1er Climat Tour Vallée du Rhône
S'adapter pour ne pas subir

Le 13 janvier 2026, le 1er Climat Tour Vallée du Rhône s'est tenu à Orange, au lycée viticole Pierre Le Roy de Boiseaumarié et à l'Institut Rhodanien. Près de 100 participants ont assisté à cette matinée dédiée au changement climatique. Découvrez des pistes pratiques, applicables sur le terrain, pour accompagner l'évolution des pratiques viticoles et œnologiques.

Cette matinée a pris la forme d'une véritable boîte à outils pour s'adapter au changement climatique. Pas de discours anxiogène. Ici, on parle solutions. Bilan carbone, leviers viticoles, fraîcheur des vins, cadre réglementaire, attentes des marchés : l'objectif est de repartir avec des repères, des exemples et des idées directement transposables au domaine.

Une dynamique collective, portée aussi par les jeunes

Le format du Climat Tour a joué la carte du concret : des interventions courtes, des ateliers, des dégustations comparatives ; et surtout des échanges. Les élèves du lycée viticole ont été fortement impliqués dans l'accueil, l'organisation et l'animation. Leur présence a donné un ton particulier à la matinée : plus vivant, plus direct, et très ancré dans la réalité du terrain.

Brigitte Bouvier, directrice du lycée agricole et viticole Pierre Le Roy de Boiseaumarié, se réjouit de cette co-organisation : *« Travailler ensemble a du sens. Se former tout au long de la vie et rester au contact de ce qui se fait de mieux est essentiel. L'objectif de cette matinée, c'est de présenter l'état de la science, mais aussi d'ouvrir un vrai temps d'échanges et de réflexion. Et le fait que la matinée soit accompagnée par nos étudiants de BTS renforce encore cette dynamique. »*

Eric Chantelot, directeur technique de l'Institut Rhodanien, confirme : *« VITILIENCE est un outil fédérateur qui nous permet de travailler ensemble (Lycées, Chambres d'agriculture, IFV, ICV…) pour accompagner le vignoble vers une viti-viniculture innovante prête à relever les défis du Changement Climatique. »*

Le climat bouscule le vignoble, la filière s'organise

Présent lors du Climat Tour, Christian Paly, président du comité vin de l'INAO, a rappelé que le changement climatique n'est plus une projection, mais une réalité déjà bien installée dans les vignobles : *« Force est de constater des évolutions climatiques majeures : évolution des maturités, avancement des dates de vendange, enchaînement plus fréquent de phénomènes violents comme la grêle, le gel ou la sécheresse. »*

Ces évolutions ont un impact direct sur le profil des vins, mais aussi sur l'économie des exploitations. La question n'est donc pas seulement agronomique ou technique, elle touche à la viabilité même des entreprises viticoles.

Face à ce constat, Christian Paly pose clairement les termes du débat : *« Devant cette situation, l'alternative est simple : subir et abandonner des pans entiers du vignoble… ou s'adapter. »*

Il nuance toutefois le propos. Toutes les zones ne sont pas affectées de la même manière. Certains territoires peuvent, à court terme, tirer parti de ces évolutions. Mais à l'échelle de la filière, la question centrale demeure : comment maintenir des vignobles viables, des vins cohérents et une valeur économique durable, dans un contexte climatique de plus en plus instable.

Des évolutions déjà visibles dans les vignes

Le président du comité vin rappelle que la filière viticole ne part pas de zéro. Dès les années 2000, un travail collectif s'est engagé, mêlant aspects techniques, réglementaires et de vulgarisation. Cette dynamique s'est structurée au fil du temps, notamment à travers le programme Vitilience et le déploiement de démonstrateurs régionaux, chargés de mettre en œuvre concrètement la stratégie nationale d'adaptation au changement climatique.

Toutes les régions viticoles françaises disposent aujourd'hui de ces démonstrateurs, conçus comme des lieux d'expérimentation, de mesure et de partage.

Cette stratégie s'inscrit dans une réflexion plus large, issue du programme LACCAVE, présenté au sein de l'OIV, et montre que la France fait partie des pays plutôt en avance sur ces réorientations.

S'adapter sans renier les Indications Géographiques

La stratégie nationale repose sur un choix assumé de l'innovation, y compris au sein des IG (Indications Géographiques). Elle se traduit concrètement par plusieurs leviers :

- L'intégration de variétés d'intérêt à fin d'adaptation (VIFA), incluant des cépages résistants répondant aux attentes sociétales ;
- La mise en place de dispositifs d'évaluation des Innovations (DEI), permettant d'expérimenter de nouveaux modes culturaux et d'élaborer des vins tout en restant dans le cadre des IG ;
- La prise en compte des évolutions climatiques dans la délimitation des aires d'appellation ;
- L'évolution des conditions d'accès à l'irrigation ;
- Et la réflexion sur l'adaptation des pratiques œnologiques, notamment autour de l'équilibre des vins et de la réduction des degrés alcooliques.

Des démonstrateurs pour partager et essaimer

Pour Éric Chantelot, directeur technique de l'Institut Rhodanien, ces démonstrateurs jouent un rôle central dans la réussite de la stratégie : *« Nous avons décidé de mettre en place ces démonstrateurs régionaux, véritables chefs d'orchestre, afin de faire remonter les informations et de permettre qu'elles soient transposables ailleurs. »*

Une logique collective, pragmatique et progressive, qui vise à accompagner la filière dans son adaptation, sans perdre ce qui fait son identité.

Mesurer pour agir : le bilan carbone comme outil de pilotage

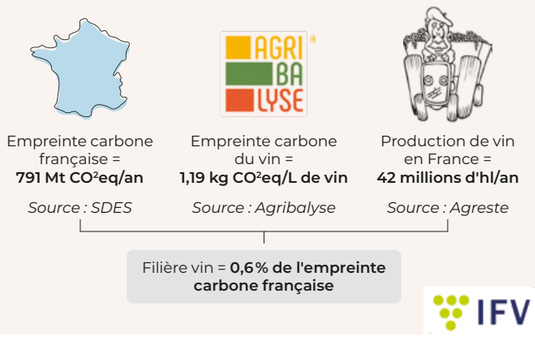
Cette séquence marque fortement la matinée. Elle relie le changement climatique à des décisions très concrètes : choix des intrants, matériel, carburant, conditionnement, organisation du travail.

