



# LE SUJET ENVIRONNEMENTAL RATTRAPE LE VIGNOBLE EUROPÉEN

SPECIAL REPORT | 30 SEP. - 4 OCT. 2019  
<https://eurac.tv/9QQx>



Action cofinancée par  
l'Union européenne

Ce projet a été financé avec le soutien de la Commission européenne.  
Cette publication (communication) n'engage que son auteur et la Commission n'est pas responsable de l'usage qui pourrait être fait des informations qui y sont contenues.



## LE SUJET ENVIRONNEMENTAL RATTRAPE LE VIGNOBLE EUROPÉEN

SPECIAL REPORT | 30 SEP. - 4 OCT. 2019  
<https://eurac.tv/9QQx>

Fiers de leurs vins, les Européens sont aussi inquiets des conséquences des pesticides dont la vigne, une plante fragile, est une grosse consommatrice. Les viticulteurs doivent aussi s'adapter à la hausse des températures. Du Bordeaux au Riesling en passant par la Champagne, Euractiv fait un point sur des pratiques vinicoles en mutation.

La viticulture tire la consommation de pesticides vers le haut : les pays viticoles comme la France, l'Espagne et l'Italie sont de gros consommateurs, notamment en raison des besoins en fongicides des cépages.

Le secteur est donc un passage obligé pour les pays européens qui se sont engagés à réduire l'utilisation des pesticides il y a déjà 10 ans, sans que les pratiques ne changent. Mais la pression des citoyens commence à faire bouger les lignes. S'il reste modeste en terme de vente de d'hectares, le bio progresse, tout comme les approches d'agriculture raisonnée.

Le changement des pratiques se fait souvent lors de transmission d'exploitation, et s'accompagne d'une réflexion plus globale sur l'adaptation des vins au changement climatique et à des climats plus secs, notamment en Riesling et dans le Bordelais.

# Table des matières

---

La viticulture française au pied du mur face à l'enjeu des pesticides	4
Le vin biologique prend peu à peu ses marques dans le vignoble français	6
En Allemagne, le réchauffement climatique perturbe les arômes du Riesling	8
En Champagne, la nouvelle génération accélère le verdissement du vignoble	10
Le Bordeaux veut gérer le changement climatique en tournant la page de la chimie	12

# La viticulture française au pied du mur face à l'enjeu des pesticides

Par Aline Robert | EURACTIV.fr



Des vignes près de Mancy, en Champagne. Le vin le plus cher de France est aussi celui qui consomme le plus de pesticides.

**F**ierté nationale, le vin représente un gros enjeu d'exportation pour la France. Mais la viticulture consomme énormément de pesticides, notamment en raison du recours aux fongicides, et peine à faire sa mue.

Il est 5h30, le soleil pointe ses rayons de l'autre côté de la vallée de la Saône en cette fin de mois d'août. La France entière est en vacances, mais Bernard, viticulteur dans le Beaujolais, est déjà sur son tracteur : il n'y a pas de vent, c'est l'heure idéale pour « sulfater »

comme disent les anciens. Il s'agit en fait de traiter le vignoble avec divers produits phytosanitaires.

C'est l'un des 20 passages que le viticulteur fait chaque année sur chaque parcelle : entre les fongicides, qui représentent le plus grand nombre d'épandages, mais aussi les insecticides et les herbicides, la vigne, représente le premier marché des produits phytosanitaires de l'agriculture en France

Le Champagne remporte la palme, avec 25,6 épandages par an en 2016,

devant les Bourgogne, les vins du Gers et le Beaujolais. Une addiction liée à la fragilité exceptionnelle de la plante, sensible au développement de champignons, de pucerons ou de bactéries.

Si la viticulture représente à peine 3 % des surfaces agricoles en France, elle concentre 20 % des fongicides répandus dans la nature.

Mais aussi 15 % de la production agricole française en valeur,

Suite à la page 5



## Suite de la page 4

notamment en raison des prix de certains crus : Bordeaux, Champagne et Bourgogne principalement.

Les résidus de pesticides se retrouvent peu dans le vin : selon une étude de l'institut Rhodanien, les pesticides retrouvés sont nettement inférieurs aux limites maximales autorisées, calculées pour le raisin. Le principal résidu chimique retrouvé dans le vin, le sulfite ou dioxyde de soufre, accusé d'être à l'origine de migraines, est ajouté par la suite après la vendange, pour limiter la prolifération de certains micro-organismes et l'oxydation.

