



BAF 2019

Languedoc, viticulture et environnement, de la mer à l'Aigoual

Nelly Jazra-Bandarra, Marjorie Jouen, Frédérique Lorenzi

La BAF 2019 s'est déroulée du 2 au 4 septembre en France, en commençant par le Bas-Languedoc et en se terminant dans les Cévennes en France.

Lundi 2 septembre :

Visite du domaine de La Colombette - Mutation d'un domaine familial viticole, en vin de pays des Côteaux du Libron, leader d'innovations radicales (désalcoolisation des vins, vins naturels et biologiques, nouvelles variétés résistantes)



Le domaine Pugibet est une entreprise familiale qui a beaucoup évolué en 3 générations, et s'est rapidement adaptée au marché et à l'évolution des goûts (voir sur le site l'histoire familiale : <http://www.lacolombette.fr/colombette-1-1-La-Colombette-Son-histoire.html>)

Les changements ont notamment concerné les méthodes de production et les pratiques de commercialisation. Le tracteur a remplacé le cheval à la fin des années 1960 dans la propriété de 11 ha qui s'est agrandie à 13 ha. En 1997, le domaine atteint 20 ha. Les techniques évoluent avec les modes de conduite de la vigne et le recours à l'irrigation.

S'agissant des cépages, dans les années 1950, l'hybride a été abandonné pour le *Vitis Vinifera* greffé sur des porte-greffes. Dans les années 1970 et 1980, le Carignan, l'Aramon, l'Alicante-Bouchet sont abandonnés au profit de « cépages améliorateurs », le Cabernet Sauvignon et le Merlot. Même s'ils sont considérés comme des cépages « extra-méridionaux » et ont engendré des conflits avec l'administration et au sein de la profession, ils sont devenus dominants. La recherche de cépages résistants à l'oïdium et au mildiou n'intéressait pas dans les années 1970, alors qu'elle est maintenant un sujet prioritaire car elle permet de limiter les interventions à 2 ou 3 traitements par an, au lieu des 14 qui étaient souvent nécessaires auparavant. La mise à fruit est ramenée à 2 ans au lieu de 3 à 4 ans, les cépages sont autorisés par l'UE pour faire de l'expérimentation. Au début des années 1980, l'initiative individuelle de plantation de cépages blancs non méridionaux, tels que le chardonnay, a été désapprouvée par l'ONIVINS. Le domaine a même été menacé de suppression de 50% de ses droits de plantation bien qu'il ait été primé dans un concours mondial.

Les pratiques commerciales ont aussi évolué. Au début, il s'agissait de livraisons en vrac avec garanties de bonne fin à la coopérative « en pointe sur la recherche des aides » qui distillait jusqu'à 70% des quantités, fortement soutenues par des primes agricoles. Les aides à la distillation, qui assuraient 60% du budget des caves, ont été supprimées en 1976 et celles au stockage en 1974. Compte-tenu de l'allongement des délais de paiement et suite à la faillite d'un négociant, le domaine a été convaincu de passer à la vente à la bouteille à partir de 1979.

L'absence de contrainte liée à une appellation – la région de Béziers n'étant pas une zone renommée - a permis de s'adapter au marché sans contrainte et à l'évolution des goûts : dans les années 1990-2000, le marché anglo-saxon est prescripteur de vins « bodybuildés » qui plaisent dans les dégustations comparatives, mais ne conviennent pas aux vins européens qui atteignent traditionnellement 9 à 12 degrés (le Vinho Verde ou les vins du Danube qui représentent de très grands volumes sont plutôt dans la fourchette basse). A partir, des années 2000, ce sont les « vins de soif », moins taniques, moins alcoolisés, qui sont plébiscités, ainsi que les vins biologiques.

Le domaine a travaillé sur la désalcoolisation, puis sur les cépages résistants ; la baisse des coûts de production vise à maîtriser les prix. Le travail sur l'alcool répond aux besoins des consommateurs ; celui sur les pesticides aux besoins des agriculteurs.

