

Evolution de la composition de la vendange: quelles conséquences au vignoble?

Jacques ROUSSEAU Groupe ICV









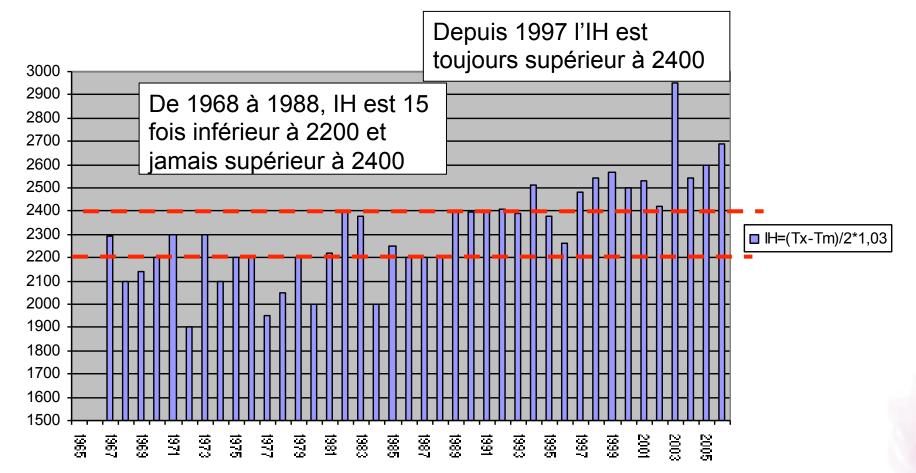




Constat du changement climatique

Les températures augmentent pendant le cycle végétatif de la vigne...