Neutralité carbone : où se place la viticulture ?

Émilie Adoir (IFV) commence par un rappel de cadre. La France suit une trajectoire définie par la Stratégie nationale bas-carbone, avec un objectif de neutralité carbone à l'horizon 2050.

« Cela signifie autant d'émissions annuelles de gaz à effet de serre que de carbone séquestré. Plus on s'approche de cette neutralité, plus on limite l'augmentation de la température » explique-t-elle.

Contribution de la filière vin dans l'empreinte carbone française



La viticulture pèse relativement peu à l'échelle nationale. Mais elle n'est pas hors sujet. D'une part parce que tous les secteurs sont attendus sur une trajectoire de réduction ; d'autre part parce que le vin est un produit très visible, fortement exporté, avec un conditionnement énergivore.

Empreinte carbone : ce que l'on compte, et comment

L'indicateur de base est l'empreinte carbone, exprimée en kg CO_2 équivalent (CO^2eq). Il ne s'agit pas seulement du CO_2. On additionne plusieurs gaz à effet de serre, chacun ayant un pouvoir réchauffant différent.

> *« Même émis en faible quantité, le protoxyde d'azote pèse lourd dans le bilan carbone. »*
> *Émilie Adoir, IFV.*

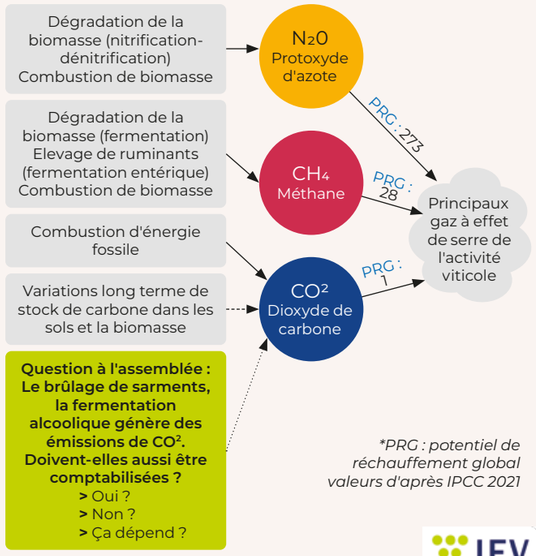
Les trois gaz majeurs en viticulture

> CO_2 (dioxyde de carbone) : référence, PRG = **1**

> CH_4 (méthane) : PRG = **28**

> N_2O (protoxyde d'azote) : PRG = **273**

Quantifier les émissions directes



*PRG : potentiel de réchauffement global valeurs d'après IPCC 2021

IFV

Point clé : même si le N_2O est émis en petite quantité, il pèse lourd dans le bilan, car il est très réchauffant.

Émissions directes, indirectes, stockage : trois notions à distinguer

Les émissions peuvent être directes (sur le site), indirectes (liées à la fabrication des intrants) ou évitées par la séquestration de carbone dans les sols et la biomasse.

Les émissions directes se produisent sur site. Dans la filière viticole, elles peuvent venir :

> Du sol (processus liés à la dégradation de biomasse) ;

> De pratiques qui favorisent des émissions de N_2O (protoxyde d'azote) ;

> De la consommation de carburant et d'énergie ;

> Des variations longues de stocks de carbone dans les sols.

Les émissions indirectes sont liées aux intrants : engrais, piquets, bouteilles, étiquettes, carburants, etc. La logique est simple : *donnée d'activité × facteur d'émissions*.

Exemple cité : *litres de carburant consommés × facteur d'émissions du carburant*.

La séquestration correspond au carbone stocké durablement dans les sols et la biomasse et se raisonne sur le long terme. Pour quantifier des effets de pratiques, on utilise des modèles, car mesurer au champ peut demander des dizaines d'années.

Le CO_2 "biogénique" : pourquoi on ne compte pas tout

Une question revient régulièrement : pourquoi ne pas comptabiliser le CO_2 issu de la fermentation alcoolique ou du brûlage des sarments ?

La réponse tient à la durée de stockage. Le carbone capté par la vigne puis relâché quelques mois plus tard n'est pas considéré comme stocké durablement. On parle alors de CO_2 biogénique à cycle court.

En revanche, broyer les sarments et les incorporer au sol peut contribuer à stocker une partie de ce carbone. Et cela apporte d'autres bénéfices : amélioration de la structure du sol, stimulation de la vie biologique, meilleure infiltration de l'eau notamment.

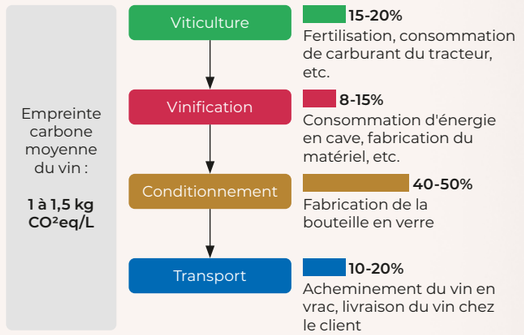
Émilie Adoir insiste : *« Broyer les sarments a aussi d'autres bénéfices agronomiques : vie du sol, structure, fertilité ...».*

Où se situe le poids carbone du vin ?

Un ordre de grandeur est donné : entre 1 et 1,5 kg CO_2e par litre de vin, selon les pratiques.

À la question posée à la salle – quelle étape pèse le plus ? – la réponse est sans appel : le conditionnement, à hauteur de 40 à 50 % de l'empreinte totale.

L'empreinte carbone du vin par grandes étapes du cycle de vie



Les sources de données officielles :
Pas de moyenne française basée sur des statistiques pour l'instant. BDD publique Agribalyse de l'ADEME, basée pour l'instant majoritairement sur des itinéraires de production à dires d'expert.

Empreinte carbone Agribalyse **1,19 kg CO_2eq/L de vin**

Mise à jour de la base prévue pour juin 2026
> Approche plus statistique
IFV chargé de la partie vigne-vin de la BDD

IFV

Dans le conditionnement, le verre domine

Le point le plus lourd est la fabrication de la bouteille en verre. Elle demande beaucoup d'énergie.

