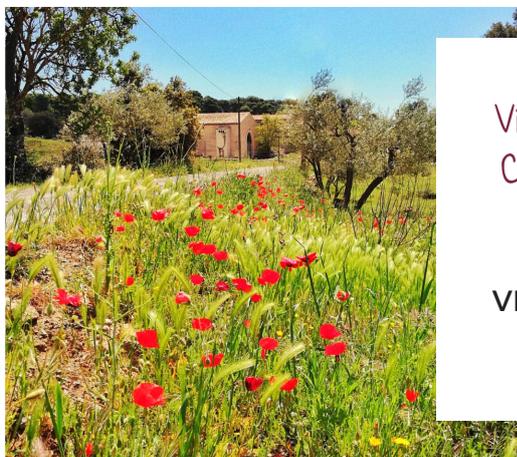


Vin, vignes et changement climatique: et nous, on fait quoi pour le climat ?



Vigne de
Cocagne

Domaine de
MIRABEAU

VIGNE DE COCAGNE
vins bio et solidaires

AGROÉCOPOLE
FABRÈGUES - MIRABEAU

1,4°

HAUSSE DE LA
TEMPÉRATURE MOYENNE
EN 1 SIÈCLE

15

EN LANGUEDOC LES
VENDANGES ONT LIEU 15 JOURS
PLUS TÔT QU'EN 1950

1°

HAUSSE DU DEGRÉ
D'ALCOOL DANS LES
VINS EN 20 ANS

Vigne de cocagne s'engage tout au long de l'année pour la préservation de l'environnement.

Ce dossier vise à vous présenter les différents leviers mis en place, de nos vignes à notre cave, face aux enjeux du changement climatique.

QUI SOMMES-NOUS ?

Vigne de cocagne est un domaine viticole situé à Fabrègues dans l'Hérault. Nous travaillons 12 hectares de vigne. Certifiés Agriculture Biologique depuis 2020, nous avons à coeur de reconquérir mais aussi de préserver la biodiversité du domaine via une viticulture engagée et écoresponsable !

Le Domaine de Mirabeau est situé au pied de la Gardiole, massif protégé et réservoir de biodiversité qui s'étend de Montpellier à Sète. Plusieurs espèces protégées y trouvent refuge comme le lézard ocellé, l'ail petit moly ou encore le crapaud à couteaux. Depuis 2020, nous partageons le Domaine de Mirabeau avec une structure maraîchère et des éleveurs (brebis, chèvres et cochons), réunis autour d'un même objectif : associer agriculture et préservation de la biodiversité, avec l'appui du Conservatoire des Espaces Naturels Occitanie.

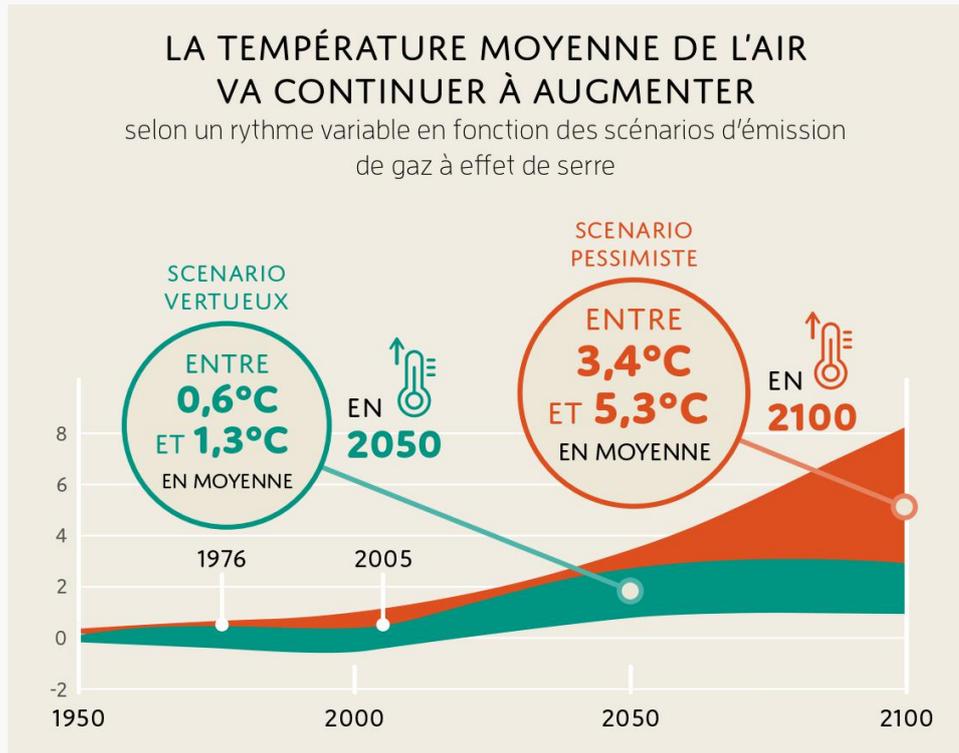
CHANGEMENT CLIMATIQUE: QUELS ENJEUX ?

