

Décembre 2014  
volume n° 4 / numéro n° 2  
www.agronomie.asso.fr

# Agronomie

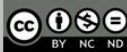
## environnement & sociétés

La revue de l'association française d'agronomie



## Variétés et systèmes de culture

Quelle co-évolution ? Quelles implications pour l'agronomie et la génétique ?



Agronomie, Environnement & Sociétés est une revue à comité de lecture et en accès libre éditée par l'Association Française d'Agronomie (AFA) sous le numéro ISSN 1775-4240. Plus d'informations [www.agronomie.asso.fr/aes](http://www.agronomie.asso.fr/aes). L'AFA est une association à but non lucratif qui publie des travaux en accès libre.

Les articles sont publiés sous la licence Creative Commons 2.0. La citation ou la reproduction de tout article doit mentionner son titre, le nom de tous les auteurs, la mention de sa publication dans la revue AE&S et de son URL, ainsi que la date de publication.

## Réflexions sur l'évolution des cépages et des modes de conduite dans le Saumurois

Aymeric HILLAIRE\*

\*Vigneron au Puy Notre Dame, sud Saumurois

Dans l'ensemble des vignobles et peut-être davantage dans ceux dits du nord (Loire, Alsace, Bourgogne, Jura...), on observe depuis le début des années 2000 un avancement des dates de récolte. Si les millésimes 2012 et 2013 font exception avec des vendanges en Anjou-Saumur normales à tardives (mi-octobre), la série des 2003-2005-2006-2009-2010 et 2011 est marquée par des dates ayant une à trois semaines d'avance sur les moyennes des années 1970 à 2000. Est-ce simplement un cycle de 10 ans ou un véritable changement climatique ?

Les conséquences sur les vignes, la maturité des raisins et les vins sont bien palpables. À l'heure où la consommation du vin en France et en Europe évolue - « consommer moins mais mieux » - la demande pour des vins moins riches en alcool augmente. Or, à Saumur ou Chinon, lors des millésimes précoces cités précédemment, il n'est actuellement pas rare de trouver des bouteilles titrant de 13 à 14,5% d'alcool dans un domaine conduisant ses vignes pour produire de jolis vins de terroir et de garde.

Les vins sont-ils meilleurs ou moins bons ? Non, ils sont simplement différents, dans un style plus puissant et massif comme l'écrivent les journalistes viticoles. Dans notre région, pour un vin de 2011, l'aromatique d'un Cabernet franc est souvent dominé par les fruits très murs ou le pruneau, bien loin des fruits noirs acidulés et croquants d'un vin de 2007 ou 2012. On parle alors de vin atypique pour ces années comme 2011, 2009 ou 2003. Mais cette palette inhabituelle chez nous ne sera-t-elle pas la nouvelle gamme aromatique des Cabernet franc de Loire dans les prochaines décennies ? Un Saumur ou un Bourgueil titrant 13,5 % ne deviendront-ils pas monnaie courante ?

### Pour s'adapter à ces changements climatiques, faut-il adopter des cépages venant du Sud ou mieux conduire certains vignobles locaux ?

La vigne, culture pérenne, est cultivée pendant 40 à 70 ans et la plantation d'un hectare coûte environ 20.000€ (avec

une première vraie récolte à quatre ans). Il est en conséquence risqué d'entreprendre dès maintenant une restructuration des cépages utilisées dans la Loire ou ailleurs. La vigne et le vin demandent de la sagesse et de l'observation ! On lit parfois qu'à Bordeaux, le cépage Syrah provenant des Côtes du Rhône arriverait maintenant à maturité... Avant de faire remonter des cépages d'un vignoble plus méridional afin de « s'adapter au réchauffement », ne faut-il pas d'abord faire le bilan des cépages locaux les mieux adaptés ?

Par exemple en Anjou Saumur, le Grolleau est un cépage autochtone qui a longtemps été décrié car donnant des vins peu riches en alcool, souvent dilués et qualifiés de « bon qu'à produire du rosé ». Des vigneron angevins montrent depuis quelques années qu'avec des conduites visant des rendements modérés (30 à 45HL/ha), le Grolleau peut produire des vins rouges de grande qualité, reconnus dans le milieu initié et professionnel comme des vins de haut niveau, confondus souvent à l'aveugle avec des Syrah de Saint Joseph. Même lors des millésimes chauds et secs, le Grolleau garde un degré d'alcool modéré, rarement supérieur à 12,5 % et une acidité plutôt élevée. L'esprit d'un beau vin de Loire caractérisé par sa fraîcheur et sa finesse est ainsi conservé.

