



IN VINO VERIT'ARZ

Bulletin de l'Association

Septembre 2024

Bonjour à toutes et tous et bonne lecture,

Selon un dicton du sud de l'Allemagne « Le cépage est la mère du vin, le sol est son père et le climat est son destin ». Quoi de plus juste ! Cependant, pour compléter ce triptyque qui décrit en partie le « terroir » viticole, il faut ajouter un autre acteur : le viticulteur qui choisit les cépages, travaille le sol et la vigne dans ses parcelles puis les raisins et le vin au chais. Il faut considérer également l'Homme en général qui, lui, détient les rênes du destin ; comprendre celles du climat et de son évolution à moyen et long terme par le contrôle (ou non) des émissions de gaz à effet de serre qui contribuent au changement climatique.

Si la vigne est donc une construction humaine, celle-ci a également contribué en retour à façonner l'imaginaire de l'homme, à rythmer sa vie et notamment sa façon de segmenter le temps qui passe. Ainsi, à titre d'exemple, on peut rappeler en France que le calendrier révolutionnaire créé en 1792 a nommé Vendémiaire (de latin vindemia, signifiant vendange), le mois allant du 22 septembre au 21 octobre. Dans la Rome Antique, la vigne et le vin faisaient l'objet des fêtes romaines Vinilia, et Vinilia Rustica plus particulièrement marquait le début des vendanges.

La vigne, à travers les dates de vendanges, est également depuis longtemps un bon indicateur du climat. En effet, l'obligation ancienne de publier un ban des vendanges pour commencer à vendanger nous permet de disposer de longues séries de données de dates de vendanges comme celle publiée dès le XIX^{ème} siècle par l'archiviste de la ville de Dijon Joseph Garnier et bien connue des historiens, comme Emmanuel Le Roy Ladurie qui l'indique dans son livre sur l'Histoire du climat depuis l'an mil.



Les dates de vendanges ont avancé en moyenne de 2 à 3 semaines au cours des 40 dernières années. Mais le réchauffement provoque une avancée de tous les stades de croissance de la vigne et de maturation des raisins et non sans conséquences. La sortie plus précoce des premiers bourgeons que génère le réchauffement va augmenter la vulnérabilité de la plante face au gel qui peut toujours intervenir. C'est d'ailleurs le risque climatique qui génère le plus d'inquiétude chez les viticulteurs. La période de maturation des raisins (qui correspond au mois qui précède les vendanges) qui, elle, est décalée sur une période plus chaude (août au lieu de septembre) va entraîner une modification de la composition des raisins et donc des vins. Ainsi, la teneur en alcool potentiel qui augmente et l'acidité qui baisse fragilisent la structure, l'équilibre aromatique des vins et leur conservation.

Des stratégies d'adaptation à des températures plus élevées existent mais jusqu'à un certain niveau de réchauffement. C'est par exemple le changement de matériel végétal (porte-greffes et cépages avec une maturité plus tardive, plus tolérants à la sécheresse et la chaleur...), le changement de pratiques viticoles pour favoriser la résilience des vignes (enherbement entre les rangs, allègement de la densité de plantation, agroécologie...) ou encore l'ajustement de processus œnologiques (choix des levures de fermentation, utilisation de techniques de désalcoolisation ou d'acidification...). Une stratégie d'adaptation dite « nomade » fait aussi évoluer les plantations de vignes plus en altitude, sur les versants nord (ou sud pour l'hémisphère sud) ou en direction de la mer ou de l'océan pour trouver de la fraîcheur.

Valérie Bonnardot

On va s'adapter... *Daniel*

