

Comment les vins du Bordelais s'adaptent au réchauffement climatique

Le gluten

Le gluten est une substance viscoélastique composée de protéines et impliquée notamment dans l'alimentation.

Aujourd'hui, l'utilisation du gluten comme adjuvant des produits alimentaires industriels s'est généralisée.

Le gluten proprement dit n'est pas présent dans les céréales : il se forme lors de la fabrication de la pâte, quand on mélange avec de l'eau la farine obtenue après mouture des grains. Il se trouve dans toutes les céréales vraies : épeautre, blé tendre, blé dur, seigle, avoine, orge... Les pseudo-céréales telles que le quinoa, l'amarante et le sarrasin n'en contiennent pas.

Dans une petite partie de la population, le gluten peut déclencher des réactions auto-immunes indésirables, responsables d'un large éventail de troubles. Le traitement de ces pathologies est le régime strict sans gluten.

Djokovic touche aux extrêmes dans de nombreux domaines, et ne fait aucune concession en matière d'alimentation.

© THOMAS PETER/REUTERS

Comment savoir quelle quantité de gluten consommer ?

Si l'on tolère bien le gluten, il faut simplement suivre son instinct et en manger autant qu'on le veut. Il n'est pas nécessaire de se restreindre en se disant par exemple : pas plus de deux tranches de pain par jour.

Dans les supermarchés et pharmacies, on trouve de plus en plus de produits sans gluten. Comment expliquez-vous cette évolution ?

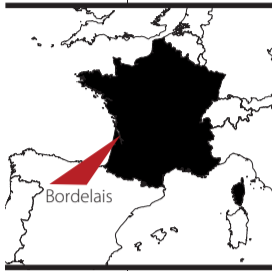
C'était une lacune du marché, dans laquelle une industrie colossale s'est engouffrée. La tendance est arrivée en Europe des Etats-Unis. De nombreuses célébrités, comme l'actrice Gwyneth Paltrow ou la chanteuse Miley Cyrus, ont adopté un régime sans gluten et l'ont ensuite propagé sur les réseaux sociaux. Mais si ces produits ont un tel succès, c'est avant tout parce que toutes les personnes qui s'y convertissent se sentent moins ballonnées et mieux dans leur corps, dans un premier temps. Peu importe qu'elles soient intolérantes ou non. C'est pourquoi l'on peut avoir envie de s'alimenter exclusivement sans gluten à partir de cet instant. Mais c'est, selon moi, une erreur.

Parce que la sensation de bien-être ne dure qu'un temps ?

Exactement. Et le risque avec un régime sans gluten est de ne pas consommer suffisamment de glucides.

La tendance du sans gluten va-t-elle perdurer, ou même s'accroître ?

J'espère que les choses vont se calmer. Mais cela ne se produira pas du jour au lendemain.



Agroécologie, taille tardive, nouvelles variétés de cépages plus résistantes : la région française modifie ses pratiques pour continuer à rayonner dans le monde entier.

LE FIGARO

ENQUÊTE

CAROLINE DE MALET

Les vignerons bordelais ont bien compris la menace qui pèse sur la plus grande appellation de vin au monde. Avec 15 % de précipitations de plus entre mars et septembre 2020 qu'en moyenne depuis trente ans et plusieurs étés de forte sécheresse, les producteurs d'or rouge n'ont guère

Si nous ne changeons rien, par endroits en Gironde, il n'y aura plus de vignes

Bernard Farges président du Comité interprofessionnel des vins de Bordeaux

”

d'autre choix que s'adapter, comme vient de le rappeler le Giec. Avec un réchauffement de + 2 °C, plus de la moitié des régions viticoles pourraient disparaître. « Avec du merlot et du cabernet tels qu'on les connaît aujourd'hui, si nous ne changeons rien, par endroits en Gironde, il n'y aura plus de vignes », lance Bernard Farges, président du Comité interprofessionnel des vins de Bordeaux.

