

# LES ANCIENS CÉPAGES POUR PRÉSERVER LE PATRIMOINE ET S'ADAPTER AU CLIMAT

PHILIPPE GRISARD **VITICULTURE** 



www.services.casmb.fr





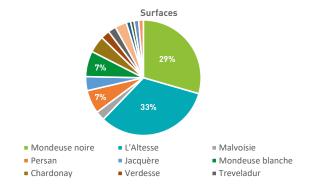




## Philippe Grisard

#### **Q** Cruet (73)

- ▲ 16 hectares de vignes
- ✓ 2 associés (sur EA : Cruet et Fréterive)
  - → 2 sites : Cruet et Fréterive, distants de 25km.
- ✓ 10 salariés temps plein sur les 2 structures
- Environ 20 saisonniers (septembre et mai juin)
- Lutte antigel.
- → Pas les mêmes aléas sur les 2 sites.



#### **CONDUITE DU VIGNOBLE**

- ✓ 5 cépages en test : recul de 10 ans nécessaire
- Pas de renouvellement, un peu de restructuration en réflexion
- 100% HVE
- ✓ <u>Présence d'herbe dans les parcelles</u>: baisse de vigueur, favorise la vie microbienne, permet un apport d'azote et de pourriture dans le sol. Cependant l'enherbement des vignes peut augmenter l'hygrométrie en hiver et accroître le risque face aux gelées printanières.
- ▲ <u>Ebourgeonnage</u> précoce mais une seule fois dans l'année (à l'exception des années humides) : évite l'éfeuillage pour limiter les risques de coup de soleil sur les raisins
- Commercialisation: 75% vente directe / 25% restaurant (Vente directe)
- ✓ Conditionnement et stockage : stockage en bouteille avec consigne et re-lavage
- Appellations : 5,5 ha AOC / 1,5 ha en vin de France
- ▲ Agriculture Biologique : objectif 100% de la surface en AB

#### **VENDANGE ET VINIFICATION**

- Stratégie : vendanges 90% manuelles
- Chantier de vendange : MO saisonnière
- ✓ <u>Vinification</u>: Contrôlée => utilise l'apport de la science pour intervenir si besoin. Utilisation de levures lyophilisées, souffre (pour la tenue, garde et « vin plaisir »), sulfites.

#### **OBJECTIFS ET FINALITÉS DE L'EXPLOITATION**

- Conserver les anciens cépages et les pérenniser, notamment les cépages rares.
- ✓ Redévelopper et redynamiser certains cépages à l'image de la Savoie : mosaïque de terroir → mosaïque de cépages.
- Maintenir les productions face au climat et la viabilité du domaine viticole.

#### Lexique MAT : matières azotées totales EA: exploitation agricole QTX : quantité [EBE avant MO] / PB : bénéfice brut RGH-trèfle : Ray grasse - trèfle d'exploitation avant main d'oeuvre, par ✓ MS : matières sèches SAU: surface agricole utile PB/ UTH: produit brut / unité travail-TMS: tonne de matières sèches produit brut. UGB : unité gros bovin [EBE avant MO] / UTH : bénéfice brut PP : prairies permanentes VL: vaches laitières PT : prairies temporaires

# Changement climatique

### Perceptions du viticulteur

#### Ma perception du changement climatique

L'exploitation est en place depuis des années en tant que pépiniériste et viticulteur. En 40 ans, on a eu à faire face à de nombreux évènements. Aujourd'hui, nous faisons face à une météo qui est difficilement prévisible, avec de gros écarts inter et intra annuels. Depuis 4/5 ans, le climat change drastiquement, la mémorisation de la météo devient complexe au vu des nombreux évènements et changements qui ont eu lieu.



- Coup de chaud sur les raisins à la suite de fortes chaleurs.

  Débourrements précoces et sensibilité face aux gels tardifs :
- perte nette de production.

