



/ Gastronomie - // GMT

Des microbes marins pour aider la vigne à résister face au changement climatique

(ETX Daily Up) - Et si la solution pour accompagner la vigne face au dérèglement climatique se trouvait dans la mer ? Au Portugal, des chercheurs se sont rendu compte qu'en pulvérisant des microbes marins, les ceps parvenaient à résister aux chaleurs extrêmes.

Dans le contexte de dérèglement climatique que l'on connaît, les conséquences sont déjà perceptibles dans le verre. De l'avis de 30% d'amateurs de vins, les nectars sont plus riches et plus opulents, avaient-ils confié à l'occasion d'une étude réalisée par le géant de la vente aux enchères de vins iDealwine. A l'automne dernier, l'agroclimatologue Serge Zaka nous avait confié : "on a découvert que certaines régions du Languedoc-Roussillon donnaient des vins dont le degré d'alcool avait augmenté entre 2 et 2,5 depuis 1984. Le cépage est pourtant resté le même. C'est une conséquence de la sécheresse. Les baies ne se remplissent pas d'eau de façon optimale, ce qui a pour effet de concentrer le sucre". Inrae

Températures moyenne en hausse, modifications de la pluviométrie... m. Coliris, Lilaro, Sirano, Selenor, Opalor, Floréal... Voici quelques-uns des noms des nouveaux cépages manipulés en laboratoire pour résister aux nouvelles conditions climatiques.

A l'Université de Lisbonne, au Portugal, on tente une piste pour le moins surprenante. Il s'agit de compter sur les microbes que peuvent contenir les marais salants espagnols pour aider la vigne à résister face à la chaleur. Des expériences, relayées par BBC Future, ont consisté à pulvériser à l'aide d'une solution à base de microbes marins un groupe de ceps âgés de 16 ans plongé dans un climat caniculaire artificiel, semblable aux chaleurs extrêmes qui ont fait suffoquer le sud de l'Europe au mois de juillet dernier. Contre toute attente, les feuilles n'ont pas été décolorées, ni même fanées, contrairement au groupe de vignes tests. Selon les chercheurs, cet ajout jouerait un rôle protecteur, mais ils doivent encore définir précisément l'action de ces microbes pour comprendre leur fonctionnement sur les ceps.

Toutefois, si ces résultats sont positifs, il faut encore vérifier les effets de ces microbes marins sur le profil aromatique des vins issus des vignes pulvérisées. Les scientifiques devront notamment vérifier qu'il n'y a pas de changement dans les niveaux de sucre et d'acidité.

Ce n'est pas la première fois que l'on simule des chaleurs extrêmes pour vérifier comment réagit la vigne. A Bordeaux, l'homme d'affaires Bernard Magrez a lancé le projet La Tour Carnet 2050 consistant à reproduire l'impact du dérèglement climatique à l'aide de technologie empruntées à l'industrie aéronautique. Une gamme de 84 cépages



plantés sur une parcelle dédiée est ainsi soumise à des conditions climatiques intenses, dans le but d'envisager toutes les solutions pour continuer à produire du vin rouge.