

MÉTÉOROLOGIE

L'influence du climat sur la vigne

La météo de l'année 2016 s'est montrée plus complexe qu'en 2015. Quelles incidences sur la quantité et la qualité ? Explications...

L'ESSENTIEL

► La météo déplorable du printemps a une incidence directe sur le rendement 2016 de la Champagne.

► Néanmoins, cette baisse de récolte, de l'ordre de 25 à 35 % en moyenne sur le vignoble champenois, n'a pas d'impact sur la qualité.

► La Champagne a connu d'autres épisodes climatiques difficiles aboutissant à de très bons millésimes.

1 L'ANNÉE 2016 EST-ELLE UNE ANNÉE EXCEPTIONNELLE ?

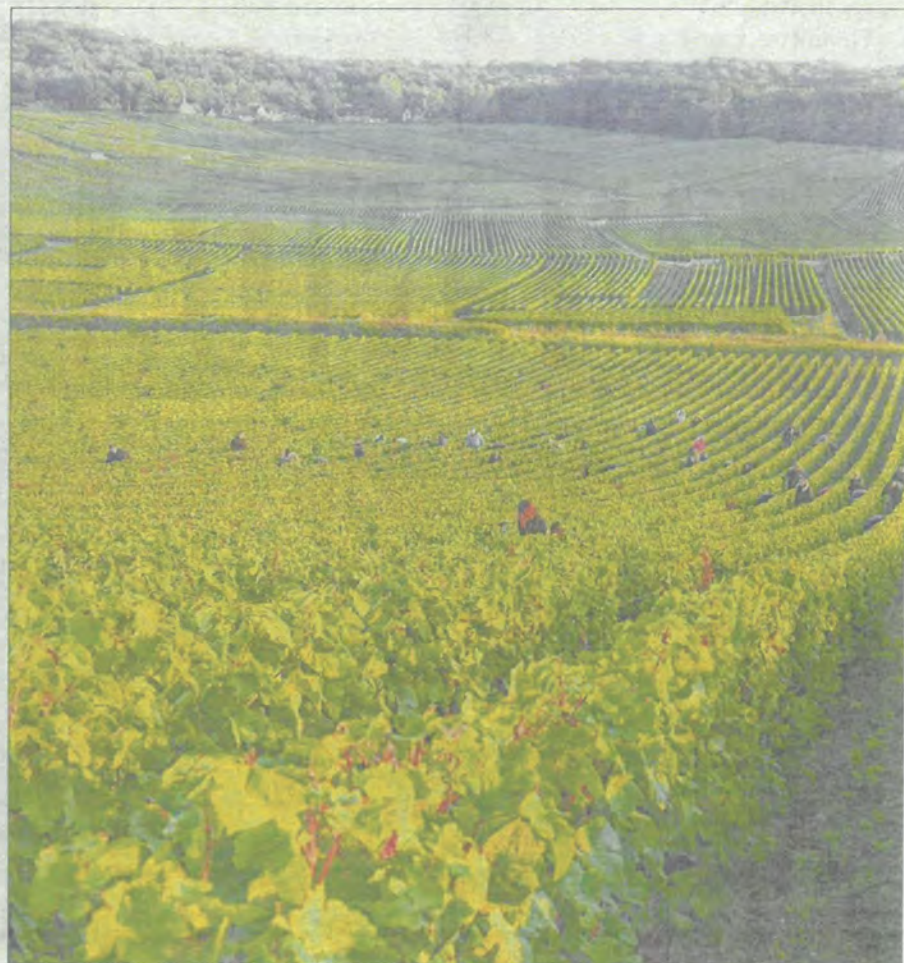
« Chaque année, on se torture pour trouver un qualificatif, sourit Dominique Moncomble, directeur technique et environnement du Comité Champagne. Chaque année n'est jamais strictement identique à une autre.

