



LA MARCHÉ DES SCIENCES

DÉCOUVERTES, INVENTIONS, AVENTURES SAVANTES AU FIL DE L'HISTOIRE



AURÉLIE LUNEAU
CHAQUE JEUDI
14H - 15H

Écoute, réécoute, podcast
franceculture.fr



Réchauffement climatique

La carte des vins redessinée ?

Kimberly Nicholas

Le changement climatique modifie les caractères des vins produits dans les terroirs. En Californie et ailleurs, les producteurs de vins sont déjà confrontés à la nécessité d'adapter leurs vignobles et leurs pratiques.

L'ESSENTIEL

- La température de l'air augmente dans les vignobles, ce qui change la composition du vin.
- Plus alcooliques, moins acides, voire moins tanniques... : les grands crus risquent de perdre certains des caractères qui ont fait leur célébrité.
- Déjà, les viticulteurs s'adaptent en faisant évoluer leurs pratiques agronomiques et œnologiques.

I fait chaud dans une vigne ! Couverte de poussière, je prélevais des grappes pour mes recherches à propos de l'influence de la température et de la luminosité sur le raisin, quand la vue d'un cep m'arrêta net. Dans cette parcelle située à Carneros, dans la vallée de Sonoma en Californie, il n'y aurait pas dû y avoir autre chose que du pinot noir. Et voilà que je tombais sur des ceps de... cabernet franc, de petit verdot, de syrah, de malbec, de sauvignon blanc...

J'eus l'explication quelque temps plus tard quand je tombais sur Ned Hill, à la tête du vignoble incorporant la parcelle où j'avais fait ma découverte. « C'est un essai que je mène, m'expliqua-t-il. Je n'ai aucune raison pour le moment de changer de cépage. Toutefois, il commence à faire chaud ici pour le pinot noir, alors je teste des variétés de climat plus chaud. »

Le changement climatique a un impact sur la vigne, donc sur le vin. Que faire pour qu'un pinot noir californien ou bourguignon conserve son bouquet caractéristique ? Des vignobles millénaires sont-ils sur le point d'être remplacés par de nouveaux ? La réponse va dépendre de l'ampleur du changement climatique et... de l'innovation viticole et œnologique.

La région où les vallées de Sonoma et de Napa se joignent avant de déboucher dans la baie de San Francisco est dotée d'un microclimat frais adapté à la culture du pinot noir. Pour autant, si les températures continuent à augmenter, ce cépage pourrait cesser d'être cultivable dans les terroirs qui l'ont accueilli en Amérique, et les vigneron nord-californiens devront passer à la culture du cabernet, voire de la syrah. Un cépage est une variété de



Vitis vinifera, c'est-à-dire de vigne à vin. Le changement climatique commence à modifier la biologie des vignes là où on les cultive traditionnellement, et cela pourrait altérer les caractères qui font les vins du monde entier. Les amateurs risquent-ils de ne plus reconnaître leurs vins préférés ?

Du pinot à Fresno ?

Quand ils travaillent à adapter des céréales ou d'autres plantes nourricières au changement climatique, les agronomes se concentrent surtout sur les effets du réchauffement de l'atmosphère sur les rendements. Et dans le cas de la vigne ? Pour faire produire des crus de qualité à cette plante, on restreint volontairement son rendement, de sorte que c'est la qualité du raisin qui change avec le climat.

Dans la viticulture visant de gros volumes, qui, en Californie, existe par exemple à Fresno, le réchauffement climatique change peu de choses. En revanche, il menace les grands crus que l'on cultive 320 kilomètres plus au Nord, sur les terres plus fraîches des environs de San Francisco. Là, des ouvriers agricoles qualifiés prennent soin de chaque cep une dizaine de fois par an. Ils essaient ainsi de gagner en qualité ce que l'on perd en quantité. Une vigne ne disposant que de ressources restreintes emploie en effet ces dernières dans les quelques grappes qui lui sont possibles, où elle concentre saveurs et arômes.

À Fresno, où la température est en moyenne de 2,5 °C plus élevée qu'à Napa, on vise plutôt la production de masse. Même si elle semble faible, la différence de température entre Fresno et Napa a

d'énormes conséquences sur la valeur et la nature des raisins. Notamment, elle rend impossible la culture de pinot à Fresno.

La température régule la vie de toute plante, donc de la vigne. Celle-ci, du reste, est tellement influencée par son environnement que les Français ont créé un mot pour le désigner : *terroir*. Comme le café et d'autres produits végétaux, le vin reflète son terroir. Le sucre que produit la vigne grâce à la photosynthèse est modifié puis, selon les conditions locales, recombinaison en une multitude de composés. Les odeurs de framboise, de banane ou d'herbe fraîche que vous appréciez tant dans votre verre, ce sont eux. La température, mais aussi l'humidité, la lumière et le sol lui-même exercent leur influence sur ce ballet chimique. En fin de compte, un vin contient quelque 80 % d'eau, 12 à 15 % d'alcool et pas plus de 5 %