Les derniers rapports du Groupe d'experts intergouvernemental sur l'évolution du climat (GIEC) sont unanimes : les manifestations dont nous sommes déjà témoins telles que la hausse des températures, la raréfaction des précipitations et les événements climatiques extrêmes vont s'intensifier.

A l'horizon 2050, ces changements climatiques auront impacté à la fois les conditions de production des vins (précocité des maturités et des vendanges, rendements moins importants, stress hydrique) et les vins eux-mêmes (hausse du degré d'alcool, baisse de l'acidité...). Une adaptation des producteurs et une réaction collective de la filière viti-vinicole sont nécessaires !

LES ENJEUX DU CHANGEMENT CLIMATIQUE

1 - LA HAUSSE DES TEMPÉRATURES



Source infographie: INRA Nathalie Ollat, Jean-Marc Touzard.
La vigne, le vin, et le changement climatique en France.
Projet LACCAVE - Horizon 2050.
2020

Quelles conséquences sur la vigne ?

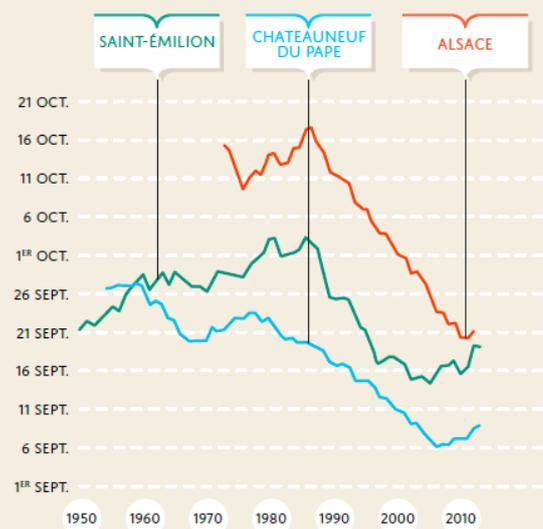
PRÉCOCITÉ DU CYCLE VÉGÉTATIF

DEPUIS 1989, TOUS LES STADES DE DÉVELOPPEMENT SONT PLUS PRÉCOCES, DANS TOUTES LES RÉGIONS VITICOLES

NOMBRE DE JOURS PAR DÉCENNIE	COLMAR	BORDEAUX	AVIGNON
DÉBOURREMENT			
	-3	-0,6	-3,5
FLORAIISON			
	-5,6	-2,4	-4,2
VÉRAISON			
	-6,1	-3	-4,5

