



# Les territoires viticoles en France

BCPST FERMAT GEOGRAPHIE

# Introduction



## Les régions viticoles de France

Découvrez la région  
**CHAMPAGNE**

Découvrez la région  
**LORRAINE**

Découvrez la région  
**LOIRE**

Découvrez la région  
**BOURGOGNE**

Découvrez la région  
**BORDELAISE**

Découvrez la région  
**JURA**

Découvrez la région  
**SAVOIE-BUGEY**

Découvrez la région  
**SUD-OUEST**

Découvrez la région  
**VALLEE DU RHÔNE**

Découvrez la région  
**LANGUEDOC-ROUSSILLON**

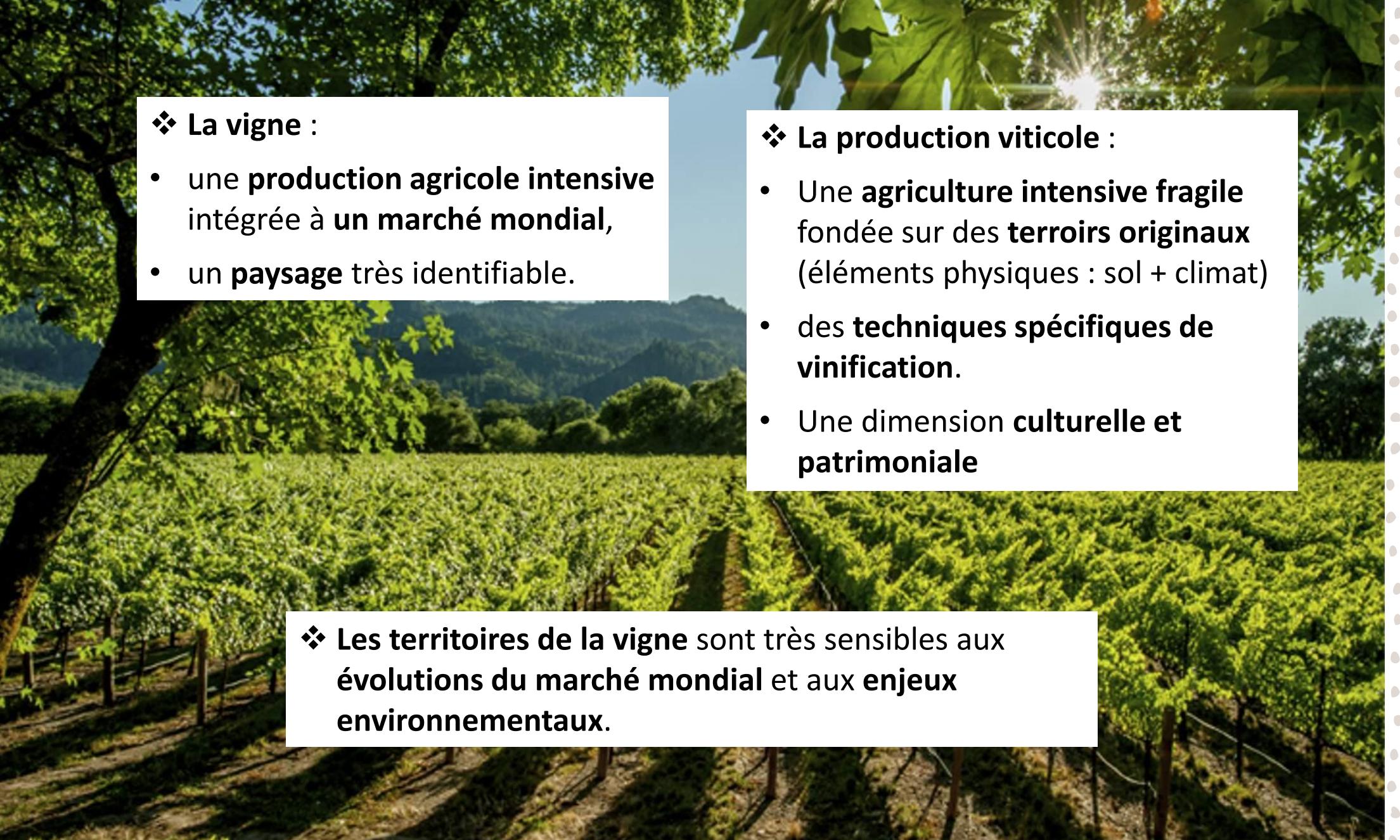
Découvrez la région  
**PROVENCE**

Découvrez la région  
**CORSE**

Le vin est un élément de,  
**l'identité et du patrimoine**,  
français, comme en témoigne la  
diversité des régions viticoles  
produisant 3240 vins différents.

Le vin est également  
un élément de  
l'identité  
et du patrimoine  
français à l'Etranger :  
la France, le pays du  
vin (16% de la  
production  
mondiale).





❖ **La vigne :**

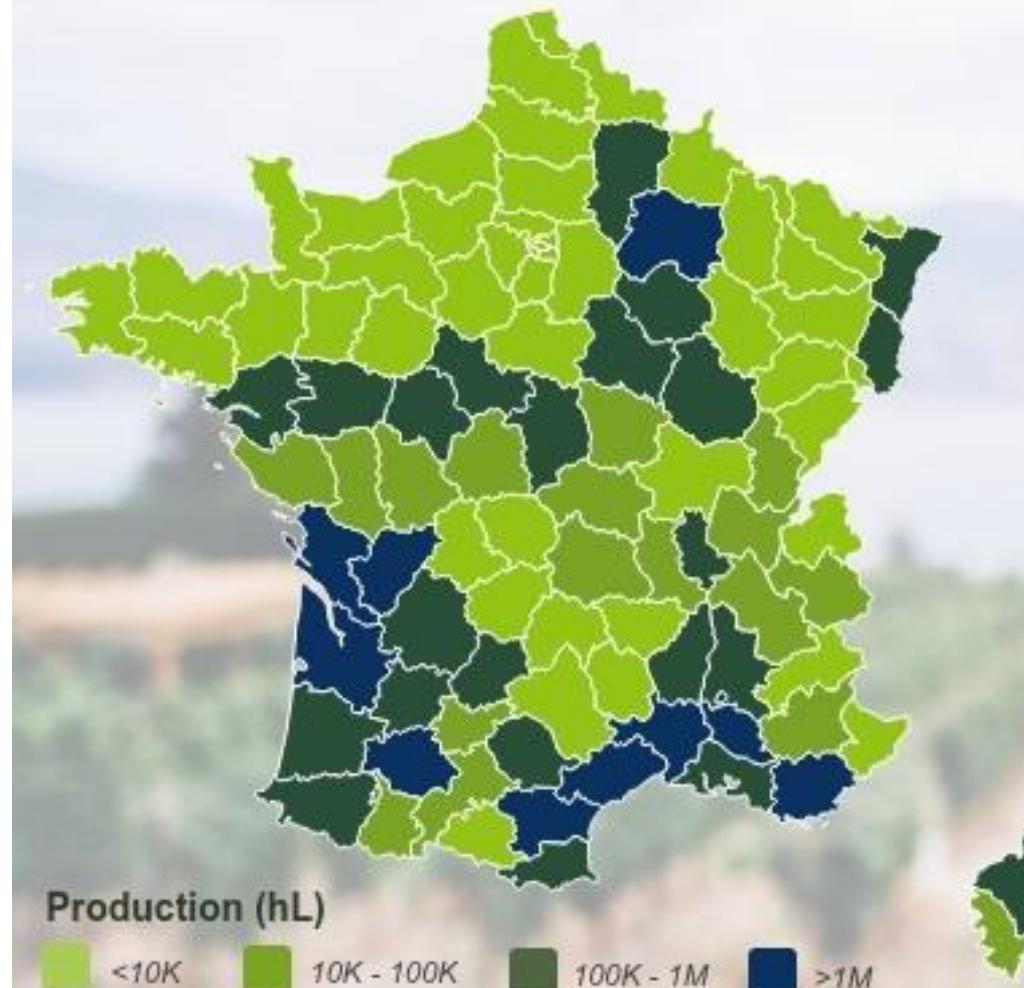
- une **production agricole intensive** intégrée à un **marché mondial**,
- un **paysage** très identifiable.

❖ **La production viticole :**

- Une **agriculture intensive fragile** fondée sur des **terroirs originaux** (éléments physiques : sol + climat)
- des **techniques spécifiques de vinification**.
- Une dimension **culturelle et patrimoniale**

❖ **Les territoires de la vigne** sont très sensibles aux évolutions du marché mondial et aux **enjeux environnementaux**.

# La production de vin en France en 2018



Des paysages très variés

77 Départements



DES TERRES AGRICOLES

3%

Sont dédiées aux vignobles (750 000 ha)



VARIÉTÉS DE VINS

3240



Produites par 95 000 vignerons



INTERNATIONAL

16%

Du vin produit dans le monde est  
Français

**ENLIGNE.TOP**

"Le meilleur du web"

*Le plus simple et le plus banal des paysages est à la fois social et naturel, subjectif et objectif, spatial et temporel, production matérielle et culturelle, réel et symbolique. Le paysage est un système qui chevauche le naturel et le social. Il est une interprétation sociale de la nature. »*

Georges Bertrand

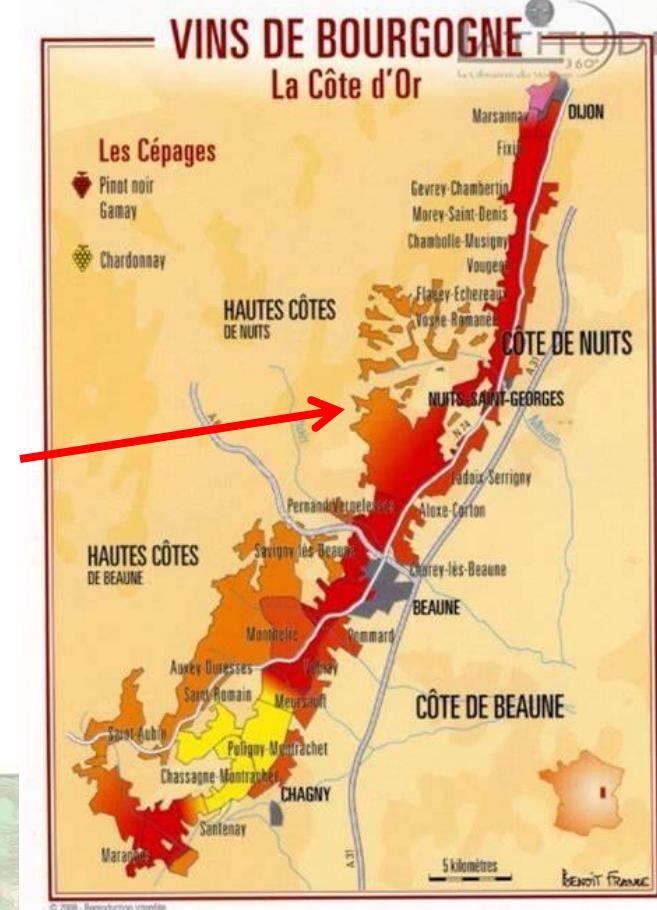
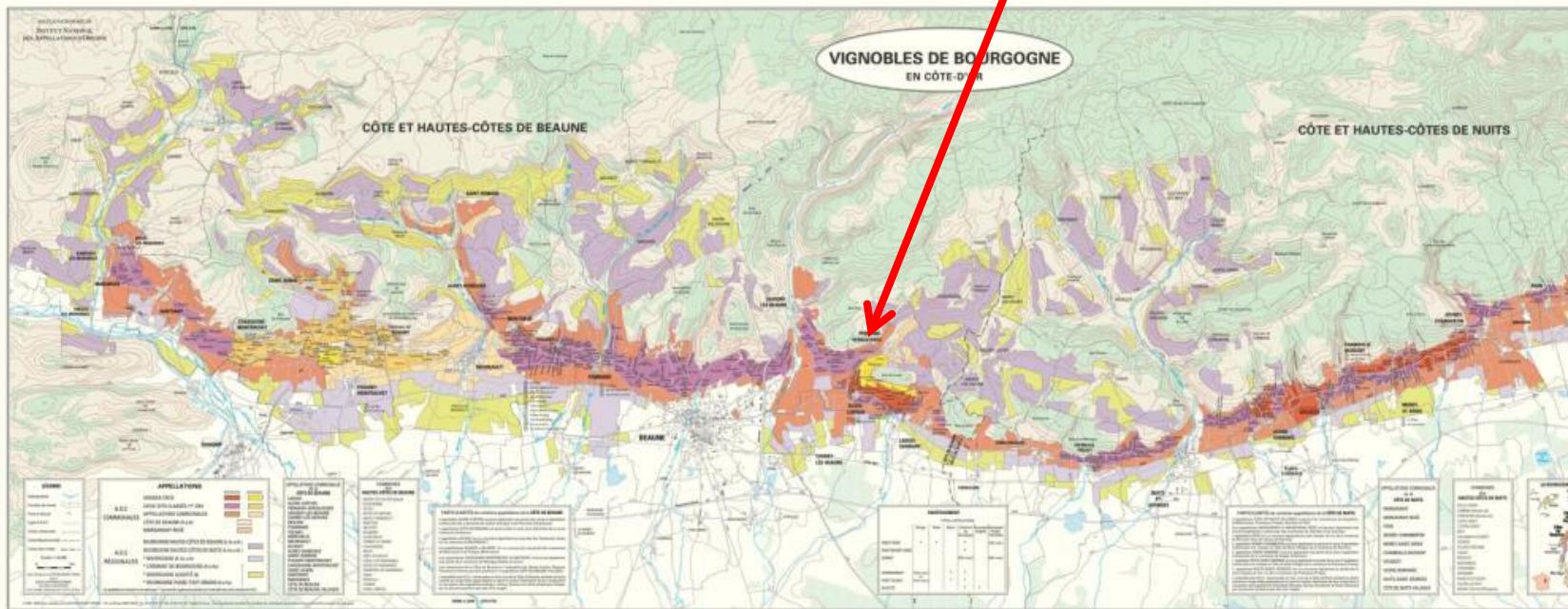
*« Le paysage est l'expression observable par les sens à la surface de la Terre de la combinaison entre la nature, les techniques et la culture des hommes. Il est essentiellement changeant et ne peut être appréhendé que dans sa dynamique, c'est-à-dire dans le cadre de l'Histoire qui lui restitue sa quatrième dimension. Le paysage est acte de liberté. »*

Jean Robert Pitte

Des paysages très variés : **vignobles de coteaux, vignobles de plaines**



**Les vignobles de coteaux** (environ 45% de la production nationale), aussi appelés **sous côte**, sont localisés **le long d'un talus** comme la Côte-d'or en Bourgogne.



« **Le vin de Bourgogne est né dans le monde chrétien, celui des grandes abbayes propriétaires de vignes (...).** Plus encore que les moines et les évêques, c'est **la cour des ducs de Bourgogne**, brillante et joyeuse, qui a beaucoup fait pour conférer ce caractère au vin, notamment en choisissant **le Pinot noir**. C'est Philippe le Hardi, duc de Bourgogne, qui, en 1395, fait arracher du vignoble de Bourgogne le « déloyal Gamay » et le remplace par un seul cépage, extraordinairement sensuel, le Pinot noir. **Le Bourgogne, c'est le vin de l'abandon, du plaisir, de la sensualité (...).** **L'école bourguignonne, c'est la même que l'Alsace, les Côtes-du-Rhône ou le Jura: une viticulture de terroir où l'assemblage n'existe pas, ou très peu.** **Le vigneron bourguignon est l'homme d'un cépage, d'un « climat », dans un millésime.** C'est très exigeant, il n'y a pas de droit à l'erreur, c'est du trapèze dans filet »

J.R Pitte, Bordeaux-Bourgogne, les passions rivales, Hachette, 2005





**Un vignoble des Côtes-du-Rhône: un terroir de qualité (Tain-l'Hermitage, Tournon-sur-Rhône)**



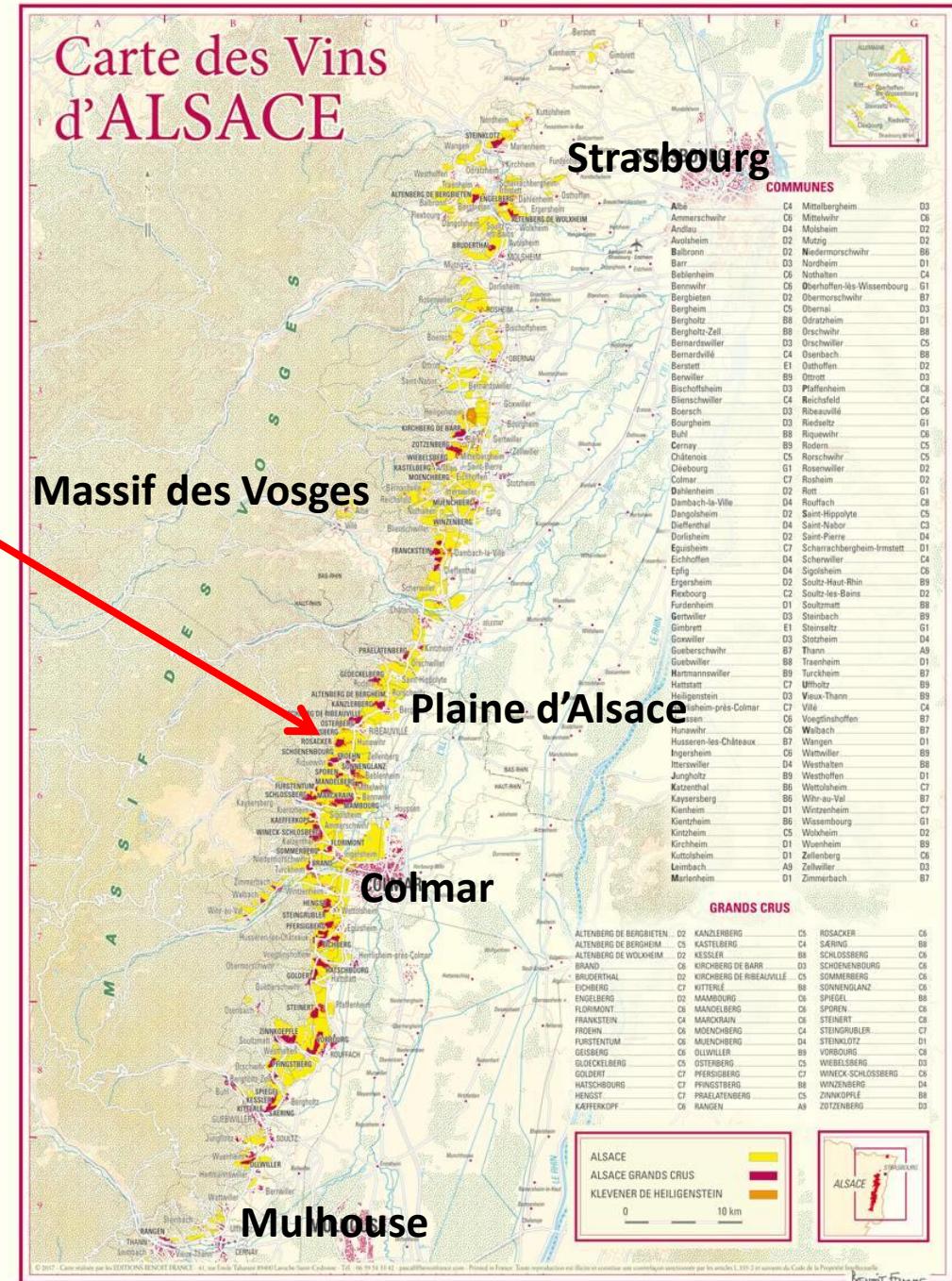
Tain l'Hermitage : Vignoble de coteaux orientés Ouest-Sud-Ouest: un terroir de qualité