Les techniques visant à diminuer le niveau d'alcool de 2 ou 3 degrés sans éliminer complètement l'alcool n'étaient pas explorées par la recherche. Comme la technique traditionnelle de désalcoolisation proche de la distillation dégrade le goût du vin, M. Pugibet a mis au point une technique originale dite d'osmose inverse : le vin circule dans une membrane plus ou moins poreuse qui permet de séparer l'eau et de l'alcool. Ce mélange est distillé pour récupérer l'eau naturelle réincorporée au vin, d'un côté, et l'alcool de l'autre, ce qui permet de passer de 13-14 degrés à 9 degrés. Ce vin se conserve moins bien que le vin classique, du fait de sa teneur réduite en alcool, mais oblige à faire des progrès de qualité car l'alcool cache souvent les défauts. Les gros clients sont les Allemands, les Hollandais et les Américains. Les principaux partenaires commerciaux sont issus des foires internationales (par ex. Dusseldorf), des marchés publics de collectivités et de la grande distribution. Les visiteurs sont nombreux. Le terme commercial est « vin corrigé en alcool » plutôt que « désalcoolisé ». Le jus de raisin est très chargé en sucre (180 à 220 g/litre).

Ce type de vins n'est pas condamné par l'UE, alors que les milieux professionnels locaux et régionaux (chambre d'agriculture et syndicats) y sont très hostiles, ayant du mal à accepter que plusieurs modèles coexistent. En 2005, le vin sans alcool était attaqué violemment car on touchait à « la virilité » du produit. M. Pugibet indique qu'il a été poursuivi au pénal de Béziers et accusé d'avoir innové sans autorisation et pris ainsi de l'avance sur ses concurrents.

La taille de l'exploitation atteint aujourd'hui 400 ha, avec une politique de plantation de 30 ha/an. Elle s'est agrandie en rachetant directement des terres à d'anciens viticulteurs partis à la retraite alors que la SAFER n'a pas été une alliée.

En 2008 a été créée la catégorie « Vins de France » totalement dérégulée qui n'a pas eu de conséquences économiques notables.

La pression urbaine est forte – Béziers va préempter 100 ha « *au profit d'une urbanisation pavillonnaire low cost avec des pelouses synthétiques* ». La compensation environnementale est considérée par M. Pugibet comme « une double peine », des COS transférables seraient préférables. Les SAFER ne sont pas financées par l'Etat mais récupèrent 7% de la valeur des biens achetés. Le changement de destination fait passer le prix du foncier de 1 à 100 euros /m².

Unité expérimentale INRA de Pech-Rouge (Gruissan)



La station de l'INRA est à la fois un centre d'expérimentation, de recherche intégrée en viticulture-œnologie et de transfert. Outre la sélection variétale, le centre réalise des activités d'extraction et de transformation (technologies de séparation, fermentation différée). La présentation « *Du gène à la bouteille* » est faite par le directeur, Hernan Ojeda, et un chercheur ancien directeur Jean-Louis Escudier.

Le domaine viticole s'étend sur 40 ha, auxquels s'ajoutent 160 ha de pinède. Il abrite une collection de variétés au stade expérimental (plus de 12 ha), une antenne de l'Institut français de la vigne et du vin, le centre de ressources biologiques de la vigne, une mini-cave, des hébergements, etc. 30 personnes y travaillent. En raison de la montée tendancielle du niveau de la mer, la collection (8 000 plants issus de la collection du domaine de Vassal à Marseillan) va être transférée sur une nouvelle zone.

Sous l'effet du changement climatique, on relève à partir des années 80 une montée des températures, une modification des précipitations, des dates de floraison et de véraison plus précoces (de 30 à 40 jours) et une date de récolte ramenée d'octobre à septembre. Le degré alcoolique est en moyenne supérieur à 14° pour la campagne 2017-2018 (+ 1 degré alcoolique tous les 10 ans). Certaines composantes qualitatives sont modifiées sous l'effet de la photosynthèse. L'évapotranspiration monte à partir des années 2000 ; les précipitations sont très variables et le bilan hydrique défavorable.

La sécheresse provoque une diminution des volumes et de la qualité (32 qtx à Gruissan). Après le 15/9, on attend 50 à 80 mm de pluie alors qu'il en faudrait 300. Les raisins ne mûrissent pas, étant bloqués au niveau de la photosynthèse. Pour se protéger il est conseillé de recourir à des vignes inscrites au catalogue pour obtenir du jus de raisin teinturier, résistant aux maladies. Il y a 300 variétés inscrites au catalogue, mais seulement 15 sont développées. Depuis 2000, les déficits hydriques provoquent une augmentation du degré d'alcool et on recourt au tri optique par la machine à vendanger, grain par grain, sauf pour le vin de Limoux et le Beaujolais qui se vendangent à la main. Le rosé se réalise en gérant la macération, les polyphénols sont dans la peau, la pulpe est blanche. On n'a pas toujours la même levure sur le raisin. L'étalement de la récolte, en utilisant des cépages différents, permet de limiter les risques.