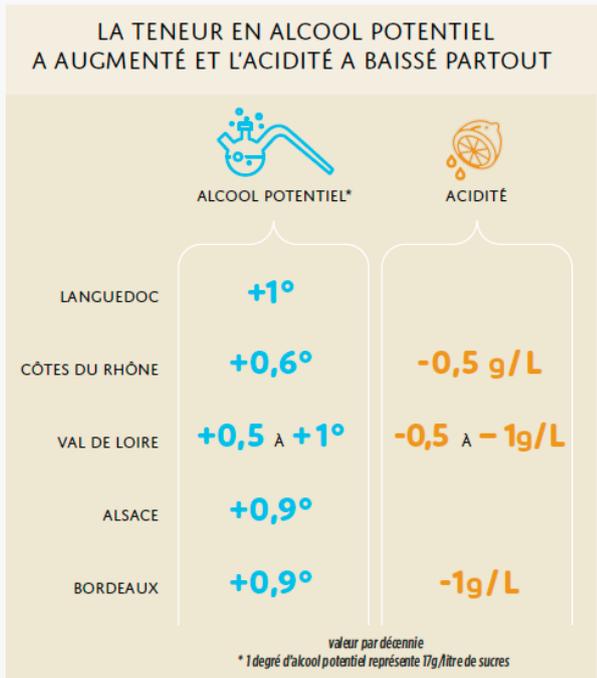
MATURATION TROP RAPIDE

LA DATE DES VENDANGES A AVANCÉ DANS TOUS LES VIGNOBLES



L'avancée est de 15 jours en 26 ans à St-Émilion et dans les Côtes du Rhône, et de 26 jours en Alsace. Des vendanges lorsque les températures sont encore estivales peuvent engendrer des problèmes de vinification nécessitant des adaptations, comme par exemple de vendanger la nuit.
Sources : Inter-Rhône, INRA, Bordeaux Sciences Agro, CIVA

Quelles conséquences sur le vin ?



IMPACT SUR L'ÉQUILIBRE

Les raisins sont naturellement sucrés et acides. Le rapport sucre/acide est important pour la structure, l'équilibre et la conservation des vins. Depuis 30 ans, on observe des modifications de ce rapport.

2 - LA SÈCHERESSE



En hiver, la diminution des précipitations est surtout notable dans le Sud. Au printemps, l'augmentation est générale sauf sur le pourtour méditerranéen. En été, la diminution est globale, mais plus marquée dans le Sud. En automne, une légère augmentation est constatée dans l'Est.

Quelles conséquences sur la vigne et le vin?



La baisse des précipitations risque de générer un stress hydrique pouvant nuire à la photosynthèse, mais également une baisse des rendements et du volume de jus.

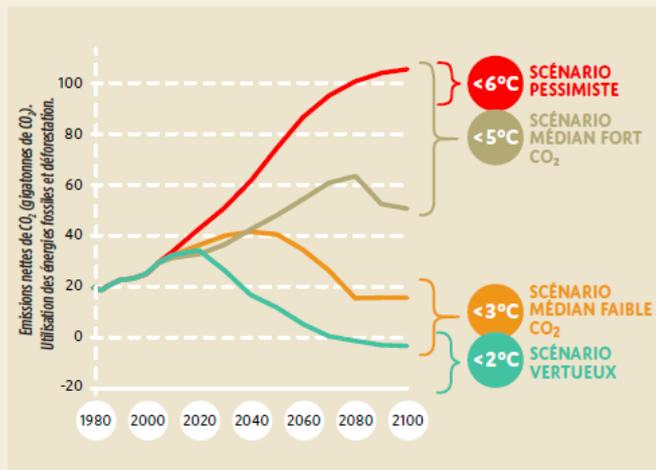
La sécheresse impacte aussi la composante aromatique (moins d'arômes ou arômes modifiés par les températures élevées : fruits cuits, vins "chauds"...)

Les pigments de couleur, appelés anthocyanes, se trouvent dans la peau du raisin. Moins il y a d'eau, plus le fruit va produire une peau épaisse et plus les vins vont être colorés.

3 - LE DÉRÈGLEMENT CLIMATIQUE ET L'EMPREINTE CARBONE

ÉMISSIONS DE CO₂

IL FAUT RÉDUIRE DE MANIÈRE URGENTE NOS ÉMISSIONS DE CO₂



Pour limiter l'augmentation de température à +2°C d'ici 2100, il faut dès maintenant réduire très fortement les émissions de gaz à effet serre (courbe bleue) et augmenter le stockage de carbone (sols, biomasse, etc...). La courbe orange correspond à une réduction des émissions après 2050, et la courbe rouge à une poursuite des émissions sur le rythme actuel.

