

« Avec le réchauffement climatique, les arômes des vins sont en danger »

Recueilli par César Compadre, c.compadre@sudouest.fr



Nathalie Ollat dans les parcelles de vignes expérimentales de l'Inrae à Villenave-d'Ornon, aux portes de Bordeaux. - THIERRY DAVID / SO

Coautrice d'un livre sur l'impact du changement climatique sur la viticulture, Nathalie Ollat en analyse les enjeux, de l'accès à l'eau aux nouveaux cépages, et jusqu'à la typicité et au goût des vins

La Drômoise Nathalie Ollat, dont les parents étaient agriculteurs, mène depuis trente ans des recherches sur la vigne, « une plante qui exprime le terroir, l'histoire, la culture et qui est un objet de recherche attractif ». Ingénieure agronome (école de Montpellier), elle dirige l'unité mixte de recherche (UMR) Écophysiologie de la vigne à l'Institut national de la recherche agronomique (Inrae) de Bordeaux. Elle a cosigné un ouvrage qui vient de paraître – déjà considéré comme une référence – sur les effets du changement climatique sur la vigne et le vin (1).

Pourquoi vous être intéressée au phénomène du changement climatique ?

Parce que la vigne est une plante concernée au premier chef par le dérèglement climatique mis en évidence par le Giec [Groupe d'experts intergouvernemental sur l'évolution du climat, NDLR] et que chacun d'entre nous peut constater. Tous les vignobles sont impactés. Nous avons dans l'ouvrage des informations venant de 18 pays, de l'Australie au Chili, des États-Unis à la Grèce. Notre travail pluridisciplinaire est le résultat de douze ans de recherches menées dans le cadre de l'Inrae et du projet Laccave, avec de multiples partenaires (IFV, ISVV, FranceAgriMer, Inao, CIVB, programme Vitirev...). Sécheresse, gel, cépages adaptés ou l'acceptation par les amateurs des nouveaux types de vin, nous avons examiné toutes les facettes du sujet.

En quoi l'accès de la vigne à l'eau est-il un enjeu majeur ?

Le millésime 2003 reste dans les mémoires comme celui de la sécheresse et depuis lors il y a une prise de conscience. Même si elle est une liane méditerranéenne qui montre des capacités d'adaptation, la vigne peut souffrir des épisodes de chaleur répétés et intenses. Elle va se protéger et limiter ses échanges avec le monde extérieur, ce qui peut entraîner des défauts dans les vins. L'accès à l'eau est alors vital. Des sols plus drainants comme les graves peuvent être en danger si la profondeur de l'enracinement n'est pas suffisante. Les terroirs répondent différemment, en fonction également de l'argile présente. Le travail du sol et l'enherbe-ment sont des leviers d'action.

Comment le dérèglement climatique engendre-t-il des gels plus dévastateurs ?

Globalement, les hivers sont plus doux et la vigne pousse plus tôt. Quand les gelées de printemps arrivent (avril, mai), elles peuvent donc causer davantage de dégâts sur une végétation plus avancée. On l'a vu dans notre région en 2017 ou 2021. Dans le cadre de nos travaux, nous avons rencontré 500 producteurs dans sept régions, et il y a de l'inquiétude et du désarroi. Adapter la taille de la vigne, en la faisant plus tard dans la saison, est une réponse. Mais il y a des limites : les producteurs ne peuvent pas tout faire au dernier moment, il faut organiser les chantiers (maind'œuvre). Que ce soit avec le gel ou la sécheresse, ce sont les rendements qui sont en jeu. Ils doivent être suffisants pour assurer la pérennité des exploitations, ce qui n'est plus toujours le cas.

Faut-il de nouveaux cépages pour s'adapter à ce réchauffement ?

Dans le cadre du programme Vitadapt, nous testons une cinquantaine de cépages essentiellement venus du sud et de l'est de l'Europe, pour apprécier leur acclimatation à notre région. Un travail de long terme. L'Institut national de l'origine et de la qualité (Inao) a autorisé l'intégration de certains d'entre eux dans les cahiers des charges d'AOC volontaires, et ce à titre expérimental (2). Bien sûr, il s'agit de conserver la typicité des vins de Bordeaux.

Nous avons aussi un enjeu avec des cépages plus résistants aux maladies, par exemple au mildiou, très virulent ces dernières années. Il y a une grande incertitude concernant l'apparition de nouveaux fléaux imputables au dérèglement climatique, même si nous surveillons de près l'arrivée possible de la maladie de Pierce [maladie bactérienne, NDLR].

