



## Le billet de la Finance Responsable

### La viticulture face aux nouvelles conditions climatiques: comment s'adapter à la hausse des températures ?

Le mois de janvier est de plus en plus souvent dédié à la sobriété alcoolique, après les excès des fêtes de fin d'année. Si la période est à une consommation ralentie, elle favorise la prise de recul et la réflexion sur les évolutions nécessaires de ce pan entier du patrimoine français qu'est le secteur viticole, face aux changements provoqués par le réchauffement climatique.

Les terres viticoles représentent environ 750 000 hectares dans notre pays, exploités par 59 000 domaines, pour une production de 4,5 Mds de litres dont plus d'un quart est exporté (chiffres 2022). Comme toute activité économique, ce secteur doit participer à l'effort collectif de réduction de son impact sur le vivant : **L'ATTÉNUATION.**

À titre d'exemple, le seul scope 1 de la consommation de vin en France représente 64 kg CO<sub>2</sub>e par français. À cela, il faut encore ajouter, selon l'ADEME, les scopes 2 (énergie) et 3 (fret routier, matériaux entrants...).

L'atténuation passe notamment par :

- La limitation de l'utilisation des énergies fossiles (engins agricoles, transport et équipements)
- La construction des bâtiments et des caves moins énergivores
- L'amélioration du conditionnement par éco-conception
- L'amélioration de la gestion des sols pour faciliter la captation du carbone et l'enherbement des vignes

Un label comme le HVE (Haute Valeur Environnementale) permet aux viticulteurs engagés de « sanctionner » leur implication à modérer leur empreinte écologique.

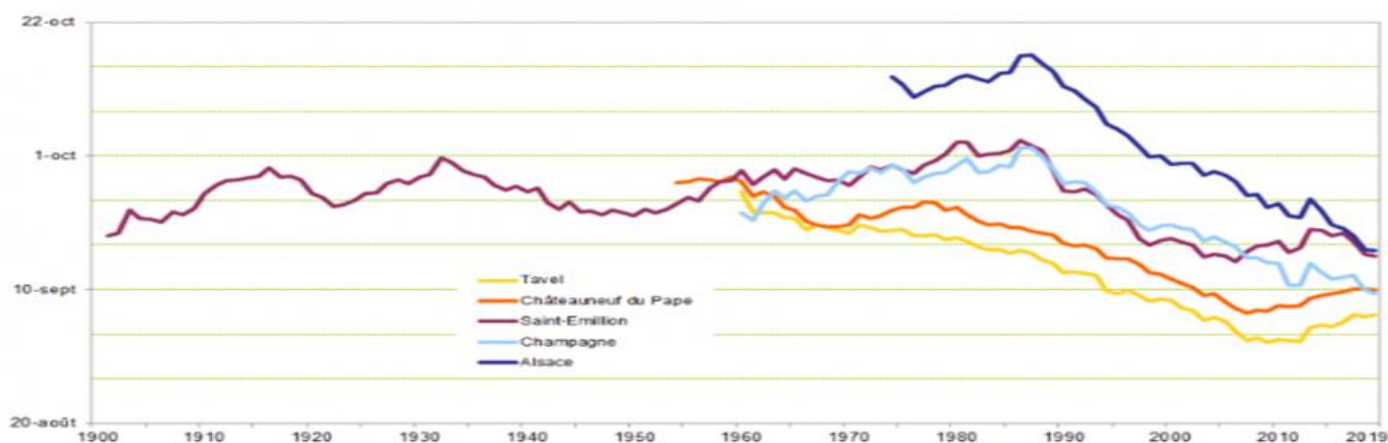
### Qu'en est-il de L'ADAPTATION aux évolutions climatiques ?