  Opportunité : certains cépages, tels que du moelleux, sont possibles alors qu'ils n'étaient pas envisageables il y a quelques années.
- S'intéresser aux différents cépages : ils se comportent différemment selon les aléas auxquels ils sont susceptibles d'être soumis.



#### Evénement climatique le plus impactant de ces dernières années

2018 : année déclic : l'augmentation du niveau de sucre a été telle qu'il à été possible de faire du moelleux, impensable jusqu'à ce jour dans ce territoire. C'est également la première année où il n'y a pas eu besoin de chaptaliser certains vins, alors qu'avant, c'était systématique.

#### Conséquences sur la filière et sur le territoire

Les cépages locaux sont très sensibles, mais nous connaissons très bien ces produits. Malgré cela, l'approche et la compréhension face des aléas climatiques restent difficiles.

### Aléas climatiques rencontrés

#### **GELS TARDIFS/DE PRINTEMPS**



**Constat :** avec l'augmentation des températures en hiver et le recul de la date de dernière gelée, le débourrement est de plus en plus précoce, ce qui rend les bourgeons vulnérables aux gels tardifs.

#### Conséquences pour l'EA:

- ✓ Perte de production en cas de gels tardifs en période phénologique sensible.
- ✓ La lutte est dépendante des températures : si nous sommes à un niveau de gel trop important, la lutte sera inefficace, coûteuse et demandera beaucoup d'énergie.

#### **FORTES CHALEURS**



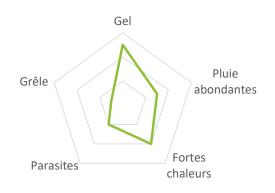
**Constat :** des épisodes caniculaires de plus en plus importants. Des coups de chaud de plus en plus nombreux et intenses depuis une dizaine d'années.

#### Conséquences pour l'EA:

✓ Perte directe de production suite aux coups de soleil sur les raisins.

#### Opportunité:

Augmentation du sucre dans les raisins : chaptalisation plus nécessaire chaque année, possibilité de faire du moelleux.



### DÉVELOPPER LES ANCIENS CÉPAGES : PRÉSERVER LE PATRIMOINE ET RÉPONDRE AUX CHANGEMENTS CLIMATIQUES

#### Objectif:

Redévelopper les anciens cépages des Savoie pour préserver la richesse du territoire.

#### Origine de la pratique :

A l'origine, l'approche « cépage » est liée à la pérennité du territoire. Depuis plus de 20 ans, collectifs et associations se mettent en œuvre pour sauvegarder les cépages des Savoie.

#### Mise en oeuvre:

La préservation des sols est un point clé dans le développement d'anciens cépages et dans la résilience face au changement climatique. Un sol bien équilibré permet de mieux faire face aux maladies et autres aléas climatiques croissants ces dernières années.

Cependant, il est nécessaire de prendre du temps pour voir comment évoluent ces anciens cépages dans ce contexte de changement climatique. Pour se faire, les données doivent être recueillies directement dans les vignes. 10 à 15 ans sont nécessaires pour qu'une vigne devienne adulte, et que l'expérimentation nous montre ses résultats.

#### **Points positifs**

- → Développe des vins de terroir, de région. La richesse de ces vins est importante, et la demande des consommateurs augmente.
- ✓ Ils se développent différemment dans ce contexte de changement climatique, permettant parfois de belles découvertes.

#### Points de vigilance

L'expérimentation prend du temps → le temps est limité face à l'avancée des changements en cours.

### **PÂTURAGE INTER-RANGS AVEC DES MOUTONS**

#### Objectif:

Entretenir l'inter-rangs par pâturage de l'herbe.

#### Origine de la pratique :

Problème face à l'herbe trop importante entre les rangs et sous les rangs : elle rend le travail difficile. En 2021, la pousse de l'herbe a été catastrophique. Elle a nécessité le fauchage sous le rang mais ce dernier n'était pas adapté. Nadège, fille et associée de Philippe a proposé une technique vue pour la première fois en Nouvelle Zélande : la mise en pâturage de moutons.

