

« Avec 4 °C de plus, la carte du vignoble français explose ! »

Entretien avec Jean-Marc Touzard

Quel est l'impact du réchauffement climatique sur le vignoble français, et comment ce dernier s'adapte-t-il ? L'éclairage de Jean-Marc Touzard, l'un des coordonnateurs du programme de l'Inra pour l'adaptation de la vigne au climat futur.

POUR LA SCIENCE

Le réchauffement climatique met-il le vignoble français en danger ?

JEAN-MARC TOUZARD : Si l'on suit et atteint l'objectif vertueux fixé pour la *Conférence Paris Climat* (COP 21, fin 2015) de ne pas dépasser une hausse de la température moyenne de 2 °C, nos vignerons parviendront à s'adapter. En revanche, avec un réchauffement de 3 à 4 °C avant la fin du siècle, les raisins seront mûrs en été à des températures jusqu'à 7 °C plus élevées dans certaines régions, et la carte du vignoble français explose !

PLS

Quel est, aujourd'hui, l'impact du changement climatique ?

J.-M. T. : On observe partout une accélération du cycle végétatif, qui, depuis les années 1960, a avancé les vendanges de deux à trois semaines vers l'été. C'est énorme ! Conséquence : une augmentation du taux de sucres dans le raisin et donc du degré alcoolique. Pour l'instant, ce serait plutôt un atout : dans les régions où l'on avait du mal à récolter à maturité, on y arrive désormais. Résultat, il y a aujourd'hui davantage

de bons millésimes dans le Bordelais ou en Bourgogne. Il n'y a guère que dans le Sud qu'une certaine saturation alcoolique du vin devient problématique...

PLS

Les vins du Nord profitent donc du réchauffement climatique ?

J.-M. T. : Oui, s'agissant des sucres et de l'alcool, mais pas des acides du raisin, très sensibles au surcroît de lumière et de chaleur : on constate une baisse générale de l'acidité du vin. Comme l'identité des vins septentrionaux est liée à leur acidité, notamment celle des vins blancs, c'est une difficulté sérieuse. Dans les vins blancs alsaciens, le problème est bien identifié, tout comme en Champagne, où l'on peut toutefois corriger en jouant sur l'assemblage des vins.

PLS

Ainsi, le réchauffement déséquilibre le vin ?

J.-M. T. : Comme l'explique Kimberly Nicholas dans son article, il change la façon d'obtenir cet équilibre, voire, dans certains cas, l'empêche. La recherche de l'équilibre des vins est compliquée par le déphasage des cinétiques de

certaines molécules très sensibles à des paramètres climatiques fins, tels certains terpènes, thiols et autres polyphénols. Leur présence ou absence modifie les composantes aromatiques. Dans les rouges bordelais, on a observé en 2003, année de canicules, une tendance à passer d'arômes de fruits frais (mûre, framboise...) à des arômes de fruits cuits (figue, cassis...). Quant à la baisse des tanins provoquée par l'élévation des températures sur certains cépages de rouge – le grenache par exemple – elle peut entraîner des pertes de couleur. L'équilibre du vin s'obtient en ajustant différents paramètres : sucre, alcool, acidité, structure tannique, arômes. Le réchauffement climatique modifie l'évolution des uns par rapport aux autres au cours de la maturation.

PLS

Comment les vignerons s'adaptent-ils ?

J.-M. T. : Par toute une combinaison de mesures, dont la nature dépend des conditions locales. Un point crucial est que le réchauffement climatique implique des problèmes d'eau. Des sécheresses estivales plus fréquentes et plus marquées se produiront, surtout au Sud. Combinées



Jean-Marc TOUZARD est économiste à l'Inra, à Montpellier.