

Changement climatique et conséquences Œnologiques...

Hervé ROMAT – Œnologue, Docteur en Œnologie

Mercredi 07 juillet 2021

La notion de qualité de raisins/vins en relation avec le climat n'est pas récente, et elle a été en particulier étudiée par E. Peynaud, dont sa thèse de doctorat (1946) avait pour titre « *Contribution à l'étude biochimique de la maturation du raisin et de la composition des vins* ». Il en déduit en particulier que la composition des raisins dépend « de la température de l'été et du rayonnement solaire », et poursuivra ensuite de nombreux travaux sur l'importance de cette maturité et des conséquences sur l'état colloïdal des vins ; travaux que nous poursuivons depuis quelques années sur les aspects stabilité, clarification et filtrabilité, avec certaines publications (Revue des Œnologues N° 137, 165 S, 173).

Nous savons depuis déjà de nombreuses années que les changements climatiques sont avérés, avec des conséquences multiples. D'une manière globale, de nombreuses régions viticoles ont gagné, d'une part quelques degrés de températures dans la période végétative estivale, et d'autre part ont régulièrement moins de pluies durant la période de maturation/vendanges. On peut donc en conclure et vérifier que les raisins n'ont pas la même constitution qu'il y a quelques années, ce qui est assez facilement constaté a minima sur les 3 fondamentaux de l'équilibre : par les augmentations de degré alcoolique, la baisse d'acidité, et une plus grande concentration polyphénolique (couleur et tanins).

Cependant, il est très surprenant que dans de très/trop nombreux cas, les approches Œnologiques n'aient elles pas vraiment été modifiées. On récolte, on vinifie, et on élève quasiment comme si les raisins n'avaient pas changé, et qu'ils avaient des constitutions comparables aux années 90 !... Alors que les degrés potentiels étaient à peine de l'ordre de 12 à 13% (dans le meilleur des cas), que les pH étaient encore assez bas (< pH 3.6), et que la concentration en tanins donnait des IPT de l'ordre de 50 à 60. S'il a pu être parfois justifié d'une certaine surmaturité (pas tous les ans et pas sur tous les cépages), comment peut-on la justifier aujourd'hui alors que les degrés alcooliques naturels potentiels « à maturité », dépassent déjà largement les 14%vol, pour aller parfois au-delà des 15% vol ? Quelle est la justification d'une telle approche, et quel plaisir a-t-on de boire des vins aux degrés alcooliques aussi élevés ? A moins que ces vins ne s'adressent pas directement aux consommateurs, mais préférentiellement aux dégustateurs/critiques, d'ans l'espoir d'une meilleure note (par la séduction de l'alcool ?....)

De plus, comment avec ces degrés alcooliques aussi élevés, peut-on continuer à macérer le même nombre de jours qu'autrefois (voire plus dans certains cas), alors que l'alcool est un solvant très actif en macération au-delà de 20°C. Il contribue alors à extraire plus de constituants colloïdaux, dont les polyphénols mais aussi beaucoup de polysaccharides divers, qui dans des concentrations élevées, sont très difficiles à stabiliser ? Cela conduit ensuite à des vins qui évolueront dans diverses directions : qui se clarifient mal, restant troubles, et qui sont alors plus sensibles aux déviations microbiologiques, très souvent observées ; dont la couleur diminuera et évoluera négativement par précipitation avec des gros colloïdes (pectines ou glucanes) ; dont la structure et l'équilibre seront aussi largement modifiés par des précipitations diverses. On peut rappeler que tout élément colloïdal nécessite une stabilisation, et à défaut, précipite dans les lies, colorées, taniques et « grasses » (de polysaccharides) ...ce qui modifiera structurellement et profondément l'expression, la structure, et l'appréciation globale des vins.