#### Mise en oeuvre:

Les moutons sont mis à pâturer 1 rang sur 2 hors période de production de la vigne. Ils sont placés à l'issue des vendanges. Durant l'été, ils sont en alpage.

#### **Points positifs**

- ▲ La vigne est plus haute
- ◄ Pas de nécessité de refauche à partir d'août
- ✓ Fumures : apport de matière organique et d'une vie microbienne

#### Point de vigilance

Vigilance et surveillance des parcs/clôtures électriques, parfois détériorés par le gibier la nuit.

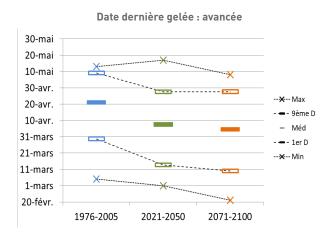
### STOCKAGE CARBONE

Problème soulevé et en réflexion. Il y a encore peu d'approche à ce niveau pour avoir un recul suffisant. Différents niveaux de réflexion menés de front.

### STRATÉGIES MISES EN PLACE POUR RÉDUIRE LES ÉMISSIONS DE GES

- ✓ Sensibilisation importante face à l'émission des gaz à effet de serre. Besoin de plus de recul pour envisager des stratégies même si la réflexion est présente.
- Optimisation des déplacements pour réduire l'impact et les émissions, donc l'impact carbone et la consommation.
- Minimiser les passages de traitement.
- Pâturage inter-rangs par moutons : pas de passage de faucheuse.

## Projections climatiques



#### Conséquences

Précocité des débourrements : en mars, il fait déjà suffisamment chaud pour avoir des bourgeons de grande taille  $\rightarrow$ risque élevé : en cas de gel tardif, c'est une perte directe au niveau de ces bourgeons et par conséquent une perte de production.

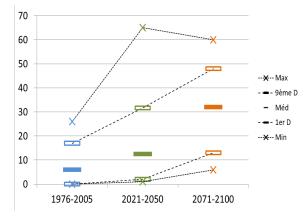
Des adaptations sont déjà en place mais ne permettent pas une résilience en cas de gelées trop importantes. Adaptation encore à réfléchir pour anticiper ces aléas.

#### Conséquences

- Coups de chaud probables des raisins : perte direct nette.
- Modification de la typicité des vins : plus sucrés.
- ✓ Modification des cycles de certains insectes et arrivée de nouveaux ravageurs : lutte difficile et perte directe sur la production. L'augmentation des températures permet également une opportunité : production de vin moelleux et il n'est plus nécessaire de chaptaliser chaque année.

Face aux ravageurs, une impasse technique est soulevée. Le même souci est constaté avec des plantes invasives. On ne les connait pas, et on ne sait pas comment lutter.

#### Augmentation du nombre de jours chauds



#### Réflexion à long terme :

La vigne est une culture pérenne. L'adaptation est nécessaire et il faut la prendre en compte dès à présent pour faire face aux prochains changements déjà modélisés. Comment pourra-t-on s'adapter ?

Quelques pistes sont soulevées, notamment aux travers d'échanges entre professionnels. Voir ce qui se fait sur le territoire et ailleurs est important. Les tests, essais et expérimentations permettent un apport de connaissances non négligeables dans cette situation.

# LES ANCIENS CÉPAGES POUR PRÉSERVER LE PATRIMOINE ET S'ADAPTER AU CLIMAT

PHILIPPE GRISARD **VITICULTURE** 

> CHAMBRE D'AGRICULTURE SAVOIE MONT-BLANC 40 rue du Terraillet 73190 ST BALDOPH - 04 79 33 43 36 52 avenue des Iles 74000 ANNECY - 04 50 88 18 01 contact@smb.chambagri.fr

> > www.services.casmb.fr (f) (in)









Contact : Mélissa PELTIER

06 50 19 15 17

SAVOJE MONT-BLANC 73 | 74