Évolution de l'indice d'Huglin (sommes de température) sur Nîmes depuis 1965



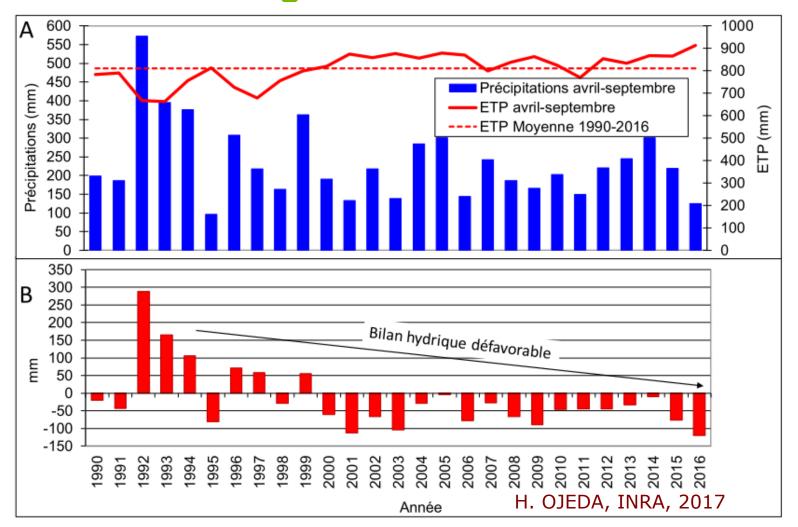


© ICV, d'après données MétéoFrance



Constat du changement climatique

Une évolution marquée vers la sécheresse en région méditerranéenne







Constat du changement climatique

Une situation climatique de plus en plus contrastée



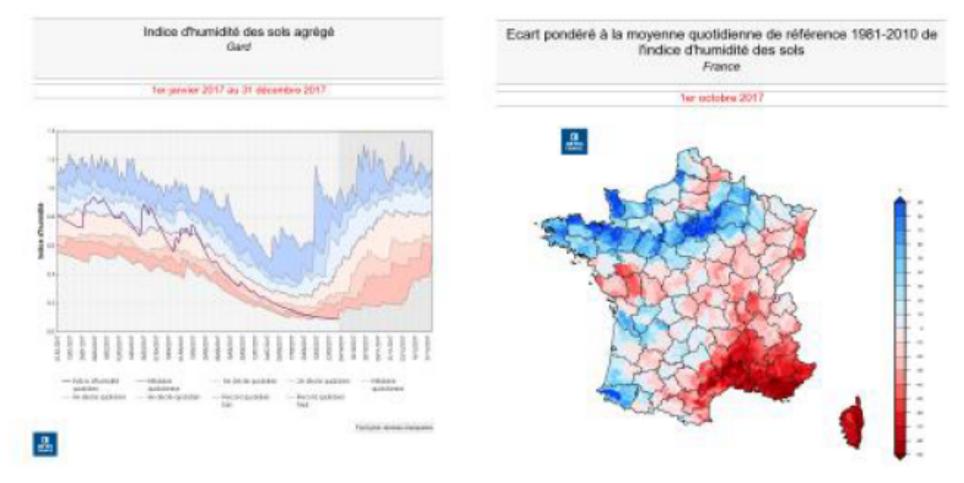


- Records de température en Avril/Mai
- Diminution des pluies efficaces
- Gelées, sécheresses





2017: Sécheresse exceptionnelle des sols à partir d'Août



Desséchement progressif depuis le printemps après un niveau normal à la fin de l'hiver.

Record de sécheresse au 1er Octobre depuis 60 ans

(Données Météo France, in Infoclim n°209 Septembre 2017 de l'ACH 34)





Les enseignements de l'Observatoire ICV du Millésime

- Analyse des analyses de raisin de 6 parcelles présentes depuis 1995: 2 Syrah, 2 Chardonnay, 2 Sauvignon (irriguées ou non)
- Accentuation des contrastes
- Records climatiques de plus en plus variés (chaleur, sécheresse, gel....)





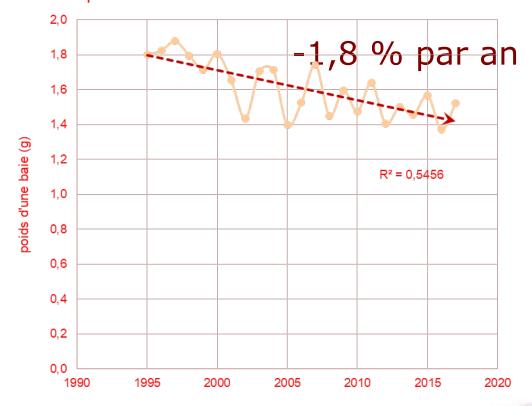


Baisse du poids des baies à maturité équivalente

Une tendance à la baisse du poids des baies depuis 2000

De fortes variations interannuelles

Observatoire ICV du Millésime : évolution du poids des baies à 11% vol de 1995 à 2017





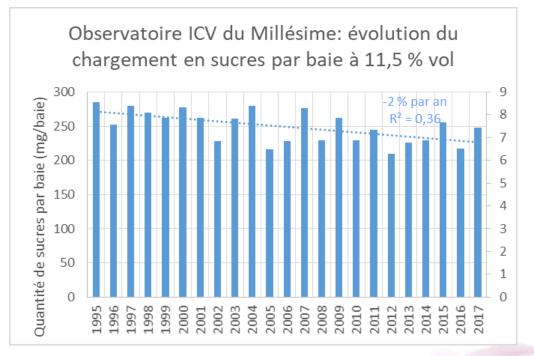


Maturité plus précoce, mais activité chlorophyllienne en baisse

Une tendance à la précocité technologique....

Niveau de maturité atteint entre le 18 et le 21 août 14 (13) 10 9 1995 1997 1999 2001 2003 2005 2007 2009 2011 2013 2015 2017

... mais un chargement en sucres moins actif



13 % vol au 20/8: exceptionnel en 2003, tous les 5 ans depuis

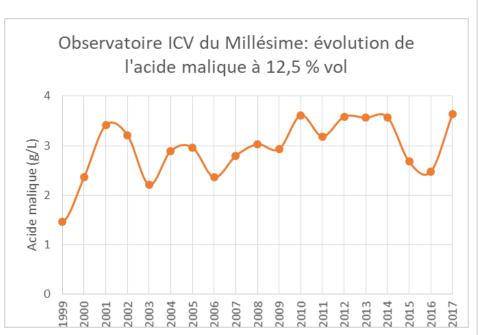
Les années les plus précoces ne sont pas forcément les plus actives: la précocité est souvent due à la concentration