La vigne est, malgré tout, une culture qui résiste bien. Elle constitue un facteur principal d'innovation dans la région. Les variétés résistantes à la sécheresse, des ombrages pour faire baisser la consommation en eau (panneaux solaires Sun agri), des porte-greffes Regaria 6M 101-14mst et l'irrigation au goutte-à-goutte avec possibilité d'apport de fertilisants fournissent des solutions. Dans les « pays du Nouveau monde » (Argentine, Chili, Californie ...) 83% de la surface viticole est irriguée, alors qu'en Europe l'irrigation concerne moins de 10% des surfaces et en Languedoc-Roussillon 11 à 15% (25 000 à 30 000 ha). L'irrigation vise non pas à augmenter la quantité de la production mais sa qualité, et la survie de la vigne. On recense 30 000 nouveaux ha irrigués en France depuis 2000. Le goutte-à-goutte est plus efficace car il permet aussi d'acheminer les traitements et/ou les fertilisants.

Des modèles de gestion de l'irrigation ont été développés, ainsi que des procédés permettant de réutiliser l'eau (on la stocke dans le sol) 1100 M de m³/an (2018) 6600 M de m³.

Pour certaines variétés résistantes, 4kg de cuivre/ha/an suffisent, sans utilisation de produits de synthèse. Certains pays ont continué dans la production d'hybrides résistants au froid (Divona / Divico/ Muscaris /Bouquet), au mildiou (Rotundifolia, croisement de Vitis Vinifera et de muscadinia, espèce sauvage résistante aux maladies cryptogamiques) et à l'oïdium (Bouquet). Les obtentions du programme RESDUR s'éloignent du Vitis Vinifera Rechia pour le jus de raisin. On évite les OGM avec le 6^{ème} croisement par rétrocroisement-introgression-hybridation. L'objectif est de passer de 50% de gènes de Vitis Vinifera à 95%.

Le vin peut contenir jusqu'à 1 500 composés (dont l'acide tartrique et acide malique), 400 récepteurs sont mobilisés pour la dégustation.

Le domaine du vin est en train de se compartimenter. Le nouveau monde se distingue de l'ancien : stabilisation tartrique, séquestrants (polyaspartate de potassium, carboxy- méthyle cellulose, 69 cristaux).

De nouvelles pratiques œnologiques émergent. Si on les autorise, comment informer les consommateurs ?

Depuis 2015, l'INAO autorise d'enlever 20% de la teneur en alcool du vin ; on pratique le mouillage (on rince à 99%) en Californie. On choisit des levures à moins bon rendement. Les grands brasseurs anglais vont acheter du vin en Espagne et commercialisent sous leur propre marque. Beaucoup de pays reviennent sur le terroir en suivant les fils rouges environnementaux : hybridation (pas OGM). D'après Jean-Marc Touzard, la notion de zone Terroir ne peut pas être concurrencée par celle d'IGP.

Quelques réflexions :

Débats sur l'étiquetage des additifs : 21 dans les vins traditionnels, 9 dans les vins biologiques, 2 dans les vins en bio-dynamie, 1 dans le vin naturel

Les objectifs nationaux de baisse de l'utilisation de pesticides ne peuvent pas être atteints avec les cépages actuels. Les sols sont contaminés par le cuivre, accepté en agriculture biologique. Le Chili et l'Argentine représentent 3% des surfaces viticoles mondiales mais 20% de la consommation de pesticides (soufre contre l'oïdium).

Le client, qui recherche la qualité, se moque souvent des traitements.

Les vins de cépages résistants vont remplacer ceux des cépages « standards » et des vins « bio ».

Le travail en cave s'effectue sans oxydation avec des anti-oxydants naturels.

L'optimum d'une vigne est de 10 ans et elle doit être renouvelée au bout de 40 ans.

Le vin est obtenu par la fermentation alcoolique totale ou partielle des raisins ; en 1924, création de l'OIV et en 1935 les AOC.