

Pour faire face au réchauffement, peut-être sera-t-il nécessaire de faire appel à la diversité des cépages.

Vignes et vins: chaud devant!

Dans un contexte de dérèglement climatique, vigneron et chercheurs repensent le travail viticole pour redonner de la vie au sol et de la force à la vigne. **PAR JACQUES DUPONT**

Dans le monde viticole de maintenant, il n'existe plus un seul problème qu'une absence de solution finisse par résoudre. Même ceux que l'on glissait discrètement naguère sous le tapis, pesticides, chimie envahissante, etc., figurent en première place sur l'agenda. Réchauffement et environnement: ces questions vont de pair. Le changement climatique a appuyé là où ça fait mal. Autrement dit, vouloir lui résister nécessite de revoir en profondeur l'ensemble des pratiques. Et vite! Un exemple éclairant. Depuis le XV^e siècle, qui clôturait une période de réchauffement, la Terre se refroidissait. Au milieu du XIX^e, on s'interrogeait sur l'avenir incertain de la ville de Chamonix, menacée par l'avancée des glaciers... Les vigneron vendangeaient au mieux fin septembre (en zone Sud) et le plus souvent en octobre. D'où le nom de « vendémiaire » dans le calendrier révolutionnaire couvrant cette période. Leur combat essentiel consistait à parvenir à la maturité

sucrée des raisins afin d'obtenir des vins qui dépassaient les 6 ou 8 degrés. La chaptalisation, expliquée par le chimiste Jean-Antoine Chaptal en 1801, consistait à ajouter du sucre dans les moûts en fermentation pour précisément faire monter les degrés. Dans les années 1990, c'était encore un point de discorde entre producteurs du Sud, où cette pratique était interdite car les autorités estimaient que le soleil suffisait, et ceux du Nord, moins favorisés, où cela était autorisé.

Fragilisé. Mieux (ou pire, au choix): jusqu'au début des années 2000, nombre de grands crus bordelais s'équipaient à grands frais de concentrateurs, des appareils complexes qui, par osmose inverse, permettaient d'éliminer de l'eau dans les jus afin, là encore, d'obtenir un taux d'alcool plus élevé. Dix années plus tard, ces machines dorment dans les profondeurs des hangars, protégées par des bâches. Aujourd'hui, chacun cherche comment éviter de proposer un vin qui

dépasse 15 degrés... Rapide et brutal bouleversement. Pour endiguer certains effets du réchauffement – on n'évitera évidemment pas la grêle et les pluies diluviennes –, il convient donc de tout reprendre, de repenser les travaux viticoles pour redonner de la vie au sol et de la force à la vigne. Si, au lendemain de la Seconde Guerre mondiale, la généralisation de l'usage des pesticides a sauvé le vignoble et soulagé ceux qui le travaillaient, cela les a également éloignés des bons gestes. Le désherbage chimique, le recours aux fongicides et insecticides, entre autres, ont rendu une partie des sols stériles et ont modifié les équilibres. Les engrais ont, certes, nourri les plantes, mais en se substituant aux micro-organismes qui alimentent les racines. Bref, on a fragilisé la vigne.

Un des principaux problèmes auxquels se heurtent vigneron et chercheurs, c'est la maturité. Ou, plutôt, les maturités. Pour qu'un vin soit bon, il est nécessaire que tous les éléments qui

BERNARD BONNEFON / ANK-IMAGES - FLORILEGIUS/LEEMAGE (X2)

constituent le grain de raisin soient mûrs. Avec la nouvelle donne climatique, les sucres grimpent la côte bien plus vite que le reste du peloton. Résultat, dans certains vins rouges, par exemple, les tanins atteignent leur maturité quand déjà les sucres annoncent un alcool potentiel de plus de 14 degrés... Et si on cueille plus tôt, certes on obtiendra un vin moins alcoolisé, mais doté de tanins astringents, de ceux qui donnent l'impression de mâchouiller des prunelles. Comment faire pour ralentir les uns et accélérer les autres ? De nombreuses solutions montent peu à peu sur la table.

Nouvelles sélections. D'abord, il y a la plus ancienne, l'historique, celle qu'on ne veut pas voir. Pour lutter contre le phylloxéra à la fin du XIX^e siècle, on avait trouvé la solution miracle : greffer nos bons plants français sur des pieds américains qui, eux, faute de faire du bon vin, résistaient aux pucerons tueurs de racines. Ces porte-greffe, comme on les appelle, sont-ils adaptés à la situation actuelle ? Beaucoup – pépiniéristes, chercheurs, vigneron – ne le pensent pas, et il conviendrait, selon eux, de procéder à de nouvelles sélections. Malédiction : pour le moment, il est interdit aux pépiniéristes d'y procéder.

