



ACADÉMIE INTERNATIONALE DU VIN

**Les effets du réchauffement !
Son influence sur les chances de la production de vins de
qualité dans le nord de l'Europe.**

DOSSIER ES4

Par Erik SAUTER

Chancellerie : BP 10 – F 84350 Courthézon – Tél 33(0) 4.90.70.41.00. – Fax 33(0) 4.90.70.41.19
Siège Social : 1. quai Turrettini – CP 894 – CH 1211 Genève 1

e mail contact@academievin.com Site www.academievin.com

Nous n'allons pas entrer dans le débat sur l'origine et sur la responsabilité du réchauffement actuel. Débat ou querelle, des scientifiques importants parlent d'un global warming swindle = l'escroquerie du réchauffement global.

Hors de la responsabilité humaine, la constatation du réchauffement est présente dans les deux camps. Ca chauffe, au profit de certains et au dépit de beaucoup.

Nous savons que dans le passé des périodes de réchauffement et de refroidissements se sont succédées.

Dans ma jeunesse, nous avons pu traverser sur la glace la rivière la Meuse. Les habitants de Londres ont pu faire la même chose avec le Thames.

L'Angleterre a connu une période de viticulture prospère et les cotes autour de la ville de Maastricht étaient couvertes de vignes. Les Romains l'ont introduite dans le Limbourg, pays divisé en deux hélas lors de la création de la Belgique en 1831.

Entre le 13^{ème} et le 15^{ème} siècle la région connaît sa période de gloire pour ses terres viticoles.

Le vin était indispensable d'ailleurs parce que l'eau, imbuvable dans son état naturel, ne devenait consommable qu'en le coupant avec du vin.

Pour beaucoup de gens une raison légitime pour refuser, encore aujourd'hui, l'eau pour usage interne en faveur du vin, l'eau végétale selon Jacques Puisait.

J'ai appris à Trèves dans les années 63 la chaptalisation non seulement avec du sucre pour compenser l'absence du sucre dans le raisin. Mais aussi avec de l'eau, beaucoup d'eau pour diluer l'excès de l'acidité.

Cette technique s'appliquait sur des produits issus d'une production déjà monstrueuse. Ceci pour compenser les prix en baisse continue. La spirale maudite vers le bas qui a touché d'autres régions viticoles en Europe et en France notamment.

Elle était appelée "Nassverbesserung" c'est à dire : "amélioration mouillée".

La dernière est interdite entre-temps et la première est en train de perdre du terrain à cause de la richesse naturelle en sucre en constante augmentation.

Depuis que l'enregistrement des températures s'est formalisé en 1706 la hausse des températures se confirme.

En 2006, nous avons enregistré, dans nos deux Limbourgs, une température moyenne sur l'année de 11.2 degré Celsius.

Pour l'année 2050, on prévoit une température moyenne de 12,6 degré Celsius. Les précipitations ont augmenté aussi – mais avec 800 mm par an on ne peut pas parler d'un excès d'humidité ou de pluviométrie.

La très timide relance de cette viticulture locale date des années 70 du siècle précédent.

Elle s'était éteinte sous Napoléon, qui avait imposé l'arrachage des vignes pour éliminer la concurrence aux vins Français mais aussi à cause de la montée de la qualité de la bière qu'on coupait comme le vin avec l'eau pour la rendre consommable.

Les débuts de cette viticulture en renaissance étaient navrants. Vins végétaux, verts, dilués émanant d'une viticulture sans savoir faire avec des clones productifs et des porte-greffes non adaptés.

Comme l'amélioration du climat va doucement de paire avec l'amélioration du savoir faire et d'une meilleure sélection des plants et des porte-greffes, nous constatons des progrès.

Préssoirs de qualité, cuves en inox, thermo régulées chez les meilleurs uniquement.

Aujourd'hui cette viticulture se trouve dans sa phase de débutant apprenti, mais avec la ferme volonté de progresser.

Elle couvre selon les estimations entre 150 à 200 hectares dans les deux limbourgs. Amateurs, agriculteurs, cultivateurs de fruits tentent leur chances.

L'agriculture est en péril et certains voient ici une chance de conversion vers une activité plus rentable.

Les plus importantes exploitations comptent en moyenne 3 hectares. Très nombreux sont ceux qui s'amuse avec quelques ares jusqu'à un quart d'hectare.

Les sols de marne, de calcaire et de löss sont fréquents. Les position en coteaux avec orientation est et sud sont largement disponibles dans ce pays vallonné.

Les années chaudes se succèdent et l'appel à la chaptalisation diminue d'une façon importante. Tout en restant indispensable pour la moyenne de la production et dans les années moins généreuses.

Pour certains cépages, le pinot gris par exemple, on craint parfois même un excès d'alcool ! pour vous dire...

Mais la décision de Bruxelles de ne pas interdire la chaptalisation pour réduire la surproduction a soulagé quand même grand nombre de viticulteurs du nord.

Les cépages : auxerrois, riesling, müller-thurgau, pinot blanc, pinot gris, chardonnay et des nouveaux cépages développés en Allemagne par le centre de recherche de Weinsberg dans la région de Baden-Württemberg comme le Kerner et Dornfelder.

Les conseils viennent de Trèves dans la Moselle Allemande, de Luxembourg – important fournisseur de plants et de porte greffes – et de l'Alsace.

Un propriétaire avec un beau château et une cave somptueusement équipée, a misé sur le chardonnay champenois et ses clones et sur le pinot noir de la même région.

Je vous ai amené 4 vins de 4 cépages différents.

Comme personne connaît fort probablement aucun des vins, une dégustation à l'aveugle me paraissait peu opportun.

Voyez le résultat comme une illustration de la discussion sur le réchauffement de la température. Ces vins se vendent très bien et à des prix confortables. Apostelhoeve produit environ 50 000 bouteilles chaque année.

Si ce phénomène persiste, la production des vins du nord deviendra plus importante tout en restant peu menaçante à cause du prix de revient élevé. Elle s'ajoutera quand même à une surproduction mondiale qui pose tant de problèmes aujourd'hui.

Les vins :

- 1/ Pinot Blanc 2006 Aldeneyck Karel Henskens à Masseik – Belgique
- 2/ Riesling 2006 Apostelhoeve Maastricht Pays-Bas
- 3/ Pinot Gris 2005 Apostelhoeve Maastricht
- 4/ Pinot Noir Sint Mauritius Marcel Neven à Schin op Geul Pays-Bas