

[LUM#23] Les vignes à sec

24.6.2026 - | Université de Montpellier

Des vignes en souffrance, un marché en perte d'assurance... Le secteur viticole traverse une crise qui le rend particulièrement vulnérable au changement climatique. Face à cette situation une seule solution : l'adaptation. Explications avec l'économiste Jean-Marc Touzard de l'unité de recherche Innovation.

Fin août 2025, les écoliers n'ont pas encore étrenné leurs nouveaux cartables, que déjà les coups de sécateurs résonnent dans les rangs de vignes. Les vendangeurs s'affairent aux pieds des ceps dès l'aube, pour échapper aux chaleurs encore intenses. *« Aujourd'hui les vendanges démarrent 3 semaines plus tôt que dans les années 1980 »*, explique Jean-Marc Touzard, chercheur à l'unité de recherche Innovation. En cause, et sans surprise, le réchauffement climatique. *« L'augmentation des températures impacte la physiologie de la plante, les bourgeons éclosent plus tôt et les fruits arrivent plus vite à maturité »*, précise le spécialiste du secteur viticole.

Et c'est loin d'être la seule conséquence du changement climatique sur la vigne, qui souffre aussi des épisodes de sécheresse récurrents : *« un déficit hydrique entraîne une baisse de la taille des grains de raisin, ce qui diminue les rendements »*, précise le co-auteur du livre *Vigne, vin et changement climatique*. Avec 36 millions d'hectolitres, la production de vin en 2025 aura été la plus faible en France depuis plus d'un siècle.

Des vins plus alcoolisés

Si la quantité de vin est en baisse, sa qualité elle aussi est modifiée. *« Plus petits, les grains de raisin qui ont manqué d'eau sont aussi plus concentrés en sucre, ce qui signifie que le vin sera plus alcoolisé »*, explique Jean-Marc Touzard. Le degré d'alcool des vins, qui était en moyenne de 11,5 dans les années 1980, ne cesse d'augmenter, dépassant depuis plusieurs années les 14 degrés pour les vins rouges du Languedoc (France bleu, 8 juin 2025).

Des vins plus forts, qui affichent également un profil aromatique différent. *« La température impacte la composition biochimique du raisin, modifie les équilibres entre éthanol, acides, polyphénols, anthocyanes ou précurseurs d'arômes »*, détaille le chercheur. Une fois mis en bouteille, ce cocktail donne des vins avec des arômes plus concentrés, exprimant pour les rouges des notes de fruits cuits, de confitures ou d'épices. *« Ce qui en soi n'est pas une mauvaise qualité, mais c'est un style de vin qui ne correspond pas à l'évolution de la demande des consommateurs »*, analyse Jean Marc Touzard.

Crise socio-professionnelle

Une difficulté supplémentaire pour la filière viticole en pleine crise de marché, qui fait face à une forte baisse de la consommation de vin, rouge notamment (Les échos, 16/04/2025). *« Si on rajoute l'augmentation des coûts et les difficultés à l'exportation, notamment avec les taxes Trump, on obtient une véritable crise socio-professionnelle dans le monde viticole »*, alerte le directeur du laboratoire d'innovation.

Pour ne rien arranger, le réchauffement climatique provoque une grappe d'événements extrêmes de plus en plus fréquents : les pluies torrentielles qui lessivent les sols, la grêle qui compromet une récolte, les coups de chaleur qui grillent les parcelles les plus exposées ou encore les incendies qui

détruisent des paysages viticoles et peuvent anéantir toute une exploitation... Autant de facteurs qui fragilisent un secteur déjà en difficulté.

« *L'impact socio-économique de ces crises cumulées est clairement observable et les viticulteurs accusent déjà une baisse de leurs revenus. Mais au-delà, c'est leur identité professionnelle même qui est remise en cause* », explique Jean-Marc Touzard qui collabore depuis des années avec tous les acteurs du monde viticole.

Leviers d'adaptation

Une connaissance fine du secteur que le chercheur et ses collègues mettent à profit pour identifier des leviers d'adaptation grâce à une démarche participative. En premier lieu : le changement de cépages. « *Certains sont plus tolérants à la sécheresse, plus tardifs, d'autres produisent moins de sucre et conservent mieux l'acidité. Diversifier les cépages diminue la vulnérabilité et certains viticulteurs l'expérimentent déjà.* »

Des viticulteurs qui sont aussi invités à changer leurs pratiques dans les vignobles, par exemple en privilégiant une taille qui protège mieux les raisins du soleil ou en améliorant la gestion des sols avec des apports de matière organique. « *Il faut même envisager une réorganisation dans l'espace, en plantant des vignes sur des sols différents, moins exposés au soleil, plus en altitude, ou en créant de nouveaux vignobles plus au nord, en Bretagne par exemple, qui selon nos simulations pourrait être une nouvelle région viticole d'ici la fin du siècle* », complète Jean-Marc Touzard (France bleu, 30/09/2024).

Stabiliser le climat

Les techniques œnologiques constituent un autre levier pour corriger les effets du changement climatique, en désalcoolisant les vins par exemple. « *Un procédé limité par l'acceptation des consommateurs qui peuvent avoir à l'idée que l'on dénature le vin, mais la demande pour des vins "nolow", avec peu ou pas d'alcool, augmente fortement* » (Reporterre, 11/03/2025), souligne le chercheur, qui pointe une autre voie, celle des changements institutionnels. « *Modifier les cahiers des charges des appellations, améliorer la gestion des risques et des crises, créer de nouveaux récits et liens avec les consommateurs. Il existe de nombreuses pistes. S'adapter ce n'est pas juste travailler sur ces différents leviers, il faut construire ensemble des stratégies qui vont les combiner, avec des modalités différentes selon les régions* », martèle Jean-Marc Touzard.

<https://www.umontpellier.fr/articles/lum23-les-vignes-a-sec>