



Publié sur *L'Est Eclair* (<http://www.lest-eclair.fr>)

[Accueil](#) > À quand carignan et grenache en Champagne ?

À quand carignan et grenache en Champagne ?

Par *Pascal DOLAT*

Créé le 10/01/2012 09:59

« Le Bordelais va-t-il produire des vins d'Algérie ? » C'est à cette interrogation un peu provocatrice que fin décembre, sur France Culture, l'Aubois Jean Rochard, 56 ans, était invité à répondre au micro de Michel Alberganti sur le thème des effets du climat sur les vignobles.

Directeur du Pôle national développement durable à l'Institut français de la vigne et du vin, basé à Épernay, celui qui fut ingénieur des services techniques au CIVC (Comité interprofessionnel du vin de champagne), a tenté en fait de synthétiser le contenu de son livre *Traité de viticulture et d'œnologie durable* (éditions Avenir œnologie). Sorti en 2005, l'ouvrage a été primé par l'Organisation internationale du vin, sorte de gouvernance mondiale du vin à laquelle Jean Rochard apporte son expertise sur les notions d'environnement et de climat.

Début des années 2000

« Les effets du climat sur la vigne sont regardés depuis le début des années 2000 », indique M. Rochard, en précisant que l'épisode canicule et sécheresse de « 2003 a été l'élément déclencheur qui a sensibilisé les vignerons. » L'enquête de terrain menée en 2009 avec les vignerons indépendants de France, cohérente avec l'avis des experts, a d'ailleurs révélé que quelle que soit la région viticole, les modifications perçues depuis une quinzaine d'années portent sur « l'augmentation du taux de sucre (0,5 à 2°), la précocité des dates de vendanges (8 à 11 jours), les modifications du processus de maturation, le raccourcissement du cycle (floraison et véraison 4 à 7 jours) et la diminution du taux d'acidité (0 à 0,9 g/l) ». À cet égard, cette étude corrobore les scénarios des experts (GIEC, CNRS...) indiquant qu'en France, une élévation moyenne de température de 1 °C des maximales en période de croissance (avril à août) correspond à une avancée de la date d'ouverture de vendange de 8 à 12 jours. Certes, pour l'heure, le vignoble septentrional de Champagne trouve des effets plutôt positifs au réchauffement climatique. Ses vins blancs ont profité de l'aubaine pour retrouver du degré et perdre de l'acidité excessive. Reste que les vignobles du sud (Languedoc-Roussillon, Provence...) expriment une réelle inquiétude en raison du stress hydrique et des coups de chaleur problématiques au niveau des rendements et de la qualité.

« Cela soulève la question de l'irrigation, de la disponibilité en eau, des coûts engendrés », souligne M. Rochard, qui évoque aussi comme pistes de recherche, la création de nouvelles variétés, de nouveaux porte-greffes, l'adaptation de la gestion du

sol, des modes de conduite (vigne en gobelet, vigne plus haute, filet d'ombrage...), etc.

Alcool en plus, acidité en moins

« Depuis un siècle, la température moyenne mondiale a augmenté de 0,7 °C (0,9 à 1,2 °C en France) », ajoute M. Rochard, en précisant que la vigne est un indicateur biologique utilisé pour mesurer l'évolution du climat.

Dans ce contexte, la profession entend susciter une dynamique de réflexion stratégique qui passera par des réseaux d'observations et d'échanges. L'INRA développe ainsi un projet « adaptation au changement climatique de l'agriculture » visant une approche pluridisciplinaire, qui associera les organismes de recherche appliquée.

Photos / vidéos

Auteur :

Légende : Ingénieur agronome et œnologue, l'Aubois Jean Rochard travaille sur les effets du climat sur la vigne, tant au niveau national qu'international

Visuel 1:



URL source: <http://www.lest-eclair.fr/article/a-la-une/a-quand-carignan-et-grenache-en-champagne>