

Dans l'Ouest, un excellent millésime se profile

Les vendanges battent son plein dans le Val de Loire. Elles sont de qualité. À Saint-Christophe-la-Couperie (Maine-et-Loire), le vignoble Cogné récolte des baies dorées, gorgées de sucre.

Reportage

Saint Vincent s'est enfin réveillé ! Sa statuette en bois trône dans le caveau de dégustation du vignoble Cogné, à Saint-Christophe-la-Couperie (Maine-et-Loire). Le saint patron des vignerons semblait faire la sourde oreille aux supplices de ses ouailles. « Ces deux dernières années, nous avons perdu 40 % de notre récolte à cause du gel », se remémore Stéphanie Cogné, qui commercialise les vins du domaine.

Un été ensoleillé sur le domaine

Cet hiver, Yan, son vigneron de frère, a quadrillé ses 50 ha de vignes de bougies antigel. Ce dispositif n'a pas eu à servir. Saint Vincent a retrouvé ses talents de protecteur : pas de gel tardif. Mieux, un été souverain, exceptionnellement ensoleillé, s'est installé. Le domaine de la famille Cogné a pleinement profité de ce bain de lumière, sans souffrir excessivement de la sécheresse.

À la lisière du vignoble Muscadet, il est situé sur un terroir argileux capable de stocker l'eau et de la restituer progressivement aux cultures. « Et puis nos allées ont toujours été enherbées. Cette concurrence pousse la vigne à plonger profondément ses racines », ajoute le viticulteur.

Résultat ? « Nous avons de jolis rendements. Nous avons pu atteindre le plafond des 80 hectolitres par ha autorisé pour les vins sous indication géographique protégée (IGP) Val de Loire qui sont notre spécialité », se félicite Yan. « Nous allons pouvoir reconstituer nos stocks », se réjouit Stéphanie qui prépare deux palettes de sauvignon blanc à destination de Taiwan. Et la qualité ? « Exceptionnelle », répond le vigneron qui en apporte



À Saint-Christophe-la-Couperie (Maine-et-Loire), Stéphanie et Yan Cogné produisent une gamme complète de vins sous indication géographique protégée (IGP) Val de Loire.

immédiatement deux preuves indiscutables. La première, dans le chai, où s'alignent les cuves en inox. Yan se saisit d'un verre, ouvre une trappe, puise un liquide clair dans une cuve souterraine, maintenue à 7 °C.

Ce jus issu de raisins chardonnay, vendangés et pressés la veille, n'a pas encore amorcé sa fermentation alcoolique. Mais il offre déjà toutes les promesses d'une grande cuvée : une robe jaune d'or cristalline, des

arômes fruités, une bouche sucrée relevée d'une pointe d'acidité.

La deuxième preuve, Yan l'apporte dans les vignes. Les baies de sauvignon sont dorées, chamues, denses, gorgées de jus. « Pas de pourriture grise sur les grains. État sanitaire excellent », commente le viticulteur. Il grappille de ci, de là, croque des raisins, mâche la peau, incarnant, à la suite de son grand-père Jean et de son père Claude, une troisième gé-

nération de vigneron, Yan possède des papilles très affûtées. « Mon palais me guide, explique-t-il. Cette année, nous avons un équilibre parfait entre le sucre et l'acidité. »

Un alout de poids pour enrichir l'impressionnante collection de médailles et autres distinctions qui tapissent les murs du caveau... sous le regard bienveillant de saint Vincent.

Xavier BONNARDEL.

Le réchauffement déséquilibre les vins

Entretien

Nathalie Ollat (Inra Bordeaux)

Quelles sont les conséquences du changement climatique sur le vignoble français ?

En trente ans, les vendanges ont été avancées de quinze jours dans le sud de la France et jusqu'à vingt-cinq jours dans les vignobles septentrionaux comme l'Alsace. La sortie des bourgeons avance de trois jours tous les dix ans. Cela l'expose davantage au gel.

Quelles conséquences sur la qualité du raisin et du vin ?

On récolte des raisins plus mûrs, plus sucrés et avec moins d'acidité. La teneur en alcool du vin augmente. La chaptalisation (ajout de sucre) devient plus rare.

Dans le Bordelais, où il était difficile de s'en passer, on récolte des merlots à 14 degrés. C'est bénéfique, mais on arrive aux limites. Dans la vallée du Rhône, on récolte des raisins à 15 ou 16 degrés d'alcool potentiel.

Par manque d'acidité, les vins sont moins sur le fruit, plus capiteux. Ils deviennent plus difficiles à élaborer et à consommer.

Comment s'adaptent les vignerons ?

En abaissant la surface en feuille des vignes, on diminue la quantité de sucre élaborée. Une étude en Australie a montré qu'une taille tardive permet de retarder d'une semaine le développement de la vigne. Le vigneron peut planter des clones plus tardifs, choisir des porte-greffes plus résistants à la sécheresse.

À plus long terme, il peut introduire progressivement de nouveaux cé-



Nathalie Ollat

pages pour une récolte plus tardive sans changer le profil du vin.

On peut aussi privilégier des implantations de vignes dans les zones plus fraîches, plus tardives, dans des sols dotés d'une plus grande réserve en eau. D'où une possible variation des aires d'appellation, avec une extension vers le nord. Côté vinification, des techniques permettent de désalcooliser, modifier l'acidité.

Des vignerons du Sud souhaitent pouvoir irriguer leurs vignes lors des très fortes chaleurs.

Votre avis ?

L'irrigation peut être envisagée, mais en dernier recours et avec une grande prudence. Elle peut entraîner une salinisation des sols. De plus, la vigne ne sera pas prioritaire en cas de restrictions d'eau. Or, elle devient très sensible à la sécheresse si elle a été arrosée régulièrement.

Recueilli par X. B.