Des leviers sont donnés, avec des ordres de grandeur :

> Alléger la bouteille (réduction significative) ;

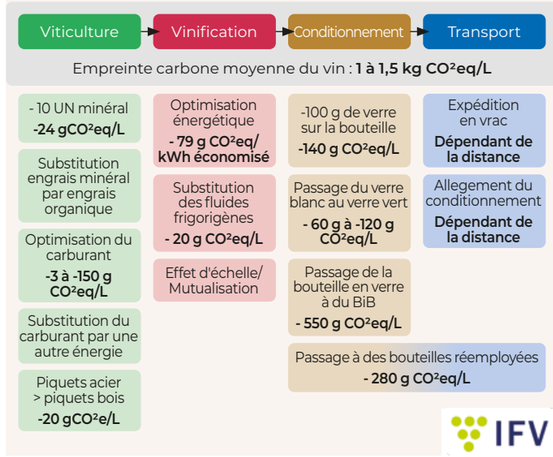
> Jouer sur la couleur (verre blanc vs verre vert) ;

> Substituer le verre par d'autres contenants (BIB) ;

> Réemploi : effet important, mais dépend d'une filière organisée.

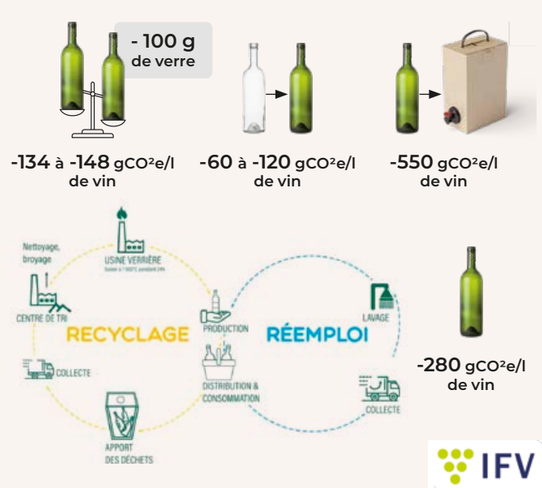
> *« Le conditionnement pèse 40 à 50 % de l'empreinte carbone totale. »*
>
> *Émilie Adoir, IFV.*

Réduire l'empreinte carbone par le mode de conditionnement : les chiffres clés



IFV

Réduire l'empreinte carbone par le mode de conditionnement : les chiffres clés



IFV

Pour aller plus loin :

Les actes des Entretiens du Beaujolais 2024 permettent d'approfondir ces réflexions.

Scannez le QR code pour accéder au document complet.

vitilience



Vitilience vous aide à adapter et atténuer les effets du changement climatique dans vos vignes.

20 partenaires • 12 régions viticoles

Comprendre • Tester • Mettre en œuvre

Une stratégie régionale inscrite dans une dynamique nationale

Philippe Pellaton, président d'Inter-Rhône, replace les travaux menés à l'échelle régionale dans une vision plus large, en lien avec la stratégie nationale. Il rappelle que *« Plusieurs essais et études sont aujourd'hui déployés sur des sites de référence du territoire : le domaine expérimental de Piolenc, le lycée viticole d'Orange, la Maison Jaillance à Die et la cave de Tain l'Hermitage »*. Des dispositifs complémentaires, pensés pour répondre aux enjeux techniques actuels et préparer l'avenir du vignoble rhodanien.

« L'idée est de rendre pérenne notre vignoble et de donner un avenir aux plus jeunes », insiste Philippe Pellaton.

Décarbonation : un enjeu climatique devenu un enjeu économique

Pour Virginie Charlier, directrice marketing et développement durable chez Inter-Rhône, la question carbone ne relève plus du registre de l'engagement symbolique. Elle s'inscrit désormais au cœur de la stratégie des entreprises viticoles : *« Aujourd'hui, avoir une politique climat, s'engager sur une trajectoire de décarbonation ou simplement s'interroger sur les impacts environnementaux de son activité, ce n'est pas une lubie d'écolo ni un principe philosophique. Ce sont des enjeux de business. »*

Son intervention met en lumière une évolution profonde : le changement climatique n'est plus seulement un facteur de risque agronomique. Il influence aussi la relation au consommateur, l'accès aux marchés et le pilotage économique des entreprises. Trois angles indissociables.

Le consommateur : une attente de fond, malgré des freins

Premier point soulevé : le regard du consommateur. Virginie Charlier rappelle qu'une prise de conscience environnementale large est aujourd'hui bien documentée. Les chiffres issus du baromètre GreenFlex / ADEME montrent que :

> **8 Français sur 10** estiment que la crise climatique oblige à revoir les modes de vie et de consommation ;

> **71 %** déclarent percevoir un lien entre leurs choix de consommation et l'avenir de la planète.

Cette évolution des mentalités se traduit par une attente plus forte vis-à-vis des produits. Acheter une bouteille de vin ne relève plus uniquement d'un choix gustatif ou d'un prix. Le produit devient porteur de sens, d'engagements et de valeurs.

Dans le vin, cette tendance se confirme. Des études comme le baromètre So Wine – Dynata indiquent qu'en France, plus d'un acheteur sur deux regarde toujours ou presque la présence d'un label environnemental sur la bouteille.

À l'international, plusieurs rapports soulignent que le changement climatique reste une préoccupation majeure sur de nombreux marchés, avec une disposition à payer plus cher pour des vins jugés durables.

Virginie Charlier nuance toutefois le propos. Entre le déclaratif et le passage à l'acte, des freins persistent : le pouvoir d'achat, la disponibilité des produits, et parfois un sentiment d'inefficacité individuelle face à l'ampleur des enjeux.

Mais la tendance de fond est bien là. *« Le consommateur est à la recherche de signaux. Il veut s'assurer que ses actes de consommation ne nuisent pas à l'environnement, ou en tout cas qu'ils en limitent l'impact »* assure-t-elle.

Accès au marché et distribution : quand la durabilité devient un critère de référencement

Labels et certifications : argument pour référencement

Deuxième levier, plus direct encore pour les entreprises : l'accès au marché.