Mais les molécules sont en revanche répandues dans la nature : elles se répercutent sur la faune et la flore, contribuent à détruire les insectes dont les abeilles, et ont aussi des conséquences sur l'être humain : perturbateurs endocriniens, cancers.

Un enjeu croissant pour les collectivités locales, qui s'inquiètent des conséquences pour la santé des habitants, et réclament dans certaines zones des surfaces minimales de non-épandage, près des habitations. Souvent étalées autour de villages d'habitation voire touristiques, les zones de vignes sont particulièrement concernées par cette préoccupation.

Suivant la directive pour une utilisation des pesticides compatible avec le développement durable, la filière viticole s'est engagée à réduire de 50 % l'usage de produits phytosanitaires, notamment en modifiant ses modes de pulvérisation. Un label « haute valeur environnementale » (HVE) a aussi été mis en place : il devrait théoriquement concerner la moitié des exploitations françaises en 2025.

Mais le label créé par l'Etat est encore peu connu, des consommateurs comme des distributeurs voire des producteurs. Les contraintes sont nettement moins draconiennes que celles du bio, mais présentent un réel

intérêt pour réduire les intrants : l'enherbage des vignes notamment permet de réduire l'épandage de désherbant.

« La certification Terra Vitis va inclure la démarche HVE à partir de 2020, ce qui ajoutera un certain nombre d'exploitations. Le problème, c'est que ces certifications demandent des analyses et coûtent cher, elles ne sont pas adaptées aux petites exploitations » explique Irène Tolleret, viticultrice en Pic Saint Loup élue eurodéputée sur la liste Renaissance. L'objectif d'inclure la moitié des 840.000 hectares de vignes françaises dans le label d'ici 6 ans semble donc ambitieux : pour l'heure, le bio ne représente que 61000 hectares, et la certification Terra Vitis 11.000, soit moins de 10 % du vignoble français.

Au-delà du bio, de nouvelles démarches environnementales font leur apparition notamment dans les plus grands vignobles, dans le Bordelais et en Champagne, notamment à l'aune du changement climatique qui nécessite d'adapter les cépages et la gestion de l'eau à la hausse des températures.

# Le vin biologique prend peu à peu ses marques dans le vignoble français

---

Par Cécile Barbière | EURACTIV.fr



Vers des vignobles moins gourmands de produits phytosanitaires. [Lukasz Szwa/Shutterstock]

**A** lors que la consommation de vin décroît en France, les vins biologiques voient au contraire la demande progresser. Mais le cahier des charges du bio fait prendre des gros risques aux exploitations.

En France, le marché du vin marque le pas depuis quelques années. Avec une baisse globale de la consommation de l'ordre de 4 % par

an, selon Franceagrimer, les Français semblent de plus en plus raisonnables côté bouteille.

A l'inverse, le marché du vin bio connaît de beaux jours, puisque la consommation des bouteilles respectant le cahier des charges de l'agriculture biologique affiche une croissance qui ne faiblit pas. Selon une étude réalisée par l'institut britannique IWSR, les ventes de vins bios devraient croître de 14 % par an

au moins jusqu'en 2022.

Un dynamisme de consommation qui surfe sur la défiance grandissante des français à l'égard des pesticides de synthèses, interdits par le cahier des charges de l'agriculture biologique. En France, les vigneron qui décident de se convertir au bio sont de plus en plus nombreux.

Ainsi, le vignoble biologique

---

Suite à la page 7

Suite de la page 6

représentait 94 000 hectares en France en 2018, soit une hausse de 12 % des surfaces. Le chiffre d'affaires français de la filière pesant 1 milliard d'euros, selon l'Agence Bio et l'interprofession France Vin Bio.

Et la tendance devrait se poursuivre, alors que le débat public pointe de plus en plus du doigt l'épandage de pesticides. Depuis plusieurs mois, le grogne monte sur les Zones de Non-Traitement (ZNT), et le gouvernement a récemment engagé la consultation sur le sujet.

« La pression sociétale est là sur la réduction de l'usage des pesticides, quand des communes veulent faire de ZNT de 150 mètres » explique Vincent Mercier, viticulteur bio en Côte de Bourg et membre du bureau de France Vin Bio.