RÉDUIRE LES ÉMISSIONS DE GAZ À EFFET DE SERRE

POUR LA FILIÈRE VIGNE ET VIN, LES PRINCIPALES VARIABLES D'AJUSTEMENT SONT



LES EMBALLAGES (BOUTEILLES)



LE TRANSPORT DES MARCHANDISES



ÉNERGIE POUR LES ENJINS AGRICOLES ET LES ÉQUIPEMENTS ŒNOLOGIQUES



CONCEPTION DES BÂTIMENTS

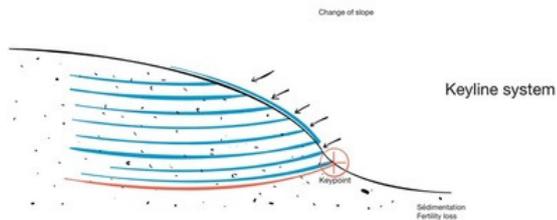
Ces quatre postes représentent environ 80% des émissions de gaz à effet de serre pour la filière vigne et vin. Sources : CIVB, CIVC, BIVB et IFV.

NOS ACTIONS CLIMATIQUES

PLANTATION DE CÉPAGES AUTOCHTONES ET TARDIFS

En 2019 et 2020 nous avons replanté 5 hectares de jeunes vignes. Nous avons privilégié des cépages méditerranéens, plus résistants aux conditions climatiques de ces dernières années : Syrah, Grenache, Mourvèdre, Piquepoul, mais aussi des cépages tardifs et peu productifs en alcool comme le Terret, le Bourboulenc et le Cinsault.

LA PLANTATION KEYLINE



Nous avons opté pour une plantation keyline ou "méthode de design du paysage selon des lignes clés" pour toutes nos jeunes vignes de rouge. Cette plantation avec des rangs perpendiculaires à la ligne de crête, permet de prévenir les phénomènes de ruissellement de l'eau et d'érosion des parcelles et de maintenir également la fertilité des sols pentus.

LE PAILLAGE DES PIEDS DE VIGNE

Cette opération qui consiste à épandre du broyat de végétaux divers au pied de chaque jeune cep de vigne permet de limiter au maximum l'évaporation de l'eau ainsi que la repousse des herbes envahissantes. Le paillage bois présente également l'avantage d'apporter des nutriments organiques au sol en se décomposant.



LA TAILLE EN GOBELET

Au Domaine de Mirabeau, nous avons replanté nos Mourvèdres, Terrets et Grenaches en gobelet. Ce type de taille, ancré dans la tradition languedocienne, permet à la vigne de s'adapter au réchauffement climatique et à la sécheresse. En donnant à nos ceps une forme de chandelier, nous réduisons l'exposition des feuilles au soleil et limitons donc les pertes d'eau par transpiration. C'est également un mode de conduite plus durable car il ne nécessite pas de palissage, est plus agréable à travailler pour notre équipe et plus facile à pâturer pour les brebis !