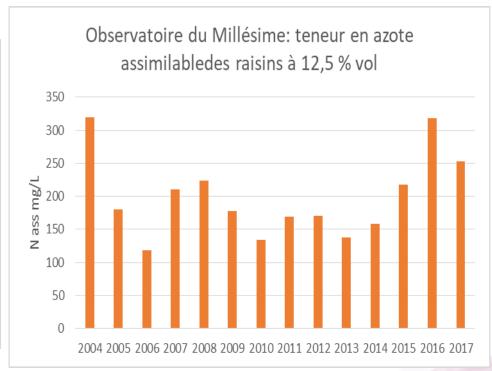


Composition à maturité: très variable

Acide malique: pas d'évolution nette



Azote assimilable: moins de recul

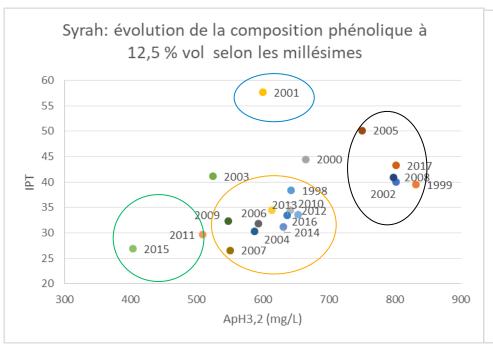


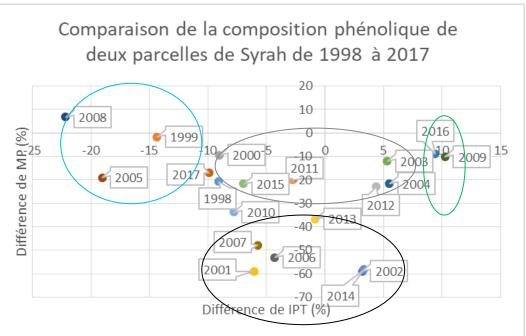


Une très forte variabilité interannuelle



Polyphénols: un potentiel souvent plus tardif, toujours très variable





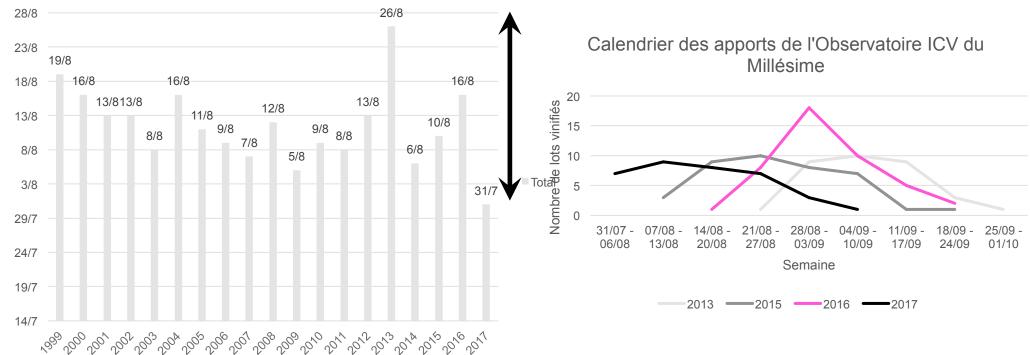


Les potentiels phénoliques varient beaucoup selon les années. La « hiérarchie » des parcelles est fréquemment modifiée.



Dates de vendanges plus précoces

Date de début de vendange à la cave expérimentale Groupe ICV (à 12 % vol)



25 jours d'écart entre 2013 et 2017







Le changement climatique entraîne

- Une tendance à la concentration au cours de la maturation
- Une composition du raisin de plus en plus variable à maturité
- Evolution des potentiels qualitatifs des terroirs et des cépages







Adapter les pratiques viticoles





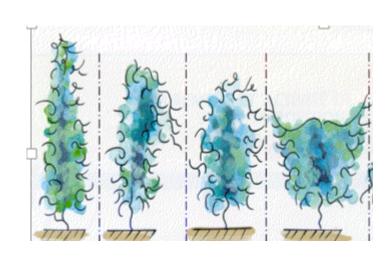
Travail du sol: limiter le ruissellement et l'évaporation, favoriser enracinement profond

Augmenter la capacité de rétention en eau du sol





Adapter les pratiques viticoles





Adapter la gestion du feuillage pour réduire la transpiration, et favoriser l'ombrage du raisin et du sol

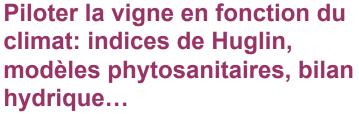
Irriguer de façon raisonnée pour préserver les ressources





Inventer de nouvelles techniques?