## VIGNOLE À FAIBLE NOTORIÉTÉ

Les vins biologiques progressent notamment dans les vignobles aux appellations moins prestigieuses, alors que les appellations bien installées vivent sur leurs lauriers. Ainsi, les vignobles tels que l'Auvergne ont effectué un passage accéléré au vin bio. Dans les Côtes d'Auvergne (800 hectares), la moitié des vigneron indépendants sont en agriculture biologique. A l'inverse, la très réputée Champagne a encore des parts de bio très faibles, inférieures à 5 %.

Pour 41 % des Français, le fait qu'un vin soit bio est un critère d'achat à part entière. Plus important encore, le prix que les consommateurs sont prêts à débours pour une bouteille de vin bio est de 8,70 euros, soit près de 2 euros de plus que pour une bouteille de vin en agriculture conventionnelle, pour laquelle les Français estiment pouvoir débours 6,90 euros.

« Mais attention il faut faire un distinguo entre les intentions d'achat et les actes d'achat qui ne se concrétisent

pas toujours, car la hausse du pouvoir d'achat des français n'est pas au RDV » assure. Vincent Mercier.

Pour autant, la conversion d'un vignoble en bio ne séduit pas tout le monde. Le cahier de la charge de l'agriculture biologique ne prend pas en compte l'ensemble des critères permettant de préserver l'environnement, notamment les émissions de CO<sub>2</sub>.

Et le renoncement à tout traitement de synthèse fait peser un risque non-négligeable sur les vigneron. « La prise de risque en bio c'est de renoncer complètement à un traitement conventionnel, donc de risquer de perdre la récolte. Garder une possibilité de traitement c'est compréhensible » reconnaît Vincent Mercier.

Et les intrants autorisés en agriculture biologique, comme le cuivre et le soufre font aussi l'objet de critiques d'un point de vue environnemental. D'autres démarches en faveur de l'environnement peuvent séduire les viticulteurs, comme la biodynamie ou les vins nature, dont le cahier des charges est encore plus stricte.

# En Allemagne, le réchauffement climatique perturbe les arômes du Riesling

.....

Par Florence Schulz | EURACTIV.de / Traduit par Nathanaël Herman



**M**algré la sécheresse, 2018 était un excellent cru pour le vin allemand. Mais les températures toujours plus chaudes chamboulent la croissance du Riesling, le vin favori des Allemands.

Sec et sucré à la fois, construit autour d'une belle acidité qui souligne sa fraîcheur, le Riesling est le vin

préféré des Allemands. Mais l'avenir de ce cépage doré demeure incertain. « Nous subissons désormais les effets du réchauffement climatique. Les températures enregistrées lors de la période de croissance du Riesling, d'avril à octobre, ont augmenté en moyenne d'un degré Celsius. Cette hausse perturbe donc le caractère du vin », explique Ernst Bürscher,

œnologue et porte-parole de l'institut du vin allemand (DWI).

Le Riesling apprécie le froid, car il lui faut du temps pour mûrir et former tous ses arômes. Depuis 1988, toutefois, les vignerons allemands de nombreuses régions viticoles, notamment du Rheingau,

---

Suite à la page 9



Suite de la page 8

enregistrent des étés de plus en plus chauds. À ce phénomène s'ajoutent des précipitations atmosphériques toujours plus violentes qui peuvent entièrement détruire une récolte.

L'année 2018 a tout de même été formidable pour le secteur viticole allemand, même si les précipitations n'ont atteint que 54 % de leur moyenne annuelle et qu'une vague de chaleur a traversé le pays pendant l'été. Les vignobles ne sont généralement pas arrosés artificiellement, car les quantités d'eau nécessaires seraient trop importantes. « Toutefois, jusqu'à présent, le Riesling ne ressent pas réellement les effets de la sécheresse, étant donné que ses vignes sont profondément enracinées dans la terre. L'année dernière encore, les vigneronns étaient quelque peu ébahis, de voir jusqu'où les racines des vignes s'étendaient pour puiser l'eau », a indiqué Ernst Bürscher.

### DES VIGNES QUI SOUFFRENT DE COUPS DE SOLEIL

« La chaleur a des effets positifs sur la production de vins liquoreux, comme le vin Riesling Auslese », affirme l'œnologue. Toutefois, ce n'est pas vraiment le cas pour le Riesling. Certes, la chaleur accélère sa croissance, mais le cépage est très sensible aux rayons UV et dans les cas extrêmes, il attrape, comme l'homme, des coups de soleil ».

