

Le réchauffement climatique est une des grandes questions de la viticulture française. On parle à la fois d'impacts observés et pressentis soit à dire d'experts soit à partir de modélisations réalisées par des scientifiques à l'échelle mondiale. Dans tous les cas, les incertitudes sont encore nombreuses quant à l'arrivée des phénomènes, la fréquence de leur occurrence et la force des impacts.

Ce qui changera

La physiologie de la vigne sera sans doute le premier critère modifié. On observe déjà un décalage des stades phénologiques. La date de récolte est déjà plus précoce en comparaison aux années 70, environ 3 semaines d'avance pour certains cépages et certaines régions viticoles. La région subit un réchauffement depuis 1850 plus important que la moyenne européenne : + 1,2 °C contre + 1 °C. Les effets commencent déjà à s'en faire sentir. Vendanger dans l'humidité de la fin du mois de septembre est de plus en plus rare. Il sera fréquent d'observer des blocages de la synthèse des sucres liés à la détérioration du feuillage ayant subi des épisodes de sécheresse plus fréquents.

Si pour le moment on ne peut pas affirmer l'entrée dans une phase de réchauffement, on peut toutefois observer un dérèglement climatique. En effet, les viticulteurs font face à de plus en plus d'orages de grêle. Les épisodes pluvieux sont plus extrêmes provoquant des risques d'érosion et de perte d'éléments fins des sols mais aussi des asphyxies racinaires dans les sols les plus lourds. Les gels hivernaux et printaniers sont plus fréquents. Il arrive de subir tous ces aléas climatiques de façon consécutive sur un même millésime. Ce qui engendre un risque élevé pour la survie des plants, l'implantation du système racinaire, la réduction des intrants phytosanitaires et la qualité de la vendange. Le changement de typicité des vins est une question importante. Les cépages utilisés en Gironde ne pourront plus être récoltés aux mêmes dates et les raisins produits ne fourniront plus la même typicité aux vins.

Adaptation du matériel végétal

Dans un premier temps, il est nécessaire d'utiliser la variabilité de nos cépages. Pour cela, les conservatoires historiques de l'INRA et de la Chambre d'Agriculture de la Gironde (CA33) offrent une possibilité quant au retour de "clones" moins précoces. Un travail est en cours concernant le Merlot N et le Sauvignon B. La CA33 travaille en collaboration avec les partenaires de la Sélection Vigne au niveau national afin d'échanger la diversité présente dans les conservatoires des régions situées plus au nord en espérant trouver des entités moins précoces mais tout aussi aromatiques et typiques (par exemple : le conservatoire de Sauvignon B du Val de Loire).

Un projet initié par l'INRA de Bordeaux, en partenariat avec les acteurs scientifiques et techniques de la filière, est en cours. Le programme LACCAVE, piloté par Nathalie Ollat et Jean Marc Touzard a pour objectifs d'élaborer les différents scénarios touchant la viticulture pour s'adapter au changement climatique. Plus particulièrement, la CA33 participera à l'étude de l'adaptation des porte-greffes au changement climatique. En effet, ce dernier peut influencer sur les capacités d'extraction de l'eau du sol et donc contribuer à une meilleure résistance à la sécheresse ou inversement lorsque les épisodes pluvieux se font plus fréquents pour palier aux asphyxie racinaires.

Dans un second temps, la question du changement de cépages est posée. Pour les appellations viticoles comprenant des cépages secondaires, la question est d'identifier dans quelle mesure ceux-ci pourraient constituer une piste d'ajustement. En Gironde, le

Petit Verdot N, le Malbec N et la Carmenère N pourraient avoir un intérêt qualitatifs tout en produisant des vins typiques du terroir. Mais la recherche s'étend également au delà des frontières départementales et pousse la curiosité vers les cépages du grand Sud-Ouest voire d'autres régions viticoles. En effet, un groupe de travail mené par la Fédération des Grands Vins de Bordeaux en partenariat avec l'INRA, FranceAgriMer, le Syndicat des pépiniéristes viticoles du Sud-Ouest, les différents ODG des AOC, la CA33 et l'INAO, réfléchit à un protocole d'expérimentation à grande échelle afin d'évaluer l'intérêt qualitatif des vins issus de cépages tels que le Marselan N, le Castets N, le Petit Manseng B, en respectant le principe d'élaboration de vins issus d'assemblages de différents cépages, aux évolutions générées par le changement climatique et/ou les pratiques culturales. Cet essai devrait après autorisation de l'INAO voir le jour à compter de 2015 sous la forme de parcelles à taille réelle implantées chez différents viticulteurs et sur des terroirs différents.

La voie de la résistance

Le changement climatique a un impact non négligeable sur la culture de la vigne et la production de vin. Le matériel végétal n'est pas le seul impacté. En effet, les pratiques culturales et la gestion des maladies et des ravageurs sont également au cœur des questionnements et inquiétudes. Concernant la création variétal et notamment les variétés résistantes ou tolérantes au mildiou et à l'oïdium, il existe déjà en Allemagne et en Suisse des variétés disponibles. Il est toutefois nécessaire de les expérimenter dans notre vignoble afin de vérifier leur comportement vis-à-vis des maladies cryptogamiques dans les conditions de pressions différentes et de déterminer la qualité des vins issus de ces variétés. En France, la 1ère génération issue des travaux initiés par l'INRA de Colmar en 2000, est en fin d'étude et devrait donner lieu à une inscription de plusieurs variétés nouvelles au catalogue en 2016. L'ensemble des partenaires techniques tels que les chambre d'Agriculture et l'IFV apportent leur aide à ce projet. L'objectif est d'associer durabilité des résistances et qualité du produit fini.

Tous les acteurs de la filière cherchent des pistes d'adaptation et des solutions à apporter aux professionnels. L'effort est collectif aussi bien au niveau départemental, régional et national. L'équation se complète petit à petit, il subsiste toutefois une inconnue : le temps qu'il fera demain !

Ce qu'il faut retenir : Le changement climatique n'est pas sans conséquences sur le matériel végétal. La CA33 participe même différentes expérimentations aussi bien au niveau national et régional qu'en départemental sur le matériel végétal. Il s'agit de permettre à la filière de s'adapter à cette nouvelle donne et d'apporter tout le savoir, la technique relative à ces modifications sans remettre en cause le niveau qualitatif des vins. Retrouvez sur le site www.vinopole.com les résultats des expérimentations menées également par les autres partenaires du Vinopôle Bordeaux-Aquitaine, à savoir, l'Institut de la Vigne et du Vin (IFV) et l'Établissement Public Local d'Enseignement et de Formation Professionnelles Agricole de Gironde (EPLEFPA).