

La catastrophe climatique qui est à craindre pourrait faire disparaître plus de la moitié des vignobles, et les vins du futur auront un goût très différent.

GAZETA  
**wyborcza**

DOMINIK Sipiński

Pratiquement toutes les vignes ont subi des dégâts. Les caves, les machines et les véhicules ont été détruits. « Les photographies aériennes montrent que l'inondation a dévasté de 10 à 15 % des surfaces viticoles », dit Daniel Koller au sujet du cataclysme qui a frappé en juillet la vallée de l'Ahr, dans l'ouest de l'Allemagne. Koller estime que le vin représente un aspect important de ce drame : « La viticulture est la colonne vertébrale économique de la région. Elle ne concerne pas que les viticulteurs et les producteurs de vin. Tous les hôtels et les restaurants du coin vivent du tourisme œnologique. Ces entreprises sont en symbiose, et c'est cette symbiose qui donne son indépendance à la région. Les pertes sont tellement énormes que l'argent va aller à la reconstruction des infrastructures essentielles. Mais si les petits commerces et les vignobles, souvent familiaux, disparaissent, nous perdrons cette indépendance. » Il ajoute qu'il est encore difficile d'estimer l'étendue des dégâts. Selon lui, la dernière évaluation des pertes pour les viticulteurs atteindrait 400 à 600 millions d'euros.

Koller est l'un des initiateurs du projet #Flutwein (« vin de crue ») qui organise la vente des bouteilles de vin qui ont pu être sauvées de l'inondation. Ils ont déjà rassemblé 4,3 millions d'euros auprès de 45.000 personnes. Il dit que la chance qu'ils ont eue dans leur malheur, c'est que les vignobles situés dans la vallée, où des vins blanc et rouge de qualité moindre sont produits, sont ceux qui ont le plus souffert. Les vignes les meilleures, celles de raisin rouge qui font la renommée d'Ahr, cultivées plus haut dans les montagnes, ont survécu à l'inondation.

Il y a en Europe des dizaines de régions qui dépendent également de la production de vin. Beaucoup se trouvent dans des vallées de montagne exposées aux inondations et aux glissements de terrain. En Italie, les vignobles sont menacés par les incendies, en France, par la grêle, et partout, par les vagues de chaleur dépassant les 35 degrés, la température maximale à laquelle le raisin pousse bien. Et les scientifiques ont la certitude que ces phénomènes seront de plus en plus courants.

#### Un Bordeaux 2050

La catastrophe climatique, ce sont avant tout des changements au long cours peu visibles au quotidien, mais dont les conséquences à terme sont dramatiques. Bien qu'ils ne détruisent pas directement les cultures, ils empêchent de plus en plus les viticulteurs de dormir. « La qualité du vin dépend du terroir. C'est-à-dire d'une alchimie entre le climat, le terrain et la culture viticole locale. Si le climat change, même si le terrain et les méthodes restent les mêmes, l'essence du vin va changer », explique Pascal Chatonnet, propriétaire d'un vignoble bordelais et consultant en viticulture de la Nouvelle-Zélande, au Canada.

En 2018, Chatonnet a préparé un vin très particulier. Avec la complicité d'un groupe de journalistes engagés sur les questions environnementales, il a amené à la COP24 de Katowice, en Pologne, un Bordeaux rouge de la cuvée 2050. Un vin expérimental fabriqué avec du raisin cultivé de manière



traditionnelle et selon les méthodes actuelles, mais dans des conditions climatiques qui simulaient les pronostics pour 2050. Le vin était amer, dépourvu d'arôme et sans relief. Chatonnet a délibérément produit ce vin de qualité pour le moins douteuse dans le but de rendre tangibles les dangers auxquels les scientifiques disent depuis longtemps que nous nous exposons.

Il n'y a pas un type de changement climatique qui soit plus néfaste que d'autres pour les viticulteurs, d'autant que leurs conséquences varient selon les régions. Elizabeth Wolkovich, de l'Université de la Colombie-Britannique au Canada, qui dirige des études sur l'adaptation de la production viticole dans le contexte de la catastrophe climatique, estime que l'avancement de la saison des récoltes en raison de l'augmentation des températures est toutefois le plus notable. « En France, les récoltes ont actuellement lieu plus tôt que jamais au cours des 800 ans de production documentés », affirme la chercheuse.