Paysages de terrasses, appellations de qualité (Hermitage, Crozes-Hermitage)

**SALON DES VINS  
DE TAIN L'HERMITAGE**  
*Un Salon au pied du vignoble*  
Côtes du Rhône Septentrionales



**Les vignobles de coteaux, aussi appelés sous côte, sont localisés le long d'un talus, comme le vignoble alsacien sur les collines sous-vosgiennes**



## Le vignoble alsacien sur les collines sous-vosgiennes

L'habitat est groupé dans de gros bourgs afin de laisser le plus de surface possible aux vignes



La Plaine d'Alsace



Les **vignobles de plaine** (environ 35% de la production nationale) constituent des « **mers de vigne** » comme dans le Bordelais





« A Bordeaux, c'est plutôt rare de boire des vins sensuels (...). Dans l'ensemble, **les vins de Bordeaux portent plus à la réflexion qu'à la passion, sont plus du côté de l'esprit que du cœur.** Dès le début, ils ont été faits **pour les marchés de l'Europe du Nord, protestants – calvinistes pour certains – et pour ces consommateurs-là, le vin n'est pas un moyen de voir Dieu, c'est quelque chose qui se boit avec modération en réfléchissant.** L'école bordelaise est **une école de l'assemblage.** Et d'ailleurs, **le viticulteur bordelais y est plus un chef d'orchestre qu'un paysan.** »

J.R Pitte, Bordeaux-Bourgogne, les passions rivales, Hachette, 2005



© olivier lebaron photographie



**Les vignobles de plaine constituent des « mers de vigne » comme dans le Languedoc**



L'attention portée aux vignes, qui constituent des **cultures délicates** et nécessitent **une forte action anthropique**, donnent aux vignobles une dimension **esthétique**. Ces **paysages soignés et pittoresques** constituent un **atout patrimonial** mobilisé pour la **mise en tourisme des paysages viticoles**.

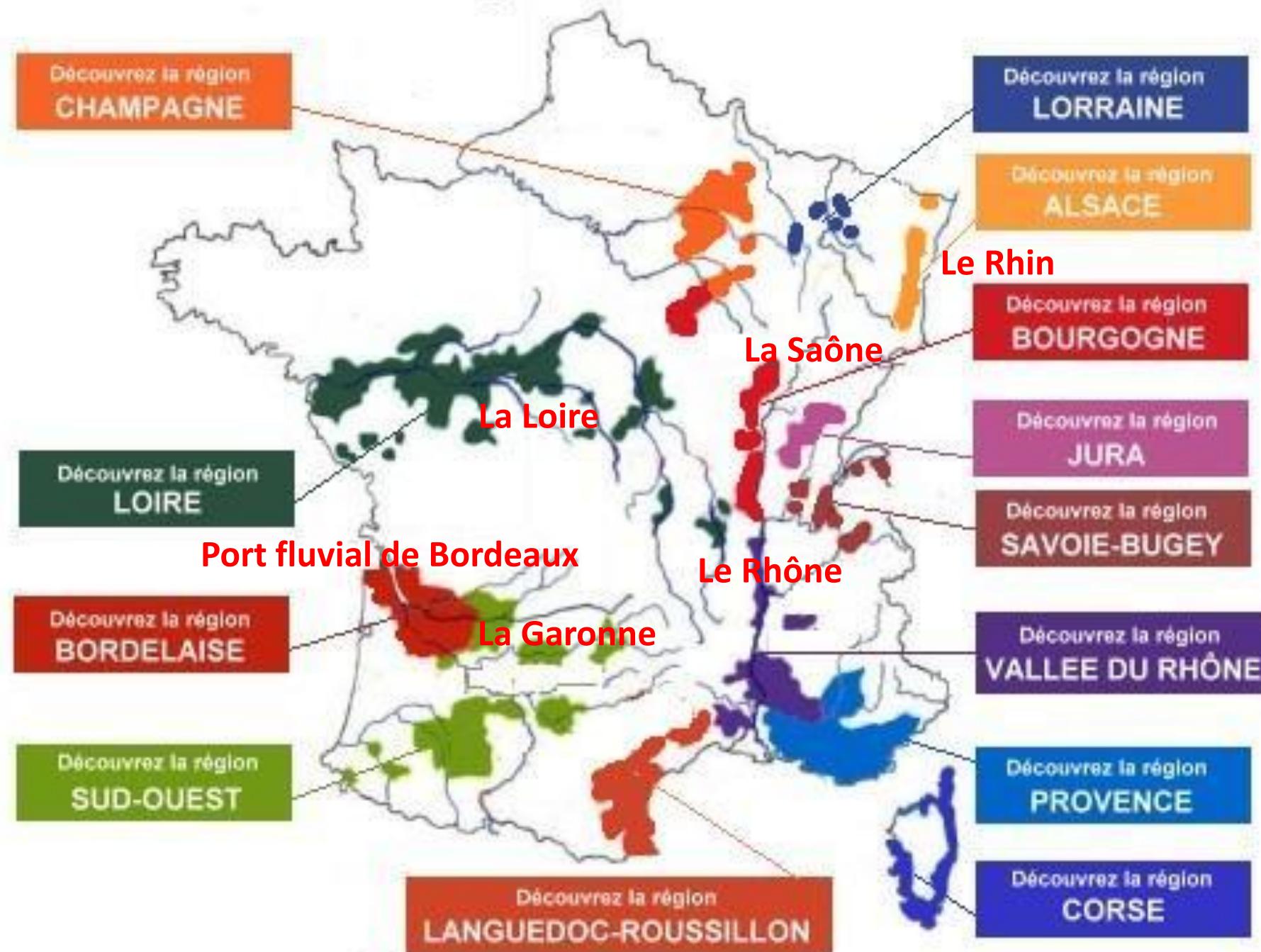


Les **routes du vin**  
articulent **tourisme de**  
**nature et oenotourisme.**

# I. La France, un pays de terroirs viticoles

## I.1. La localisation des vignobles à proximité des axes de circulation favorise le commerce

# Les régions viticoles de France





La localisation des vignobles à proximité des **voies de circulation** favorise le **commerce du vin** à l'échelle nationale ou internationale dès **le Moyen-Age**, vers le Royaume-Uni et l'Europe du Nord notamment.

Les **villes de foire** (Provins, Troyes) ou celles qui accueillent des **maisons de négoce** (Bordeaux, Beaune, Colmar, Reims, Epernay) sont rapidement devenues de véritables **plaques tournantes du commerce du vin**.





**Les villes de foires médiévales (Provins, Troyes)**

# AVENUE de CHAMPAGNE

Patrimoine mondial



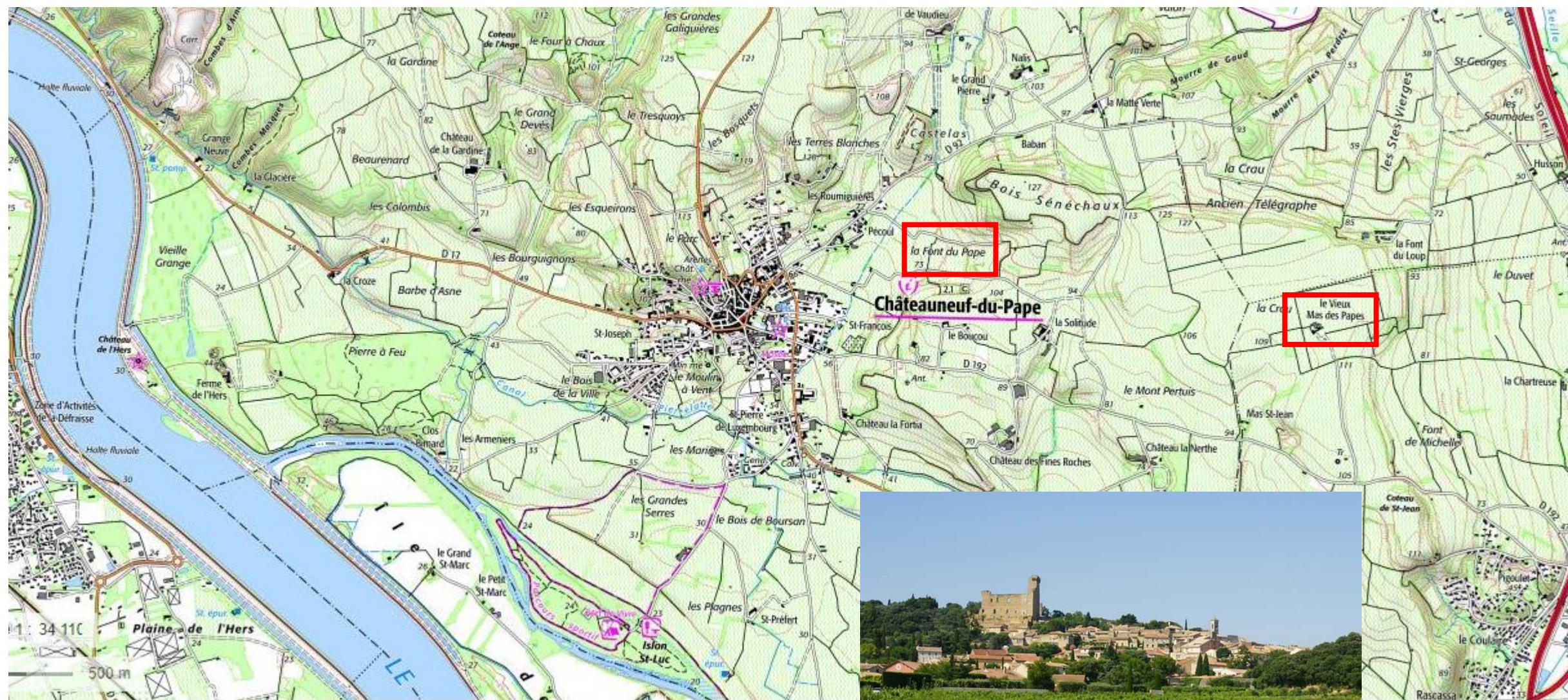
Les **maisons de négoce** (comme ici, à **Epernay**) sont également rapidement devenues de véritables **plaques tournantes** du commerce du vin.



## 1.2. L'héritage historique des vignobles français

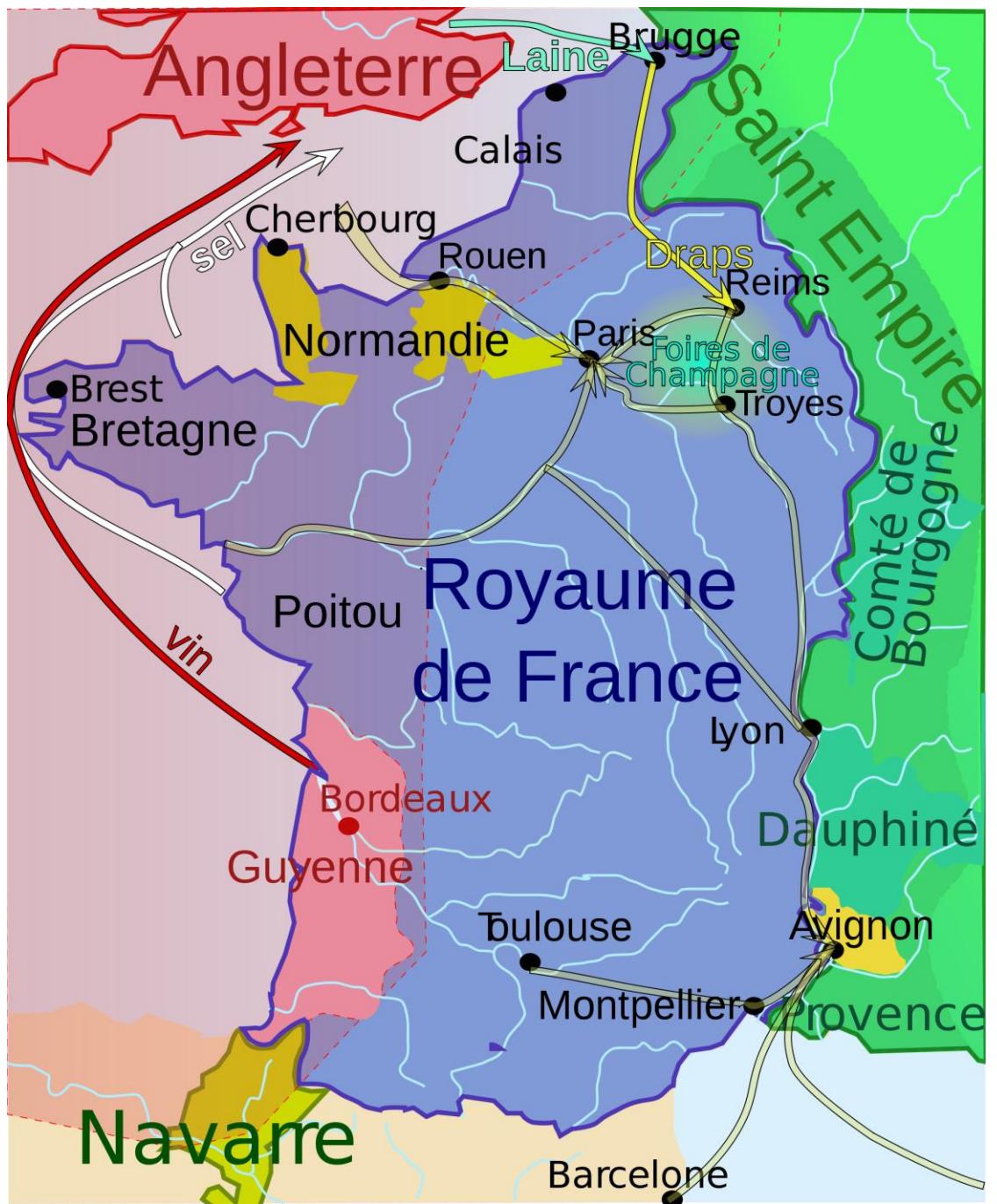


La culture de la vigne en France est **très ancienne**, elle date de l'époque gallo-romaine, et a été fortement développée au **Moyen-Age**, notamment par **les moines Cisterciens (XI-XIIème siècle) en Bourgogne**.

