

Gesamt

Coopération Gesamt
4002 Bâle
0848 400 044
<https://www.cooperation.ch/>

Medienart: Print
Medientyp: Publikumszeitschriften
Auflage: 603'632
Erscheinungsweise: wöchentlich

Seite: 24
Fläche: 235'296 mm²

Auftrag: 3007101
Themen-Nr.: 999.222

Referenz: 89385307
Ausschnitt Seite: 1/6



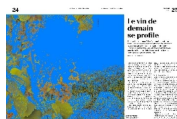
**Le réchauffement
climatique entraîne
une augmentation
du degré d'alcool.**



Gesamt

Coopération Gesamt
4002 Bâle
0848 400 044
<https://www.cooperation.ch/>

Medienart: Print
Medientyp: Publikumszeitschriften
Auflage: 603'632
Erscheinungsweise: wöchentlich



Seite: 24
Fläche: 235'296 mm²

Auftrag: 3007101
Themen-Nr.: 999.222

Referenz: 89385307
Ausschnitt Seite: 2/6

Le vin de demain se profile

Quel vin boirons-nous? Dérèglement climatique et nouveaux modes de consommation façonneront l'avenir de cette boisson fermentée millénaire. Grâce à la recherche, des solutions sont trouvées pour faire face aux défis: la maturation du raisin peut par exemple être retardée.

TEXTE AUDE CHEVILLAT

Les consommateurs semblent se tourner toujours davantage vers des vins légers. «De manière générale, la consommation d'alcool est en baisse en Europe. *Moins c'est plus et mieux pour toi* sont des slogans qui deviennent de plus en plus importants, car nous voulons tous être en bonne santé et en forme le plus longtemps possible», indique Miriam Lemke, responsable chez Mondovino – l'univers du vin chez Coop.

Problème: le réchauffement climatique entraîne une augmentation du degré alcoolique des vins. «Cela s'explique par un raisin plus sucré à cause du soleil et de la chaleur. Or, c'est ce sucre qui se transforme par la suite en alcool», détaille Vivian Zufferey, qui mène des recherches en viticulture et œnologie à Agroscope – le centre de compétences de la Confédération pour la recherche agricole. C'est pourquoi il est désormais de plus en plus courant de voir des vins titrer à 14, voire 15 degrés.

Pour répondre à cette problématique, Agroscope a développé la technique

culturelle du rapport feuille-fruit de la vigne. «Il s'agit de la quantité de feuillage qu'on laisse par rapport au rendement. Cette proportion influence la maturation du raisin et peut notamment la retarder. Ce qui aurait pour effet une diminution du degré d'alcool», explique le chercheur.

Diminution de l'alcool

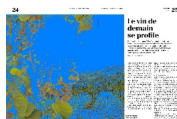
La question de l'alcool a également été soulevée par Monika Christmann, directrice de l'Institut d'œnologie de l'Université des sciences appliquées de Geisenheim (DE) et ancienne présidente de l'Organisation internationale de la vigne et du vin (OIV), lors de la conférence de la Société américaine d'œnologie et de viticulture (ASEV) qui s'est tenue récemment à Napa en Californie (États-Unis). Cette spécialiste a notamment mis en avant une autre technique qui vise à diminuer le taux d'alcool dans les mousseux. Il s'agit de la méthode Charmat, aussi appelée «cuve close». Brevetée en 1907, elle consiste à réaliser la prise de mousse, c'est-à-dire la seconde fermentation lorsqu'on parle de vins efferves-



Gesamt

Coopération Gesamt
4002 Bâle
0848 400 044
<https://www.cooperation.ch/>

Medienart: Print
Medientyp: Publikumszeitschriften
Auflage: 603'632
Erscheinungsweise: wöchentlich



Seite: 24
Fläche: 235'296 mm²

Auftrag: 3007101
Themen-Nr.: 999.222

Referenz: 89385307
Ausschnitt Seite: 3/6

cents, dans un contenant qui n'est pas une bouteille mais une cuve résistant à la pression.

Dans son discours californien, Monika Christmann a également évoqué la culture de nouvelles variétés. Selon elle, celles-ci font partie de la solution au réchauffement climatique. Dans la

pratique, cela se traduit par l'apparition de cépages multirésistants. «Nous sélectionnons et croisons différents cépages porteurs de la résistance à des maladies fongiques et obtenons des cépages résistants, comme le Divico que nous avons présenté en 2013. Il est issu du croisement entre le Gamaret et le Bronner. Il a ouvert la voie vers une viticulture plus écologique en permettant de réduire drastiquement l'utilisation des produits phytosanitaires», explique Vivian Zufferey.