Le raisin, davantage exposé au soleil et à des températures élevées, mûrit plus vite. Si bien qu'au lieu de le récolter en septembre, les viticulteurs sont de plus en plus souvent contraints de le faire en août. Il leur est donc de plus en plus difficile de trouver le meilleur moment. Comme l'explique Chatonnet, pour éviter que le raisin ne soit trop sucré, ils récoltent des fruits qui, par ailleurs, ne sont pas mûrs – ils n'ont par exemple pas la bonne quantité de polyphénols ou de tanin –, ce qui a une incidence sur la qualité du vin. Les gelées printanières posent également problème, surtout lorsque les hivers sont doux. Au printemps, la vigne commence à croître très tôt. Un retour même court des températures négatives peut alors causer d'importants dégâts.

Le spectre des 2 degrés  
« On dit que la cuvée 2021 sera la pire en France depuis la Seconde Guerre mondiale, parce que fin avril-début mai, il y a eu une semaine très chaude, tous les bourgeons ont commencé à s'ouvrir, et ensuite, il y a eu des gelées catastrophiques, jusqu'à -11 degrés », explique Maciej Nowicki, expert et journaliste du magazine *Ferment*, dédié au vin. « Peu de régions françaises ont alors échappé à l'hécatombe. »

**56 %**

des vignobles actuels ne seraient plus adaptés à la viticulture si la température augmentait de 2 degrés par rapport à la période préindustrielle, selon huit chercheurs et chercheuses



# Le réchauffement climatique force la viticulture à **se réinventer**

Ignacio Morales-Castilla, de l'Université d'Alcalá, pointe quant à lui les vagues de canicule estivale en Espagne : autant que les gelées printanières, elles peuvent semer la désolation en un clin d'œil.

A tout cela s'ajoutent des précipitations globalement plus faibles, mais concentrées dans le temps. Soit il ne pleut pas du tout, soit il pleut à torrents ; les sécheresses quotidiennes sont entrecoupées de violents déluges. Et les pluies estivales, notamment en fin de saison, augmentent le risque de moisissure ou d'autres maladies. « La moisissure se développe plus facilement sur les fruits mûrs, or juste avant les récoltes, on ne peut plus recourir à des produits pour les protéger. Quand il pleut beaucoup, les fruits se gorgent d'eau, leur peau éclate et la moisissure y pénètre. Ils sont alors perdus », explique Nestor Kosciński, propriétaire du vignoble Moderna, dans les collines de Trzebnica, en Basse Silésie. Les agriculteurs peuvent lutter contre la canicule en irriguant artificiellement les vignes, mais ça n'est bon ni pour l'environnement, ni pour leurs portefeuilles.

En février 2020, Wolkovich, Morales-Castilla et six autres chercheurs et chercheuses estimaient dans un article publié par la revue américaine *Proceedings of the National Academy of Sciences* que si la température augmentait de 2 degrés par rapport à la période préindustrielle, 56 % des vi-

gnobles actuels ne seraient plus adaptés à la viticulture. Et ce scénario semble de plus en plus réaliste. Le rapport du groupe d'experts intergouvernemental sur l'évolution du climat (Giec) publié en août indique clairement que le seuil de 2 degrés de réchauffement sera atteint au cours du XXI<sup>e</sup> siècle, sauf si des mesures drastiques et immédiates visant à la réduction des émissions sont prises. Si la température augmentait de 4 degrés, les viticulteurs perdraient 85 % des terrains actuellement cultivés.

#### Une mondialisation éclair

Tout n'est pas perdu pour autant. Pour commencer, il convient de mettre de côté les stéréotypes. Le déclin du vin dans le sud de l'Europe n'est ni nouveau, ni lié à la seule catastrophe climatique. Les Italiens, les Français et les Espagnols en consomment moins qu'auparavant. Dans les années 60, un adulte français moyen buvait plus de 120 litres de vin par an. Aujourd'hui, ce chiffre est tombé à 45. La raison principale est le passage à la bière et aux alcools plus forts. En Italie, dans les années 60, le vin constituait 87 % de l'alcool consommé. Il n'en représente plus que 65 % à l'heure actuelle.

Etant donné que dans ces pays, on boit principalement du vin local, la surface cultivée a aussi chuté : en France, entre les années 60 et la première décennie du XXI<sup>e</sup> siècle, elle a diminué de 40 %, et en Italie, de moi-

*La qualité du vin dépend du terroir. Si le climat change, même si le terrain et les méthodes restent les mêmes, l'essence du vin va changer*

Pascal Chatonnet propriétaire d'un vignoble bordelais

”