Choisir des porte greffes et variétés résistantes à la sécheresse: introduction nouvelles variétés, voire création





Inventer de nouvelles techniques?







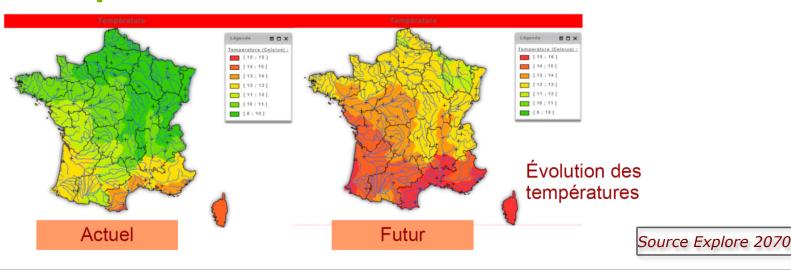








Explorer de nouveaux terroirs?



Résultats des simulations, avec le scénario de GES A1B, à l'horizon 2050-60 :

- ☐ Augmentation possible des températures moyennes de l'ordre de + 1.4°C à + 3°C
- une évolution <u>incertaine</u> des précipitations sur l'année ;
 - baisse des précipitations en été, de l'ordre de -16% à -23% en moyenne



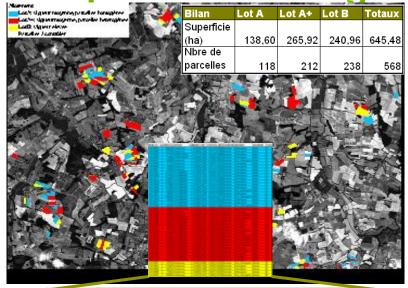


Evaluer finement le potentiel qualitatif des vignes









NOM_UC 	ETAT_PARCELLE	HETEROGENEITE	VIGUEUR	CLASSEMENT
CACO001	Normale	heterogene	faible	Α
CACO002	Normale	homogene	faible	A+
CACO004	Normale	heterogene	faible	Α

Lots A

Parcelles homogènes de vigueur moyenne

Vins structurés, à tanin souples, arômes confiturés

Lots B

Parcelles hétérogènes de vigueur moyenne

Vins arômes fruits frais, tanins plus secs

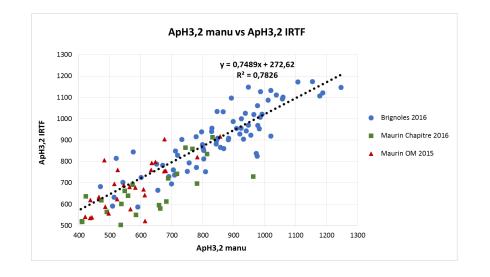
Allotements interparcellaires à grande échelle

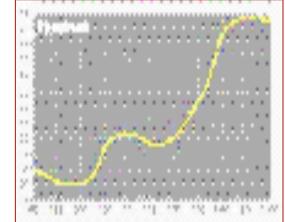


Evaluer finement le potentiel qualitatif des vignes



 IRTF: calibration des sucres, acide malique, acide tartrique, azote assimilable (organique et minéral), acidité totale, pH





Mesures hyperspectrales: 288 bandes

2016: mise au point de la calibration des anthocyanes et polyphénols totaux sur raisin (méthode Glories en routine)

Groupe ICV ®





Conclusion

- Depuis 20 ans: tendance à la précocité et à la modification profonde des conditions physiologiques de la maturation du raisin
- Extrême variabilité des millésimes: chaque millésime devient un millésime inédit
- Les possibilités d'intervention au vignoble sont limitées quand l'irrigation n'est pas disponible
- Les outils de caractérisation du raisin existent pour permettre de continuer à produire une gamme de vin adaptée malgré les variabilités interannuelles





+ d'infos Jacques ROUSSEAU

Responsable des Services Viticoles

Portable: 06 84 53 24 00

courriel: jrousseau@icv.fr



Merci de votre attention