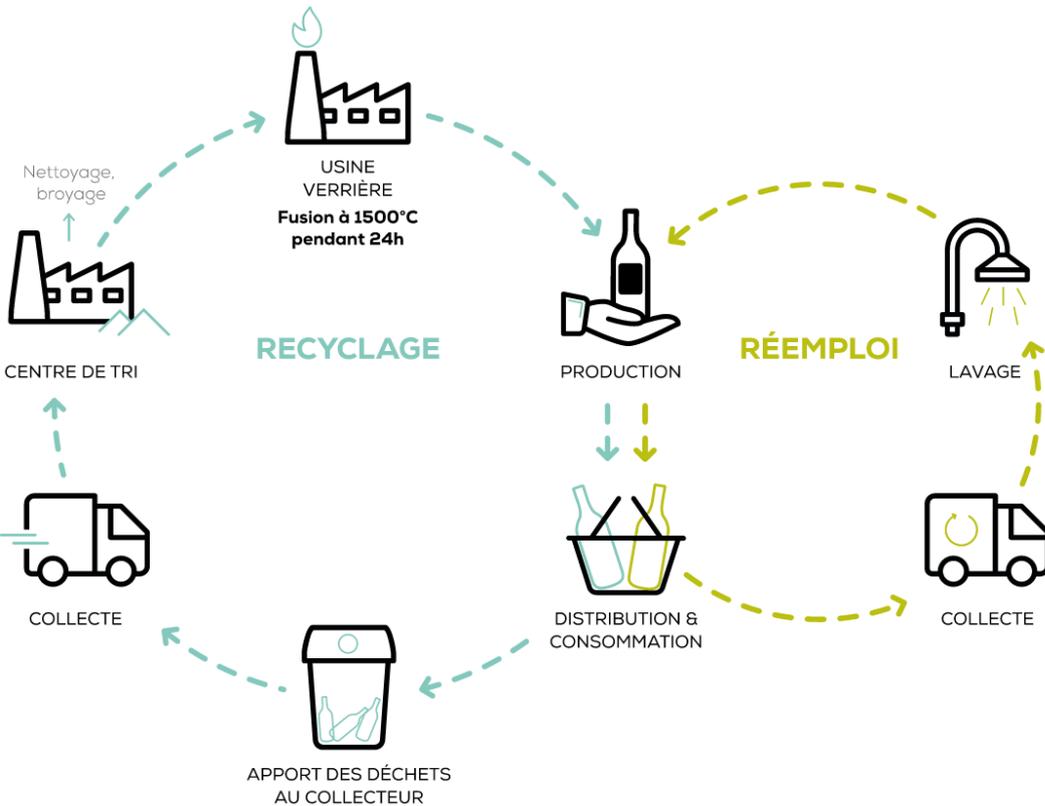
ENHERBEMENT ET ENGRAIS VERTS

Afin de prendre soin de nos sols sans les retourner, nous avons semé différentes espèces entre nos rangs de vigne : gesse d'Espagne, fève et moutarde jonchent désormais nos parcelles, créant un couvert végétal agissant à différents niveaux. Leurs racines permettent d'ameublir la terre et de faciliter l'absorption de l'eau et de l'air, et à la fin de l'hiver, elles seront broyées et incorporées au sol afin de l'enrichir en azote !



LA PLANTATION DE HAIES

Depuis 2020, 4000 arbres d'une trentaine d'espèces ont été plantés au Domaine de Mirabeau : amandiers, figuiers, tilleuls, arbousiers... Au-delà de la diversification paysagère, les haies et bosquets ont un impact direct sur la biodiversité et l'environnement. Ils offrent abris et nourriture à une faune variée (oiseaux, insectes...), créent des couloirs écologiques pour leur reproduction, limitent le ruissellement de l'eau et l'érosion des sols et assureront la production de fruits ou de fourrage pour les troupeaux du domaine.



DES BOUTEILLES ALLÉGÉES ET CONSIGNÉES

40% de l'empreinte carbone d'une bouteille de vin est liée à son emballage. En choisissant des bouteilles plus légères, nous réduisons considérablement nos émissions de gaz à effet de serre liées à leur acheminement.

Prochaine étape : opter pour la consigne de nos bouteilles. Le lavage et la réutilisation d'emballage de verre nécessite un quart de l'énergie et la moitié de l'eau utilisée lors de leur recyclage (transport, refonte, fabrication).

LA VENTE DIRECTE ET LOCALE

Au Domaine de Mirabeau, nous privilégions la vente directe au caveau ou lors de nos guinguettes estivales et les circuits courts ! Commercialiser localement, c'est réduire les transports et donc la production de gaz à effet de serre, mais c'est aussi reconnecter nos acheteurs avec l'agriculture et les sensibiliser à une viticulture bio et durable !

N'hésitez pas à venir nous rencontrer au Domaine. Nous vous accueillons toute l'année sur rendez-vous et tous les mardis soirs de juillet et août pour les Guinguettes de Mirabeau !



Alicia Koch
Responsable vente directe et
oenotourisme

06 59 62 73 45
bonjour@vignedecocagne.fr
www.vignedecocagne.fr

