

Les vigneron face au défi du changement climatique

Le Centre de recherche viticole de Corse organisait une journée technique pour les viticulteurs confrontés à un climat plus chaud, plus sec, et surtout plus imprévisible que jamais. Nouveaux modes de culture, cépages autochtones, conversion au bio, autant de pistes explorées

La météo était au diapason du thème de la journée : alors que des trombes d'eau s'abattaient sur la Plaine orientale, une quarantaine de personnes étaient réunies au Centre de recherche viticole insulaire (CRVI) à San Giuliano pour parler de changement climatique. La session technique « Viticulture et changement climatique : comment s'adapter ? », organisée par le CRVI et financée par France Agrimer, a réuni des vigneron de toute l'île, de Sartène au Cap Corse, tous confrontés à un climat de plus en plus imprévisible.

Le millésime 2021 a été particulièrement mouvementé : après des gelées au mois d'avril, l'été a été extrêmement sec, mettant en péril la croissance des raisins. « Nous observons le changement climatique par bien des aspects, témoigne Marc-Andria Acquaviva, du domaine Alzipratu en Balagne. D'abord par des mesures simples concernant la répartition de la pluviométrie dans l'année, l'augmentation du rayonnement solaire et les températures. Les dates de récolte sont aussi impactées : quand j'avais le cahier de vendanges de mon père, on ramassait un mois et demi plus tard qu'aujourd'hui. Il est assez logique qu'on cherche à s'adapter à ces nouvelles conditions. » Pour les épauler dans cette transition, le

CRVI a invité Jacques Rousseau, responsable des services viticoles de l'Institut coopératif du vin (ICV) à Montpellier. Pour l'expert, le vin en Méditerranée n'est pas menacé de disparition « mais il va falloir réfléchir à une évolution des pratiques », estime-t-il.

L'agroforesterie, une des réponses

Les techniques agronomiques sont à remettre sur la table : le travail du sol pour éviter qu'il ne devienne compact et imperméable, l'enherbement des vignes pour enrichir le terrain, la gestion du feuillage pour favoriser l'ombrage des grappes... L'agroforesterie semble également être une réponse pour s'adapter au changement climatique : en plantant des arbres et des haies autour des vignes, le microclimat d'une parcelle peut devenir plus frais et conserver un peu de précieuse humidité durant les étés caniculaires.

Une agriculture plus biologique et écologique serait-elle une réponse logique aux effets du changement climatique ? « Le bio est un axe de réponse, mais il ne faut pas le surevaluer, nuance Jacques Rousseau. C'est une réponse sur certains points mais il y a d'autres leviers d'action : le feuillage, l'irrigation, le choix des



Des filets de protection (ici dans le Cap Corse) pourraient permettre de faire de l'ombre aux vignes.

AUDREY CHAUVET

cépages... Ce serait trop restrictif de dire que l'agroécologie est la seule voie d'avenir face au changement climatique. »

Pour trouver d'autres voies, le CRVI conduit, depuis deux ans, une expérimentation au domaine Alzipratu sur le cépage sciaccarellu, victime de flétrissements dus à la chaleur. Sur une parcelle de 2,5 hectares, le domaine balanin a testé plusieurs méthodes pouvant permettre de rafraîchir la vigne :

un paillage au pied des ceps, un rognage de la surface foliaire pour limiter l'évaporation de l'eau, un port des feuilles retombant pour faire de l'ombre aux grappes, une taille plus tardive pour décaler le cycle végétatif de la vigne et enfin des filets d'ombrage mis en place sur quelques rangs de vigne. Ces filets semblent être, pour le moment, la solution la plus efficace pour retarder la maturité du fruit sans dégrader la qualité du raisin : par rapport aux grappes non protégées, le sciaccarellu protégé par un filet présentait un flétrissement inférieur de 50 % en 2020 et de 70 % en 2021.

Altitude, cépages, et identité des vins

Il n'existe toutefois pas de solution miracle face au changement climatique : « Les leviers que l'on a identifiés à travers les essais du CRVI sont une partie de la solution, mais il y a aussi des adaptations agronomiques à mettre en œuvre, estime Marc-Andria Acquaviva. On va chercher à travailler sur la texture et la structure du sol, on va planter des arbres...

Et on peut aussi se questionner sur les territoires qui seront adaptés demain à la viticulture. On va peut-être observer sur le long terme une migration des zones de cultivation. » Le vignoble corse pourrait-il quitter les côtes pour monter vers des altitudes plus fraîches ? Quelques vigneron regardent d'ores et déjà vers la montagne mais l'ensemble des vignes insulaires, soit quelque 7 000 hectares, ne pourra pas grimper : « La Corse est un gros morceau de granite, avec des sols sableux, et l'érosion y a fait son travail : quand on monte en altitude, on trouve très peu de sols avec une profondeur et les caractéristiques nécessaires à faire une agriculture de qualité. On ne peut pas dire qu'il y aura un exode massif du monde viticole corse vers l'altitude car de toute façon il n'y a pas les surfaces exploitables pour ça », pense le jeune vigneron balanin.

Les cépages endémiques, réintroduits dans les vignobles grâce aux recherches du CRVI, se présentent comme une autre partie de la réponse au changement climatique : minustello et carcagholu, qui ont le vent en poupe,

ont des maturités plus tardives et résistent mieux à la sécheresse. Mais là encore, « ils ne suffiront pas à s'adapter au monde de demain, d'autant plus qu'aujourd'hui on subit les premières conséquences du changement climatique mais on sait que malheureusement, le temps passant, ça va se dégrader », rappelle Marc-Andria Acquaviva.

À quoi ressemblera le vin corse dans 10 ou 20 ans ? Nul ne le sait, mais les vigneron sont prêts à trouver un panel de solutions qui, mises bout à bout, pourraient permettre de conserver la qualité chèrement acquise des vins de Corse. « Le degré d'alcool qui grimpe est une des conséquences du réchauffement du climat, mais on voit aussi que les rendements baissent car on a de moins en moins de jus ; que l'acidité, qui apporte une fraîcheur gustative dans les vins, a aussi tendance à baisser, explique le vigneron. On observe une mutation du type de vin mais on fait tout pour essayer de conserver ce qui a fait et fait toujours l'identité des vins et des cépages corses. »

AUDREY CHAUVET



Extrait des résultats des tests du CRVI menés au domaine Alzipratu.

CRVI