Il faut d'abord se poser la question des impacts concrets du changement climatique sur la vigne. Certains sont déjà visibles :

- Éclosion prématurée des bourgeons, rendus vulnérables au gel
- Vendanges avancées dans la saison : on estime aujourd'hui qu'elles ont lieu près de 3 semaines plus tôt qu'il y a 40 ans
- Vagues de chaleur et grêle qui endommagent régulièrement les vignes



**Evolution de la date de vendange (moyenne décennale)  
entre 1901 et 2019 pour un panel de vignobles français**



Crédits : Inter-Rhône - ENITA Bordeaux - INRA Colmar - Comité interprofessionnel du vin de Champagne

D'autres conséquences sont de nature à modifier à terme le vin et son évaluation gustative, mais aussi à remettre en question les différents classements qui en font un produit d'exception et un enjeu de patrimoine dans notre pays. Ainsi, la Classification Officielle des Vins de Bordeaux qui date de 1855 aura peut-être un jour l'occasion d'être révisée (?). Tout comme la législation française des AOC qui régit les crus et climats de Bourgogne.

En effet, le réchauffement climatique commence à transformer le vin en rendant le raisin plus sucré. La conséquence directe est l'augmentation du taux d'alcool. Par exemple, les vins du Languedoc ont une moyenne de près de 14 depuis 2015, contre 11 en 1980.

Aux effets physiques et chimiques de la hausse des températures, on peut ajouter la variabilité du résultat produit qui exacerbe les effets de millésime, entraînant des risques économiques.

Les vins d'appellation, dont notre pays s'enorgueillit, sont les premiers concernés par ces risques accrus.

Les réponses des professionnels ne sont pas sans inconvénients :

- Une **irrigation** davantage utilisée

Celle-ci est aujourd'hui quasiment interdite par les différents cahiers des charges des vins sous appellation en France. Elle est en revanche de plus en plus pratiquée à l'étranger, en particulier en Argentine.

En Espagne, l'irrigation pose déjà de sérieuses questions sur les priorités de l'utilisation de l'eau : le vignoble est très étendu et les 1 à 4 M de litres d'eau annuellement nécessaires par hectare manqueront à d'autres secteurs d'activité.



- **Des changements de cépages**

L'utilisation de cépages plus résistants ou dont la récolte est plus tardive est possible dans le Bordelais, où l'on mélange Merlot et Cabernet Sauvignon (ce dernier étant vendangé plus tardivement). Il ne l'est pas en Bourgogne dont la viticulture repose sur le mono-cépage.

- L'apparition de **nouvelles vignes** situées...

- o Plus au **nord**

Le développement de la viticulture sur des territoires nouveaux a déjà commencé. Taittinger développe des vins mousseux dans le Kent. LVMH y travaille également. Les terres propices à l'élevage de raisins en Angleterre représenteraient près de 35 000 hectares, l'équivalent de la Champagne.

Les Pays-Bas, la Belgique et même la Suède produisent aujourd'hui des vins. La qualité gustative n'est peut-être pas au niveau de nos 1<sup>ers</sup> crus, mais l'évolution du climat travaille pour ces nouveaux producteurs.

- o Plus en **altitude**

La production viticole est une activité économique qui se doit d'être rentable. À défaut de pouvoir offrir un produit d'exception, les acteurs de la viticulture recherchent un rendement minimal. Dans la région de Mendoza (Argentine), ce rendement n'est plus assuré à 800 mètres d'altitude. Qu'à cela ne tienne, les vignes sont désormais plantées à 1 400 mètres, là où la température reste conforme à l'élevage du Malbec, le principal cépage utilisé dans le pays.

Bien évidemment, cette adaptation par l'altitude n'est pas possible partout et reste préjudiciable aux producteurs de vins d'appellation, en particulier les vins français.

L'adaptation des producteurs viticoles au changement climatique ne sera pas uniforme dans le monde. Les effets du réchauffement global affecteront parfois la qualité, parfois la quantité de raisins produits, parfois les deux. L'ensemble de la production viticole s'y prépare, avec plus ou moins de bonheur... en tenant compte également des changements d'habitudes des consommateurs. En France, la consommation de vin par habitant a baissé de 60 % en 50 ans.

Alain Mignot  
Gérant

Achevé de rédiger le 12/01/2024