Virginie Charlier souligne que, dans de nombreux circuits, la durabilité n'est plus un "plus". Elle devient une condition d'entrée. *« C'est particulièrement vrai sur certains marchés export, où les acheteurs structurants – notamment les monopoles canadiens et scandinaves – ont intégré des critères environnementaux dans leurs politiques d'achat »* précise-t-elle.

Ces exigences prennent plusieurs formes :

> Intégration de critères RSE dans les appels d'offres ;

> Demandes de bilans carbone, parfois jusqu'au niveau produit ;

> Prise en compte du scope 3*, c'est-à-dire l'ensemble de la chaîne d'approvisionnement, depuis la production jusqu'au conditionnement.

Dans ce contexte, un élément ressort de manière très concrète : le conditionnement, et en particulier le poids de la bouteille.

Virginie Charlier cite des exemples précis. Certains monopoles imposent désormais des seuils de poids maximum pour les bouteilles, selon les segments de prix, ou une part croissante de vins conditionnés en bouteilles allégées pour rester référencés.

*Scope 3 : émissions de gaz à effet de serre liées à l'ensemble de la chaîne de valeur, en amont et en aval de l'entreprise.



Pilotage financier : anticiper les risques pour sécuriser l'avenir

Virginie Charlier rappelle que le changement climatique ne se traduit pas uniquement par des impacts agronomiques. Il expose aussi les exploitations à de nouveaux risques économiques, qu'il convient d'identifier et d'anticiper.

Elle distingue tout d'abord les **risques physiques,** déjà bien connus sur le terrain : sécheresse, gel, grêle, stress hydrique ou encore variabilité accrue des rendements. Autant de phénomènes qui pèsent directement sur les volumes produits, les coûts de production et la stabilité économique des domaines.

À ces aléas s'ajoutent les **risques de transition,** plus diffus mais tout aussi structurants : évolution des marchés, durcissement progressif de certaines réglementations, attentes croissantes des clients et des partenaires. Même si toutes les exploitations ne sont pas concernées par les obligations de reporting, comme la CSRD ou le devoir de vigilance, leurs effets se diffusent dans l'ensemble de la filière. Les exigences « ruissellent », rappelle Virginie Charlier. Les petites structures, souvent fournisseurs d'acteurs soumis à ces obligations, peuvent à terme être sollicitées sur leurs données, leurs engagements ou leurs trajectoires climatiques.

Cette capacité d'anticipation influence également des leviers clés pour les entreprises : accès au financement, relations avec les banques, conditions d'assurance ; des paramètres de plus en plus liés à l'exposition aux risques et aux stratégies mises en place pour y répondre. *« Prendre en compte ces enjeux, c'est aussi sécuriser la rentabilité à long terme et la capacité de l'entreprise à investir »,* souligne-t-elle.

Les petites structures sont souvent fournisseurs de structures plus importantes, elles-mêmes soumises à des obligations réglementaires. À terme, les demandes de données, d'engagements ou de trajectoires climatiques peuvent donc concerner l'ensemble de la filière.

À travers son intervention, Virginie Charlier délivre un message clair : la transition climatique ne doit pas être subie comme une contrainte isolée. Elle peut devenir un outil de pilotage, un facteur de différenciation et un levier de résilience économique, à condition d'être anticipée et intégrée à la stratégie globale.

Un chantier majeur Structurer une filière ré-emploi pour les vins

Pour une production et une consommation plus durables

> sortir du plastique jetable
> mieux informer les consommateurs
> agir contre le gaspillage et pour le réemploi solidaire
> agir contre l'obsolescence programmée
> mieux produire

LOI ANTI-GASPILLAGE pour une économie circulaire



Réemployer	Réduire	Recycler	Refuser
Objectif 2027	Objectif 2030	Objectif 2030	Objectif 2040
10% d'emballages réemployés mis sur le marché	-15% de déchets ménagers par rapport à 2010	Tous les emballages ont une filière de recyclage existante	Fin des emballages plastiques à usage unique

Autre obligation: chaque entreprise doit désormais comptabiliser annuellement ses emballages réemployés

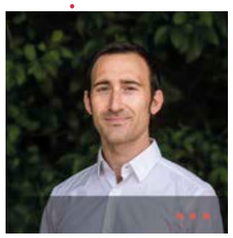
vitilience

Inter-Rhône : structurer l'action autour de leviers concrets et partagés

Face à l'urgence climatique et aux attentes croissantes des marchés, Inter-Rhône a engagé un travail collectif autour de la décarbonation de la filière. L'objectif n'est pas de multiplier les actions isolées, mais de prioriser des leviers efficaces, mesurables et compatibles avec la diversité des entreprises viticoles du bassin rhodanien.

Un groupe de travail carbone a ainsi été constitué. Il a permis d'identifier quatre leviers prioritaires, jugés à la fois structurants pour la réduction de l'empreinte carbone et réalistes à l'échelle des exploitations et des opérateurs : l'implantation et la restauration de haies, couverts végétaux, allégement des bouteilles et réemploi

Au-delà de l'échelle régionale, Inter-Rhône s'inscrit dans une dynamique nationale, aux côtés des autres interprofessions viticoles françaises. Un groupe de travail national, réunissant directeurs techniques et experts carbone de la filière, a permis d'identifier cinq chantiers structurants : renforcer la veille réglementaire, mutualiser un guide de décarbonation, créer une méthode de calcul de l'empreinte carbone propre à la filière, structurer le remploi à l'échelle filière et activer les leviers de séquestration carbone.



Le témoignage Josep Maria Ribas Portella responsable changement climatique chez Familia Torres (Espagne) :

« Le changement climatique, nous l'avons vu arriver dans nos vignes avant de le lire dans les rapports ».

Pour **Josep Maria Ribas Portella,** responsable du département changement climatique chez **Familia Torres,** le dérèglement climatique n'est ni une abstraction ni un concept théorique. C'est une réalité vécue au quotidien dans les vignobles du groupe, en Espagne comme à l'international.

Entreprise familiale fondée il y a plus de 150 ans, aujourd'hui portée par la quatrième et la cinquième génération, Familia Torres a fait le choix d'agir tôt. Très tôt.