Diverses expériences

Pour trouver des solutions aux épisodes de sécheresse, le scientifique d'Agroscope mène différentes expériences. «Nous testons la réaction de divers cépages à un stress hydrique. Ce qui me permet ensuite de les comparer et de savoir lesquels sont les plus résistants à la sécheresse.» Et de compléter: «Pour ce faire, nous disposons de domaines expérimentaux répartis sur l'ensemble du territoire national. Nos recherches ont pour but d'aider les viticulteurs à s'adapter aux nouvelles conditions climatiques.»

Pour connaître le besoin en eau de la vigne, Vivian Zufferey utilise la technique de la chambre à pression. «Dans un contexte de réchauffement climatique, c'est important de pouvoir estimer l'eau

qu'une vigne, qu'une feuille, perd en cours de journée pour ensuite pouvoir l'irriguer de manière optimale», relève le scientifique. Pour ce qui est de l'entretien du sol, il sème des mélanges d'espèces végétales au pied des vignes. «L'idée est de trouver un type d'enherbement qui ne fasse pas trop de concurrence à la vigne et qui ne nécessite donc pas le recours aux herbicides.»

L'écologie est également un aspect qui compte pour les consommateurs. «La durabilité devient de plus en plus importante, c'est-à-dire l'empreinte carbone du vin et la réduction des pesticides», relève Miriam Lemke. Et d'ajouter: «Pionnière, Coop a créé il y a 30 ans Naturaplan. Deux ans plus tard, elle sortait un vin rouge sous cette marque bio. Aujourd'hui, plus d'une centaine de vins bio sont proposés.»

Relocalisation des cépages

Le vin biologique semble donc en plein essor. Se préoccupant de leur santé, les consommateurs semblent aussi se diriger vers des rouges et des blancs plus légers en alcool. Ces derniers devraient aussi boire de plus en plus de vins issus de nouveaux cépages multirésistants. Toutefois, cela ne signifiera pas pour autant l'abandon de cépages traditionnels. Devenant toujours plus performantes, les techniques culturales devraient permettre aux viticulteurs de cultiver certains cépages, comme le Chasselas ou le Pinot noir, pendant encore de nombreuses années. En parallèle, ils adopteront sans doute certains cépages qui ont pour origine des régions plus au sud que les nôtres. Une relocalisation des cépages est en effet attendue des experts. Peut-être se dirige-t-on vers un vignoble encore plus diversifié pour la Suisse? ●



Gesamt

Coopération Gesamt
4002 Bâle
0848 400 044
<https://www.cooperation.ch/>

Medienart: Print
Medientyp: Publikumszeitschriften
Auflage: 603'632
Erscheinungsweise: wöchentlich

Seite: 24
Fläche: 235'296 mm²

Auftrag: 3007101
Themen-Nr.: 999.222

Referenz: 89385307
Ausschnitt Seite: 4/6

«La durabilité devient de plus en plus importante»



MIRIAM LEMKE
RESPONSABLE
CHEZ MONDOVINO

«La culture de nouvelles variétés fait partie de la solution»



MONIKA CHRISTMANN
DIRECTRICE DE L'INSTITUT D'ŒNOLOGIE DE L'UNIVERSITÉ
DES SCIENCES APPLIQUÉES DE GEISENHEIM (ALLEMAGNE)

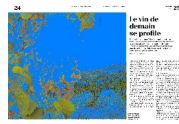
Tout comme les températures élevées ont un effet sur nous, le réchauffement climatique a des conséquences sur les vignes et les vins (image prétexte).



«Nos recherches ont pour but d'aider les viticulteurs à s'adapter aux nouvelles conditions climatiques»

VIVIAN ZUFFEREY
SCIENTIFIQUE À AGROSCOPE





Gesamt

Coopération Gesamt
4002 Bâle
0848 400 044
<https://www.cooperation.ch/>

Medienart: Print
Medientyp: Publikumszeitschriften
Auflage: 603'632
Erscheinungsweise: wöchentlich

Seite: 24
Fläche: 235'296 mm²

Auftrag: 3007101
Themen-Nr.: 999.222

Referenz: 89385307
Ausschnitt Seite: 5/6



**Les vins légers
deviennent de plus
en plus tendance.**



Gesamt

Coopération Gesamt
4002 Bâle
0848 400 044
<https://www.cooperation.ch/>

Medienart: Print
Medientyp: Publikumszeitschriften
Auflage: 603'632
Erscheinungsweise: wöchentlich

Seite: 24
Fläche: 235'296 mm²

Auftrag: 3007101
Themen-Nr.: 999.222

Referenz: 89385307
Ausschnitt Seite: 6/6



**Agroscope teste la
réaction de divers cépages
à un stress hydrique.**