

## En 2100, le vin chaud aura un goût amer

Publié le jeudi 20 juillet 2006

Voir en ligne : <https://www.france-science.org/En-2100-le-vin-chaud-aura-un-gout.html>

Entre 50 et 80% des zones propices à la culture de la vigne aux USA pourraient disparaître à l'horizon 2100, si les prévisions sur le réchauffement climatique se confirment.

Tel est le résultat d'une modélisation réalisée par une équipe de chercheurs des universités d'Etat de l'Oregon, de l'Utah et de l'Indiana (Purdue) en collaboration avec le centre Abdus Salam de physique théorique (Trieste, Italie). Les chercheurs ont utilisé un modèle bioclimatique à haute résolution (25 km) pour déterminer les paramètres de la relation climat-vigne dans les conditions actuelles, puis ont introduit les conditions climatiques estimées à la fin du siècle dans le scénario A2 de l'IPCC.

Dans ces conditions, le modèle estime que les zones favorables à la vigne subiront un déplacement vers le nord et une importante contraction spatiale. Trois phénomènes concourent à ce résultat : meilleurs conditions thermiques moyennes dans les secteurs septentrionaux, déclin de plus de 3 semaines des jours froids et augmentation de 3 à 8 semaines des jours très chauds au cours de la période de croissance et de mûrissement. Si les deux premiers rendent plus favorable la culture de la vigne au nord, la dernière en revanche a pour effet de la rayer de la carte dans la plupart des zones centrales et méridionales. Au total, ce sont 2,8 des 3,5 millions de kilomètres carrés concernés qui disparaîtraient de la zone d'extension théorique de la vigne.

Ces évolutions auraient en outre un impact considérable sur la qualité des vins produits. Les vins de première qualité s'expriment en effet dans une fenêtre climatique étroite. S'il s'avère que la Californie ne sera plus à même de produire les vins haut de gamme qu'elle offre actuellement, les nouvelles régions conquises au Nord ne pourront pas parvenir au même niveau de qualité en raison de conditions trop humides et des risques parasitaires qui y sont associés.

Les Etats-Unis sont le 4ème producteur viticole mondial. Les 50 Etats (y compris l'Alaska) abritent des exploitations viticoles, mais 98% des vins sont produits sur la côte ouest et l'Etat de New-York. La Californie représente environ 90% de la production américaine et 63% de la consommation intérieure. 18% des vins que la Californie a mis sur le marché en 2005 ont été expédiés à l'étranger.

### Source :

- [http://www.washingtonpost.com/wp-dyn/content/article/2006/07/10/AR2006071000789\\_pf.html](http://www.washingtonpost.com/wp-dyn/content/article/2006/07/10/AR2006071000789_pf.html) :  
- M.A. White, N.S. Diffenbaugh, G.V. Jones, J.S. Pal, and F. Giorgi, Extreme heat reduces and shifts United States premium wine production in the 21st century, Proc. Natl. Acad. Sci., vol. 103, n°30, 11217-11222, July 25, 2006 <http://www.pnas.org/cgi/reprint/0603230103v1> (texte intégral)

### Pour en savoir plus, contacts :

- Le modèle utilisé :

N.S. Diffenbaugh, J.S. Pal, R.J. Trapp, and F. Giorgi, Fine scale processes regulate the response of extreme events to climate change, Proc. Natl. Acad. Sci., vol. 102, n°44, 15774-15778, November 1, 2005 <http://climatesci.atmos.colostate.edu/files/diffenbaugh2005.pdf> (texte intégral)

- Quelques statistiques sur l'industrie du vin en Californie

[http://www.wineinstitute.org/industry/statistics/2006/wine\\_sales.php](http://www.wineinstitute.org/industry/statistics/2006/wine_sales.php)

Code brève

ADIT : 34614

### Rédacteur :

Philippe Jamet, AST, [Philippe.Jamet@diplomatie.gouv.fr](mailto:Philippe.Jamet@diplomatie.gouv.fr)