« Dès 2008, nous avons décidé de réaliser notre bilan carbone. À l'époque, ce n'était pas un sujet très répandu dans la filière. Mais pour nous, c'était évident » explique-t-il.

« La vigne réagit avant nous »

Avant même les grandes alertes médiatiques, les signaux sont apparus dans les parcelles. Lentement, mais sûrement. *« Les températures ont commencé à augmenter petit à petit. Nous, humains, on ne le ressent pas forcément tout de suite. Mais la vigne, elle, réagit très vite »* poursuit-il.

Il décrit des changements précis, mesurables, qui ont alerté les équipes :

> Des taux de sucre qui montent plus rapidement ;

> Des dates de vendange qui avancent ;

> Des équilibres de plus en plus difficiles à maîtriser.

Une météo plus extrême, plus chaotique

À ces évolutions progressives se sont ajoutés des phénomènes beaucoup plus brutaux. Josep Maria Ribas Portella parle d'une météo devenue instable, imprévisible, marquée par des excès.

« Le changement climatique, ce n'est pas seulement plus chaud. C'est aussi beaucoup plus d'énergie dans l'atmosphère. »

Il évoque des années de sécheresse sévère, notamment autour de 2020–2023, avec des cumuls de pluie extrêmement faibles sur certains vignobles. *« Nous avons connu trois années consécutives avec à peine 300 mm de pluie. C'est un niveau proche d'un climat désertique. »*

Puis, à l'inverse, des épisodes de pluies intenses, parfois destructrices. *« En 2024, par exemple, la pluie est revenue. Mais elle est tombée de manière chaotique, avec des inondations, comme à Valence. Ce sont des situations très difficiles à gérer pour la vigne. »*

« S'adapter ne suffit pas : il faut aussi réduire »

Face à ce constat, Familia Torres a fait un choix stratégique clair : agir sur deux fronts à la fois.

« Bien sûr, il faut s'adapter. Modifier certaines pratiques, repenser la conduite du vignoble, le style des vins. Mais si on veut vraiment limiter l'impact du changement climatique, il faut aussi réduire les émissions. »

La première étape a été la mesure. Un bilan carbone complet, depuis le vignoble jusqu'à la fin de vie de la bouteille, audité chaque année. *« Sans mesure, on ne pilote rien. Le bilan carbone nous a permis de comprendre où étaient nos émissions, mais aussi d'identifier là où nous pouvions agir efficacement. »*

Une trajectoire assumée et chiffrée

Familia Torres s'est fixé des objectifs clairs, avec des échéances précises. *« Nous avons commencé avec un objectif de réduction de 30 %. Nous l'avons atteint. Ensuite, nous avons fixé un objectif de –60 % à horizon 2030. Et notre ambition est d'atteindre le net zéro autour de 2040. »*

Il insiste sur la nécessité de structurer cette trajectoire. *« Il ne suffit pas de dire "on va réduire". Il faut un plan, des étapes, des indicateurs, et accepter de remettre en question certaines décisions. »*

Le packaging, premier chantier concret

Très vite, le conditionnement est apparu comme un levier prioritaire. *« Quand on fait un bilan carbone, on se rend compte que le packaging pèse énormément. On ne peut pas l'ignorer. »*

Torres fait le choix de défendre le verre, mais pas à n'importe quel prix. *« Nous défendons le verre, mais seulement s'il est léger et, si possible, réutilisable. Aujourd'hui, nos bouteilles pèsent environ 400 grammes. »*

Des projets pilotes de réemploi ont été testés, notamment dans la restauration. *« Le réemploi fonctionne quand il y a du volume et une rotation rapide. En restauration, c'est plus compliqué. C'est pour cela que nous pensons que la solution passe par la mutualisation, avec d'autres producteurs, autour de bouteilles standard. »*

Transport : entraîner les importateurs dans la démarche

Avec plus de 70 % de ses volumes exportés, Familia Torres devait aussi agir sur la logistique. Mais là encore, le producteur n'a pas toujours la main. *« Souvent, le transport est choisi par l'importateur. Nous avons dû les convaincre. »* Convaincre de privilégier le **train** plutôt que le camion sur certains axes, notamment vers l'Allemagne et les Pays-Bas. *« Cela permet de réduire les émissions, mais aussi d'améliorer la sécurité et la fiabilité du transport. »*

> *« Pour réduire l'impact du changement climatique, il faut réduire les émissions. Et se fixer des objectifs clairs. »*
>
> *Josep Maria Ribas Portella, Familia Torres*

Énergie : investir tôt pour sécuriser l'avenir

Depuis 2008, Familia Torres investit massivement dans les **énergies renouvelables.** *« Nous avons installé des panneaux photovoltaïques sur nos bâtiments. Aujourd'hui, certains sites produisent plus de 50 % de l'énergie qu'ils consomment. De ce fait, quand les prix de l'énergie ont explosé, nous étions beaucoup moins exposés. La stratégie climatique, c'est aussi une stratégie de résilience économique. »*

En cave : capter le CO_2 plutôt que l'acheter

Autre exemple très concret : la gestion du CO_2 en cave. *« Le CO_2 de fermentation est biogénique. Il ne compte pas dans le bilan carbone. Mais on peut en faire quelque chose. »*

Depuis 2021, Torres capte ce CO_2 et le réutilise pour l'inertage et la protection des vins contre l'oxydation. *« Cela nous permet de ne plus acheter de CO_2 d'origine fossile. C'est à la fois cohérent sur le plan environnemental et logique sur le plan économique. »*

Au vignoble : changer de regard avec la viticulture régénératrice

Au vignoble, après avoir largement développé la certification biologique, avec 97% des cuvées certifiées, Famille Torres s'est engagé dans la viticulture régénératrice. *« Nous avons compris que le sol est la clé. Il faut le rendre le plus vivant et le plus fertile possible. »*

La démarche repose sur des couverts végétaux, un travail du sol très limité, la recherche de biodiversité et une vision globale de l'écosystème. *« On ne peut plus voir le vignoble comme quelques plantes alignées. C'est un tout. Le sol, les micro-organismes, la végétation, le paysage. »*

Les effets sont mesurés sur le terrain. *« Sous couvert végétal, la température du sol peut être jusqu'à 20 °C inférieure à celle d'un sol nu. Cela change tout en termes de stress hydrique et d'érosion. »*

« Seul, on n'ira pas assez loin »

Josep Maria Ribas Portella insiste sur l'importance du collectif. *« De façon individuelle, on ne réussira pas. Il faut partager, être transparents, harmoniser les méthodes et entraîner toute la filière. »*

Famille Torres s'implique aujourd'hui dans des réseaux internationaux, avec des producteurs de nombreux pays, pour accélérer la transition et diffuser les pratiques.

