

Pech Rouge : les vins de demain

À Gruissan, l'INRA planche sur les vins du futur, de la vigne à la bouteille. Un travail que les chercheurs mènent au regard des évolutions climatiques et sanitaires. Rencontre.

DERRIÈRE les vignes, un groupe de bâtiments se dévoile autour d'une grande maison de maître. Nous sommes à deux pas de la Méditerranée, et au pied du massif de la Clape. Le domaine de Pech Rouge, à Gruissan, s'étend sur 170 hectares, dont près de 40 plantés en vignes. Ici, l'INRA possède son unique structure d'expérimentation en zone méditerranéenne et de transfert concernant à la fois la viticulture et l'œnologie. "Nous travaillons le vin, du cep à la dégustation" résume le directeur du site Hernán Ojeda. Les chercheurs planchent sur les vins de demain... Autrement dit, des vins issus d'un mode de production s'accommodant des évolutions climatiques. "Le changement climatique induira des modifications des conditions de la viticulture dans toute l'Europe. Il y a plusieurs hypothèses. Mais en Languedoc-Roussillon, les températures seront plus élevées et la sécheresse accentuée" rappelle Hernán Ojeda. "Davantage de sucre dans le raisin, d'avantage d'alcool, moins d'acidité" résume le chercheur Jean-Louis Escudier.

Le choix essentiel des cépages

La marge d'adaptation se situe, en tout premier lieu, du côté du choix des cépages. "C'est l'outil le plus important pour l'adaptation aux évolutions climatiques. Tout ce qu'on peut faire ensuite reste limité", précise-t-il. "On a pris le grenache en fil conducteur, qui est adapté au climat méditerranéen, et on a privilégié les travaux sur des cépages de création INRA résistants aux maladies" précise Jean-Louis Escudier. Car l'INRA peut piocher dans la collection ampélographique de



Pour Jean-Louis Escudier, chercheur, et Hernán Ojeda, directeur de Pech Rouge, l'irrigation qualitative n'est plus discutable.

Vassal, la plus importante au monde avec plus de 7 000 accessions de vignes provenant d'une quarantaine de pays. La question sanitaire est d'autant plus importante que le changement climatique induit une modification des maladies.

Les cépages sont aussi choisis selon leur gourmandise en eau. Car l'eau est bien l'un des nerfs de la guerre. Pour les chercheurs, pas de doute, l'irrigation qualitative devient une nécessité. "Ce débat, que vous avez dans les Pyrénées-Orientales actuellement, sur l'irrigation, est tranché dans l'Aude depuis 15 ans. L'irrigation qualitative évite les contraintes hydriques... Et augmente la qualité de la production !" explique Jean-Louis Escudier. "L'INRA a mené beaucoup de travaux à ce sujet" confirme Hernán Ojeda. Les chercheurs ont aussi lancé un travail sur la l'étape de la vinification.

Des levures qui produisent moins d'alcool

"Ici, le vin a pris en moyenne 2,5 degrés en vingt ans !" souligne-t-il. Comment gérer cette progression et la corriger ? Le domaine Pech Rouge parvient à sortir des vins à 10-11 degrés. "Une première communication sera faite le 14 janvier, nous allons présenter nos recherches à l'Union des Œnologues de Toulouse", explique Jean-Louis Escudier. "On utilise des levures qui produisent moins d'alcool lors de la fermentation, permettant de diminuer d'1°C la teneur". Ce travail mené par Sylvie Dequin, de l'INRA Montpellier, avec la société Lallemand, va aboutir à une mise sur le marché.

Enlever 2 à 3°C par membrane

Autre levier, la technologie : "lorsque le vin est fini, on peut enlever

2 à 3 degrés par membrane". L'osmose inverse (également utilisée pour le dessalement de l'eau), permet de séparer l'eau et l'alcool des autres composés du vin par pression. De la physique, donc, et non de la chimie. "Des sociétés proposent ces techniques de réduction de la teneur en alcool en prestation de services", précise Jean-Louis Escudier. "Vous téléphonez, et vous avez ça chez vous. La High tech se déplace dans les caves, grandes ou petites. C'est autorisé dans la limite de 2 % par l'INAO". Concernant la correction du pH, la physique est aussi au rendez-vous, avec la technique de l'électrodialyse. Et là aussi, des sociétés proposent des prestations de services. Tous ces travaux, menés il y a dix ans, sont utilisés depuis peu par les producteurs, face aux premières conséquences concrètes du réchauffement climatique, grâce aussi à la réglementation qui a évolué pour accompagner ces innovations.

Les chercheurs lèvent au passage une idée reçue, concernant l'aspect gustatif du vin selon sa teneur en alcool : "si on diminue légèrement le degré d'alcool, le consommateur ne voit pas la différence : d'après les tests réalisés, le seuil de perception est de 2°C" note Jean-Louis Escudier. Produire des vins plus légers en Languedoc-Roussillon ? Pour l'instant, il s'agit d'une niche... Mais le potentiel semble là. Tandis qu'à Pech Rouge, les chercheurs observent, à l'échelle de l'hectare, des cépages permettant d'élaborer directement des vins à 10-11 degrés, un domaine de Lézignan-Corbières utilise lui l'osmose inverse pour sortir un vin à 9 degrés. Son nom ? "So light". Sa destination : l'exportation.

Fanny Linares

Des cépages

pour la filière jus de raisin

Les chercheurs de Pech Rouge travaillent depuis sept à huit ans pour identifier dix cépages adaptés aux conditions climatiques et nécessitant peu de traitements afin de créer une filière "jus de raisin". Ces cépages viennent de se voir donner des noms et devraient être inscrits en décembre 2016. L'Aude et l'Hérault sont particulièrement intéressés par cette filière possible.

PYRÉNÉES FM
VOUS SOUHAITE
UNE TRÈS BONNE ANNÉE
2016

ARIÈGE, AUDE, PYRÉNÉES ORIENTALES, HAUTE GARONNE, ANDORRE : RETROUVEZ TOUTES NOS FRÉQUENCES SUR WWW.PYRÉNÉESFM.COM
PYRÉNÉES FM, 99 ROUTE D'ESPAGNE 31100 TOULOUSE - 05 61 44 00 00