L'année 2016 aura donné du fil à retordre. « Ce qui frappe, c'est la première partie (printemps) très arrosée et la seconde, chaude. Mais des revirements de ce type, on en a déjà eu. En 2012 par exemple. Ce qui n'a pas empêché le vignoble d'obtenir une bonne année en termes de qualité. »

Maxime Toubart, président du Syndicat général des vignerons, avait à plusieurs reprises évoqué l'année 2002 comme similaire à 2016. « Une année qui avait mal démarré mais bien fini avec un beau millésime à la clé. »

2 LES VITICULTEURS BIOS ONT PARTICULIÈREMENT SOUFFERT « La difficulté majeure, pour tous les vignerons, était de pouvoir entrer dans les vignes pendant les épisodes pluvieux », indique Dominique Moncomble. Le désherbage mécanique, privilégié par les viticulteurs bios, était plus ardu que l'automatisé. « Il fallait intervenir très tôt, renouveler souvent les traitements... » Certains ont décroché ; d'autres ont réussi. « Les bios se limitent à certains fongicides, en choix et en nombre d'interventions. Il est possible de rester propre. »

Autre inconvénient : la pression du mildiou liée à la pluie. « Si l'on superpose la carte des pluviométries à celle des atteintes de mildiou, elles correspondent. » Des données récoltées grâce aux services techniques du Comité Champagne, notamment par le réseau météo automatisé et pluviométrie. « Nous n'avions pas connu une telle pression depuis longtemps. Notre dernière réfé-



Si le printemps a été particulièrement pluvieux mais la belle chaleur des mois d'août et septembre favorisent une belle maturité. (C)

rence remonte à 1997. On risque d'avoir deux fois plus de dégâts. »

3 LA QUALITÉ N'EST PAS IMPACTÉE « Tant que la récolte n'est pas terminée ni le vin produit, on ne sait pas comment se comporte le millésime. La viticulture est un travail d'humilité », rappelle le technicien. Une petite récolte ne va pas automatique-

ment de pair avec une année médiocre en termes de qualité. « Les mois d'août et septembre ont été particulièrement bénéfiques pour la maturation des raisins. »

Une bonne nouvelle si l'on remonte à 2003 par exemple. « C'était l'année la plus impactante, jusqu'ici, en gelées de printemps. Surtout pour le chardonnay, la Côte des Blancs. Tout le monde s'en souvient car c'était l'année de la canicule. Il s'agit finalement d'une très bonne année dont le profil était pourtant déroutant. La vendange a eu lieu fin août et les raisins étaient très mûrs, très sucrés. »

Laurent Panigai, directeur général adjoint du centre vinicole Nicolas-Feuillatte, met en avant une concordance de deux facteurs qui lui semble singulière à 2016. « La qualité est liée à une vigne qui a beaucoup poussé, très végétative avec une fin de matura-

tion de type caniculaire. » Le champagne G.H Martell a même signalé, pendant les vendanges, « un brouillard qui garde la fraîcheur de nos pinots noirs ».