Dans cette voie, l'élevage se retrouve alors dans une dichotomie au regard de l'oxygène, vis-à-vis de la stabilité phénolique et du risque microbiologique : l'aération/l'oxygène est nécessaire à la stabilisation phénolique pour rendre la couleur stable, et pour permettre la meilleure évolution des tanins (polymérisation) qui les rends plus soyeux et plus harmonieux ; mais l'air/l'oxygène est aussi le principal facteur de développement microbiologique négatif, conduisant aux dégradations aromatiques et gustatives, en particulier par les Brettanomyces. Le piège est alors constitué : sans air on ne peut pas avoir une bonne stabilité (et d'autant plus que le vin est plus riche), et avec air on a un très fort risque de dégradation ! L'anticipation pour ne pas se retrouver dans ce piège, est donc de ne pas avoir ni de surmaturité et ni de sur-extraction, non stabilisables...et comme déjà évoqué (note précédente), pourquoi extraire ce que l'on ne pourra pas stabiliser-conserver-mettre en bouteilles, et qui de plus pose de nombreux problèmes de dégradation qualitative ?

Par ailleurs, pourquoi ne fait-on pas plus attention au potentiel oxydatif du raisin et des vins, qui a augmenté avec la concentration naturelle d'oxydases ; qui sont d'autant plus importantes que les températures sont élevées et que le soleil est persistant ? Les oxydations du moût contribuent largement à une dégradation qualitative : perte de la fraîcheur du fruit, diminution d'élégance et de complexité, avec l'apparition d'arômes d'évolution oxydative (jusqu'au sotolon) ; oxydation de certains polyphénols avec la production de quinones, avec dégradation de la couleur, et une augmentation de la teinte signifiant une évolution négative ; et quasi systématiquement avec une dégradation microbiologique, et cela d'autant plus si le SO₂ actif ne peut pas être maintenu à un niveau suffisant, à cause du pH trop élevé (> pH 3.8). Il est à noter qu'au-delà de la présence d'oxydases du raisin en climatologie de chaleur et ensoleillée (tyrosinase aussi oxydative que la laccase de Botrytis), la présence de cuivre ajoute un facteur d'oxydation supplémentaire. Les concentrations résiduelles de cuivre augmentent avec les traitements, mais aussi par la diminution du lessivage par les pluies plus faibles. Si de plus, on n'utilise pas une bio-protection levurienne, ou un gaz neutre tel que le CO₂, le moût se retrouve alors dans des conditions très oxydatives et de contaminations microbiologiques maximales.

L'ensemble de ces remarques constituent les raisons pour lesquelles globalement, les vins rouges les plus qualitatifs (netteté, fraîcheur, élégance, complexité, équilibre, souplesse, longueur...) sont très rarement issus des régions les plus chaudes et les plus sèches, mais plutôt issus de régions aux conditions climatiques tempérées. Or, ces régions dites tempérées, le sont de moins en moins...

Ces conditions climatiques évoluant chaque année, il faut donc au plus vite arrêter de reproduire aveuglément des « principes-recettes » anciennes et devenues obsolètes, qui ont eu leur intérêt dans une climatologie « d'une autre époque », du 20^{ème} siècle... Il faut donc revoir et adapter un bon nombre d'approches « classiques » voire « traditionnelles », et adopter de nouveaux réflexes et pratiques œnologiques, pour se projeter dans une nouvelle approche vendange-vinification-élevage du 21^{ème} siècle !

Pour la viticulture il en est de même, et si les questions de « réserve en eau utile », et de l'évapotranspiration sont restées parfois secondaires dans certaines régions, il devient important de s'en occuper ; particulièrement au regard de l'évolution du pH par l'augmentation des concentrations en potassium, induisant des précipitations tartriques pas toujours facilement stabilisables, et s'accompagnant quasi systématiquement de précipitations phénoliques et de dégradations microbiologiques.

Ainsi, de la viticulture à l'œnologie, les changements et évolutions climatiques nous obligent à des remises en question, à des adaptations, à une nouvelle vision. L'humain ne doit pas reproduire de schémas, mais doit s'obliger à observer, réfléchir et adapter ses connaissances et son « savoir-faire », à être interactif avec les éléments naturels pour produire le meilleur chaque année. Quel que soit ce qui lui est imposé, les meilleurs élaborateurs doivent trouver les voies des meilleures actions et techniques pour ne pas subir, mais en tirer l'excellence, pour le plus grand plaisir de meilleurs vins.



romat@herve-romat-conseil.fr - www.herve.romat.conseil