

Des cépages résistants à la sécheresse recensés en Languedoc

Pourra-t-on encore déguster une syrah, un grenache ou un cinsault d'ici 2050 ? Face au réchauffement climatique qui menace la production de vins du Languedoc, certains vignerons se tournent vers de nouvelles variétés de vignes...



Vendanges précoces, hausse du degré d'alcool du vin, baisse de rendement, salinisation des vignes, aléas climatiques de grande ampleur... Autant de phénomènes qui attestent de la rapidité du réchauffement climatique. « Il y a urgence. Les vignerons font face à des accidents climatiques récurrents qui menacent la pérennité du vignoble. Et les pronostics sont alarmants ! En Languedoc, les températures ne cessent de monter et les épisodes de sécheresse sont de plus en plus intenses. En 2040, il sera certainement impossible de produire des vins équilibrés avec certains cépages » déplore Christophe Bousquet, du Château Pech Redon.

Confrontés à ces changements brutaux, les vignerons doivent s'adapter et vite ! Parmi les solutions, certains n'hésitent plus à « repenser leur encépagement voire à implanter des variétés résistantes à la chaleur et au stress hydrique » relève Gisèle Soterias, responsable de l'observatoire viticole du département de l'Hérault.

Privilégier les cépages anciens et tardifs

C'est le cas notamment de Jean-Pierre Venture, vigneron au Mas de la Sérane à Aniane, qui a fait le choix de privilégier les cépages patrimoniaux, à l'instar de la Counoise, du Morrastel, du Rivairenc, ou encore du Piquepoul noir et du Terret bourret blanc. « L'idée tombe sous le sens, car certains de ces cépages "autochtones" sont déjà intégrés au cahier des charges de l'appellation Terrasses du Larzac. Ils ont simplement été abandonnés car jugés trop difficiles à travailler, fragiles, ou avec de faibles rendements » précise-t-il.

Mais face au réchauffement climatique et à la montée en alcool de la plupart des vins, ces vieux cépages modestes « sont particulièrement intéressants, car ils sont davantage équilibrés en

alcool et dépassent rarement les 13 degrés. En outre, plus tardifs, ils souffrent moins des étés chauds et secs et bénéficient des pluies de septembre » souligne Jean-Pierre Venture. Mais pour combien de temps ?

Se tourner vers des cépages étrangers

Face à l'incertitude du comportement de ces cépages patrimoniaux sur le long terme, le vigneron a également souhaité implanter sur son domaine deux cépages italiens, le Montepulciano et le Néro d'Avola, ainsi que deux variétés grecques, l'Agiorgitiko, et l'Assyrtiko, « issues de terroirs plus au sud que les nôtres et donc déjà adaptées à des chaleurs et des sécheresses importantes » précise-t-il.

Une démarche similaire entreprise par Christophe Bousquet, du Château Pech Redon. Inquiet pour la pérennité de son vignoble, il a fait le choix d'implanter du Nero d'Avola cépage italien originaire de Sicile ainsi que de l'Assyrtiko, cépage grec originaire de Santorin. « Ces deux régions ont en effet un climat proche de celui que devrait connaître le terroir de la Clape d'ici 2040. Ces cépages sont par ailleurs capables de supporter des températures élevées ainsi que des pluies faibles, tout en gardant une fraîcheur remarquable » remarque le vigneron, qui espère vinifier d'ici quatre ans quelques micro-cuvées, issues à 100% de ces cépages étrangers. « Mais les essais que je vais mener porteront réellement leurs fruits en 2030... ».

Un inventaire précis des cépages résistants

Afin de suivre et d'accompagner les différentes initiatives, l'équipe de l'observatoire viticole du département de l'Hérault a souhaité « aller à la rencontre de ces vignerons, souvent isolés, qui expérimentent ces cépages. C'est en effet pour nous l'occasion de mieux comprendre l'origine de leur projet, mais aussi pourquoi et comment ils ont

choisi une variété plutôt qu'une autre. Nous leur demandons également de nous décrire les divers comportements observés, tant au niveau œnologique qu'agronomique, lorsque c'est possible car la plupart du temps les plantations sont très récentes. Toutes ces informations sont alors recensées, de manière précise, dans un inventaire des différentes variétés » explique la responsable de l'observatoire viticole.

Accompagner et conseiller les vignerons

L'objectif premier de cette démarche est de fournir des références en matière d'adaptation aux changements climatiques sur les variétés retenues afin de pouvoir orienter les viticulteurs souhaitant implanter ces cépages. « En effet, la plupart de ces variétés, qu'elles soient patrimoniales ou étrangères, sont pour la majorité des vignerons très abstraites. Il s'agit donc de leur proposer un véritable retour d'expériences » précise Gisèle Soterias.

L'équipe de l'observatoire viticole du département de l'Hérault envisage par la suite d'échanger avec « les professionnels de l'IFV, de la Chambre d'agriculture et du conservatoire, ainsi qu'avec les pépiniéristes afin de croiser les regards et les expériences des vignerons et des techniciens » explique-t-elle.

Inscrire ces cépages dans le cahier des charges des appellations

Enfin, l'objectif de ce recensement est, à termes, d'intégrer officiellement ces cépages dans le cahier des charges des appellations du Languedoc, voire d'en élargir l'usage.

« L'encépagement de certaines variétés patrimoniales est en effet actuellement limité à 10%. Nous avons voté pour que ce seuil passe à 20% en AOC Languedoc, afin d'avoir davantage de capacités d'adaptation » remarque Jean-Pierre Venture, pour qui « la poursuite des travaux

d'encépagement est donc nécessaire pour apporter au plus vite des éléments probants et pertinents afin de parvenir à modifier le cahier des charges de l'appellation d'ici quelques années ». ■

ANALYSE ET DÉGUSTATIONS DES CÉPAGES RÉSISTANTS

Certains vignerons languedociens ont parfois déjà élaboré plusieurs gammes de vin à partir de cépages résistants à la sécheresse.

« Or, ces cuvées sont riches d'informations, notamment sur le plan organoleptique. C'est pourquoi nous souhaitons organiser dès que possible une dégustation professionnelle avec l'équipe de l'observatoire viticole » détaille Gisèle Soterias.

« Cette phase de dégustation intervient d'habitude en fin de protocole. Or, l'idée est de contribuer à construire et à enrichir les données sur ces cépages résistants. Cela permettrait également de vérifier et d'analyser les méthodes culturelles et d'argumenter ainsi sur le rendu final dans le verre » explique Thierry Boyer, sommelier conseil, associé au groupe de travail de l'observatoire. Même si, selon lui, certains cépages patrimoniaux sont bien connus et se distinguent déjà naturellement. « C'est le cas notamment du Morrastel et de la Counoise, qui ont la particularité d'être moins forts en alcool, avec une acidité soutenue et un bel équilibre ainsi qu'une grande fraîcheur. D'autres variétés étrangères, telles que l'Alvarinho, originaire de Galice au nord-ouest de l'Espagne, ou le Calabrese, cépage traditionnel du Sud de l'Italie, ont également un beau potentiel ». Autant de cépages qui pourront demain apporter des solutions pérennes aux vignerons.