

Publication trimestrielle à destination des amoureux des vins  
artisansaux de terroir et de l'Escargot Vigneron – Gratuit



Les Vignerons de la Côte de Nuits ont attendu la pluie, très rare cette année, jusqu'aux derniers jours avant les vendanges. Crédit photo : Domaine Decelle & Fils

## Une année de plus sous le signe de la sécheresse

*Éclipsé par la Covid19, le manque d'eau a perturbé les écosystèmes français, les vignes bourguignonnes ont été parmi les victimes de l'assèchement des sols et des nappes phréatiques.*

Alors que l'hiver a été plus arrosé qu'en 2019, une très longue période sans pluies et très chaude a plongé les vigneronnes de la Côte dans la plus vive inquiétude. Inquiétude compréhensible puisqu'une majorité des domaines enregistrent juste après vendanges une perte allant de 10 à 30% des récoltes - d'une qualité exceptionnelle. Dans certaines zones, ce chiffre s'élève à 50% (du côté de Givry, dans certaines zones du Beaujolais).

Ces disparités s'expliquent par un climat plus frais (Côte-de-Nuits par exemple, qui a moins souffert des canicules) et à des couloirs orageux (Auxois, Sud Côte-de-Beaune, Jura) ou de pluies traditionnels.

A ce jour, encore aucune technique n'est mise en œuvre de manière collective pour tenter de juguler une tendance qui s'installe d'année en année depuis la significative 2003.

« Le vin est le plus infallible des présages car il annonce la joie, la franche gaieté, le bonheur enfin. » Philippe Aubert de Gaspé

## Peut-on faire face collectivement au changement climatique dans les vignes bourguignonnes ?



Éléments de réponses avec Jérôme Galeyrand, membre actif du GEST (Groupement d'Etude et de Suivi des Terroirs), un think tank (groupe de réflexion) de vignerons réunis pour mettre en commun, réfléchir et produire des solutions aux problématiques locales du vignoble.

### « Il faut sauver le soldat Pinot Noir »

"D'une manière générale, la vigne est capable de supporter la sécheresse. Celle de 2020 était une sécheresse "de surface" en Côte de Nuits et a surtout impacté les jeunes vignes au réseau racinaire moins développé et incapables d'aller chercher l'eau et la fraîcheur au delà de 20 cm environ. Avec les fortes températures, les Chardonnays ont gagné en maturité, en gourmandise, et les Aligotés tirent désormais vraiment leur épingle du jeu, eux à qui l'on reprochait d'être trop verts, jamais mûrs. Celui qui a, en revanche, beaucoup souffert des fortes chaleurs est notre Pinot Noir emblématique. Il gagne en maturité lui aussi, mais du fait de sa couleur sombre, il souffre énormément de la grillure (la brûlure des baies). Notre mot d'ordre au Gest est : "Il faut sauver le Soldat Pinot Noir."

### Solutions individuelles face au été extrêmes

"Parmi les solutions individuelles, les vignerons s'orientent déjà sur des palissages différents, un rognage plus léger pour conserver de la fraîcheur, un effeuillage uniquement sur les faces est et nord du végétal qui sont les plus fraîches. On choisit aussi d'effectuer des vendanges plus précoces et de pratiquer des méthodes de vinifications plus douces dans le travail d'extraction. Collectivement, rien n'est encore en marche. C'est un sujet urgent, nous en parlons depuis 2003."

### Appel aux vignerons bourguignons


"A l'heure actuelle, notre problématique dans le vignoble est surtout liée au décalage de la saison. Les hivers sont moins rudes, le printemps est très doux ce qui a un impact direct sur le débourrement des bourgeons : il a lieu 15-20 jours plus tôt qu'au début du millénaire ! Au Gest, nous pensons à plusieurs types de réponses. Nous nous orientons sur des porte-greffes du sud dits "de l'Ecole de Montpellier", plus tardifs et plus résistants à la sécheresse. Et puis, nous préparons un second conservatoire où nous sauvegarderons nos Pinots Noirs tardifs bourguignons. C'est un travail d'une quinzaine d'années. Nous appelons les vignerons à nous rejoindre s'ils possèdent une belle sélection de Pinot Noir ou qu'ils ont déjà identifié des Pinots Noirs plus tardifs."

GEST : [asso-gest.fr](http://asso-gest.fr) / [contact@asso-gest.fr](mailto:contact@asso-gest.fr) ou 06 03 63 10 07



Jérôme GALEYRAND, vigneron  
À Gevrey-Chambertin

## On prend soin de votre santé !

Anima Vinum  en collaboration avec la société Noepierre Vins & Conseils, s'engage dans la démarche Faible en Sulfites. Nous menons un premier test avec le Domaine du Four Bassot sur sept de ses cuvées, du millésime 2019. Notamment avec leur Bourgogne « Les Champs de la Croix » qui

contient moins de 50% de sulfites par rapport à la dose légale autorisée.

Allant de -75 à -50% de sulfites, cela permet de rassurer le consommateur soucieux de sa santé et de mettre en avant les vignerons pratiquant une vinification responsable.