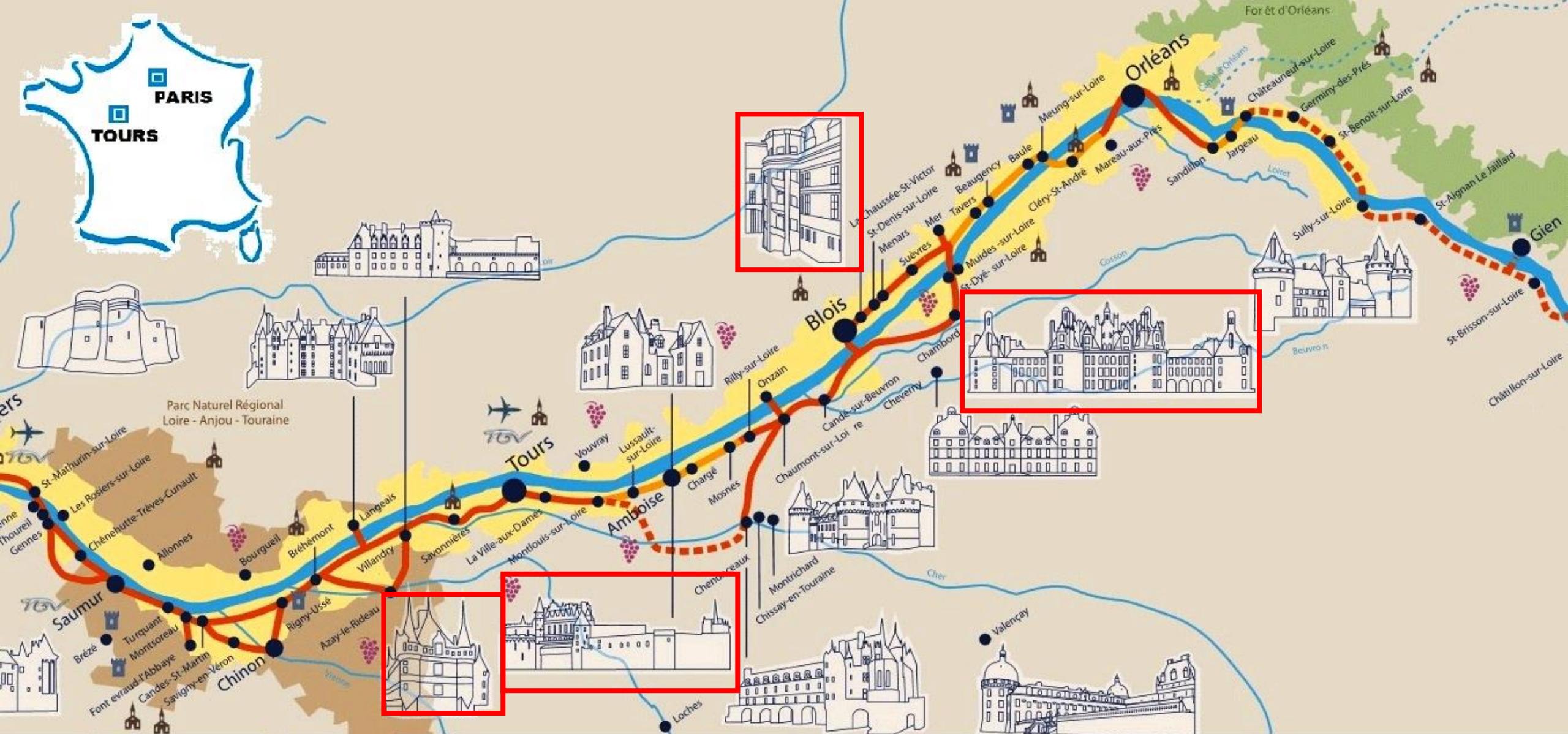


Châteauneuf-du-Pape

L'installation de la papauté en Avignon au XIVème siècle a entraîné une amélioration qualitative du vignoble de la vallée du Rhône, et plus particulièrement à Châteauneuf-du-Pape.



**La Guyenne, dont Bordeaux était la capitale, a longtemps appartenu aux Anglais (XIII-XV), ce qui a participé à l'exportation précoce des Cognacs et des vins du Bordelais.**



La présence de la cour de France aux XVIème-XVIIème siècles dans les différents châteaux du Val de Loire (Chambord, Azay-le-Rideau, Blois, Amboise...) a conduit à une valorisation des vignobles ligériens.



**Le vignoble de Saumur sur la rive gauche de la Loire: un paysage patrimonialisé**

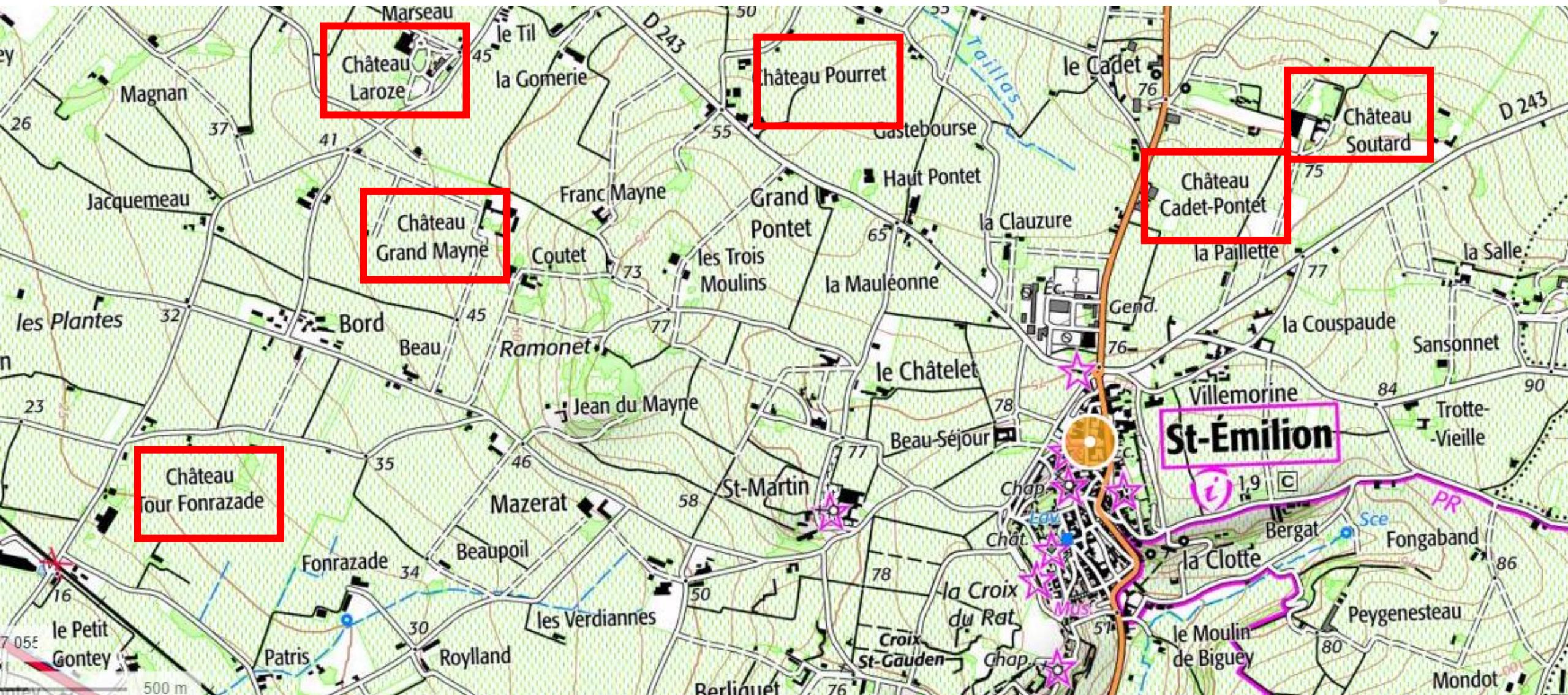


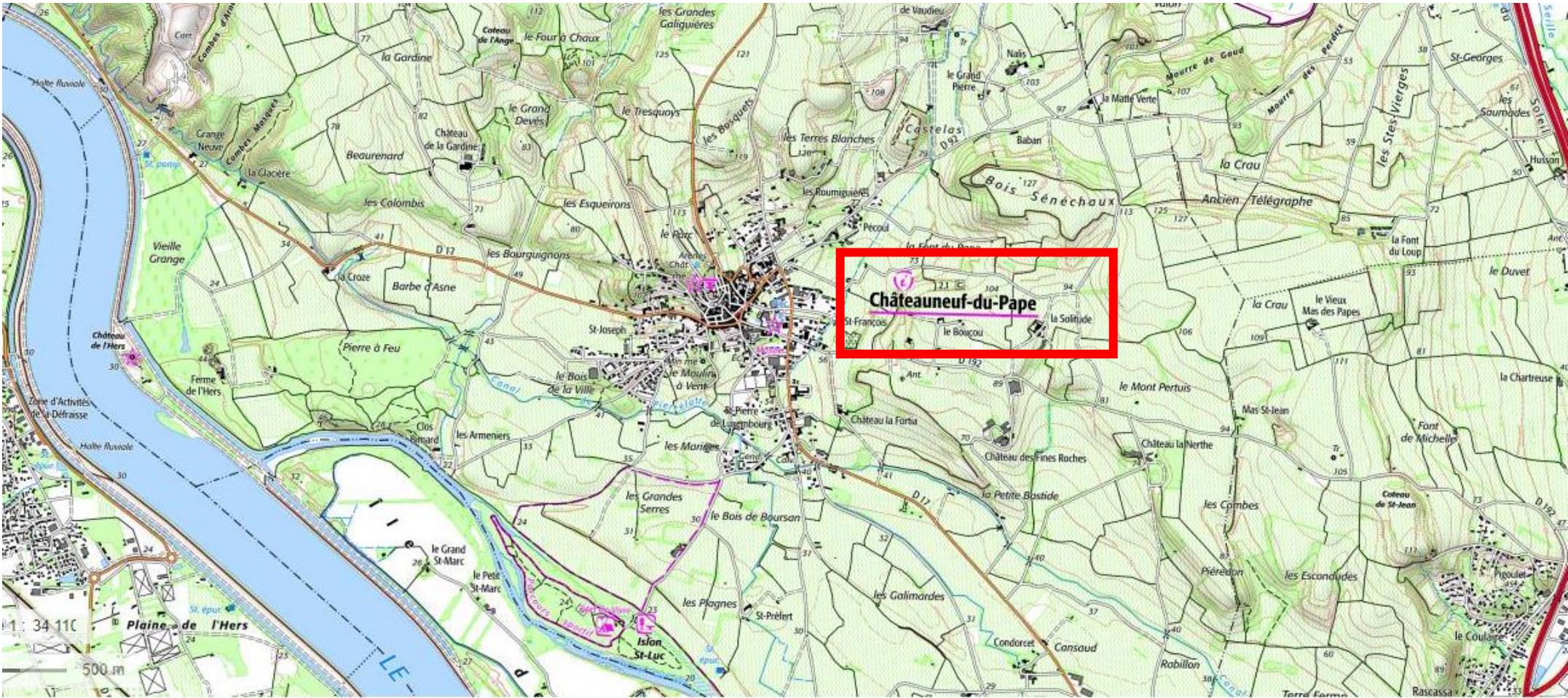
**Vignoble AOP Saumur et Grande Côte Saumuroise** : habitats troglodytiques, maisons nobiliaires, manoirs, châteaux

## 1.3 L'organisation économique des vignobles diffère selon les régions



**Le vignoble de château** (Bordelais) dont le vin porte le nom. C'est un système économique très intégré : le raisin est produit, vinifié, mis en bouteille et commercialisé sur place.



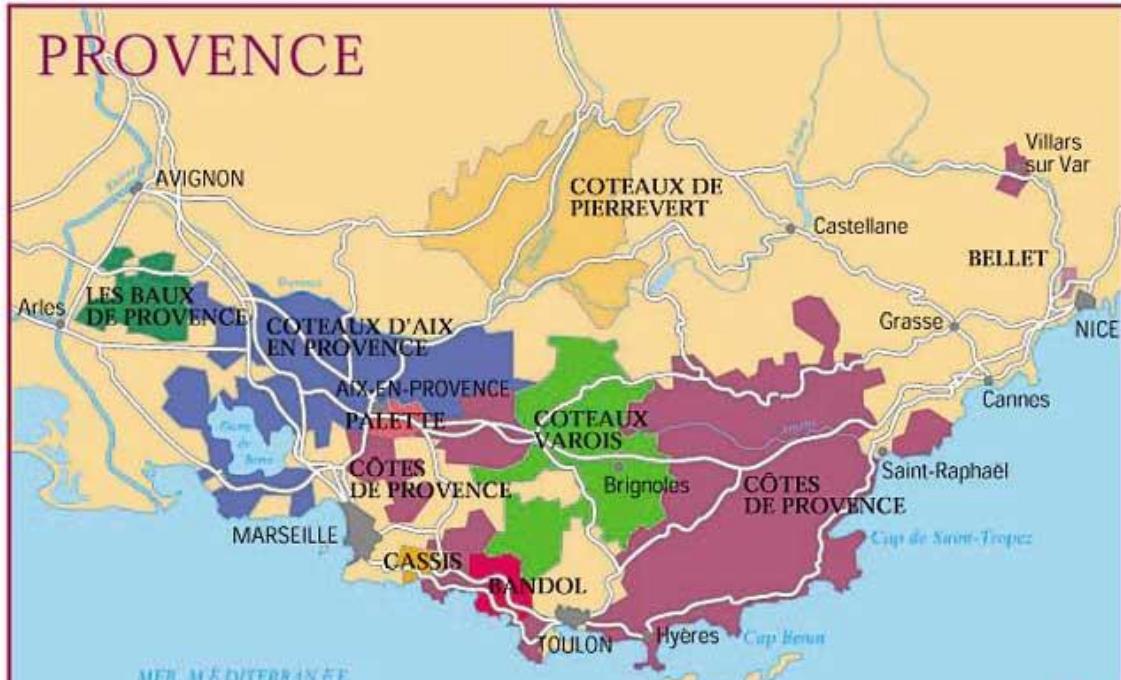


**Le vignoble de terroir, le vin porte le nom d'une commune (Vouvray (Loire), Châteauneuf-du-Pape (Côte du Rhône), Bandol (Provence) ou plus largement d'un terroir (les Graves, le Beaujolais).**



**Un vignoble de terroir, le vin porte le nom d'une commune : Châteauneuf-du-Pape (Côte du Rhône)**

# PROVENCE



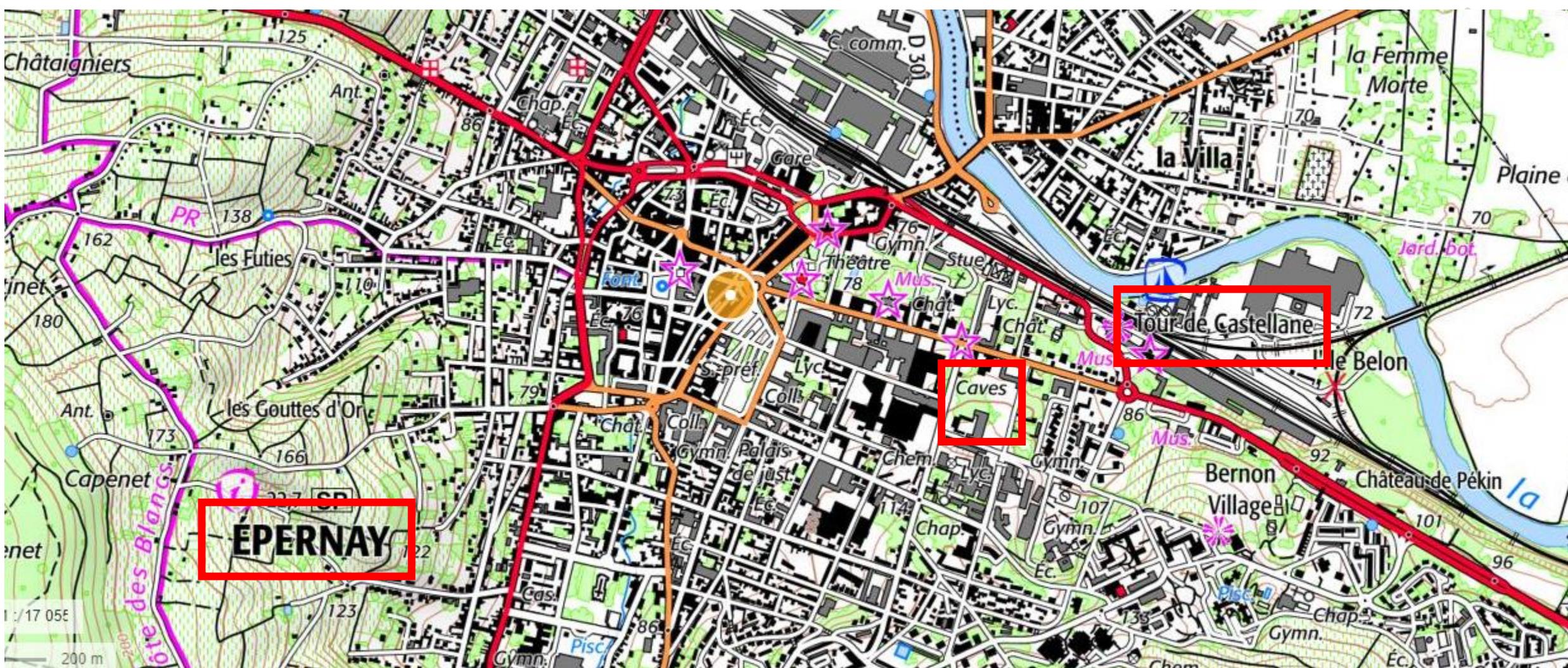
## VIGNOBLE DU LANGUEDOC ROUSSILLON

Le raisin est produit par le viticulteur mais la vinification, la mise en bouteille et la commercialisation se font soit au domaine, soit au sein d'une **coopérative viticole** (indiquée parfois sur les cartes). La plupart des coopératives datent du **début du XXème siècle**, elles représentent **41% de la production de vins** (notamment les **AOC**), particulièrement en **Languedoc**, en **Provence** et en **Bourgogne**.