De plus, les raisins mûrissent trop tôt, avant de pouvoir développer ce goût frais et si particulier au Riesling. Le fruit devient plus sucré, « la teneur en sucre est aujourd'hui bien plus élevée qu'auparavant. À certains endroits, nos analyses montrent qu'elle a doublé par rapport aux années 1960 et 1970 », soutient Otmar Löhnertz, professeur de géologie à la Hochschule Geisenheim University, spécialisée en viticulture.

Plus de sucre dans le raisin signifie également un vin plus alcoolisé, ce qui n'est pas forcément une bonne nouvelle : « L'alcool est un vecteur de goût. Lorsque le vin n'est plus à 11 %, mais à 13 ou 14 %, le goût n'est plus le même, le processus de vinification non plus — nous parlons ici d'un style de vin tout à fait différent », indique le professeur. Le réchauffement climatique changera-t-il donc le goût du Riesling ? Le chercheur en est sûr et certain.

### LE RIESLING NE SERA DONC PLUS

Jusqu'à présent, les vigneronns travaillent d'arrache-pied grâce à des mesures viticoles ciblées pour que la croissance du célèbre cépage soit la plus longue possible. Par exemple, éloigner les feuilles les unes des autres réduit la production de sucre et planter les vignes dans une direction différente peut prévenir des coups de soleil. En théorie, la plante pourrait aussi être génétiquement modifiée, mais elle ne porterait plus l'appellation Riesling.

Pour les vigneronns, il ne reste plus qu'à attendre les mutations naturelles de la vigne, qui amélioreraient sa résistance aux intempéries ou la feraient mûrir plus tard. Mais, ces changements ne se font pas un jour. Il faudra attendre au moins 20 ans avant que la plante mutée soit commercialisable.

« Comment adapter la croissance de la vigne afin de produire des vins sous des températures plus chaudes qui auraient le goût et la fraîcheur du Riesling ? Telle est la question qui nous taraude à l'Institut », a déclaré Otmar Löhnertz. Une plante de vigne possède une durée de vie de 30 ans, adapter une telle culture est donc un défi de taille. « Ou alors, on oublie le Riesling et cultive d'autres appellations. Toutefois, le consommateur voudra toujours que son Riesling provienne des terres du Rheingau, car la

consommation de vins reste ancrée dans les traditions ».

Le Riesling est cultivé depuis 500 ans et est le vin préféré des Allemands. Environ un quart du territoire viticole allemand lui est destiné, ce qui représente environ la moitié de la production mondiale. Le cépage doré n'est pas donc pas seulement un pan de la culture européenne de la boisson, c'est un véritable facteur économique.

### DES VIGNES DANS LE SCHLESWIG-HOLSTEIN

Ce qui se révèle problématique pour les vigneronns du sud est un nouveau marché pour ceux du nord. En effet, depuis 2016, de nouvelles régions viticoles apparaissent dans le Schleswig-Holstein, la Basse-Saxe et le land de Mecklembourg-Poméranie-Occidentale, quoique lentement, car l'Allemagne n'autorise que 0,3 % de nouvelles superficies viticoles chaque année en raison des restrictions imposées par l'UE, des restrictions qui empêchent ainsi une surabondance de vin.

Aux yeux d'Ernst Bürscher, il n'est pas exclu des régions viticoles apparaissent dans le nord de l'Allemagne, mais entrer sur le marché du vin n'est pas une sinécure, car la concurrence y est rude. « La viticulture est un domaine spécial, qui demande énormément de connaissances, de technologies, mais qui engendre aussi d'immenses coûts d'acquisitions ».

Cependant, les régions traditionnellement productrices demeurent certaines qu'elles continueront à produire du Riesling dans un avenir proche.

Ernst Löhnertz voit aussi des opportunités pour le marché allemand du vin : « la viticulture allemande est en quelque sorte gagnante sur le plan climatique. Nous ne savons cependant pas comment le temps va changer au cours des prochaines décennies. La question est de savoir combien de temps ça va durer ».

# En Champagne, la nouvelle génération accélère le verdissement du vignoble

Par Cécile Barbière | EURACTIV.fr



Sur cette parcelle de pinot noir, Paul Gosset pratique l'enherbement.

