

## LE VIGNOBLE

Evolution du "bioclimat" typique du vignoble bordelais



### Contexte

#### Le territoire de l'estuaire, c'est...

- 6 grandes aires de production : Médoc, Grave, Bordeaux, Entre Deux Mer, Côtes de Blaye et Côte de Bourg, Cognac.
- 18 000 ha de vignes (23% du périmètre du SAGE) en 2012
- Environ 2 500 chais particuliers, 22 caves coopératives, 2,3 Mhl de vin produit /an (données 2007 Etat des lieux)

#### Comment évolue le vignoble et le vin dans un contexte climatique modifié ?

Le climat est le premier facteur qui agit sur le développement de la vigne et sur la composition du raisin, devant le type de sol ou de cépage. Il fait la typicité du vin.



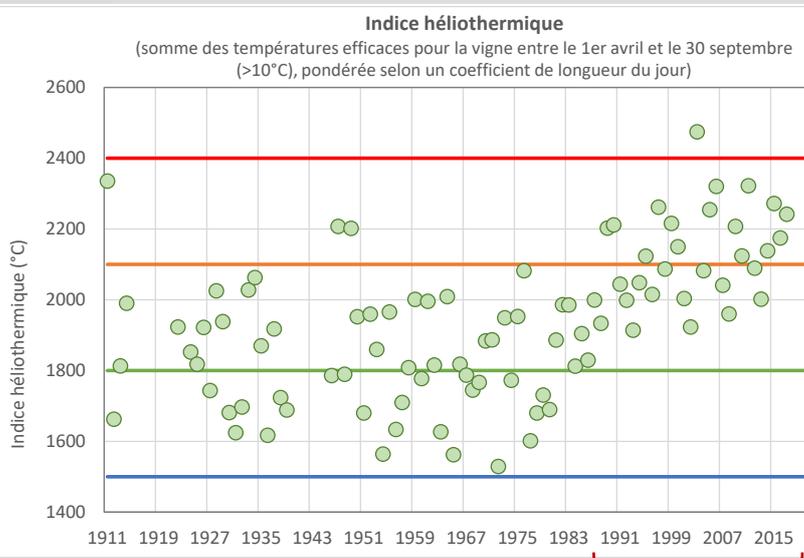
#### Les effets du changement climatique sont déjà observés (et les pistes d'adaptations étudiées) :

- l'avancement des étapes du cycle végétatif de la vigne (voir fiche précédente)
- en tendance dans de nombreuses régions viticoles, les changements climatiques en cours sont favorables à la qualité des vins. A Bordeaux, on estime que la qualité des millésimes de vin rouge devrait progresser sous l'effet d'une plus forte contrainte hydrique, c'est-à-dire sous l'effet de la baisse de la réserve en eau des sols...
  - mais sur le long terme, des incertitudes subsistent sur le stress qu'entraînera pour le vignoble l'élévation des températures, l'intensification des sécheresses et les évènements exceptionnels (grêle, tempêtes, fortes pluies,...).
- la pression exercée par les insectes ravageurs et les parasites de la vigne sera modifiée, dans un sens encore mal connu. Les conséquences sont incertaines sur l'évolution des besoins en traitements chimiques pour la protection des vignes, dans l'objectif de garantir la qualité du raisin.

Un indicateur, l'**indice héliothermique de Huglin (IH)**, permet de retracer l'évolution du contexte climatique typique du vignoble bordelais tout au long du 20e siècle, sous l'effet principal de l'élévation des températures. Elles influencent la phase productive du cycle de vie de la vigne. Des travaux de recherche ont permis de projeter l'évolution de cet indice à l'horizon 2070-2100.

### Tendances et année 2017

**La tendance à la hausse de l'indice héliothermique : une moyenne de 2102°C (en somme de températures) sur les 3 dernières décennies, soit 16% de plus que sur les 30 années précédentes (1955-1985)**



Climat	Cépage typiquement utilisés dans ces gammes de valeur du IH
<b>Chaud</b>	
<b>tempéré chaud</b>	Aramon, Carignan, Grenache
<b>Tempéré</b>	Ugni Blanc, Syrah, Cab. Sauvignon, Merlot, Cab. Franc.
<b>Frais</b>	P.Noir, Riesling, Chardonnay, P.Blanc, Müller-Thurgan
<b>Très frais</b>	

Effets de l'élévation des températures printanières et estivales sur l'indice héliométrique

### ***Tendances générales***

L'indice héliothermique permet de visualiser les changements en marche au niveau du vignoble, en tenant compte des températures de la station de Bordeaux-Mérignac. La variabilité climatique reste importante d'une année sur l'autre, mais globalement l'indice héliothermique est en nette tendance à la hausse sur la 2e moitié du 20e siècle. Les caractéristiques bioclimatique du vignoble bordelais (typiquement adapté au cépage Merlot) évoluent d'un contexte tempéré vers un contexte tempéré chaud, typique des cépages Aramon, Carignan ou Grenache par exemple. Sur le long terme, l'adaptation de la conduite du vignoble sera donc un enjeu économique et patrimonial pour le Bordelais.

### ***L'année 2017***

L'indice héliométrique se situe dans la gamme de valeurs observées ces dernières années.

### ***Conséquences sur la ressource en eau :***

- avancement du calendrier des traitements phytosanitaires. Encore peu de connaissances sur l'impact lié au recours aux pesticides (augmentation, diminution, stabilité)
- l'apparition de l'irrigation des vignes. Le recours à l'irrigation est une piste étudiée par la profession du Cognac.

Crédit photo : <http://www.vignobledebordeaux.fr> - Patrick Cronenberger