

# Macron, viens parler du réchauffement climatique à nos viticulteurs qui perdent leur récolte à cause du gel !

écrit par Maxime | 18 avril 2022



**Ainsi donc, Macron a choisi Marseille, sa « ville de coeur » (pas étonnant avec toute la racaille qui y sévit) pour évoquer le réchauffement climatique.**

Marseille en avril, avec ses douces températures... pour récupérer des voix vertes et rouges pour le second tour.

Facile de parler du réchauffement climatique au bord de la Méditerranée, avec son micro-climat propice à la culture des plantes les moins rustiques.

**Mais pourquoi n'est-il pas venu parler du réchauffement climatique plutôt dans les contrées plus septentrionales de ce beau pays qu'il déteste, dans les campagnes qui le haïssent tant que, parfois, Marine le Pen y aurait été élue au premier tour ou presque, avec des scores de 45%, 50%... ?**

On aurait eu beau jeu de lui rétorquer que chaque année, le gel fait perdre à nos viticulteurs des récoltes au printemps. Au point que certains se relaient pour entretenir un feu la nuit afin de tenter de faire monter la température au pied des vignes.

Au point qu'une exonération de taxe existe pour compenser les pertes de récolte aussi. **Autant dire que ce ne sont pas cas extraordinaires et que le réchauffement climatique, on ne s'en plaindrait pas s'il était avéré dans ces contrées...**

<https://avis-vin.lefigaro.fr/economie-du-vin/o151102-alerte-gel-week-end-noir-dans-le-vignoble>

### ***Alerte gel : week-end noir dans le vignoble***

Les prévisions météorologiques ne se sont hélas pas trompées : il a fait très froid dans le vignoble les nuits de samedi et dimanche. Même s'il est pour l'heure encore trop tôt pour dresser un bilan, certaines régions sont déjà particulièrement touchées.

«Il y aura des dégâts, mais à ce stade de développement des bourgeons – certains très gonflés ont pu geler avant le débourrement proprement dit –, c'est difficile à évaluer avant la reprise de la végétation dans quelques jours», précise Charles [Philipponnat](#), PDG des champagnes éponymes à Mareuil-sur-Aÿ. A Avize, la situation a été bien plus critique : «Il aurait fait jusqu'à -7°C», se désole Odilon de Varine, chef de cave de Champagne [Gosset](#). Dans le secteur de Verzenay, même s'il a fait un peu moins froid (entre -3 et -4°C), «le soleil est magnifique ce matin, ce qui risque de brûler les bourgeons», explique Charles-Armand de Belenet, PDG de [Bollinger](#).

## **Chablis durement touché**

Plus au sud, [Chablis](#) a une nouvelle fois payé un lourd tribut au gel. «Les températures sont descendues jusqu'à -5°C dans la nuit de samedi à dimanche et ce matin on a relevé à certains endroits -6,7°C», constate Damien Leclerc, directeur général de [La Chablisienne](#). On y verra plus clair d'ici quelques jours, mais c'est un nouveau coup dur. Deux années de suite, cela fait beaucoup». En [Bourgogne](#), les dernières nouvelles sont plus rassurantes et «les pertes devraient être limitées», a indiqué à l'AFP Pierre Vincent, directeur général du [domaine Leflaive](#), à [Puligny-Montrachet](#). «Pourtant, les températures sont descendues à -5°C dans le bas du village», mais la vigne a été moins précoce que l'année dernière, les bourgeons n'étant déjà apparus que sur un nombre limité de parcelles. Dans le [Mâconnais](#), les températures ne sont finalement «pas descendues en-dessous de -2°C maximum, se réjouit Jérôme Chevalier, président de l'Union des producteurs de [Mâcon](#). Cela a permis de limiter les effets du gel. Les viticulteurs sont soulagés après beaucoup d'angoisse». Dans la [vallée du Rhône](#), là encore le gel a frappé pendant deux nuits, «mais sans commune mesure avec ce qu'on a connu l'année dernière. Pour l'instant, c'est plutôt rassurant dans le secteur des Dentelles de Montmirail

et à [Châteauneuf-du-Pape](#), déclare Xavier Vignon, œnologue conseil, beaucoup de vigneronns ont tiré les leçons de l'année dernière et taillé tard, ce qui a eu de vraies conséquences sur le départ de la végétation».

» [À LIRE AUSSI :Alerte gel : le vignoble français retient son souffle](#)

## **Cognac plutôt épargné**

Sur la façade ouest, là aussi l'heure du bilan n'a pas encore sonné. Dans le Muscadet, si le thermomètre est descendu par endroit jusqu'à -4°C, le temps sec pourrait avoir évité le pire. «On aura du muscadet en 2022, se félicite François Robin, délégué communication de la Fédération des vins de Nantes, il a fait -4°C ce matin, et même si la vigne était moins en avance que l'année dernière, on aura au moins 50 % de pertes, reconnaît Ivan Massonnat, propriétaire du Domaine Belargus à Val-du-Layon. La faute a un vilain brouillard au petit matin qui a apporté l'humidité tant redoutée. Il n'y a que sur nos parcelles de [Quarts-de-Chaume](#), où nous avons concentré nos moyens, que les dégâts ont été limités». À [Cognac](#), et plus particulièrement en Grande Champagne, «l'[ugni blanc](#), qui représente la quasi-totalité de l'encépagement, est plutôt tardif et il n'a pas ou peu été touché», précise Jean-Pierre Cointreau, PDG du Cognac Frapin.

