
CHANGEMENT CLIMATIQUE : FAIRE FACE AUX HAUTS DEGRES EN CAVE

L'adaptation au dérèglement climatique est un vaste sujet qui concerne le matériel végétal, les techniques culturales, la date de récolte, les pratiques œnologiques et ... le goût des consommateurs. Malgré toutes les précautions prises, parfois, « les degrés flambent » !



Le Centre du Rosé travaille sur de nombreux projets de recherches liés au réchauffement climatique. L'un d'eux baptisé « Vins du futur » a pour but de préconiser des solutions œnologiques aux vignerons de demain qui seront confrontés aux conséquences du réchauffement climatique.

Comme partout ailleurs, en Provence, la température moyenne annuelle augmente.

Cette hausse de température a pour effet l'accroissement des teneurs en sucre des raisins et donc la production de vins à plus hauts degrés alcooliques, moins acides, avec un pH plus élevé.

Pour continuer à produire des vins équilibrés face à un degré alcoolique élevé, une acidité plus élevée permettrait de structurer et équilibrer le vin. Il est important de s'adapter et de préserver l'équilibre alcool/acide des vins.

Cette année, nous testerons des modalités récoltées en sous-maturité, dans le but d'avoir moins d'alcool, mais des actions seront nécessaires pour conserver une aromatique satisfaisante et une acidité pas trop marquée. Ensuite, sur des modalités récoltées en sur-maturité, à haut degré potentiel, nous utiliserons des levures à faible rendement alcoolique afin de limiter le degré final des vins et des solutions de bio-acidification pour garder un vin équilibré.

Comme pour chacun de nos essais, les jurys experts dégusteront ses vins pour évaluer l'impact sensoriel des différentes dates de récolte et méthodes de vinification.

Pour en savoir plus sur les adaptations aux changements climatiques cliquez [ici](#)