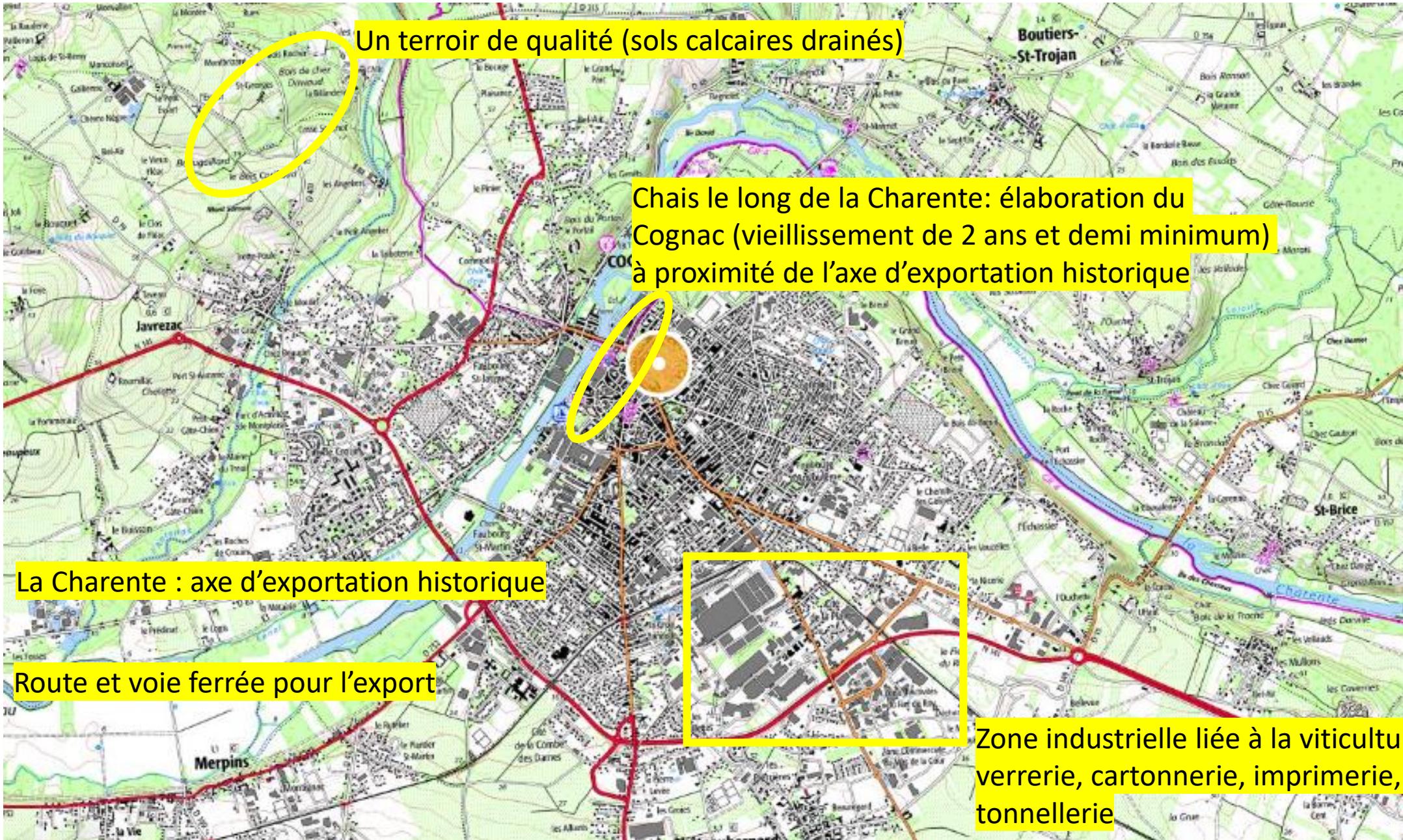
Le **vignoble de cépage**, dont le vin porte le nom. Ce sont les rares vins français produits à partir **d'un seul cépage** : on parle alors de **vin monocépage**, contrairement **à la grande majorité des vins qui sont dits d'assemblage**. C'est le cas de deux vignobles en France : **les vins d'Alsace et une partie des vins du Jura**. C'est un système dominé par la production en coopératives.



**Le vignoble de Champagne:** les bouteilles portent le nom des **marques** ou de **maisons** de Champagne (Taittinger, Moët&Chandon, Mumm, Ruinart, Pommery, Veuve-Cliquot...). Les viticulteurs vendent leur production à l'état de **vin tranquille** (le vin issu des vendanges mis à fermenter) aux **maîtres de chai** qui élaborent le Champagne dans les **caves de Reims ou Epernay**. Ils assemblent différents vins, issus de différents domaines, différents cépages et même différentes années pour arriver à un goût qui sera la signature des différentes maisons.

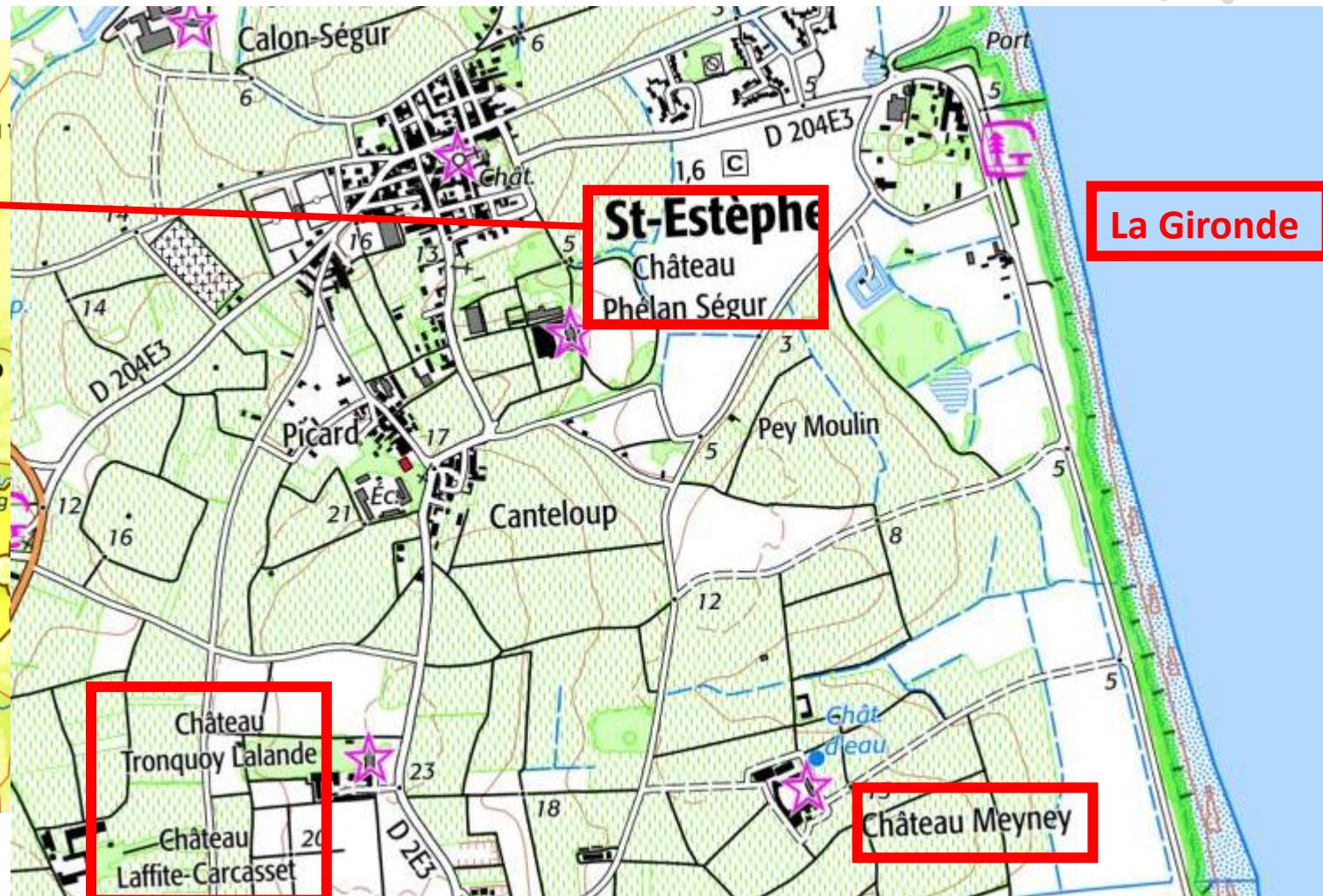


Les vignobles du **Cognac** suivent le même protocole. La **culture des raisins et le premier jus** sont confiés aux **viticulteurs**, mais la **double distillation et le vieillissement** pendant au moins **deux ans** sont réalisés par des **maîtres de chai** qui cherchent à conserver les spécificités gustatives de leur «**maison**».



**Le vignoble de Cognac : un terroir intégré au marché mondial du luxe**

## 1.4. L'influence des conditions climatiques, topographiques et pédologiques

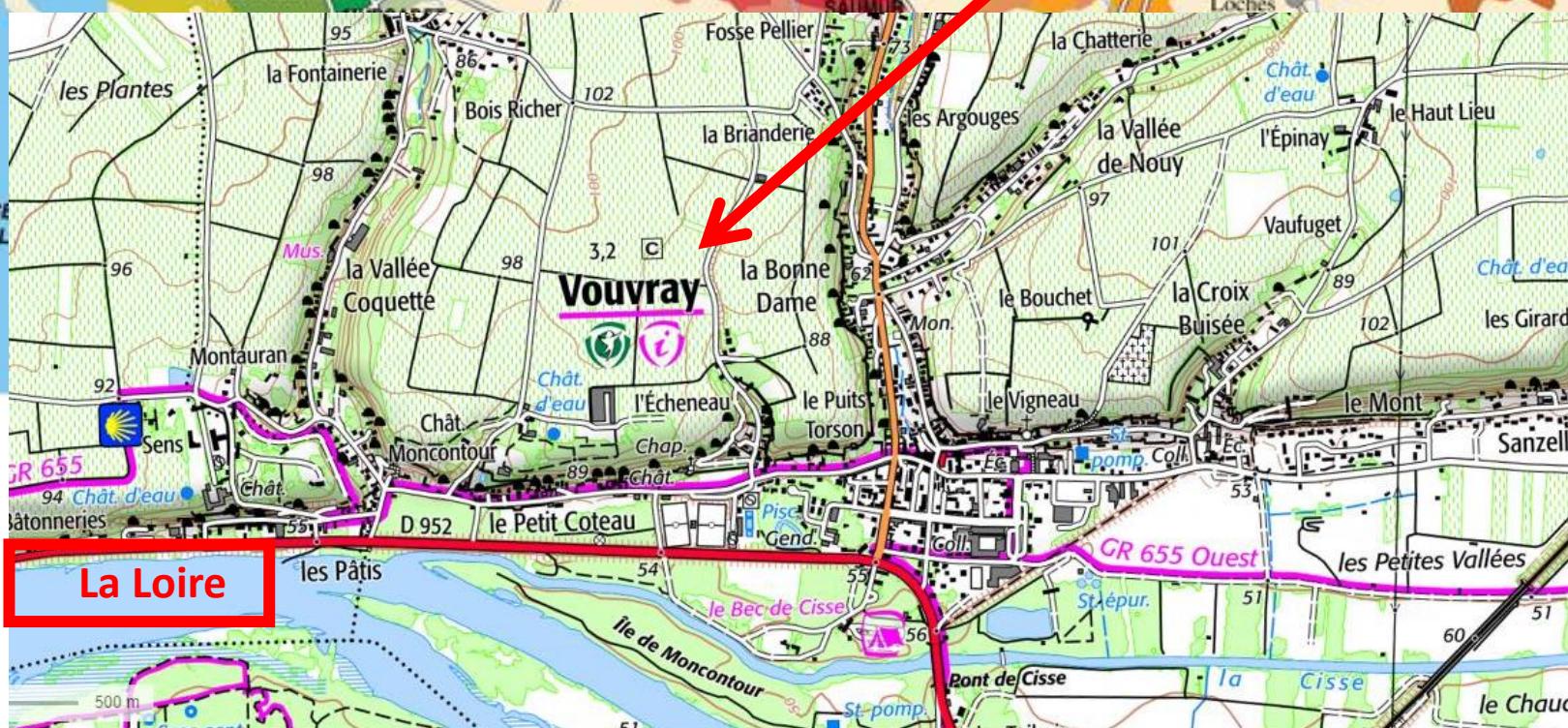
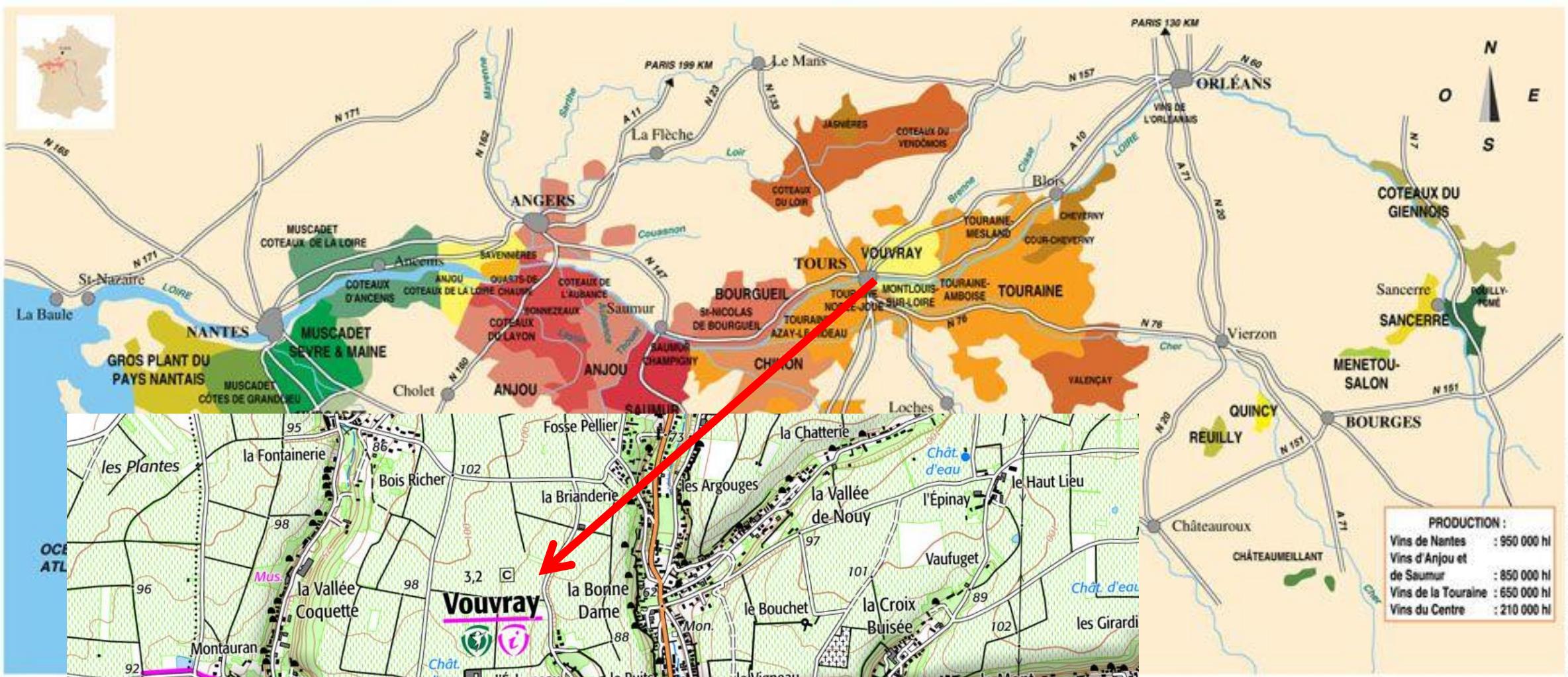


- **Les conditions climatiques** : La vigne nécessite **de l'ensoleillement** et une certaine **chaleur estivale** ( $> 18^{\circ}\text{C}$  en juillet) pour **la maturation du raisin**. L'exposition du terrain au **Sud** est donc favorable. La vigne craint aussi **le gel**, c'est pourquoi la **position d'abri** est recherchée, comme la proximité de **la Gironde** pour le Bordelais, ou de **la Loire** pour le **Val de Loire** qui constitue un **abri climatique**, en permettant **la diffusion de la douceur océanique**. Les **vignobles septentrionaux** sont systématiquement orientés à l'**Est** afin de limiter **les gelées matinales**.



Le vignoble de Saint-Estèphe en position d'abri dans le Médoc, à proximité de la Gironde

