauffement en deçà de 2°C, les conséquences sur nos écosystèmes seront incontrôlables.

Le vin révèle toute sa subtilité sur son terroir d'origine. En bouche, il nous conte l'alchimie de la rencontre d'une terre et de générations de viticulteurs qui y ont légué leur passion, leur travail et leur créativité. Aujourd'hui, cette alchimie est en péril. Signés par des teneurs en alcool plus marqués, des gammes aromatiques trop ensoleillées et des textures plus denses, nos vins pourraient perdre leur âme singulière. Si rien n'est fait pour réduire les émissions de gaz à effet de serre, les vignes se déplaceront de 1000 km au-delà de leur limite traditionnelle d'ici à la fin du siècle : la viticulture sera confrontée à une remise en cause radicale. Les terroirs ne survivront pas.

Les professionnels du vin sont aujourd'hui à la croisée des chemins. Si nous voulons enrayer cette spirale destructrice et nous montrer à la hauteur de notre héritage, il faut agir. Maintenant. Agir dans nos vignes et nos caves, c'est d'abord orienter en profondeur nos pratiques viticoles vers le respect de la faune, macro ou microscopique, et de la flore aérienne et souterraine. Généralisées, ces pratiques contribueront à la préservation de la biodiversité et au renforcement de nos terroirs.

## Évaluation du site

Cette section du portail de l'ONG Greenpeace diffuse des articles engagés concernant les climat et les énergies.

**Cible**  
Grand Public

**Dynamisme\* : 0**

\* pages nouvelles en moyenne sur une semaine

Agir maintenant, c'est aussi et surtout pousser nos dirigeants politiques à relever le défi des changements climatiques. Au mois de décembre 2009, se tiendra à Copenhague une conférence internationale sur le climat qui scellera l'avenir de l'humanité. Y seront débattus et décidés des objectifs de réduction des gaz à effet de serre et des modèles économiques qui rendront possible notre transition vers un modèle de développement durable. Pour nous, vignerons, viticulteurs, oenologues, sommeliers, grands chefs cuisiniers et écologistes, artisans et promoteurs d'une viticulture plus respectueuse de l'environnement, une seule exigence : celle d'un accord ambitieux engageant les pays industrialisés à réduire leurs émissions de gaz à effet de serre d'au moins 40 % d'ici à 2020 et instaurant des mécanismes solides d'aide aux pays en développement.

C'est cette exigence que recèlent nos terroirs, nos vignobles et nos caves ; c'est cette aspiration au dépassement que nous dicte l'excellence de nos vins. Et c'est pourquoi nous sommes et resterons mobilisés. Ensemble, nous appelons le Président de la République et le Ministre de l'Environnement du premier pays de culture viticole au monde à l'exemplarité dans le cadre des négociations de Copenhague. Notre avenir à tous en dépend.

Pascal Husting, Directeur de Greenpeace France  
Marc Veyrat, Trois étoiles au guide Michelin  
**Mauro Colagreco** , « **Chef** de l'année 2009 **Gault** et Millau »  
Jean-Luc Rabanel, « Chef de l'année 2008 **Gault** et Millau »  
Antoine Petrus, Meilleur jeune sommelier de France 2007  
Franck Thomas, Meilleur sommelier de France et d'Europe, 2000  
Stephane Derenoncourt, oenologue  
Domaine de Villeneuve  
Domaine de la Vougeraie  
Château Lagarette  
Domaine Zind Humbrecht  
La Soufrandière

Château des Rontets  
Domaine Olivier Guyot  
Domaine Amiot-Servelle  
Domaine Selosse  
Château tour grise  
Champagne Leclerc Briand  
Mélarc  
Champagne Francis Boulard  
Château des Rochers Bellevue,  
Les loges de la Folie  
Château de Gaure  
Domaine Fontedicto  
Manoir de la Tête Rouge  
Domaine Alice et Olivier de Moor  
Domaine Antoine Arena  
Domaine Pierre André  
Domaine Valette  
Domaine du loup blanc  
Clos des Vignes du Maynes  
Domaine du Mortier  
Château Maris

Domaine Audrey et Christian Binner  
Domaine du Gué d'Orger  
Domaine Cosse  
Maisonneuve  
Domaine Cabanis  
Domaine Terres de Solence  
Clos ouvert  
Domaine Didier Montchovet

Le clos Saint Jean  
Domaine la Capeillette  
Valérie Cupillard  
Laurence Salomon  
Amandine Geers et Olivier Degorce  
Jean-Antoine Toublanc, oenologue  
Arnaud Immelé, oenologue  
Le Tocsin  
Le vert et le vin  
Le vin nature  
Les compagnons cavistes  
Alex Croquet  
Domaine Patrick Baudoin  
Domaine de la Bongran