**D**ans la famille Gosset en Champagne, les vignes passent de main en main depuis le 16<sup>ème</sup> siècle. Aujourd'hui, le nouveau passage de rênes entre père et fils poursuit le verdissement de pratique.

Sur les coteaux d'Aÿ en Champagne, les vendanges viennent de se terminer. Le vignoble de la montagne de Reims s'épanouit encore sous le soleil de septembre. En cheminant dans ses différentes parcelles de pinot noir, chardonnay et pinot meunier, les trois principaux cépages de l'appellation Champagne, le jeune vigneron Paul

Gosset détaille les changements opérés sur les différentes parcelles depuis 2016, année où il a commencé à travailler au côté de son père.

« Ici, j'ai planté de l'avoine entre les vignes de pinot meunier pour décompacter les sols. Ça permet aussi de faire du paillage sans concurrencer la vigne », explique-t-il. Une autre parcelle en jachère accueillera l'an prochain de nouveaux pieds de vigne, les premiers que Paul Gosset a sélectionnés lui-même.

Si le vignoble ne bénéficie pas de certification en biodynamie ou en agriculture biologique, la démarche de

Paul Gosset pioche dans les différentes bonnes pratiques. Et s'astreint à prendre en compte certains facteurs qui ne figurent pas dans le cahier des charges de l'AB ou de la biodynamie, comme les émissions de gaz à effet de serre.

« La partie la plus polluante de notre métier c'est le transport du vin, mais aussi les bouchons et les étiquettes », explique le vigneron. « Donc on s'approvisionne en étiquettes en coton, moins polluantes, et en coiffe sans aluminium. Ce sont des

Suite à la page 11

## Suite de la page 10

détails qui ont leur importance. Je vais aussi essayer de vendre en majorité en France » détaille-t-il.

La première cuvée en nom propre de Paul Gosset sera prête pour 2020, et la pâte du jeune homme s'impose peu à peu dans le domaine. « Aujourd'hui, nous avons pu passer à un travail sans aucun désherbant ou insecticide », se félicite Paul Gosset. « Le niveau de ce bidon n'a plus bougé depuis 3 ans » s'amuse le jeune vigneron, en pointant du doigt un vieux bidon de Round-up - l'herbicide décrié de Monsanto - sur une étagère.

La transmission d'une génération à l'autre est souvent l'occasion d'accélérer la mise en place de pratiques plus respectueuses de l'environnement, à l'image du domaine de la famille.

### UNE RÉDUCTION PROGRESSIVE DES INTRANTS

Mais le passage à zéro désherbant ne s'est pas fait en un jour. « C'est une avancée que j'ai pu mettre en place rapidement car mon père avait déjà fait une majorité du travail. On ne peut pas passer à une culture sans désherbant sur un vignoble qui n'est pas préparé », explique le jeune homme.

« J'ai repris le vignoble en 1981, à une époque où l'activité était déficitaire à cause de la crise pétrolière et de plusieurs mauvaises récoltes », explique Michel Gosset. Progressivement, l'exploitation familiale se développe et devient rentable, sous la houlette de Michel Gosset et de son frère Christian.

« Dans les années 80, on nous proposait des produits phytosanitaires qu'on utilisait sans vraiment savoir qu'ils étaient nocifs pour nous et pour l'environnement » se rappelle Michel Gosset.

Nombres de ces produits ont été progressivement interdits « Mais dès le début des années 2000, j'ai

commencé à travailler les deux tiers de la surface du vignoble sans désherbant, en labour. J'avais vu mes parents s'épuiser avec le labour, ce n'était donc pas intuitif d'y revenir. À cette époque, j'étais un peu seul à faire ce choix », se rappelle Michel Gosset.

Résultat, l'utilisation des intrants diminue progressivement au sein de l'exploitation. Aujourd'hui, l'indice de fréquence de traitement (IFT) du vignoble est tombé à 5,6 en 2019 contre en moyenne 16 dans le vignoble champenois en conventionnel.

« Il m'arrivait de ne pas traiter et de prendre un risque, alors que la majorité des vigneronnes vont traiter pour se prémunir contre le risque de perte » poursuit-il. Un risque de perte qui peut s'avérer très coûteux pour les vigneronnes champenoises, car en Champagne le kilo de raisin se vend à 7 euros, un montant sans égal dans le reste du monde.