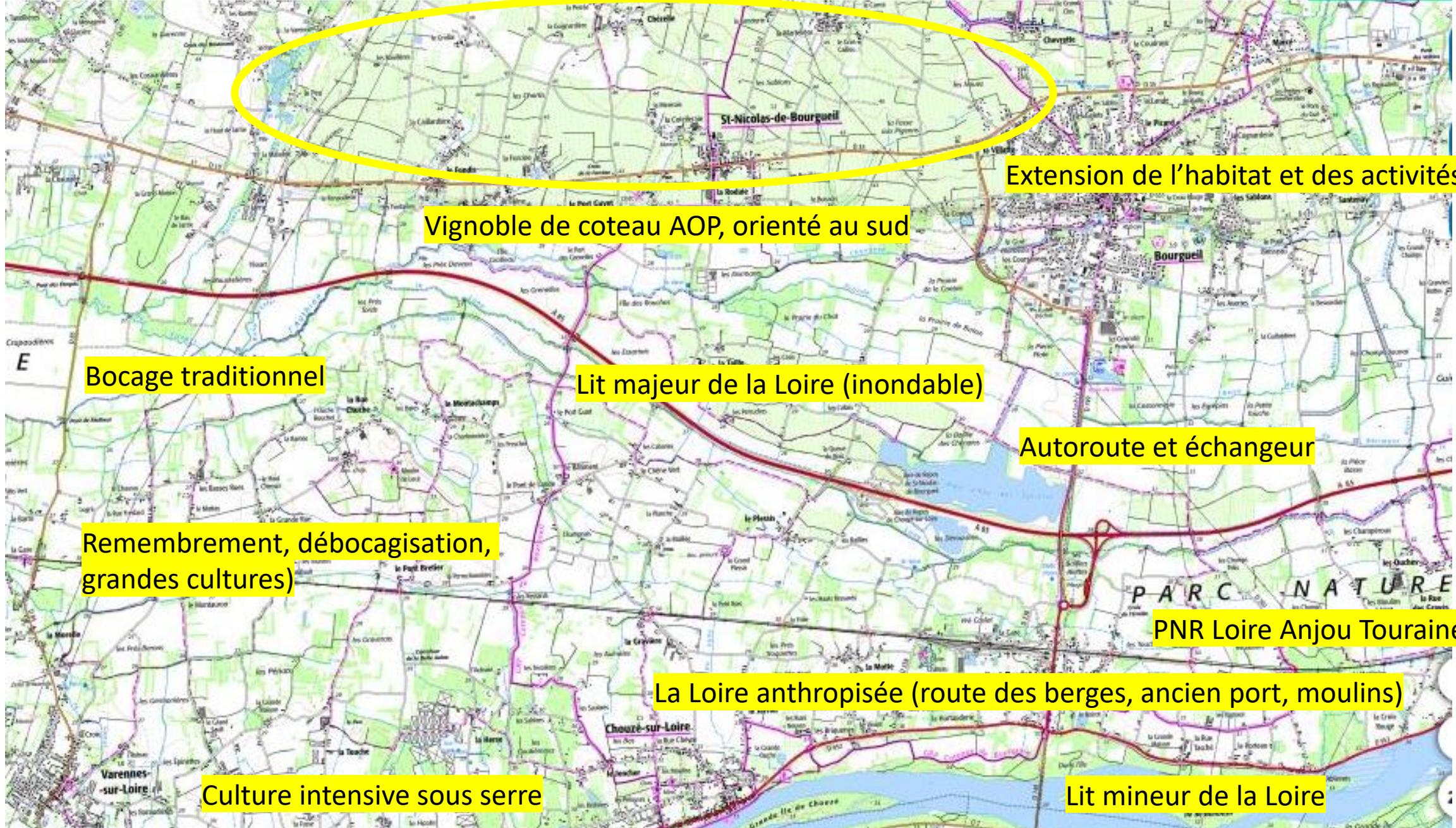
# LES VINS DU VAL DE LOIRE



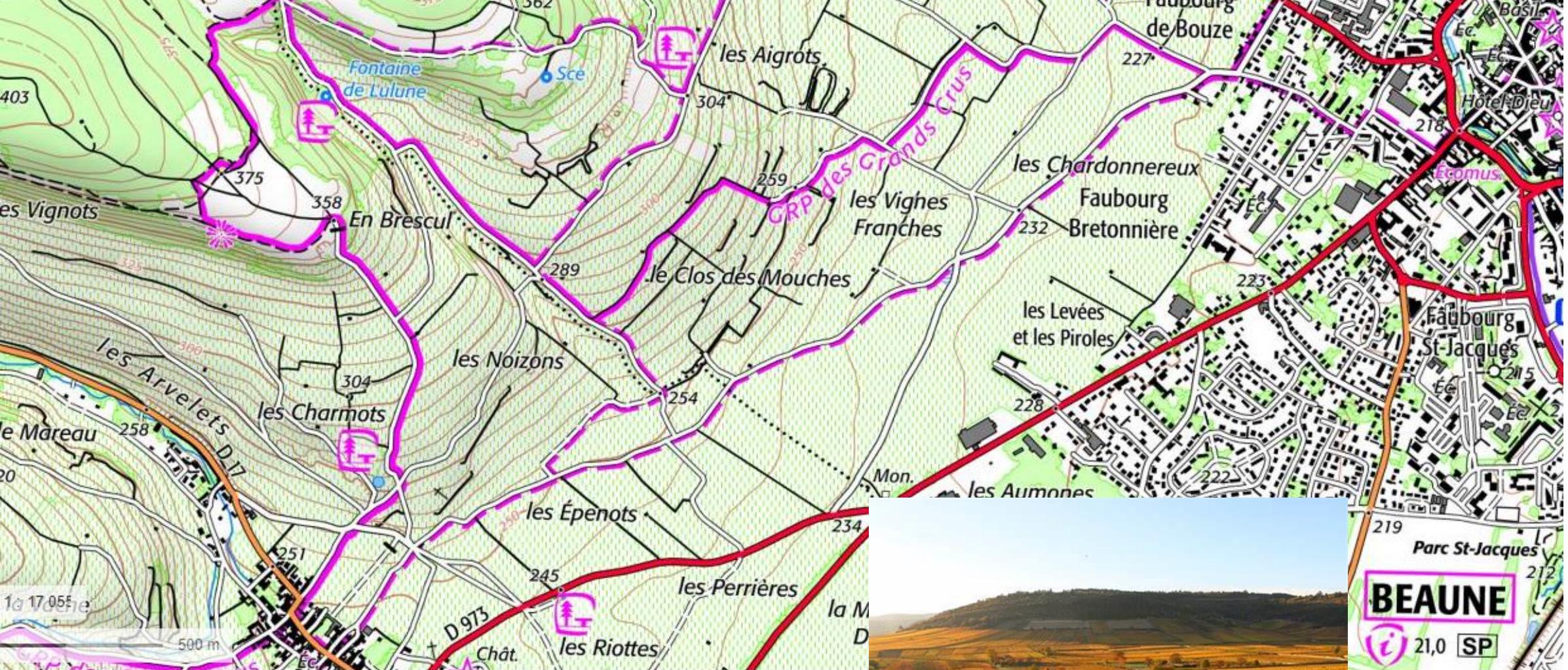
VINS du CENTRE



Le vignoble de Vouvray en position d'abri en Touraine, à proximité de la Loire

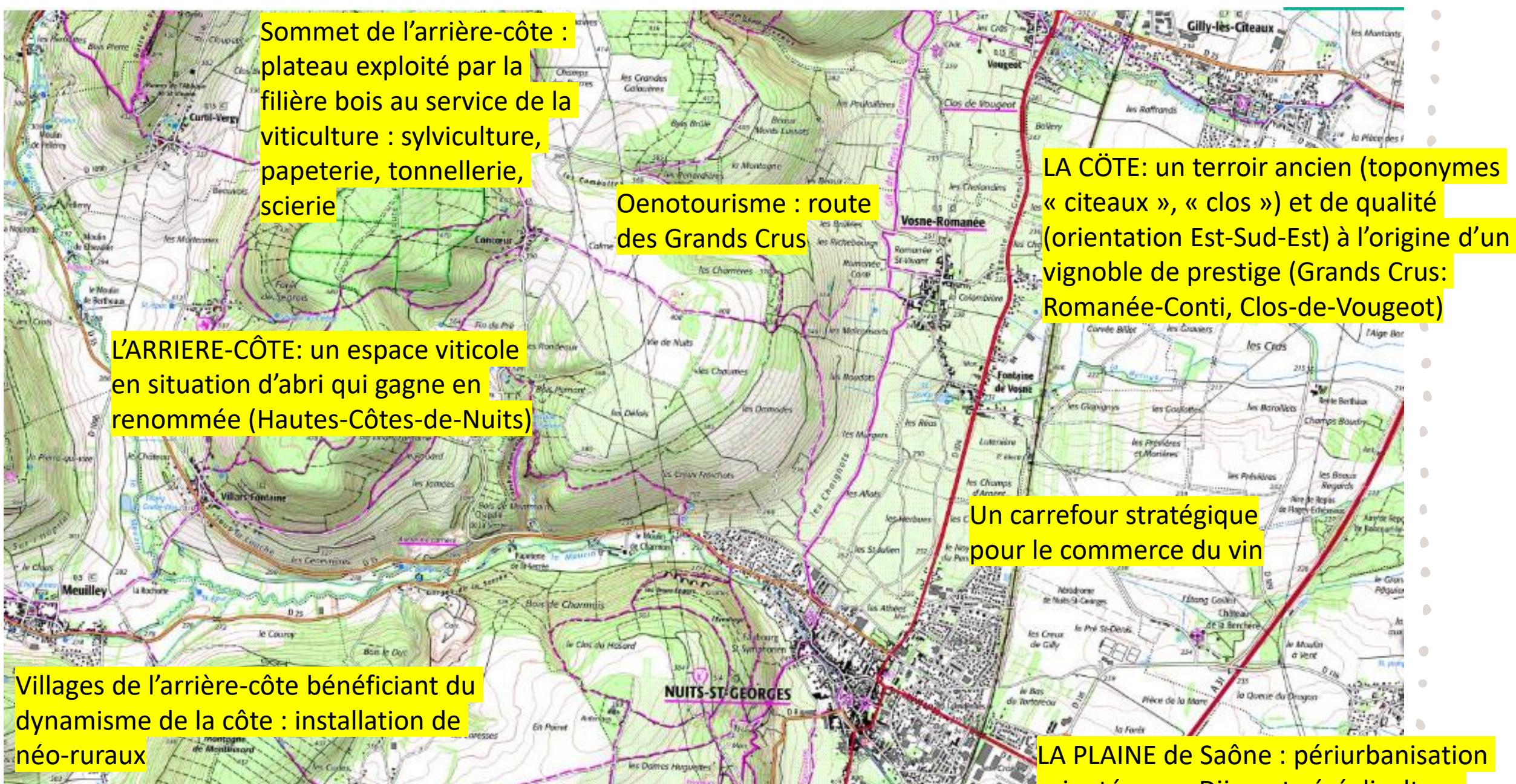


Le vignoble de Saumur (Bourgueil) sur la rive droite de la Loire : un « jardin français », entre conservation et mutations



**BEAUNE**  
*i* 21,0 SP

- **Les conditions topographiques** : La vigne, comme tous les arbres fruitiers, craint **les vents violents et les orages** qui abîment les grains, si bien que la localisation des vignobles **sous côtes** offre un abri topographique (vignobles d'Alsace et de Bourgogne).



**Hiérarchisation de l'espace sur la Côte de Nuits (Nuits-Saint-Georges, Bourgogne)**

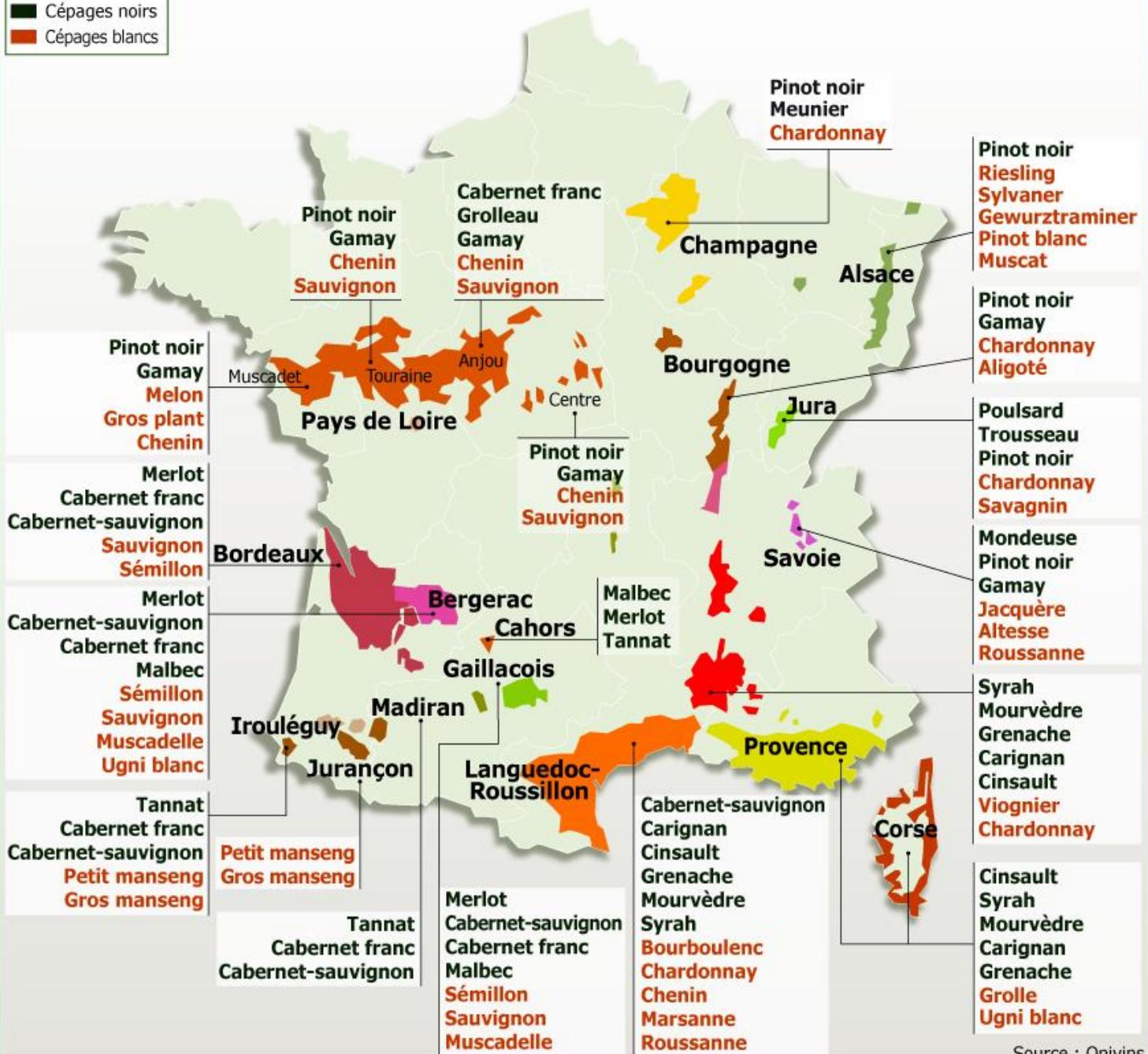




- **Les conditions pédologiques :** La vigne craint **l'eau et l'humidité**, et nécessite donc des **sols bien drainés**, comme les **sols sableux ou calcaires**, les **terrasses graveleuses** dotés d'une **bonne perméabilité**. Les **terrains en pente** favorisent également l'écoulement de l'eau et permettent un bon drainage. La **nature des sols** détermine les **cépages cultivés**, comme par exemple **le Pinot noir** sur les **coteaux calcaires de Bourgogne**, **le Gamay** sur les **terrains granitiques**.

# Les grandes régions viticoles françaises et leurs principaux cépages

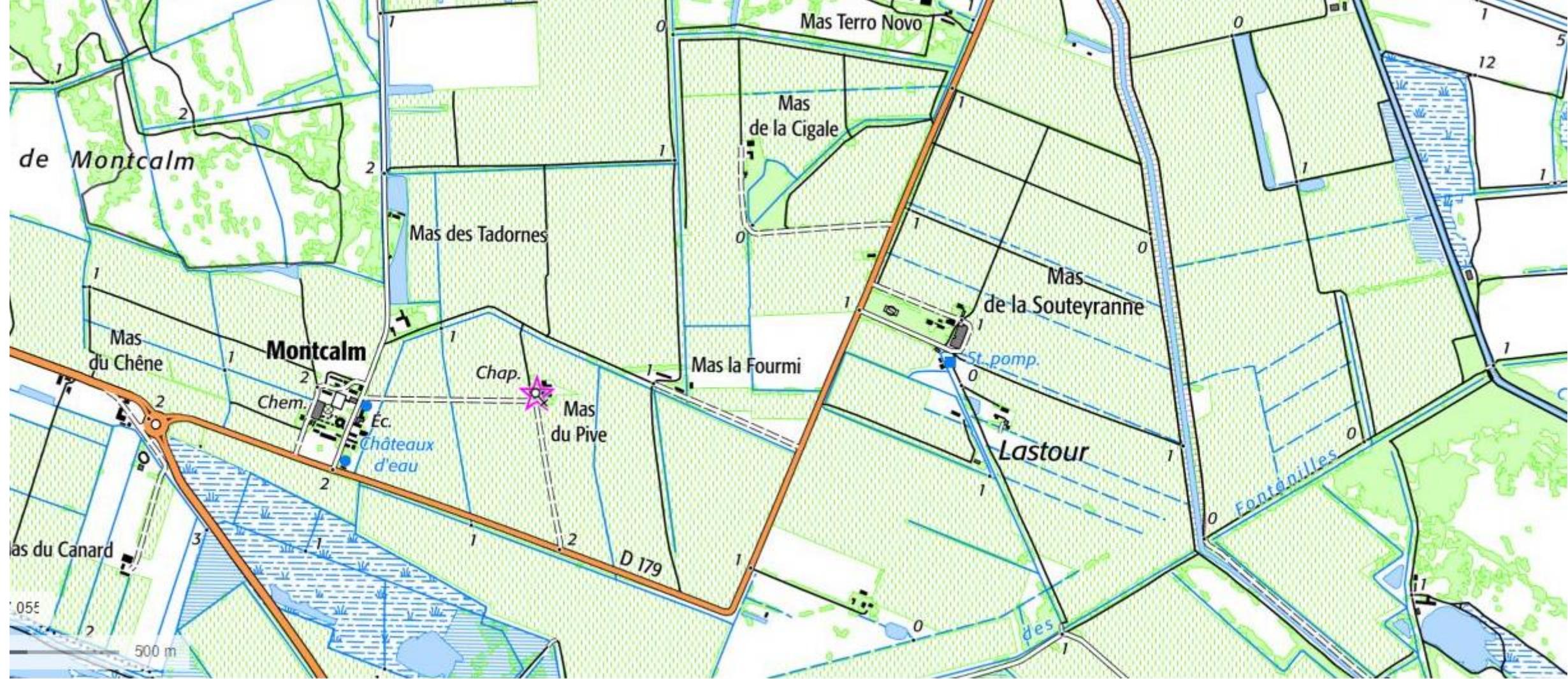
■ Cépages noirs  
■ Cépages blancs

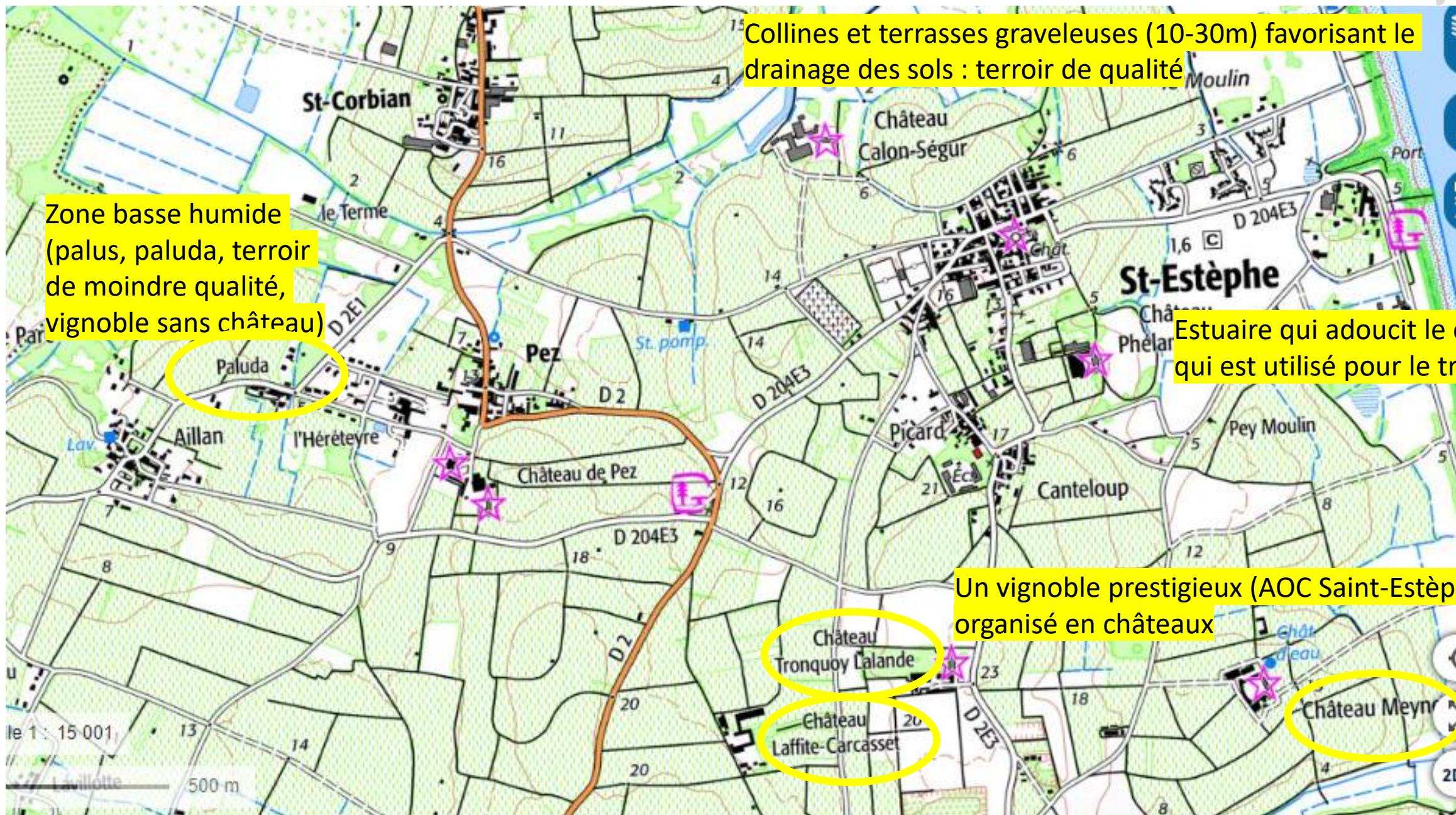


Source : Onivins.