« Le rôle des œnologues est important pour travailler des raisins qui arrivent dans les chais plus sucrés et moins acides »

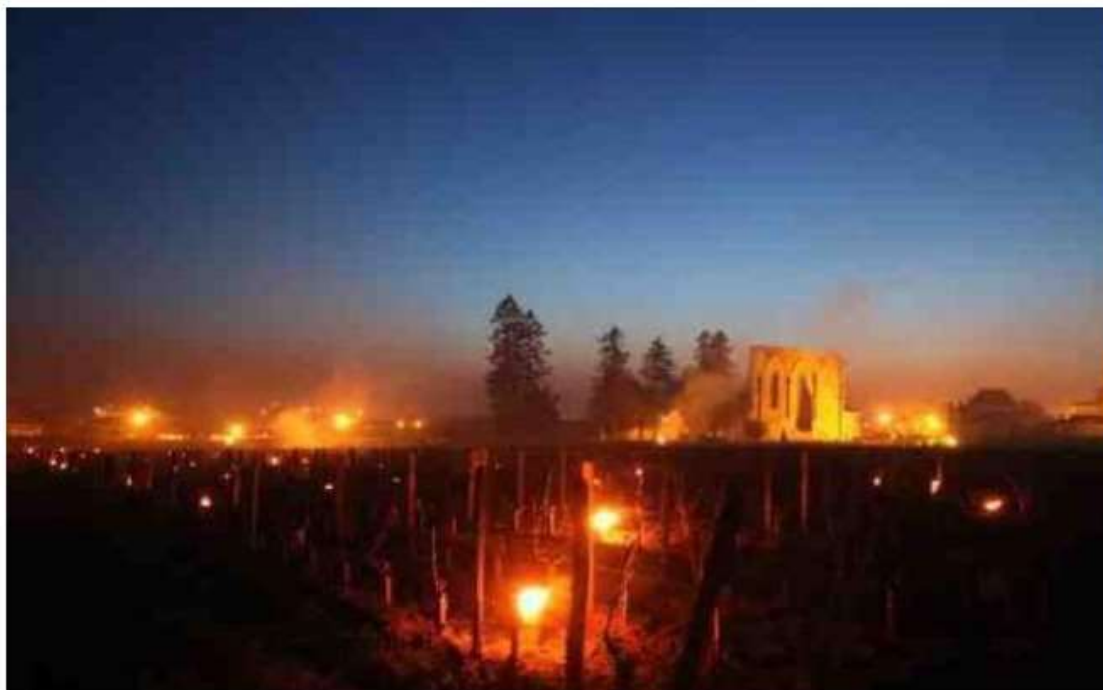
Conseilleriez-vous de planter du merlot, un cépage qui donne des vins plus alcoolisés ?

Je ne le conseillerais pas forcément. Cette capacité forte qu'il a à accumuler des sucres pourrait présenter des limites. Quand on arrive régulièrement à des 15 degrés, le potentiel à élaborer de grands vins peut être questionné. Même si, dans notre région, on peut jouer via l'assemblage avec d'autres cépages (cabernet-sauvignon, cabernet franc...). Sur cette question des cépages actuels, il faut rester modeste car ils ont certainement des capacités d'adaptation. Sur le millésime 2022 – chaud et sec –, certains ont annoncé des merlots exceptionnels. Sur tous ces points, le rôle des œnologues est important pour travailler au mieux les raisins qui arrivent dans les chais, qui sont plus sucrés et moins acides. Pour apprécier la capacité de vieillissement des vins d'aujourd'hui, les recherches continuent, rien n'est arrêté.

Comment les consommateurs jugent-ils ces vins d'aujourd'hui ?

Avec le réchauffement climatique, les arômes des vins sont en danger. Nous devons arriver à mieux cerner les composants qui font la qualité d'un raisin. Nous avons testé différents types de vins auprès d'un panel de 180 consommateurs. À la première dégustation, les rouges « type réchauffement climatique », concentrés, plus alcooleux, aux arômes de fruits confiturés, étaient bien appréciés. Puis, dans un second temps, le consentement des sondés à en acheter de manière répétée a baissé. Ils appréciaient alors moins ces vins plus structurés et plus chauds.

(1) « Vigne, vin et changement climatique » par Nathalie Ollat et Jean-Marc Touzard, éd. Quae, 284 p., 40 euros. (2) Exemples : arinarnoa, castets, touriga nacional, alvarinho.



En avril 2022 à Saint-Émilion, des vigneronns allumaient des chaufferettes pour limiter les dégâts imputables au gel. ARCHIVES LAURENT THEILLET/SO

PODCAST « LES 4 SAISONS DU VIN »

Depuis six ans, « Sud Ouest » propose un podcast dédié aux problématiques et aux enjeux de l'univers viticole. Dans le cadre des « 4 Saisons du vin », des dizaines de professionnels ont déjà été reçus : vigneronns, négociants, œnologues, cavistes, acheteurs de grandes surfaces, architectes spécialistes des chais... On peut y retrouver une heure d'entretien avec Nathalie Ollat sur cette question de l'adaptation de la viticulture au réchauffement climatique. Les podcasts sont en accès libre sur le site Internet sudouest.fr

Publié le 19/05/2024 – Sud-Ouest – César Compadre