Pour Michel Gosset, la diminution du nombre de traitements a avant tout été motivée par des raisons de qualité. « En fait nous n'avons jamais vanté nos pratiques environnementales, mais plutôt la qualité de notre travail du sol » explique-t-il.

### UNE RÉPUTATION À DOUBLE TRANCHANT

Pour le très réputé vignoble champenois, réduire l'utilisation des phytosanitaires est une gageure. Dans les 30 000 hectares du très prestigieux vignoble de la Champagne, les exploitations indépendantes doivent résister à la pression des grands négociants qui rachètent à tour de bras. Et gérer un prix de la terre qui atteint des sommets.

Ce prix du foncier est une des raisons qui complexifie la réduction de l'usage des phytosanitaires, surtout dans les petites exploitations plus exposées financièrement au risque d'une mauvaise récolte et qui craignent de se voir racheter par les grandes maisons, LVMH en tête, qui

pèse déjà 22 % des ventes mondiales de champagne.

En plein débat national sur les zones de non-traitement, le syndicat général des vigneronnes de Champagne s'est mobilisé contre l'instauration d'une bande sans traitement de 10 mètres à proximité des zones d'habitation.

Une mesure qui menacerait selon le syndicat 1 000 hectares de vignes dans le vignoble champenois, où le coût de la terre a augmenté de manière exponentielle pour atteindre environ 1,1 million d'euros pour un hectare.

« Il y a des solutions qui existent comme des pulvérisateurs confinés ou des cépages résistants aux maladies de la vigne, mais elles sont coûteuses et prennent du temps à mettre en œuvre » explique Paul Gosset.

Parmi les cépages résistants au mildiou et à l'oïdium, les deux plus redoutables champignons parasites, le Voltis par exemple pourrait être planté dans les parcelles de vignes proches des zones d'habitation. Une solution qui devra être acceptée par le très strict cahier des charges de l'appellation champagne.

# Le Bordeaux veut gérer le changement climatique en tournant la page de la chimie

.....

Par Aline Robert | EURACTIV.fr



Parcelle test de cépages résistants au changement climatique, sur le site de l'Inra à Bordeaux. Photo AR

La diminution des intrants tend à rendre la vigne plus robuste et permet de mieux exprimer le terroir dans l'arôme du vin, selon les experts. Le vignoble s'intéresse aussi à de nouveaux cépages, résistants à la chaleur et aux maladies.

« C'est vrai qu'autrefois, la chimie était notre amie. Mais ça, c'est fini ». L'adaptation de la vigne à un environnement changeant,

qu'il s'agisse de la défiance à l'égard des pesticides ou du changement climatique est un vrai cheval de bataille pour Bernard Farges, président du Conseil Interprofessionnel des Vins de Bordeaux. Et il n'est pas le seul : s'ils ne le crient pas sur tous les toits, de plus en plus d'exploitants, dans les grands crus, comme dans l'Entre deux mers, se tournent vers le bio, les labels HVE voire la biodynamie.

La quête d'un vin qui exprime

au mieux les terroirs est un souci constant dans la région, où l'on taille les racines de la vigne sous terre pour les forcer à aller puiser nutriments et eau au plus profond. Une technique qui répond aussi au réchauffement climatique, qui a fait avancer d'une dizaine de jours la date moyenne des vendanges depuis les années 1980.

Suite à la page 13



Suite de la page 12

## DES MEILLEURS VINS... POUR L'INSTANT

« La hausse des températures affecte clairement notre travail : mon grand-père et mon père ont fait beaucoup d'effort pour faire progresser le taux d'alcool du vin, en allégeant les vignes de leurs raisins et en les rapprochant de la terre. Moi, je fais exactement l'inverse », raconte Philippe Bardet, vigneron à Saint Emilion en agriculture raisonnée, qui reconnaît que ses vins ont changé. Mais plutôt en mieux. Et c'est là tout le paradoxe du phénomène : dans le bordelais, un degré de plus et un peu moins d'eau représentent, pour l'instant, une bonne nouvelle.

Ainsi les conditions climatiques de l'année 2019, avec des vagues de chaleur intenses et peu d'eau, posent un problème tout relatif : celui de la quantité. En cette fin de vendanges, pour certains vignobles, des exploitants constatent que les grains de raisin ont développé une peau épaisse, mais peu de jus.