Toutefois, certains terroirs ne réunissant pas les conditions idéales sont néanmoins utilisés pour la vigne, comme **les vins de sables en Camargue ou les vins de palus dans les zones marécageuses du Bordelais**.





Le Médoc, des terroirs de qualité inégale (Lesparre-Médoc, Pauillac)





En fonction de ces différentes caractéristiques, les vignobles français se répartissent globalement entre **45 % de vignobles de coteaux, 35% de vignobles de plaine et 20% de vignobles de plateaux.**



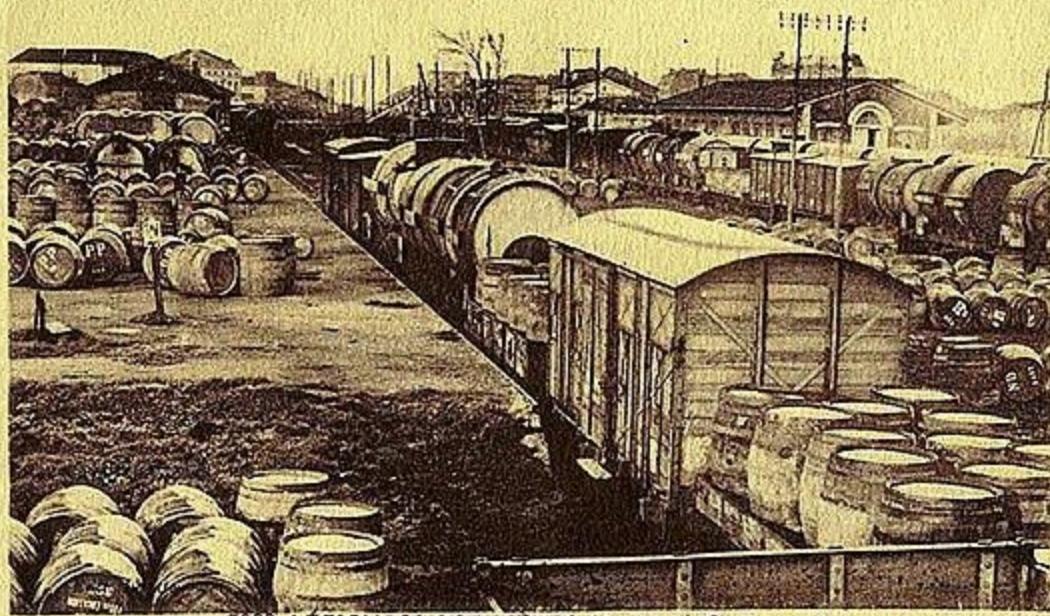
## II. L'évolution des territoires de la vigne

### II.1. Les enjeux socio-économiques de la viticulture entre crise quantitative et tendance qualitative

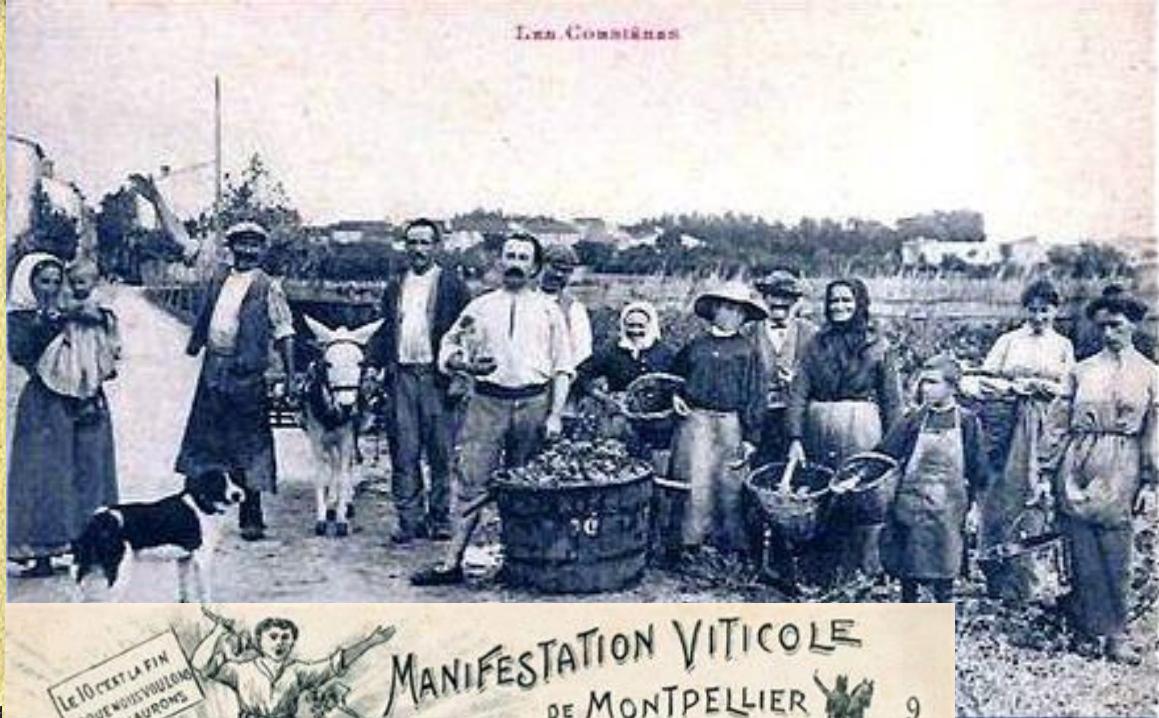


## La viticulture:

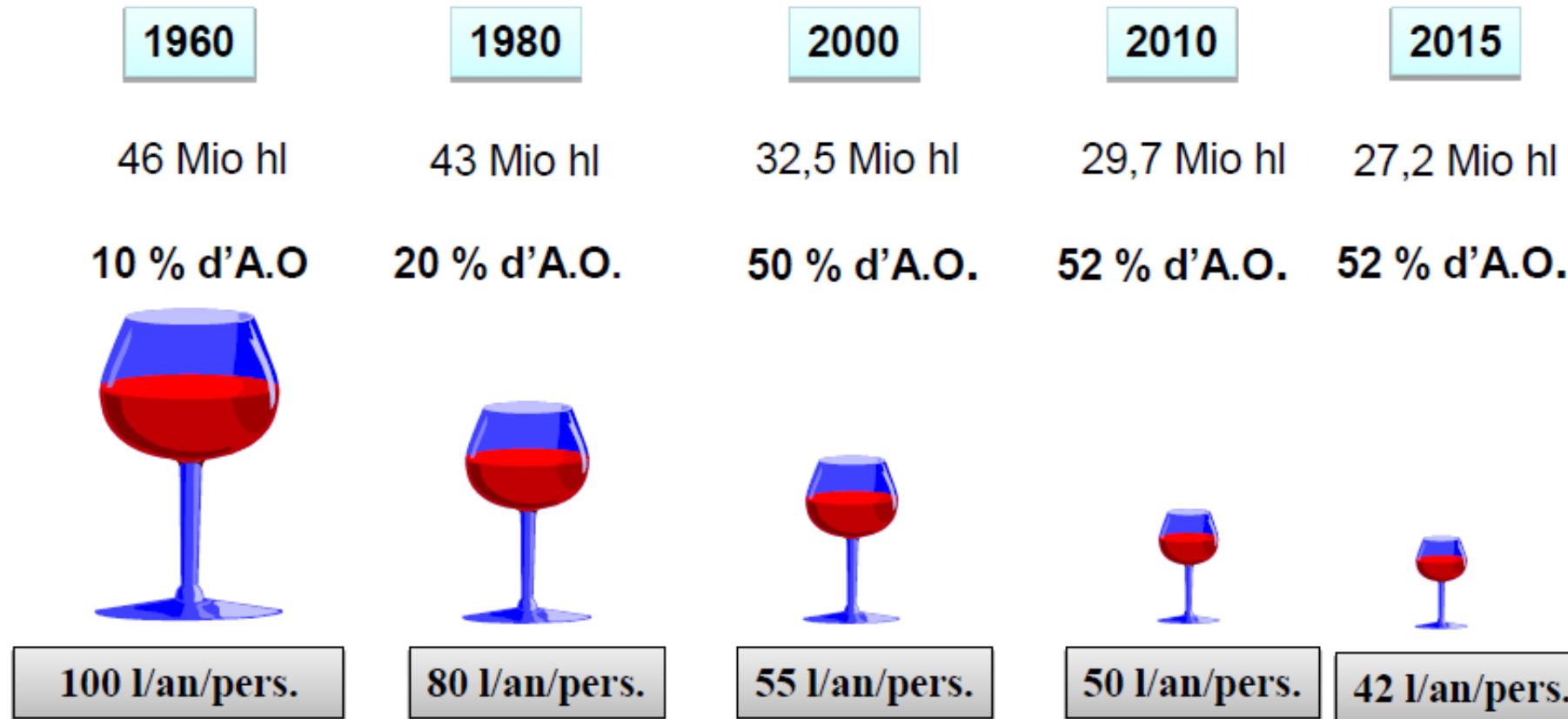
- une activité **agricole** importante
- un poids **économique** déterminant.
- **85 000 viticulteurs** produisent environ **45 millions d'hectolitres par an.**
- **750 000 hectares** (environ 2% de la superficie nationale)
- **500 000 emplois** directs (viticulteurs, saisonniers, négociants) et indirects.



3060 LÉZIGNAN-CORBières (Aude) — Quai aux vins



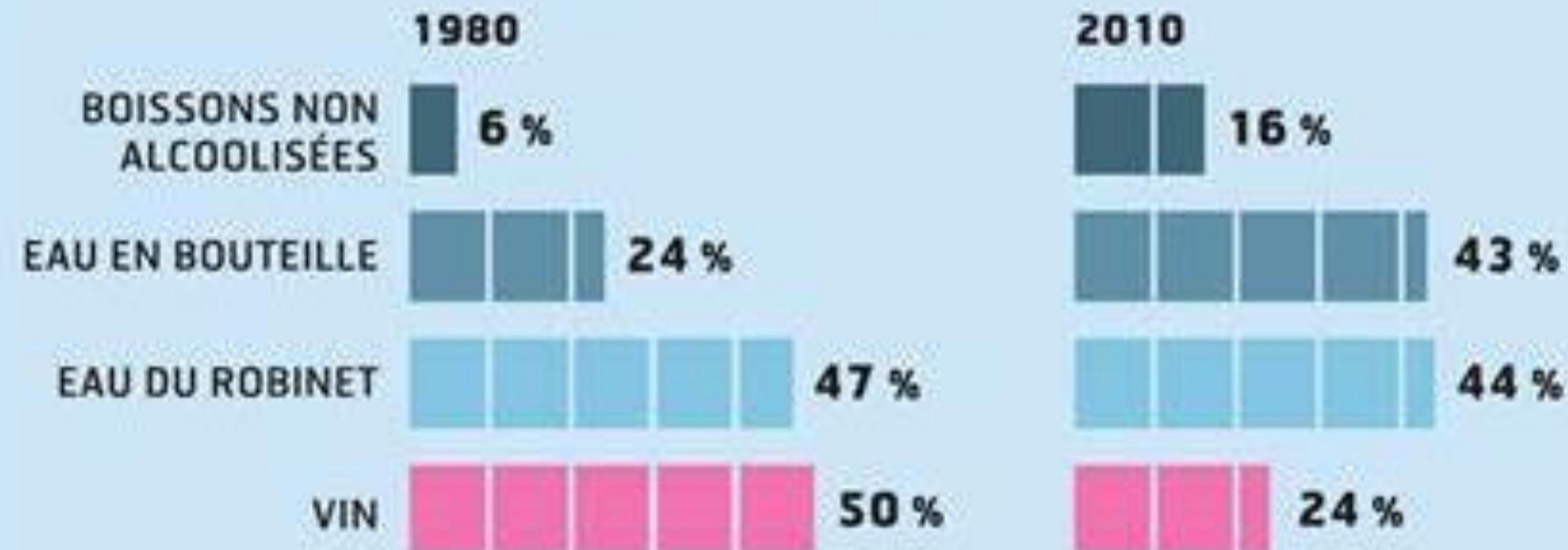
**Enjeu économique majeur, voire mono-activité** dans certaines régions comme dans le **Languedoc**, la viticulture française a connu plusieurs crises, comme le **phylloxera qui a dévasté le vignoble** dans la **deuxième moitié du XIXème siècle** (les vignes ont été majoritairement replantées en plaine, pour pouvoir être envoiées en cas de nouvelle infestation), puis la **crise de 1907 (surproduction, fraude)** qui a entraîné de vastes mouvements sociaux.



La viticulture française est affectée par :

- **La baisse de la consommation de vin en France** (1945 : 140 l/an/hab, 2019 : 40 l/an/hab) qui a provoqué une **crise de surproduction**,
- une **forte baisse des surfaces viticoles** et du **nombre de viticulteurs**.
- En 1960, on comptait **1.5 million d'hectares de vignes** produisant environ **75 millions d'hectolitres** et employant **1 million de personnes**, tous ces chiffres ont été pratiquement **divisés par deux** en cinquante ans.

## L'ÉVOLUTION DES BOISSONS CONSOMMÉES EN FRANCE REPAS MOYEN, % DE CONSOMMATEURS



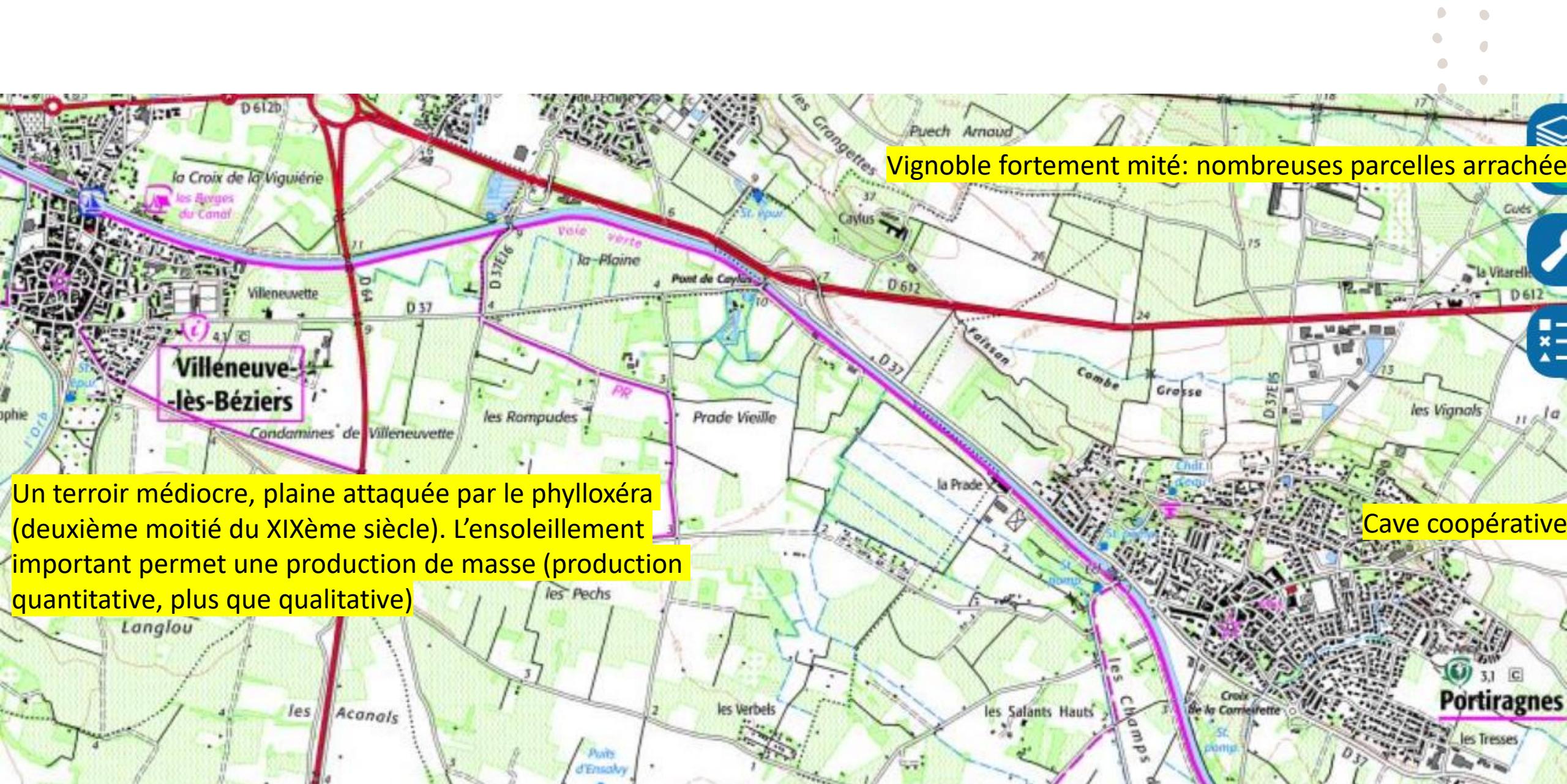
« LES ÉCHOS » / SOURCE : FRANCEAGRIMER



La diminution de la surface viticole a imposé un **changement de mode de production**.

