

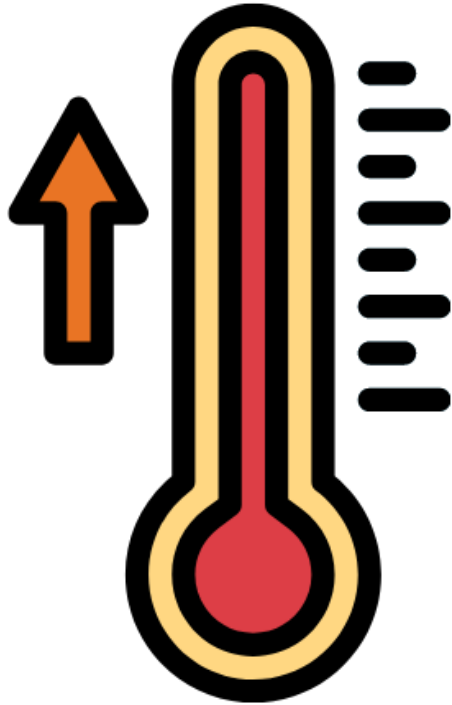
Gaëlle RIFFLET

CHANGEMENT CLIMATIQUE



CONSÉQUENCES ET ADAPTATIONS

Augmentation des températures



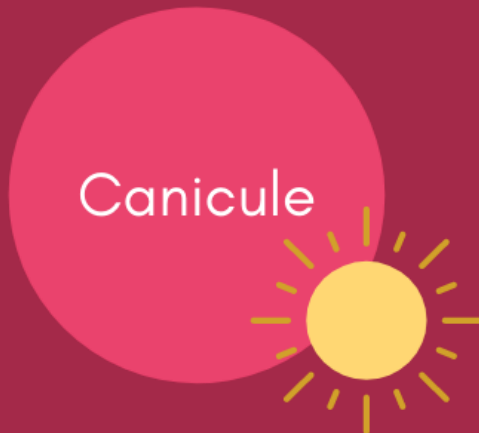
+ 1,4 °C à l'échelle mondiale
depuis 1900

Projection d'ici à la fin du siècle :
+ 1,5 à + 5 °C

Évolution des stades phénologiques


	1991 - 2020	2011 - 2020	2001 - 2010	1991 - 2000
Floraison Jours	4 juin 64	3 juin 64	5 juin 63	5 juin
Véraison Jours	6 août 43	6 août 43	5 juin 42	
Récolte Jours	18 sept 106	18 sept 107	18 sept 105	19 sept 106

Augmentation des phénomènes météorologiques intenses



Assemblée générale – 26/08/2020

Conséquences œnologiques

Diminution de l'acidité totale	Augmentation de la vitesse d'accumulation des sucres	Augmentation du pH
Décalage entre les différentes maturités	Altération des précurseurs aromatiques	Diminution de la teneur en azote assimilable
Accumulation d'anthocyanes	Épaississement de la pellicule	Accumulation des tanins (pellicules et pépins)
Augmentation du pool de micro-organismes		Augmentation des résidus de produits phyto

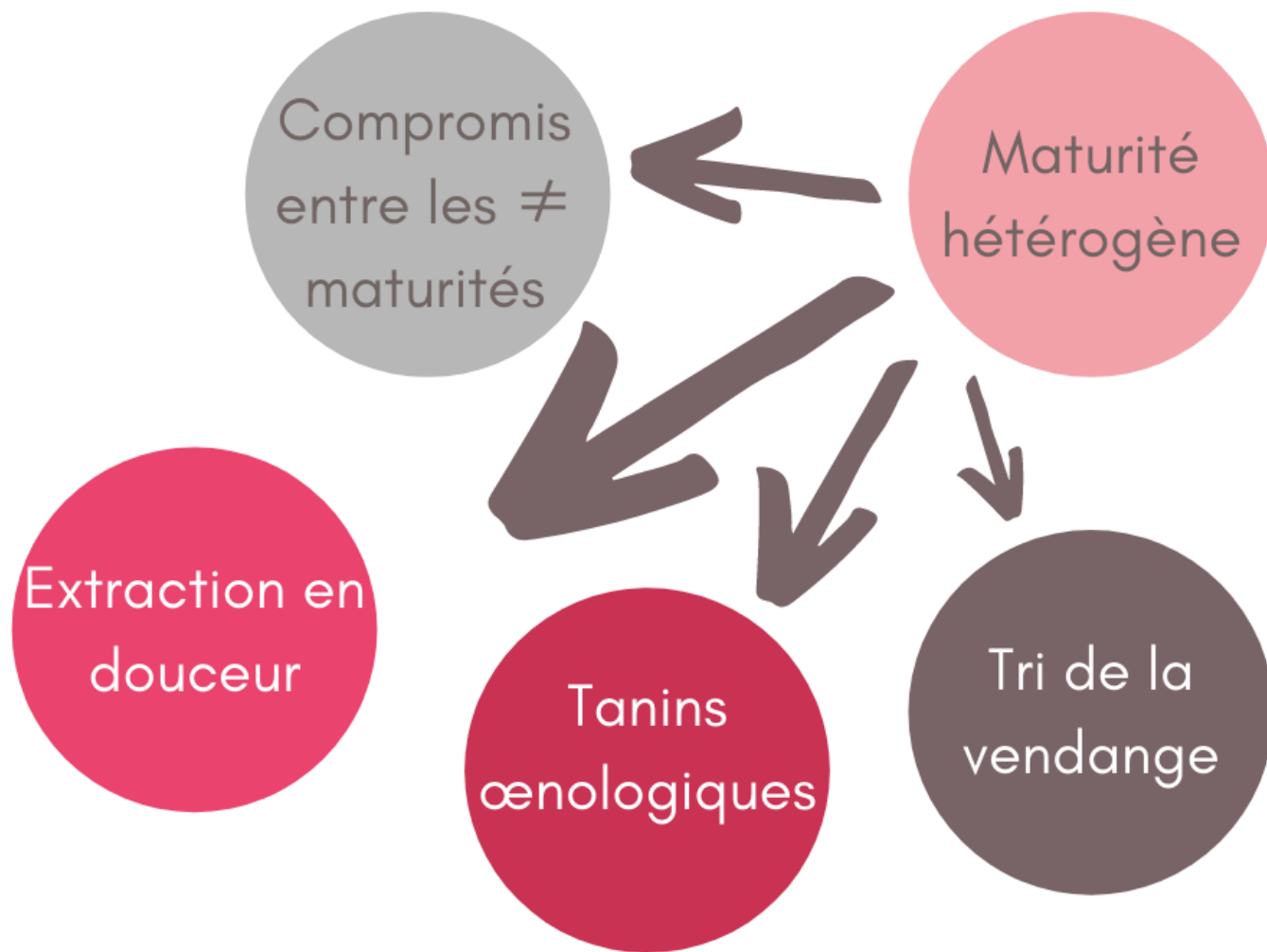
Quels leviers?

