

S'inscrire |
Se connecter

Lire le journal.

L'Union

Lundi 21 Décembre 2015

Accueil (lunion.com)

Publié le Lundi 30 Novembre 2015 à 19h29

Les enjeux climatiques pour le champagne du futur

Jean-Michel François

Difficile de savoir comment évoluera le champagne si les températures progressent de plus de deux degrés d'ici quelques dizaines d'années. Les chercheurs travaillent à l'élaboration de cépages résistants.



CAP

Comment évoluera le vignoble avec le réchauffement climatique ? Des variétés résistantes de cépages sont à l'étude et pourraient voir le jour vers 2030.

Depuis quelques années, beaucoup d'articles s'écrivent sur les surprenantes conséquences d'un réchauffement climatique de plus de 2°C dans quelques dizaines d'années sur la carte mondiale des vignobles. Surtout depuis qu'une revue américaine a indiqué en 2013, sur la base d'une étude, que la surface des terres propices à la viticulture en Europe pourrait se réduire de 39 % à 86 % selon que les scénarios appelés à se dérouler sont optimistes ou pessimistes !

Parmi les vignobles qui ont ainsi le plus à perdre, sont cités ceux du sud de la France tels le Bordelais et la vallée du Rhône. Pour sa part, le Giec (le groupe d'experts intergouvernemental sur l'évolution du climat) estime que si les températures augmentent en moyenne de 4°C à 6°C (ce qui est énorme) d'ici la fin du siècle, la limite septentrionale du vignoble remontera d'un millier de kilomètres vers le nord. Ce qui a conduit les chercheurs à envisager que « *des vins similaires au champagne puissent être produits en Norvège.* »

Sans parler de l'Angleterre, qui produit déjà des vins effervescents de plus en plus réputés, comme en témoigne cette anecdote. En avril 2009, lors d'un G20 qui se tenait à Londres, le Premier ministre de l'époque (Gordon Brown) avait fait servir un blanc de blancs à fines bulles élaboré non pas en Champagne mais dans le West Sussex...

Les deux écosystèmes du champagne

Ancien doyen de l'université de Reims et vice-président de la société française de génétique, Jacques Bierne rappelle que le champagne « *s'inscrit dans un double écosystème, l'un naturel, l'autre culturel* ».

#Ardennes
#Marne
#Aisne

Parfois, la hausse des températures change déjà le goût des vins. Dans l'Aisne, les affaissements de la vigne sont courants, dans la Marne les vendanges sont toujours plus précoces et dans les Ardennes, la neige ne fait plus rare. Découvrez quelques-uns de ces changements.



[LIRE LA SUITE DE L'ARTICLE](#)

[Les enjeux climatiques pour le champagne du futur](#)

Le groupe La Voix
Mentions légales
Aide
[CGV](#)
[CGU](#)
Contactez-nous