La **qualité** a remplacé progressivement **la quantité** (notamment pour pouvoir stocker des vins de garde en cas de mésaventure).

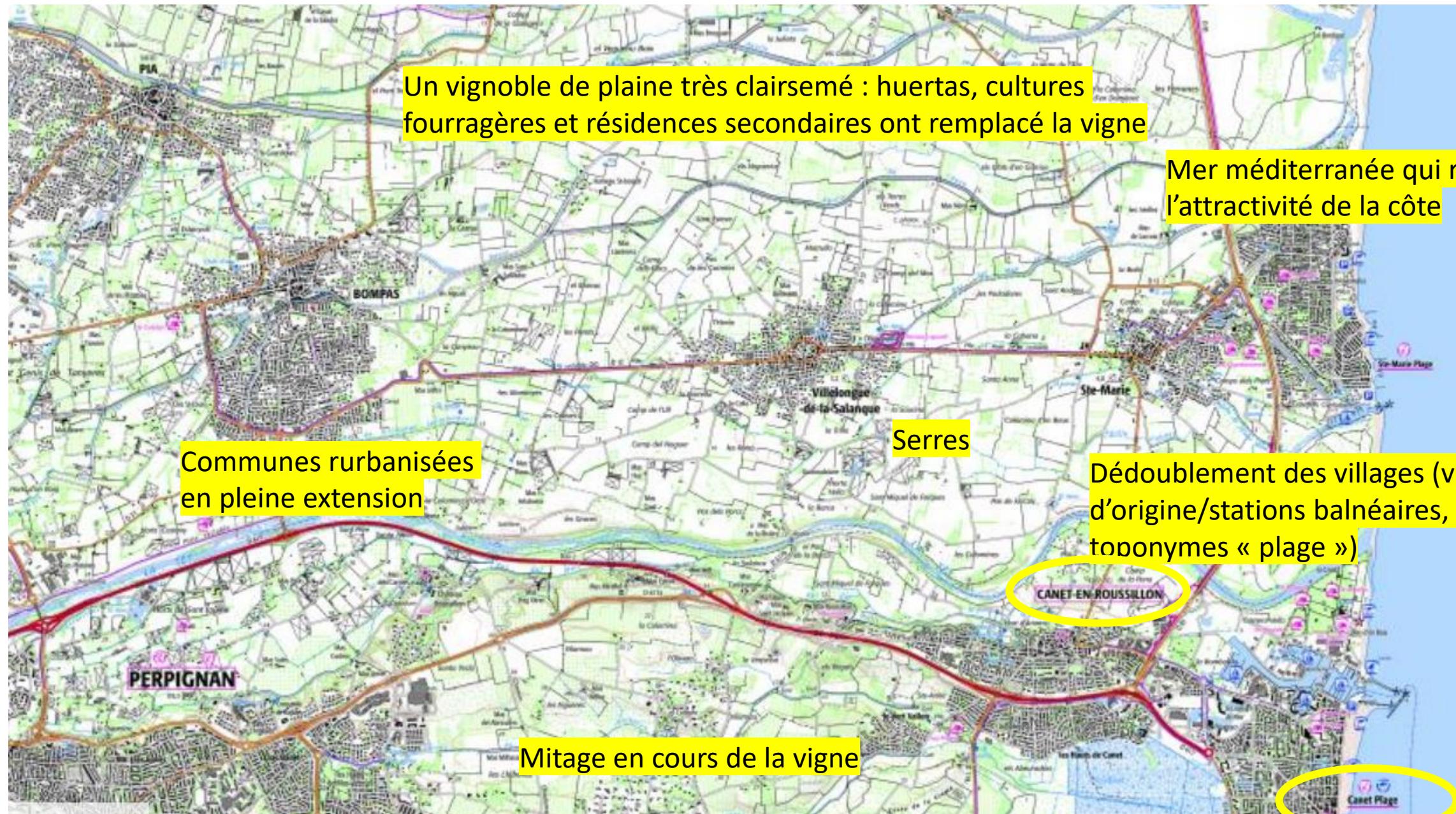
La **prime à l'arrachage** attribuée par l'UE et l'Etat a cherché à compenser **la perte de rentabilité** (notamment dans le **Languedoc**).



**Le Bitterois (Languedoc), un vignoble ayant perdu 30% de sa superficie depuis 1980 (Béziers)**



**Le vignoble de Rivesaltes: une situation contrastée**



**Dans le Roussillon (Plaine de Perpignan), un vignoble de plaine menacé par la mise en tourisme du littoral et l'extension urbaine**

## II.2 La labellisation a permis une valorisation des territoires viticoles, et a entraîné leur hiérarchisation



Liberté  
Égalité  
Fraternité



INSTITUT NATIONAL  
DE L'ORIGINE ET DE  
LA QUALITÉ



La création des **appellations** en **1935** par l'**INAO** (Institut national de l'origine et de la qualité) reconnaissant à certains terroirs des « **caractéristiques particulières héritées de facteurs naturels et humains** » a permis l'émergence de **territoires du vin**, le vin a donné une **renommée à un espace rural parfois peu connu**.

## AOC de prestige, enjeu économique de l'appellation



**Pomerol: Un vignoble de prestige qui structure le territoire**



Cette renommée est devenue un enjeu politique et économique. Par exemple, la ville de Châlons-sur-Marne qui souffrait d'un déficit d'image s'est rebaptisée Châlons-en-Champagne en 1995, utilisant le nom du vignoble pour se développer.



### L'obtention de l'appellation:

- une **manne financière** pour les viticulteurs dont le vin devient plus facile à commercialiser.
- une **hiérarchie des territoires viticoles** qui donne un avantage comparatif important à certains territoires, plus valorisés que d'autres sur le marché mondial.





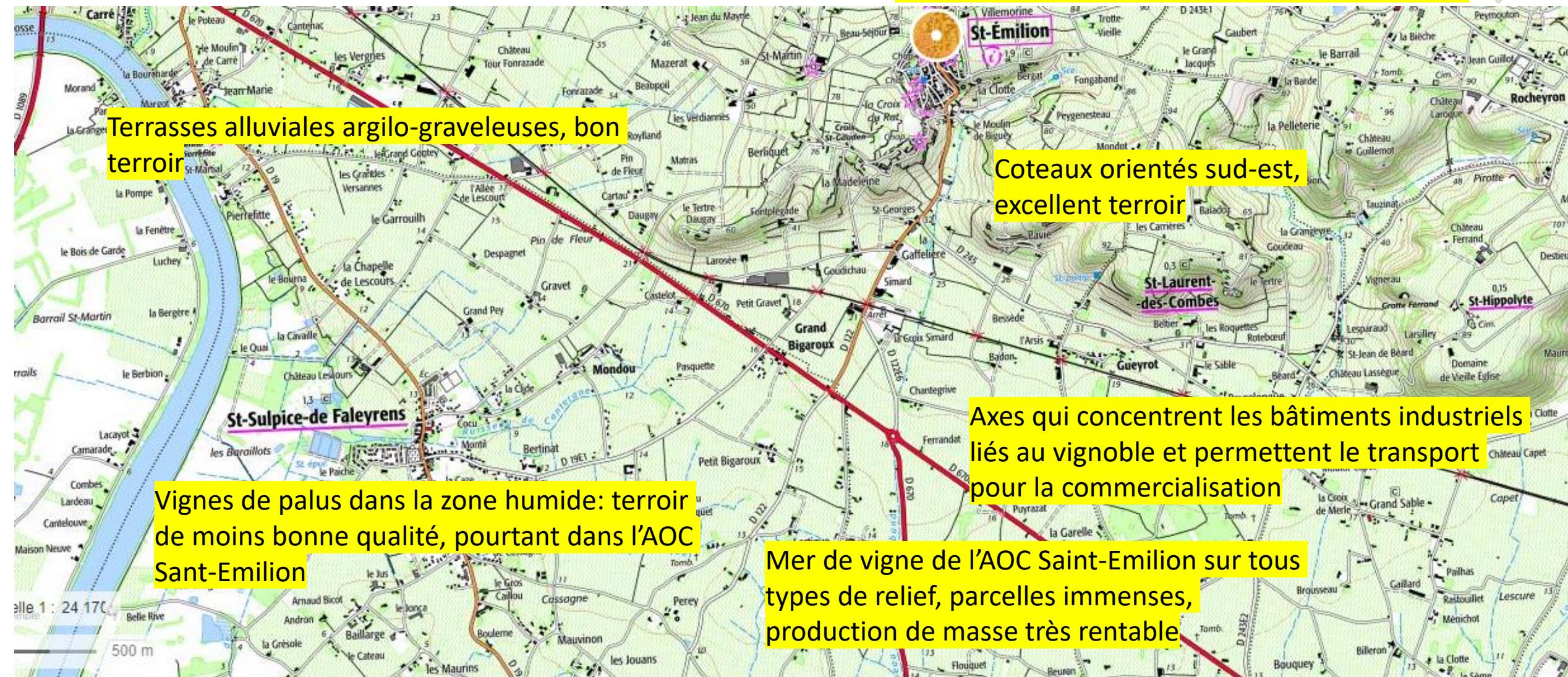
Une autre labellisation est délivrée par l'**UNESCO** qui a classé sur la liste du **patrimoine mondial** les **climats du vignoble de Bourgogne**, la **juridiction de Saint-Emilion**, le **Val de Loire**, les **Maisons et caves de champagne**.



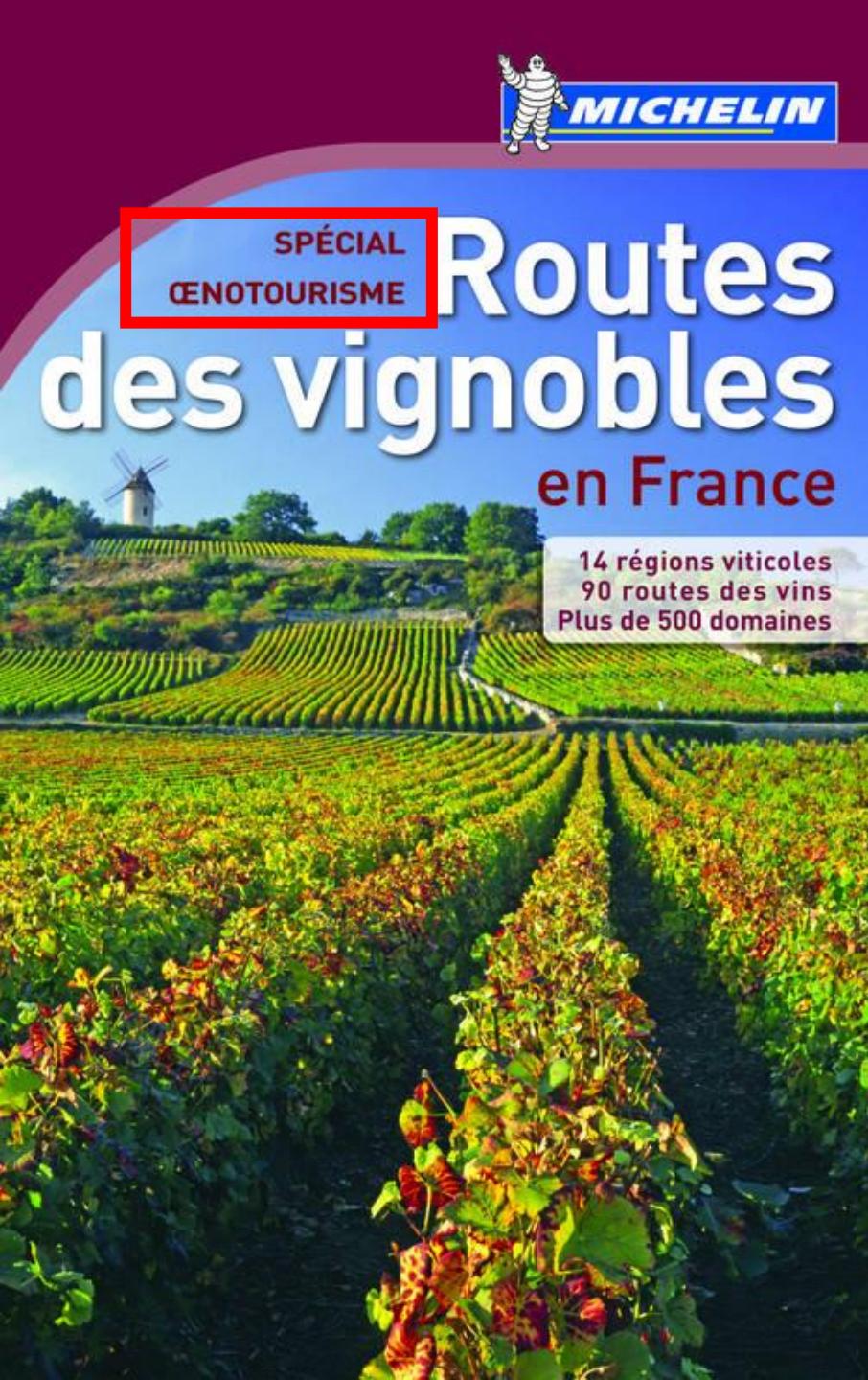


**Le vignoble champenois : un vignoble de renommée mondiale (Epernay)**

Site classé mondial, oenotourisme international



Le vignoble de Saint-Emilion (Bordelais): la mondialisation provoque une extension du terroir d'appellation et remet en cause sa qualité



Cette labellisation renforce l'**oenotourisme** dans les régions concernées, ce qui les redynamise en diversifiant l'emploi (développement du secteur tertiaire). **Les routes du vin** se multiplient en **Alsace**, en **Bourgogne**, dans le **Bordelais**, dans le **Val de Loire**, accueillant **10 millions** d'oenotouristes par an.

## II.3 Un marché mondial très concurrentiel

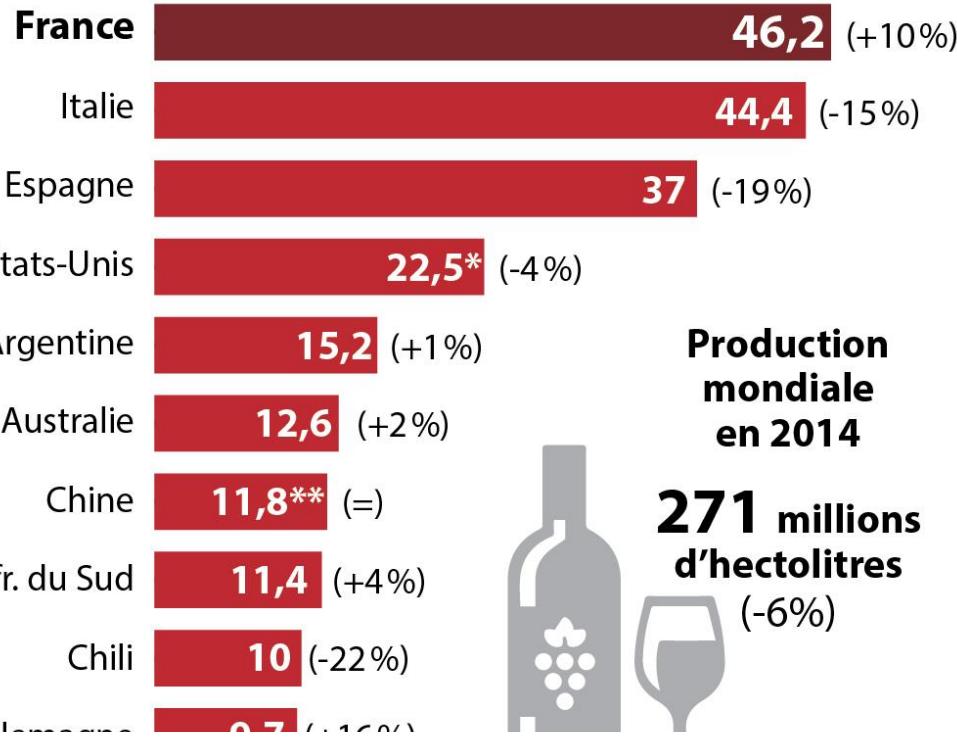


Selon les années, la première ou deuxième production mondiale (deuxième rang en 2021 après l'Italie), la deuxième superficie au monde après l'Espagne, sur lesquels environ 85 000 viticulteurs produisent entre 40 et 50 millions d'hectolitres par an. Cela représente environ 16% du vin mondial. Il s'agit du troisième secteur économique exportateur national et du premier exportateur agroalimentaire.