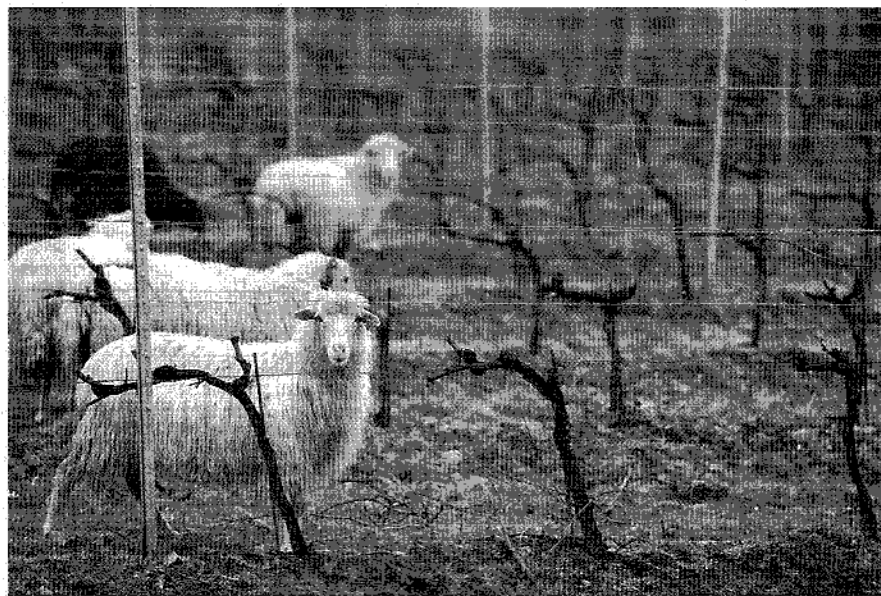
Puis il y a la recherche du temps perdu, celui d'avant le phylloxéra, quand de multiples cépages se faisaient concurrence dans les vignes. La crise passée, dans l'urgence de la replantation, on en a ignoré beaucoup. Ceux qui ne mûrissaient que les très bonnes années ont été abandonnés au profit des célébrités : cabernets, chardonnays, merlots, etc. On s'aperçoit que certains de ces vilains petits canards délaissés pourraient bien s'avérer utiles aujourd'hui dans les assemblages pour faire baisser le degré final du vin. Par chance, un peu partout, dans le Sud-Ouest, en Corse, en Charente, se sont créés des conservatoires où des chercheurs obstinés ont rassemblé et cultivé ces vieux cépages, mais aussi les différents « cousins » d'une même variété. En Bourgogne, pour les rouges, on parle évidemment du pinot noir, mais, en réalité, c'est une vaste famille qui comprend plusieurs dizaines d'individus différents qui ne réagissent pas de la même façon aux aléas climatiques. Cette école de la diversité s'oppose à une autre direction technique, celle des cépages dits « résistants ». Il

s'agit de fabriquer par hybridation de nouveaux cépages capables de résister au mildiou et peut-être à terme de produire moins de sucre. Certains ont déjà été homologués dans certaines appellations contrôlées malgré les vives critiques formulées par de grands professeurs en ampélographie, la science des cépages, comme Jean-Michel Bourisiquot (Montpellier SupAgro). Lequel dénonce dans ces hybrides un éloignement de l'espèce *Vitis vinifera*, qui est celle à laquelle appartient tous nos cépages de qualité. « Il est de toute évidence vain et ô combien prétentieux de penser qu'un ou deux croisements puissent remplacer quelque 5 millions d'années d'évolution et de sélection naturelle. »

Plus savoureux pour l'imaginaire, l'agroécologie et l'agroforesterie séduisent nombre de producteurs. Pour éclairer les lanternes, il suffit d'imaginer un troupeau de moutons dans les vignes. Ils broutent l'herbe, plus besoin de désherbant, et ils restituent de l'engrais naturel. En sus, les brebis fournissent du lait pour les fromages et du gigot pour le dimanche. Le mouton, sans le savoir, fait figure de « fonctionnalité

Pour qu'un vin soit bon, il faut que tous les éléments du grain de raisin soient mûrs. Comment ralentir les uns et accélérer les autres ?

offerte par les écosystèmes », comme disent les poètes du ministère de l'Agriculture... Évidemment, l'agroécologie ne se limite pas à cet exemple. Aujourd'hui, cette proposition s'appuie sur la recherche et la science. Elle met également en lumière le rôle déterminant des arbres. Si l'on savait, du moins en partie, ce qu'en surface ils apportent – lutte contre l'érosion, ombre, protection contre les vents, abri pour la faune, apport d'eau, de fraîcheur et d'humus par la chute des feuilles –, on connaît davantage désormais leur action souterraine. Leurs racines qui rayonnent largement développent des mycorhizes, un réseau complexe composé de racines et de champignons qui transforment et alimentent la plante. Ces mycorhizes enrichissent les sols, favorisant la vie microbienne. La spécialisation avait banni les arbres des rangs de vignes. La lutte contre le réchauffement et la nécessité de recréer des équilibres les réinstallent là où c'est possible. Arbres autour ou au milieu des rangs, plantation de haies. À Bordeaux, où il n'y a pas si longtemps l'on nous affirmait que, compte tenu de la pluviométrie, la culture bio était impossible, non seulement les records de conversion vers le bio sont en train d'être battus, mais dans nombre de grands crus, outre la dégustation des produits locaux, miel, volailles et légumes du château, des fruitiers sont plantés à tout-va. Désormais pour le dessert des vendangeurs, ce sera confiture ! ■



Moutons et brebis dans les vignes, parfaites fonctionnalités offertes par les écosystèmes.