Actions
sur la vigne

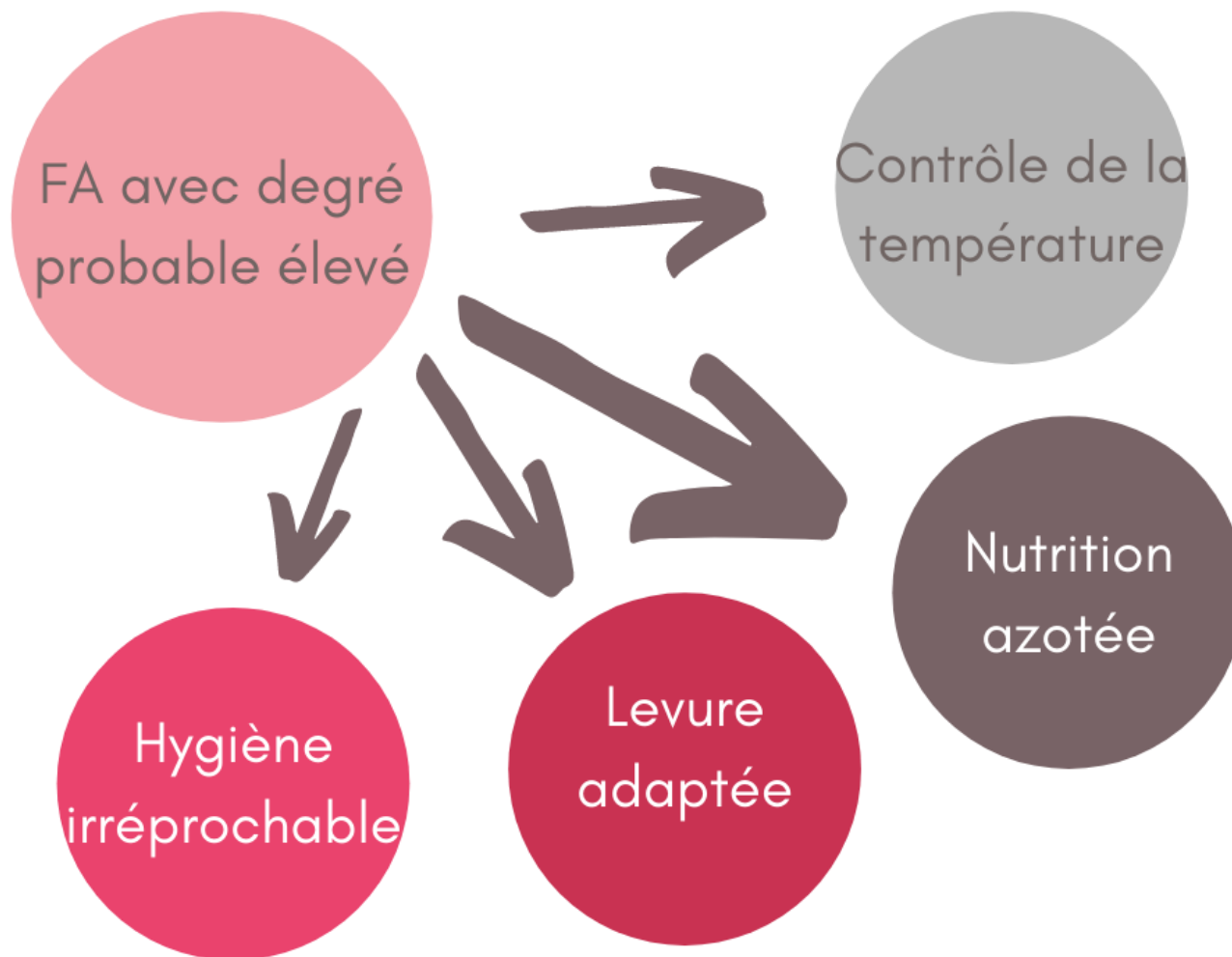
Actions
sur le vin



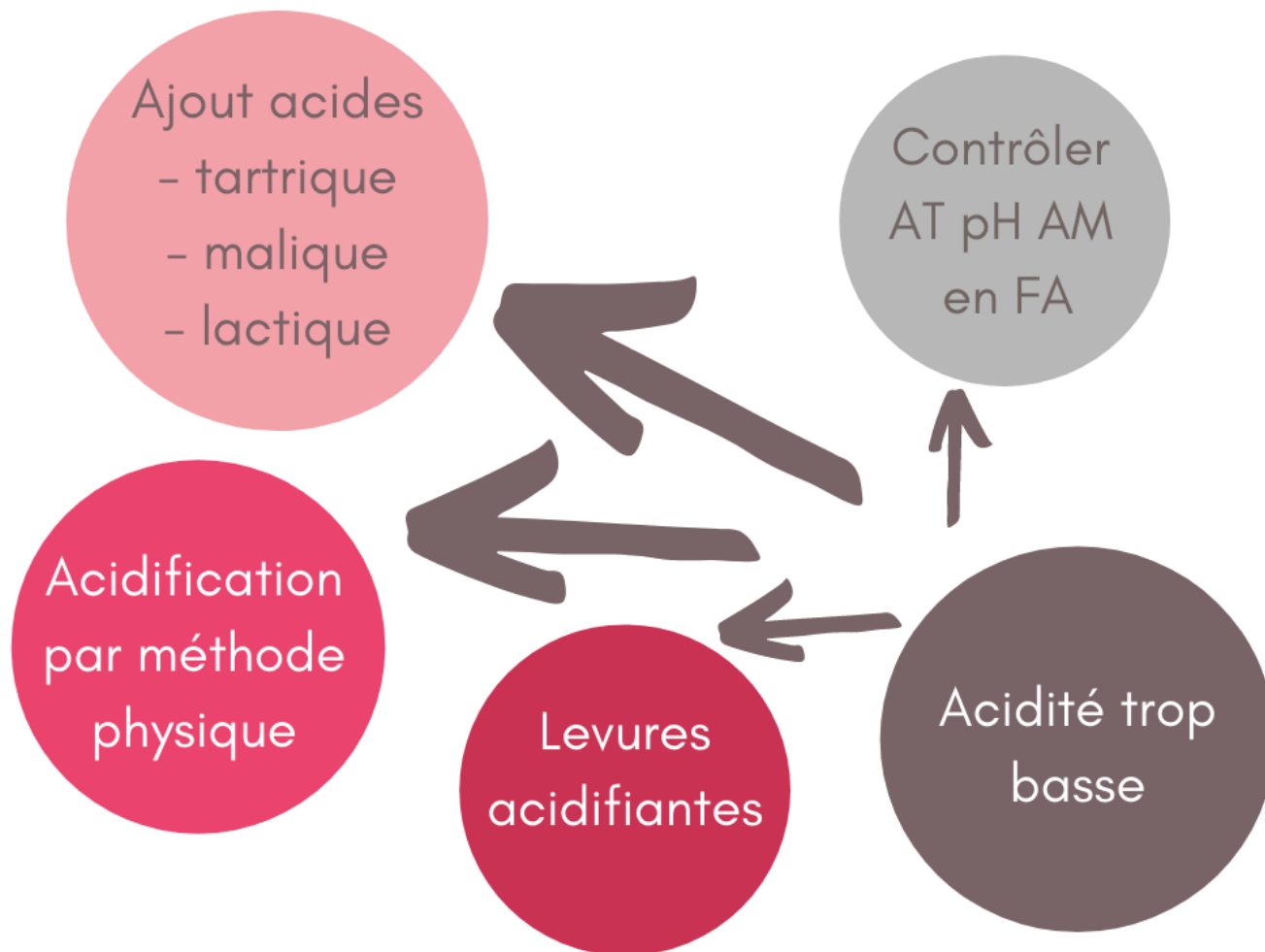
Actions sur le vin



Actions sur le vin



Actions sur le vin



Actions sur le vin

Acidifier	Vendanger tôt	Acidifier
Faire des compromis	Produits riches en GSH	Doser l'azote assimilable
Extraction douce	Enzymer	Ré-équilibrer les tanins
Collage, bio-protection		Coller les jus, débourber correctement

Bonnes vendanges !