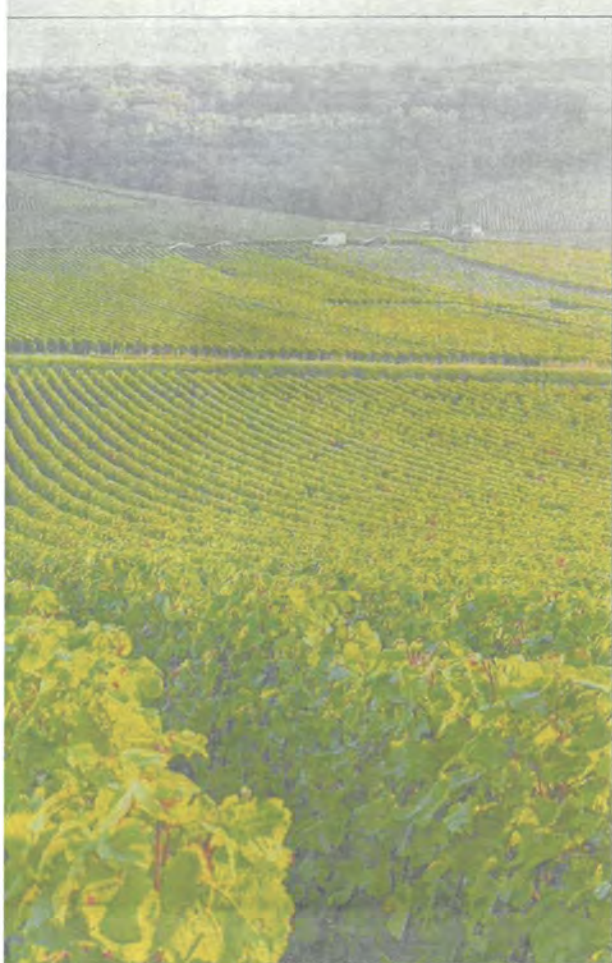
4 LA RÉCOLTE EST HÉTÉROGÈNE

Les gelées ont retardé la formation des bourgeons, les mettant comme en capsule. Une des raisons qui justifie une récolte plus tardive que l'année dernière d'une quinzaine de jours. Touchés diversement, les raisins de Champagne ont donc mûri différemment, parfois au sein d'une même parcelle. Des vignerons ont donc dû se résoudre à morceler leur récolte. Comme le président du SGV, par exemple, Maxime Toubart, qui a redémarré la vendange, pour ses blancs ce mercredi.

Dans l'Aube, les récoltes ont été parfois très courtes, étant donné le peu de quantité de raisins à

Création de nouveaux cépages dans les quinze ans à venir

Le travail est titanesque. Quinze ans de recherche et d'innovation variétale pour aboutir à de nouveaux cépages. L'objectif est double : préserver l'environnement (en évitant les traitements chimiques et produits phytosanitaires) et trouver des espèces qui résistent aux maladies et aux changements climatiques. Les scientifiques peuvent s'appuyer sur le génome de la vigne, déterminé en 2007, et utiliser les techniques d'hybridation pour obtenir ces nouveaux cépages. Des variétés champenoises seront croisées avec des variétés issues d'un programme de recherche de l'Institut national de la recherche agronomique (Inra) ou d'autres obtenues par l'Institut français de la vigne et du vin (IFV).



La réserve interprofessionnelle, un pilier de la Champagne, une chance unique en France

Il s'agit certainement de l'une des années où elle sera le plus mobilisée, pour compenser la baisse de récolte. Mais qu'est-ce que la réserve interprofessionnelle et comment fonctionne-t-elle ?

La réserve interprofessionnelle est un dispositif qui permet à la filière viticole champenoise de réguler l'offre de matière première, à savoir le raisin. Double objectif : « *Compenser les déficits de récolte, comme cette année, et ajuster les volumes de matière première aux besoins de la filière, détaille le service juridique du Comité Champagne. C'est la plus grande réussite de la profession.* »

Prenons cette année en exemple. Le rendement à la récolte est fixé à 9 700 kilos de raisin par hectare. « *À partir du 9 701^e kilo (si cela est possible pour le viticulteur en fonction de l'état de son vignoble, NDLR), le raisin récolté est mis en réserve et change de statut.* » Mais ce raisin est traité de la même manière que les premiers : il va au pressoir et sert à la vinification. La différence, c'est que ces raisins et donc ces vins issus de la vinification ne seront pas commercialisés mais conservés en vins clairs jusqu'à la sortie de la réserve.

Pour cette campagne, elle interviendra le 1^{er} février 2017 et les vignerons pourront débloquer l'équivalent de 1 100 kilos par hectare. Si, comme cela peut être le cas de vignerons aubois notamment cette année, le viticulteur n'a pas atteint le rendement de 9 700 kilos par hectare à la récolte, « *il aura l'autorisation de débloquer la quantité manquante pour atteindre ce rendement puis les 1 100 kilos par hectare de réserve.* ». L'objectif étant toujours le même : équilibrer le marché. « *Il faut s'assurer que tout le monde a mis sur le marché le bon niveau d'approvisionnement.* »

Le niveau maximum de réserve en Champagne se



Au-delà du rendement de récolte fixé, les kilos de raisin sont coupés et utilisés pour la réserve. Bernard Sivade

monte à 8 000 kilos par hectare. Ce qui assure à la filière la possibilité de maintenir le niveau d'approvisionnement même si la récolte de cette année est moindre en termes de quantité.

CLAIRE HOHWEYER

Les viticulteurs axonais unis contre les maux

Ils sont 70 adhérents viticulteurs (600 hectares sur les 3 300 de l'appellation dans l'Aisne) répartis sur l'ensemble du vignoble axonais. Au sein du groupement d'études et de développement viticole de l'Aisne (GEDV) créé en 1987, ils se sont donné comme objectifs de créer et favoriser les échanges entre viticulteurs afin d'expérimenter de nouvelles techniques valorisant des méthodes respectueuses de l'environnement et de prévention des maladies. Et pour y arriver, ils se sont donné les moyens : l'association s'est dotée de trois hectares et demi de vignes répartis sur quatre terroirs différents et d'un bureau au lycée agricole et viticole de Crézancy. « *Notre autonomie financière nous a permis d'embaucher deux techniciennes, ingénieur-conseil en agronomie et agroécologie qui surveillent les parcelles des adhérents tout au long de l'année et nous orientent sur les traitements nécessaires ou non au jour le jour.* », explique Vincent Naudé, président du GEDV et propriétaire récoltant à Charly-sur-Marne.