« Le problème du réchauffement climatique, dans beaucoup de régions, c'est le manque d'eau ; mais dans le bordelais, on n'en manque pas », souligne François-Thomas Bon, vigneron bio. Très arrosée, la région n'a pas recours à l'irrigation. Et l'humidité modérée cette année a permis de limiter les attaques de mildiou, ce champignon dévastateur pour la vigne qui nécessite des traitements multiples lorsqu'il apparaît, y compris en bio avec du sulfate de cuivre.

Si son domaine, Château La Grace Fonrazade est certifié en agriculture biologique, l'exploitant ne le met pas en avant : l'appellation Saint Emilion suffit. Il est pourtant engagé dans une démarche globale qui vise à limiter l'empreinte environnementale de son exploitation : recyclage du carton et du bois des palettes, chaudière à sarments, évaluation de la consommation de

carburants des tracteurs et d'eau de l'exploitation, rien n'échappe à la vigilance de l'agriculteur. Qui tente désormais de trouver une solution pour recycler le bois des fûts de chêne indispensables à la vinification, dont la durée de vie ne dépasse pas 6 ou 7 ans. « On tente de mettre au point des fûts droits plutôt qu'arrondis, pour pouvoir recycler les planches... Mais ça pose des problèmes d'étanchéité pour l'instant ! » reconnaît le viticulteur.

## LE BIO, UNE RÉPONSE À LA CHALEUR ET À L'EXPRESSION OPTIMALE DES ARÔMES

A plus long terme, les professionnels de la vigne s'accordent sur le fait que le vin de Bordeaux est victime d'aléas climatiques croissants, qui ont contribué à mobiliser la profession : grêle, gel, pluies diluviennes ou sécheresse, les risques sur les récoltes sont plus nombreux. « On a la pénible impression d'avoir nettement plus de gel au printemps », regrette Philippe Bardet, qui se dit toutefois « optimiste face au petit changement climatique » observé depuis une vingtaine d'année.

Sa parade pour renforcer la résistance des vignes : limiter les intrants. Il a été un des premiers à militer pour l'enherbement des vignes, qui permet de mieux fixer l'azote et l'eau dans le sol. L'essentiel du vignoble est désormais recouvert d'herbes, ce qui permet aux raisins de mieux résister à la chaleur, et d'économiser les engrais.

La démarche d'agro-écologie progresse, même si avec 10 % des vignes en bio, le bordelais atteint tout juste la moyenne nationale. Dans « En 2018, on a eu trois fois plus d'eau qu'en Bourgogne ! C'est nettement plus compliqué de limiter les traitements dans notre région », souligne Pierre Lurton, qui gère le domaine d'Yquem à Sauternes, un des premiers grands crus classés qui aura bientôt son

label bio. Le domaine mythique racheté par le groupe LVMH en 2004 après 4 siècles aux mains de la même famille, les Lur Saluces, était déjà à moitié cultivé en bio, une démarche notamment motivée par des fins œnologiques. « Peut-être qu'en bio, voire en biodynamie, on aura des arômes encore plus purs ! » espère l'expert.

La filière anticipe aussi le réchauffement du climat en testant de nouveaux cépages ; le Bordeaux étant déjà issu d'assemblage, l'ajout de plants utilisés au Portugal comme le Touriga Nacional ou le Marsellan pourrait permettre de conserver des vins équivalents au goût d'ici une vingtaine d'années.

« Si en 2050 on continue de s'entêter à planter du merlot, on aura moins de typicité » prévient Kees van Leeuwen, chercheur à l'institut des sciences de la vigne et du vin. Le centre explore aussi d'autres pistes : des ceps issus de croisements entre des souches résistantes aux principales maladies de la vigne et des cépages plus classiques comme le Cabernet Franc et le Petit Verdeau, les plus résistants au changement climatique.

Des hybrides qui offriraient une réponse à la fois à la hausse des températures et à la pression sociétale contre les pesticides. Mais patience : leur commercialisation potentielle interviendra au plus tôt d'ici 2030.



Pour de plus amples  
informations sur les  
éditions spéciales  
d'**EURACTIV**

**Contactez-nous**

**Elena Barba**

*EU Project Manager*  
elena.barba@euractiv.com  
tel. +32 (0)2 788 36 60

**Martina Paterniti**

*Project Manager*  
martina.paterniti@euractiv.com  
tel. +32 (0)2 788 36 83