Et cerise sur le « gros lot », ce cépage autochtone montre une résistance aux maladies cryptogamiques de la région bien supérieure à ces confrères. Bien moins sensible au mildiou que le Chenin et le Cabernet franc (les deux cépages principaux du vignoble), il est même presque insensible à l'oïdium. Là aussi, de tels atouts sont à considérer à l'heure où l'utilisation des produits phytosanitaires de synthèse pèse lourd sur l'environnement...

Les grandes instances viticoles devraient donc réviser leur point de vue sur ce cépage qui est autorisé pour les rosés AOC mais ne l'est actuellement pas en AOC Saumur ni en Anjou rouge (sauf à hauteur de 10 % maximum en Anjou). Seuls quelques vigneron « qualitatifs » le travaillent en rouge et sortent ainsi du cadre des AOC pour se « déclasser » en vin de France. Pourtant le vin produit à partir de ce cépage autochtone peut atteindre maintenant une grande qualité !

### Quelle conduite des vignobles face aux évolutions climatiques et aux sécheresses plus fréquentes ?

L'enherbement des vignobles a été, dans beaucoup d'endroits, systématisé. Il induit dans certains contextes une concurrence positive pour la vigne mais sa mise en place n'a pas été assez réfléchie en fonction de l'âge de la plantation et des sols. Ainsi, une jeune vigne n'a pas le même enracinement qu'une plantation de 30 ans et des sécheresses marquées (lesquelles ont été fréquentes lors de cette dernière décennie) la pénalise fortement lorsqu'elle est enherbée. Autre exemple : les années sèches, l'enherbement pénalise les vignes implantées sur des sols à faible réserve hydrique, laquelle est très variable dans notre région : elle est voisine de 40 mm pour un sol de schiste en Anjou ou sur des sables à Chinon alors qu'elle peut atteindre 100 à 150 mm pour un sol calcaire de tuffeau.

En agriculture conventionnelle, l'enherbement a souvent aussi été « semé » avec utilisation d'espèces rarement locales. L'enherbement naturel pratiqué classiquement en agriculture biologique ne s'adapte-t-il pas davantage aux caractéristiques du sol ?

Il pourrait être aussi bon de revoir les besoins de la vigne en fonction des périodes végétatives. La maxime « une vigne doit souffrir pour faire un bon vin » est un raccourci et, comme l'homme qui travaille, la vigne ne doit pas manquer d'eau ni de nourriture... Contrairement aux idées reçues, le besoin en eau et en azote est très important lors des premiers mois de son cycle (avril à fin juin = fin floraison-nouaison). Un stress hydrique estival peut ainsi avoir des impacts accentués lorsqu'il y a eu des déficits en eau et nutriments au printemps. Une difficile quête de l'équilibre doit être recherchée.

Enfin, il est observé qu'un sol ayant un bon fonctionnement microbien caractérisé par une bonne porosité et un aspect grumeleux créés par l'activité microbienne présente une réserve hydrique bien supérieure à celle d'un sol compacté. Cela est admis mais, en viticulture classique, l'utilisation de tracteurs et matériels de plus en plus lourds sur des sols rarement travaillés n'est pas favorable à la vie des sols et à la constitution de meilleures réserves hydriques.

Le constat est le même avec l'utilisation de désherbants chimiques. Outre les problèmes importants de pollutions des eaux, risques pour les utilisateurs, ces produits diminuent la vitalité microbienne des sols et donc la réserve hydrique. Il est facile d'observer, après une forte précipitation, la différence entre une parcelle désherbée parfois totalement et une parcelle travaillée ou enherbée. Dans le premier cas, l'eau ruisselle et entraîne de l'érosion en cas de pente, elle stagne et augmente le risque de maladies cryptogamiques sur une zone plane ou en cuvette. C'est donc un ensemble de techniques culturales qui doit être repensé pour répondre à ces changements importants de climatologie.

## **Bien réfléchir avant de modifier le choix des cépages**

Face aux modifications actuelles du cycle de la vigne, les réflexions doivent être globales. Avant de restructurer le vignoble français et de proposer de modifier l'encépagement souvent ancestral des régions viticoles, il paraît important de faire un état des lieux avec analyse de la pertinence des cépages existants, en lien avec les pratiques culturales mises en œuvre et leurs conséquences. Les vignerons pourront très certainement trouver une grande partie des réponses grâce à l'observation, à leur bon sens et aux échanges entre eux, et ne pas forcément suivre les orientations parfois trop systématiques et « dirigistes » des grandes instances viticoles.