## **À Bordeaux, on attend pour faire le bilan**

Du côté de [Bordeaux](#), la vallée de la Garonne a enregistré des températures négatives jusqu'à -4°C, mais avec l'humidité ambiante les bourgeons peuvent avoir gelé. «Les [merlots](#) de la rive droite ont été particulièrement touchés», précise Wilfrid Groizard, directeur général du [Château Latour-Martillac](#). Si sa propriété a été épargnée, il redoute que les

viticulteurs d'appellations peu valorisées aient du mal à tenir dans ces conditions. À [Saint-Emilion](#), la fatigue est intense après deux nuits sur le pont. «Nous avons une grosse partie des vignes qui sont encore dans le coton et, avec -2 à -3°C, je pense que nous sommes passés à côté», note François Despagne, propriétaire du [Château Grand Corbin Despagne](#). Mais il reste prudent et reconnaît avoir gardé ses bougies au cas où de nouvelles gelées se produirait d'ici les Saints de glace, mi-mai. Pareil à [Pomerol](#) : «Nous sortons de deux nuits d'intervention dans les vignes sans savoir vraiment ce qu'il en est», explique Vincent Montigaud, directeur général du [Château de Sales](#).

## **Bougies et éoliennes**

De l'autre côté de la Garonne, au [Château Smith Haut-Lafitte](#), grand cru classé de Pessac-Léognan, on n'a en revanche pas hésité à allumer des milliers de bougies pour faire remonter la température, tandis qu'au [Château Olivier](#), toujours à [Pessac-Léognan](#), il semblerait que les conséquences du gel aient été plus intenses qu'en 2021 et aient touché des zones épargnées l'année dernière. À [Sauternes](#), les grands moyens ont été mis en action. Le [Château Guiraud](#) a reçu les six éoliennes commandées jeudi soir, juste à temps pour le week-end. «L'année dernière, nous avons perdu 98 % de la vendange avec l'épisode de gel, mais le stade végétatif était en avance de trois semaines par rapport à cette année. On reste optimistes et on en saura plus avec la fleur», constate Clémence Planty, directrice de la communication. Là encore, il faudra attendre quelques jours pour se faire une idée des dégâts. Les vignerons restent sur le qui-vive avec un nouveau risque de gelées pour la nuit prochaine sur un axe Bordeaux-Limoges-Dijon.

Bon, il est vrai que l'alcool n'est pas vraiment la tasse de thé d'une grande partie de l'électorat des Verts et des



Insoumis, ça ne doit pas les inquiéter plus que ça...

Le gel crée de véritables traumatismes pour les viticulteurs, dans le Cognac par exemple en 2021.

<https://www.francebleu.fr/infos/agriculture-peche/le-vignoble-du-cognac-s-inquiete-d-un-nouvel-episode-de-gel-1618238715>

En 2019...

<https://france3-regions.francetvinfo.fr/nouvelle-aquitaine/charente/cognac/charente-gel-touche-certains-vignobles-du-cognacais-1666055.html>

■

## **Cognac : le gel touche jusqu'à 15% du vignoble**



Le gel a touché les bourgeons des vignes • © Christophe Guinot – France 3 Poitou-Charentes

Dans la nuit de samedi à dimanche une partie du vignoble cognac a été touché par le gel. Selon nos informations 15 % du vignoble pourrait être impacté. Ce qui contraint les viticulteurs à utiliser les réserves climatiques.

Ce week-end du 4 et 5 mai, des températures ont été relevées en dessous de zéro. Ce que redoutaient les vigneron. De nombreuses parcelles ont été touchées par le gel. Dans des vignobles, plus de 80% des vignes sont impactées. Les viticulteurs n'ont plus qu'à constater les dégâts. Sur d'autres parcelles, des grappes de raisins sont devenues stériles.

Selon un communiqué du BNIC (Bureau National Interprofessionnel du Cognac), l'UGVC (Union Générale des Viticulteurs pour l'AOC Cognac) et des Chambres d'Agriculture de Charente et Charente-Maritime, environ 12.000 hectares seraient concernés, soit près de 15% du vignoble touché à des degrés divers.

Et pourtant pas de quoi démoraliser Quentin Moyet qui vient de reprendre l'exploitation familiale.

C'est un peu décourageant, mais bon on a un syndicat qui nous accompagne bien, qui nous donne des droits de pouvoir planter de nouvelles vignes. Il y a une bonne dynamique avec les maisons de négoce. Il faut se serrer les coudes et continuer à avancer.

– **Quentin Moyet**, viticulteur à Courbillac (16)

Dans une parcelle, une drôle de machine trône au milieu des vignes. Une sorte de grand ventilateur. Un four juste à côté fournit une flamme et de l'air chaud. Ce système antigel a permis de protéger les bourgeons naissants. Son efficacité est étonnante.



Une hélice disperse l'air chaud qui est dégagé par le four • © Christophe Guinot France 3 Poitou-Charentes

Cela fait plus de 15 ans qu'on a ce système, et on s'aperçoit qu'on a pu sauver plus de dix hectares sur une parcelle qui en fait onze. L'intégralité de la récolte est sauvée grâce à ça. C'est un coût important (50.000 euros) mais qui s'amortit assez vite et après le coût de fonctionnement sur deux à trois jours de gel, j'ai 500 euros de gasoil.

– **Amaury Mauxion**, viticulteur à Houlette (16)

Il y aurait une dizaine d'installations comme celle-ci dans le vignoble cognaçais qui seraient touchées par le gel.

Pour essayer de combler le manque à gagner provoqué par le gel, les viticulteurs ont recours à des réserves climatiques. Quand il y a des bonnes années, le vin est stocké dans de grandes cuves pour ensuite être utilisé au besoin.

Ils sont obligés de trouver des astuces pour pouvoir continuer à fournir du vin chaque année malgré les aléas climatiques.



Il faudrait peut-être organiser un petit stage sur le terrain pour les bobos écolo ? Qu'ils viennent se les cailler dans les vignes une nuit de gel, à se relayer pour tenter de réchauffer l'air...