Les effets sont déjà visibles : « En merlot, depuis vingt-cinq ans, le taux d'alcool des vins a augmenté de deux degrés en moyenne, flirtant facilement avec les 13 ou 14 degrés », constate Jean-François Galhau, président du Conseil des vins de Saint-Emilion, tandis que leur acidité baisse. Sans parler de la menace de pénurie d'eau qui plane sur une activité très gourmande en la matière.

Alors, branle-bas de combat : les pratiques évoluent.

« Un gros potentiel d'amélioration »

« Augmenter la hauteur du tronc de 30 cm à 1,20 mètre limite les remontées de chaleur du sol la nuit, mais retarde le cycle de trois jours seulement », explique Laure de Rességuier, ingénieur d'études en viticulture à Bordeaux Sciences Agro.

Jean-Baptiste Cordonnier, propriétaire du château Anthonic dans le Médoc, ne jure lui que par l'agroécologie, et il est loin d'être le seul. Il a planté des haies, qui protègent les parcelles du vent, des arbres, taillés en trogne pour ne pas priver les vignes du soleil, et, entre les rangées de vignes, des couverts végétaux qui rafraîchissent les sols. « On peut ainsi facilement réduire la température de 5 °C et, même les années sèches, on arrive à avoir de bons rendements », assure-t-il au milieu de ses vignes sous une pluie battante.

De quoi permettre également de séquestrer davantage de carbone. « Généralisé, l'enherbement pourrait compenser 10 à 20 % des émissions de la filière », estime Laure de Rességuier. A en croire Basile Goussard, cofondateur de NetCarbon, une start-up qui mesure la séquestration des gaz à effet de serre par images satellite et propose aux vignerons de vendre des crédits carbone, « la vigne n'est pas la pratique agricole stockant le plus de CO₂, mais elle présente un gros potentiel d'amélioration ».

La récolte a lieu par ailleurs de plus en plus tôt (dès août, contre septembre auparavant) et de nuit pour conserver la fraîcheur. A l'inverse, les phénomènes de gel tardif, comme en avril 2021, obligent à repousser la taille le plus tard possible. « Du coup, on doit

faire en dix jours ce qu'on faisait auparavant en cinq mois, de décembre à avril : tailler, plier les bois et les mettre au sol. Or, tous nos prestataires sont sollicités en même temps », explique Laurent Rousseau, propriétaire des vignobles éponymes dans le Libournais.

« La nature s'adaptera »

L'espoir vient surtout des variétés plus résistantes sur lesquelles travaille notamment l'Inrae. Tous les regards sont tournés vers le cabernet franc et le marselan - issu d'un croisement entre le cabernet sauvignon et le grenache -, cépages tardifs qui présentent moins de risques de gel que le traditionnel merlot. Mais « créer une nouvelle variété coûte 500.000 à 1 million d'euros », souligne Elisa Marguerit, enseignante-chercheuse à Bordeaux Sciences Agro. Sceptique, Stéphanie Barousse, directrice déléguée de Château de La Dauphine, dans le Libournais, est pour sa part « convaincue que la nature s'adaptera ».

La vigne n'est pas la pratique agricole stockant le plus de CO₂, mais elle présente un gros potentiel d'amélioration

Basile Goussard cofondateur de NetCarbon

”

« Les Américains, qui ont le droit de mélanger jusqu'à 15 % de vin chilien, sont favorisés et s'adaptent plus facilement », constate Bernard Farges.

Les porte-greffes plus vigoureux, résistants à la sécheresse et à l'humidité printanière, se multiplient, permettant ainsi de retarder jusqu'à une semaine la période de véraison des raisins.

Autant de démarches qui « alourdissent nos dépenses dans un contexte où nous nous efforçons d'être respectueux de l'environnement », lance Jacques Lurton, représentant d'une des plus grandes dynasties bordelaises du vin.

Un double défi à relever pour la région.



La récolte a lieu de plus en plus tôt (dès août, contre septembre auparavant) et de nuit pour conserver la fraîcheur.

© REGIS DUVIGNAU/REUTERS