« Nous, vignerons, sommes très proches de la terre. Nous avons une opportunité unique : réduire nos émissions, stocker du carbone et raconter cette transformation aux consommateurs. »

Atelier viticulture : des solutions concrètes déjà à l'œuvre

Le Climat Tour a largement fait place aux ateliers techniques, avec un message central : des solutions existent déjà sur le terrain. Encore faut-il les identifier, les comparer et en mesurer les effets. C'est tout l'objet de l'atelier viticulture, animé par Marion Claverie de l'IFV et l'ensemble des techniciens du démonstrateur Sud « MOTIVÉS ».

Il s'agit d'une part d'identifier, sur le terrain, les pratiques qui fonctionnent – ou non – dans les vignobles. D'autre part, des essais sont conduits pour évaluer l'intérêt du cumul de plusieurs leviers. Pour ce premier Climat Tour, en l'absence de résultats consolidés sur ces combinaisons, l'accent a été mis sur des leviers pris isolément et sur les connaissances disponibles quant à leur efficacité.

> *« Il y a pas mal de leviers sur lesquels on peut jouer, dans tous les domaines. »*
>
> *Marion Claverie, IFV*



Des familles de pratiques déjà bien identifiées

Un questionnaire en ligne réalisé cette année auprès des domaines a permis d'identifier plusieurs leviers déjà mobilisés sur le terrain. Les résultats complets ne sont pas encore publiés, mais un premier aperçu en a été présenté lors de l'atelier.

La gestion des sols arrive en tête. Couverts végétaux temporaires ou permanents, apports de matière organique constituent la famille de pratiques la plus citée.

Vient ensuite la gestion de la récolte. Ajuster les dates de vendange, récolter plus tôt ou intervenir aux heures les plus fraîches sont des leviers fréquemment cités pour préserver l'équilibre des vins et la fraîcheur aromatique.

La gestion de la végétation est également centrale. Rognage raisonné, port retombant ou recherche d'ombrage sur la zone des grappes sont adaptés au cas par cas, selon les parcelles et les millésimes.

Enfin, en matière de lutte contre le gel, la taille tardive ressort comme la pratique la plus répandue. D'autres leviers, plus ponctuels, sont aussi évoqués : irrigation, adaptation de la densité ou évolution des modes de conduite.

Des pistes innovantes, à manier avec discernement

D'autres solutions, moins répandues sur le terrain, ont également été abordées au cours de l'atelier. Elles concernent aussi bien la conduite de la parcelle que l'organisation globale de l'exploitation et ouvrent des pistes complémentaires à explorer selon les contextes.

La **pulvérisation d'argile** (agissant comme un écran pour limiter l'échaudage) est citée pour son double intérêt : créer une barrière protectrice et réduire la température des tissus exposés. Les intervenants rappellent toutefois que les résultats sont variables et très dépendants du contexte. Saison, vigueur, conditions d'application et compatibilité avec certains produits doivent être soigneusement maîtrisés pour éviter tout désagrément et mieux cibler leur rôle contre les coups de chaud.

Le **biochar** est présenté comme un matériau stable, issu de pyrolyse à incorporer au sol (le plus souvent allié à du compost), dont les effets attendu sur la rétention en eau des sols peuvent s'inscrire dans le temps. Les premiers retours montrent des impacts positifs possibles sur la gestion de la contrainte hydrique, mais sans systématisme. Type de biochar, conditions de sol, climat et mode d'application influencent fortement les résultats. Des essais comparant compost seul et compost enrichi en biochar suggèrent que la formulation peut compter autant que la dose. Plus de recul est nécessaire ; dans ce but, ce levier est largement travaillé actuellement dans les démonstrateurs Vitilience notamment.

Les **filets d'ombrage** font l'objet de nombreux échanges. Leur efficacité sur le stress thermique et la maturation est reconnue, mais les contraintes sont réelles : coût élevé, parfois baisse de rendement et de couleur, et fabriqués en matière plastique. Les essais économiques cités montrent que la stratégie la plus robuste consiste souvent à penser le filet d'abord comme une protection grêle, puis à ajuster le taux d'ombrage. Une alternative plus acceptable pourrait être aussi d'utiliser un filet mono face.

Le **retour du gobelet** traditionnel en région méditerranéenne alimente également les discussions. Ce mode de conduite offre un ombrage naturel et une exposition généralement renforcée des grappes, avec un intérêt certain en contexte chaud. Mais les limites sont connues : mécanisation plus complexe, productivité parfois plus faible et nécessité de repenser la conduite. Un axe de réflexion a été ouvert, cherchant à concilier optimisation de la forme et maintien d'une certaine mécanisation, même si les références restent encore limitées.

> *« Ces solutions ne sont pas magiques : elles doivent être adaptées à chaque contexte parcellaire voire millésime. »*

L'ensemble des fiches pratiques sera prochainement accessible sur le site de Vitilience, afin de permettre aux vignerons de s'approprier ces leviers et de les adapter à leurs propres contextes.

Comment préserver la fraîcheur, du raisin à la bouteille ?

Autre temps fort de la journée : l'atelier œnologie animé par Stéphanie Bégrand, chargée de projets en analyse sensorielle et Claudine Degueurce, chargée d'études en microbiologie à l'Institut Rhodanien. Au cœur des échanges, une question devenue centrale dans les chais : comment préserver la fraîcheur des vins dans un contexte de hausse des températures, marqué par des degrés plus élevés et des acidités en baisse ?