Concrètement, Émilie et Ophélie contrôlent sur le terrain une parcelle par adhérent chaque semaine de mi-avril aux vendanges. À l'aide de pieds témoins sans aucun traitement, elles adaptent au jour le jour les besoins de chaque parcelle et les adhérents reçoivent un mail d'alerte s'il faut pulvériser ou non. Autre suivi, tous les cinq ans, une analyse complète de terrain est faite pour surveiller l'évolution du ter-



Émilie et Ophélie surveillent quotidiennement les parcelles.

ror. Et cela semble fonctionner pour ces viticulteurs qui ont depuis longtemps adopté l'enherbement et qui revendiquent une viticulture durable. « *Les économies en produits de traitement paient largement ma cotisation ! J'ai divisé par cinq leur utilisation. Toutes les analyses montrent que ma terre retrouve sa richesse. Quant au mildiou, très présent cette année, je suis plutôt épargné grâce à la vigilance et aux conseils d'Ophélie et Émilie.* », conclut avec le sourire Vincent Naudé.

PASCAL FROIDFOND

couper : « *On va rentrer en une vendange ce qu'on doit rentrer en une journée* », signalait Bruno Duron, du Comité Champagne, à propos du vignoble expérimental d'Essoyes (édition du 23 septembre, NDLR).

5 L'ANNÉE 2016 SYMBOLE DU RÉCHAUFFEMENT CLIMATIQUE ? Pas vraiment. Le vignoble champenois est le plus septentrional, difficile à travailler par nature. « *Au-delà d'événements climatiques plus ou moins exceptionnels, les tendances de fond sont là. Sur les 25 dernières années, la température moyenne a augmenté d'un degré ici. Fait très important, la température a augmenté mais la quantité de pluie n'a pas varié. Ce qui va changer, c'est la contrainte hydrique. Quand on a un coup de grêle par exemple, on s'en souvient longtemps mais contrairement à nos impressions, il*

n'y a pas d'évolution des coups de vent ou des chutes de grêle depuis les années 1960. »

L'année 2016 restera comme une année très pluvieuse car début juillet, certaines régions viticoles de la Champagne « *avaient déjà reçu leur quantité annuelle de pluie.* ». Le tout étant d'espérer que la pluie n'apparaisse pas au moment de la maturité. Comme certaines années où il n'y avait rien à faire. « *Les grains pourrissent et cela peut avoir un impact sur la qualité ou alors ils grossissent vite et explosent comme en 1994.* »

Indésirables dans tous les cas : les excès d'eau. Avec cette idée majeure en tête : « *N'oublions pas que les vignes dorment dehors.* » Façon de dire que Mère Nature (et l'imprévisible) continuent de donner du charme au métier de vigneron.

CLAIRE HOHWEYER

LES REPÈRES

Une base scientifique

Les vignerons peuvent s'appuyer sur les données fournies par le réseau météo automatisé et pluviométrique du Comité Champagne, détaillant ces résultats dans la revue technique « *Le vigneron champenois* ».



Crainte de l'échaudage

La chaleur est un facteur favorisant la maturité mais là aussi, les excès ne sont pas désirés, au risque de voir apparaître l'échaudage, grillant les raisins.



1985, une grande année

Cette année-là, 10 % du vignoble est complètement détruit à cause du gel dans la Montagne de Reims et la Côte des Bar notamment. Un 16 janvier, il a fait -16 degrés, température... maximum.



ANNI HORRIBLES

1984 et 1972 resteront peu dans les mémoires, à cause de la pourriture pour la première année et le gel pendant la vendange pour la seconde.

LA PHRASE DU JOUR

« *Brouillard le matin, chaleur dans la journée, le soir léger serein, font bonne vinée assurée* »

Diction de vigneron champenois