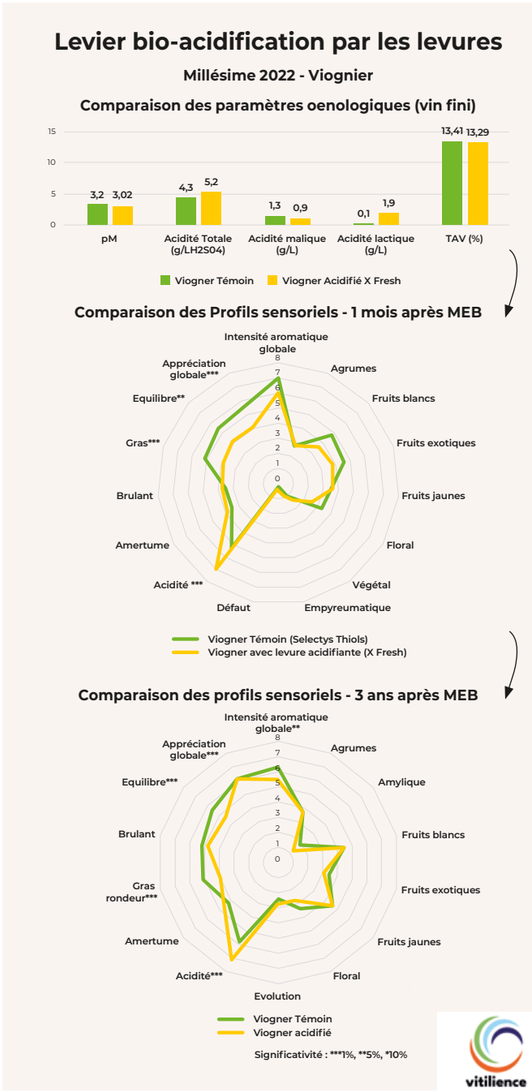


La fraîcheur, de quoi parle-t-on ?

Avant d'entrer dans les essais, un rappel s'impose. La fraîcheur ne se résume pas à un chiffre analytique. C'est une notion globale, perçue à la dégustation, qui combine plusieurs paramètres : acidité, équilibre alcool/acidité, dynamique en bouche, expression du fruit, parfois soutenue par une amertume fine ou une trame tannique.

L'atelier débute par un temps interactif. Les participants sont invités à formuler leur propre définition de la fraîcheur. Objectif : harmoniser le vocabulaire avant d'évaluer les vins.





Vin blanc : bio-acidification, un levier efficace mais à maîtriser

Premier levier étudié : la bio-acidification par les levures. Deux vins blancs issus d'une même base (millésime 2022) sont dégustés. Même matière première, même conduite de fermentation. Seule variable : la levure utilisée.

Les résultats analytiques montrent une baisse du pH de 0,18 point et une hausse de l'acidité totale, sans impact significatif sur le degré alcoolique. À la dégustation, les différences sont jugées nettes par le jury expert. La modalité acidifiée apparaît plus vive, plus tendue, avec parfois une expression aromatique renforcée sur des registres associés à la fraîcheur.

Point notable : trois ans après la mise, les écarts restent perceptibles, même si l'évolution du vin atténue certaines sensations.

Stéphanie Bégrand alerte toutefois sur la nécessité de rester mesuré : l'effet sur l'acidité peut être important et doit être finement piloté.

> *« La fraîcheur est multisensorielle. Elle ne se résume pas à l'acidité. »*
>
> *Stéphanie Bégrand*



Vin blanc : Levier d'assemblage avec un cépage aromatique

Deuxième essai : l'apport d'un cépage aromatique à petite dose. Une base clairette est comparée à une modalité intégrant 5% de floréal, cépage résistant et très expressif aromatiquement.

Sur le plan analytique, peu d'écarts sont observés. En revanche, la dégustation met en évidence une intensité aromatique plus marquée, un fruit plus expressif et une sensation de fraîcheur renforcée avec la modalité avec floréal.

Le point de vigilance est clairement posé. Le floréal est un cépage typé. À dose trop élevée, il peut rapidement dominer l'assemblage. L'essai rappelle que le dosage doit rester au service du style recherché et de l'identité du vin.

« À petite dose, l'assemblage peut aider à préserver la fraîcheur sans bouleverser le profil », souligne Stéphanie Bégrand.

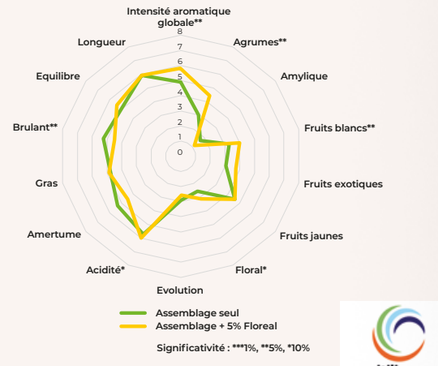
> *« Ce qui fonctionne le mieux, c'est souvent une combinaison de leviers, pas une solution unique. »*
>
> *résume l'intervenante*

Levier assemblage avec un cépage aromatique

Millésime 2024 - Assemblage Grenache blanc, Clairette - Ajout de Floreal, millésime 2024 à hauteur de 5%

Paramètres œnologiques :

	TAV (%)	Acidité Totale (g/L)	pH
Assemblage seul	13,02	3,42	3,17
Assemblage avec Floreal	12,95	3,40	3,18

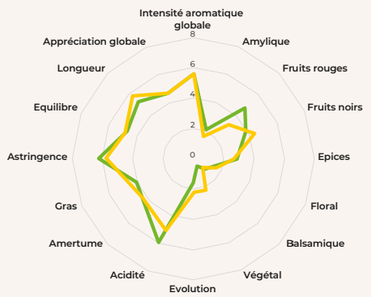


Levier date de récolte

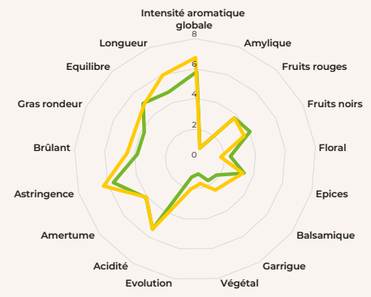
Millésime 2023, Grenache noir, même parcelle, récoltée le 24/08/2023 puis le 14/09/2023

	TAV (% vol)	Acidité Totale (g/L)	pH	Acide acétique (g/L)	Acide malique (g/L)	Acide lactique (g/L)	SO^2 Libre (mg/L)	SO^2 Total (mg/L)	Ethanal (mg/L)	CO^2 (mg/L)	IC	IPT
CDR 01 : 1° date de récolte (24/08)	13,05	3,6	3,31	0,35	0,2	0,3	17	61	16	530	3,6	45
CDR 06: 2° date de récolte (14/09)	14,77	3,29	3,46	0,41	0,2	0,3	13	37	10	580	5,6	47

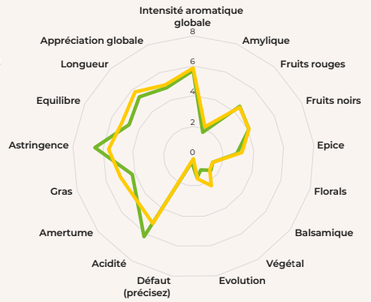
1 mois après MEB



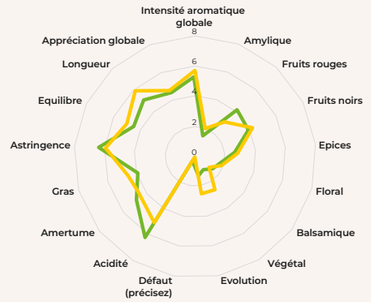
6 mois après MEB



12 mois après MEB



24 mois après MEB



vitilience

Vin rouge : date de récolte, un choix qui s'inscrit dans le temps

En rouge, l'atelier met en lumière un levier majeur : la date de récolte. Une même parcelle est vendangée à deux moments distincts, avec plusieurs semaines d'écart. La vinification est conduite de manière strictement identique.

Sans surprise, la récolte précoce affiche un degré alcoolique plus faible, une acidité plus élevée et un pH plus bas. Mais l'intérêt de l'essai se révèle surtout dans le suivi dans le temps.

À la mise, la modalité la plus mûre peut sembler plus flatteuse. Après plusieurs mois, les équilibres évoluent. À 12 ou 24 mois, les vins issus de récolte plus précoce conservent souvent un fruit rouge plus net et une fraîcheur plus stable.

Cela illustre une réalité utile au domaine : choisir une date, ce n'est pas seulement viser un profil à la mise. C'est aussi penser le vin à 6, 12 ou 24 mois.

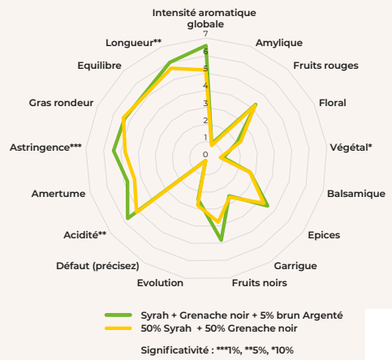
Levier assemblage avec cépage d'intérêt

Millésime 2023 - Assemblage Grenache et Syrah en proportions égales - Brun argenté 2023 à 5% - Cépage ancien, d'origine provençale, aussi appelé Vaccarèse

Paramètres œnologiques :

	TAV (%)	Acidité Totale (g/L)
Assemblage Grenache noir + Syrah + 5% Brun Argenté	14,98	3,07
Assemblage 50% Syrah + 50% Grenache noir	12,95	3,40

Comparaison des profils sensoriels - 24 mois après MEB



vitilience

Vin rouge : ajuster l'assemblage pour tenir la fraîcheur

Dernier levier abordé : l'assemblage à faible dose, de l'ordre de 5%, pour préserver tension et vivacité, sans basculer vers un profil trop acide ou trop tannique. L'objectif n'est pas de produire des profils anguleux, mais de conserver une sensation de fraîcheur lorsque les arômes évoluent et que l'acidité perçue diminue.

Paroles de terrain

« Beaucoup de contenu, et l'envie d'aller plus loin »

Le Climat Tour a suscité des retours très positifs, avec un point commun : la richesse des échanges… et une frustration liée au manque de temps.

Grégory Brunel, vice-président de Maison Sinnaé : *« Matinée très intéressante, axée sur le carbone et la résilience. Ça donne pas mal de pistes à explorer, même si le timing était serré. »*

Vincent Tramier, domaine Coste-Chaude à Visan : *« Belle prestation sur ce qui existe déjà. À la vigne, je regrette l'absence de reconnaissance du crédit carbone. Je mets pourtant en place des couverts végétaux et des pratiques d'agriculture régénératrice. »*

Maiko Audras, Chambre d'agriculture du Gard : *« Leviers techniques très intéressants. J'ai aimé le format réduit des ateliers, propice aux échanges, et le témoignage de la Famille Torres était marquant. C'est très complet, même si le temps a manqué. »*

Romain Besson, Syndicat des Costières de Nîmes : *« Le format fonctionne très bien. On aurait aimé plus de temps pour poser toutes nos questions, mais cela prouve que les sujets passionnent. »*

Climat Tour : une boîte à outils pour agir

Ce premier Climat Tour en Vallée du Rhône dresse un constat clair : la filière viticole ne part pas de zéro. Des pratiques sont déjà déployées sur le terrain, des essais sont en cours, les cadres réglementaires évoluent et les marchés se transforment rapidement. Autant de signaux qui imposent d'agir, mais aussi de structurer les réponses.

Un message transversal ressort de l'ensemble des interventions. Il faut d'abord **mesurer,** à travers les bilans carbone, les essais et les suivis techniques. Il faut ensuite **tester,** au domaine, sur ses propres parcelles, en cohérence avec ses objectifs de production et de marché. Il faut aussi **partager,** en s'appuyant sur les collectifs, les démonstrateurs et les retours d'expérience. Enfin, il faut **combiner** les leviers, en croisant viticulture, œnologie, conditionnement et logistique.

La transition ne repose pas sur une solution unique. Elle se construit pas à pas, pratique par pratique. Et surtout, elle se pilote, comme un chantier agronomique, mais aussi comme un enjeu économique majeur pour l'avenir des exploitations.

Isabelle Gibier