# La France redevient le 1<sup>er</sup> producteur mondial de vin

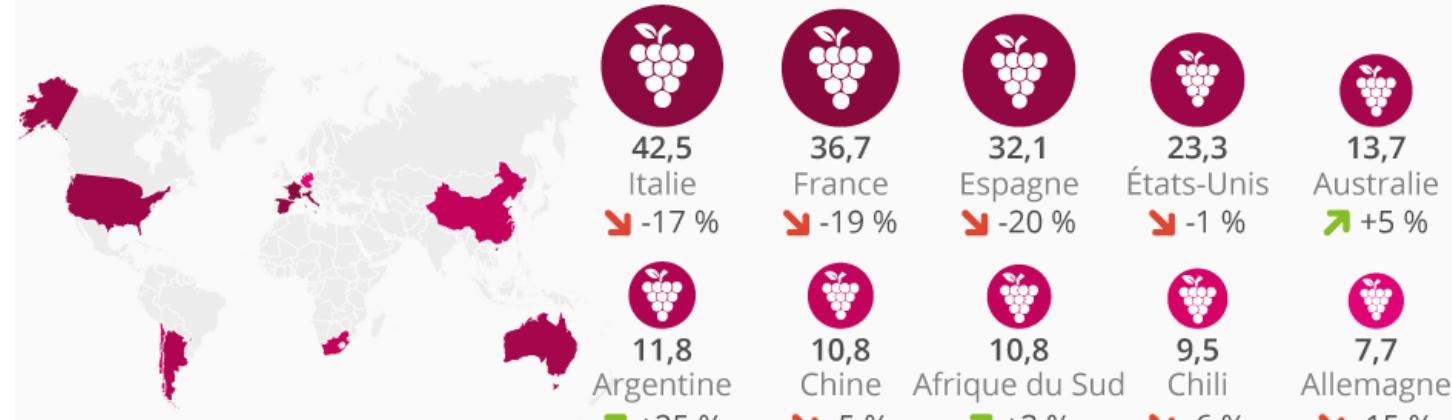
## Les 10 premiers producteurs mondiaux :

En millions d'hectolitres produits en 2014  
(évolution par rapport à 2013)



## Les dix plus grands pays viticoles du monde

Production de vin en 2017 en millions d'hectolitres et variation par rapport à 2016 (en %)



Source : OIV

LA TRIBUNE statista

Les vins français sont concurrencés par les vins **espagnols et italiens**, par ceux du Nouveau Monde (**Etats-Unis, Chili, Argentine**) et plus récemment par ceux de **Chine** (le vignoble chinois atteint désormais 800 000 ha et dépasse la taille du vignoble français), d'Australie, d'Afrique du sud, de Nouvelle-Zélande, du fait de l'amélioration globale de la qualité du vin, mais aussi en raison de conditions d'exploitation parfois plus avantageuses (coût de la main d'œuvre et du foncier plus faible), ou encore du fait des flux mondialisés qui permettent de vendre du vin dans le monde entier à moindre frais (coût faible du transport maritime).



**Vignoble Moët dans le Yunnan en Chine**



Grenache

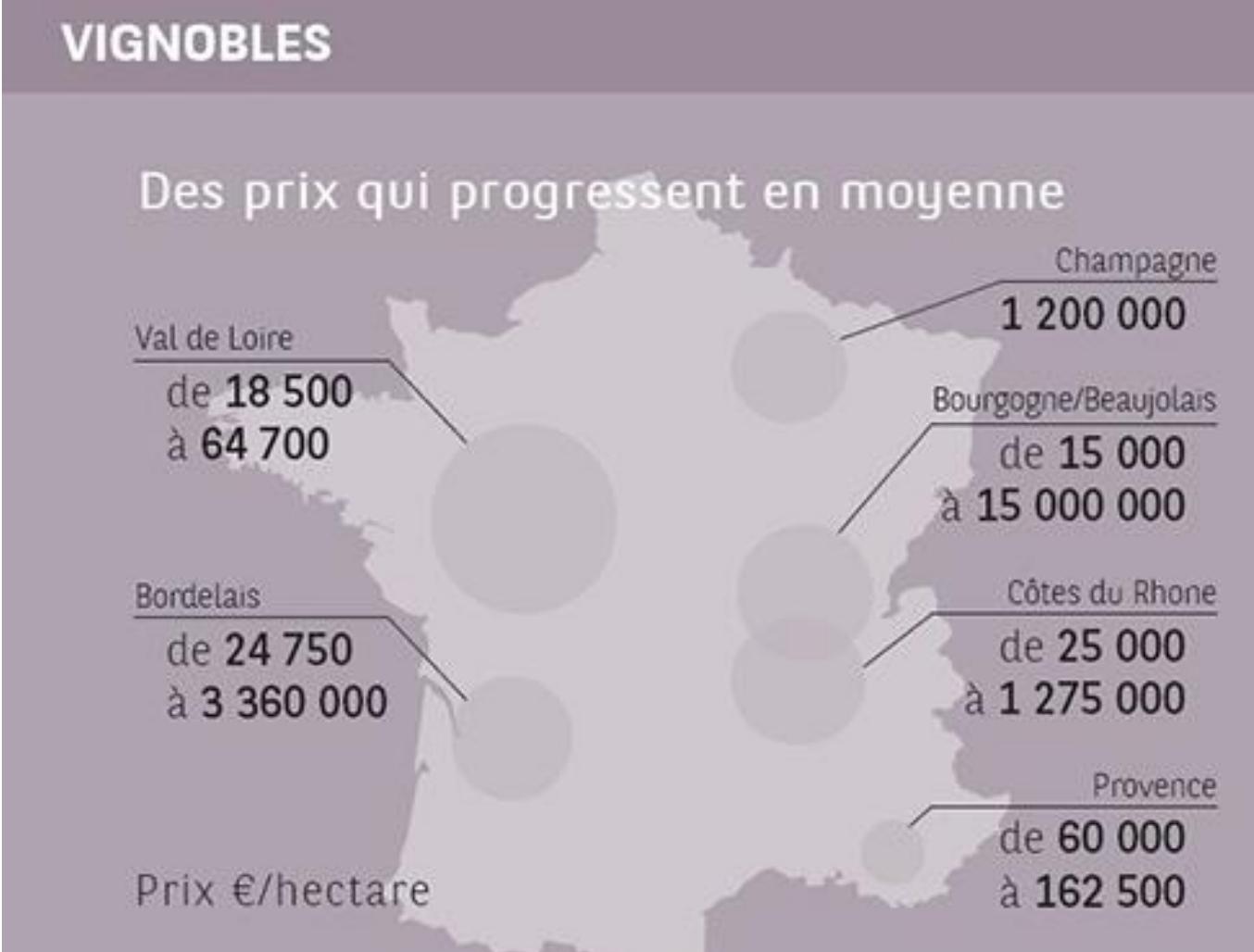


Chardonnay



Cabernet Sauvignon

De plus, le vin produit en France est essentiellement un **vin d'assemblage**, alors que les nouveaux consommateurs, notamment issus des pays émergents, privilégiennent les **vins mono-cépages**, comme les **vins du Nouveau Monde** (Cabernet Sauvignon, Merlot, Chardonnay, Syrah, Grenache noir).

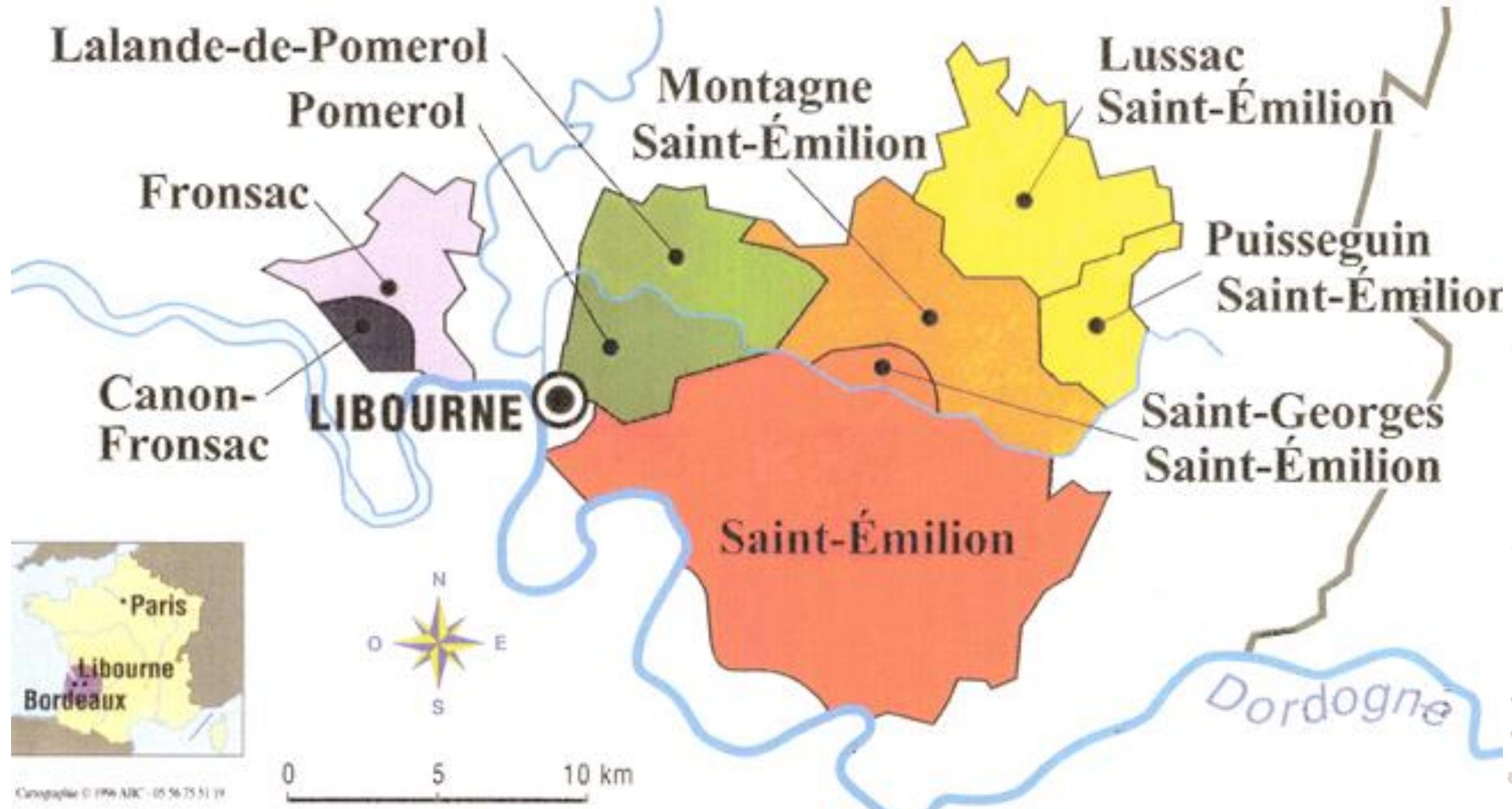


Face à cette **forte concurrence internationale**, les **prix des terres viticoles s'envolent** en **Champagne** (plus de 1 million d'euros/hectare), dans le **Bordelais** (jusqu'à 3 millions/ha) ou en **Bourgogne** (jusqu'à 15 millions/ha), ce qui exclut les **viticulteurs locaux modestes** au profit d'investisseurs milliardaires, souvent étrangers, qui peuvent acquérir des rangs de vignes françaises. Ainsi, **2%** du vignoble français appartient à des Etrangers, mais **41%** du vignoble bordelais est détenu par des Etrangers. En transformant le vin en **objet de luxe et de spéculation**, la mondialisation renforce la **hiérarchie des territoires de la vigne en France**.



### III. Quelle durabilité pour les territoires de la vigne de demain ?

#### III.1 L'enjeu économique : un renouvellement des pratiques et une diversification des activités pour faire face à la mondialisation



Pour faire face à la **concurrence internationale** et répondre aux **demandede la clientèle étrangère (américaine, japonaise, chinoise, russe)**, les viticulteurs français s'adaptent. Certains, comme dans le Libournais, choisissent de produire **des vins mono-cépages**.



D'autres, comme en **Charentes**, misent sur **les vins spiritueux**, véritables **produits de luxe**. Ainsi la maison de **Cognac Hennessy** a développé son label **XO (Extra Old)** pour **l'export**, et appartient depuis 1987 au groupe **LVMH** (Louis Vuitton Moët Hennessy), **premier groupe mondial de luxe**. D'autres, enfin développent leur vignoble à **l'étranger**.



**innO'vin**  
Bordeaux Aquitaine  
L'innovation au service de la filière vitivinicole

Rencontrez  
les **experts** !

Les viticulteurs français font également **évoluer leurs pratiques**, notamment à travers **l'informatisation** (ex: chais connectés développés dans le cluster Inno Vin à Bordeaux) et la **robotisation** (robots pour l'entretien de la vigne).

Le [Restaurant l'Art de Vivre](#) rouvrira à partir de février 2022 et [l'Hospitalet Beach](#) à partir d'Avril 2022.

CHÂTEAU L'HOSPITALET

# Réservation



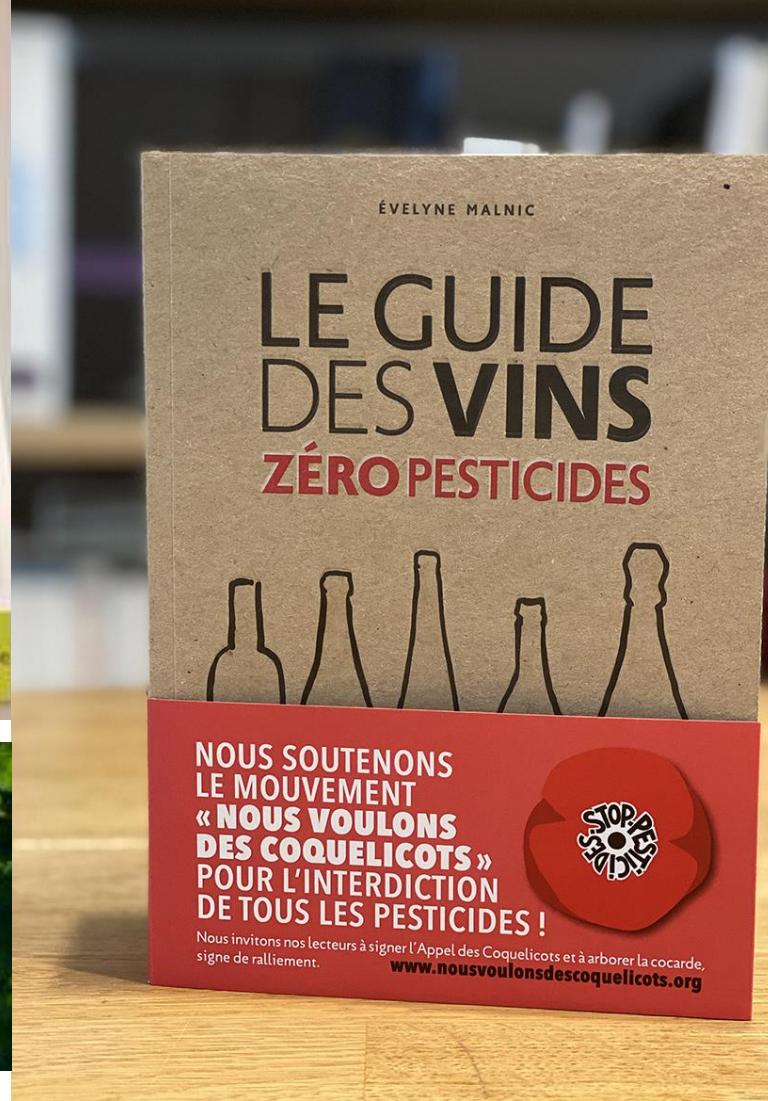
Dans les **territoires viticoles français moins valorisés par la mondialisation**, comme dans le **Languedoc** par exemple, l'**adaptation** se fait en **diversifiant les activités** afin de **sortir de la monoculture**. L'**économie résidentielle**, le **tourisme** ou encore la **réorientation vers d'autres cultures agricoles (vergers, céréaliculture)** en cas d'arrachage de la vigne, peuvent constituer des leviers de développement local.

### **III.2 L'enjeu social : la vigne, outil de cohésion ou de fragmentation sociales ?**

Le développement de la robotisation entraîne une **diminution des besoins en main d'œuvre, traditionnellement importants dans la vigne**, ce qui avait conduit à **fixer des populations nombreuses dans les régions viticoles**, aujourd’hui davantage exposées au risque de **chômage** et à la nécessité de **reconversion professionnelle**.

La transformation du vin en produit de luxe dans certains vignobles entraîne une **hausse du prix du foncier**, qui devient **inaccessible à la population locale** qui ne peut plus se loger sur **place** (acquisition ou location). Ainsi, dans le Bordelais ou en Bourgogne, le prix de la terre est tellement élevé qu'il génère de la **fragmentation sociale**, en excluant les **catégories sociales les plus modestes**.

### III.3 L'enjeu environnemental : risque sanitaire, risque climatique



La viticulture est une culture intensive fortement dépendante des pesticides : les vignerons utilisent jusqu'à **une vingtaine de pesticides différents** et sont **les plus gros consommateurs de pesticides de France**. Suite à la mobilisation des consommateurs, des efforts importants sont menés comme **dans le Bordelais**, le vignoble **utilisant le plus de pesticides**, où leur utilisation a été divisée par trois entre 2013 et 2017.

# Les vins dans lesquels on a détecté le plus de résidus de pesticides 15 molécules retrouvées



Bas-Rocher  
2016



Yvecourt  
2016



Marquis  
de Bordeaux  
2016

# Les vins dans lesquels on a détecté le moins de résidus de pesticides 0 molécule retrouvée



Château  
le Monastère  
2016



Clos 19 bis  
2016



Satellite  
2016

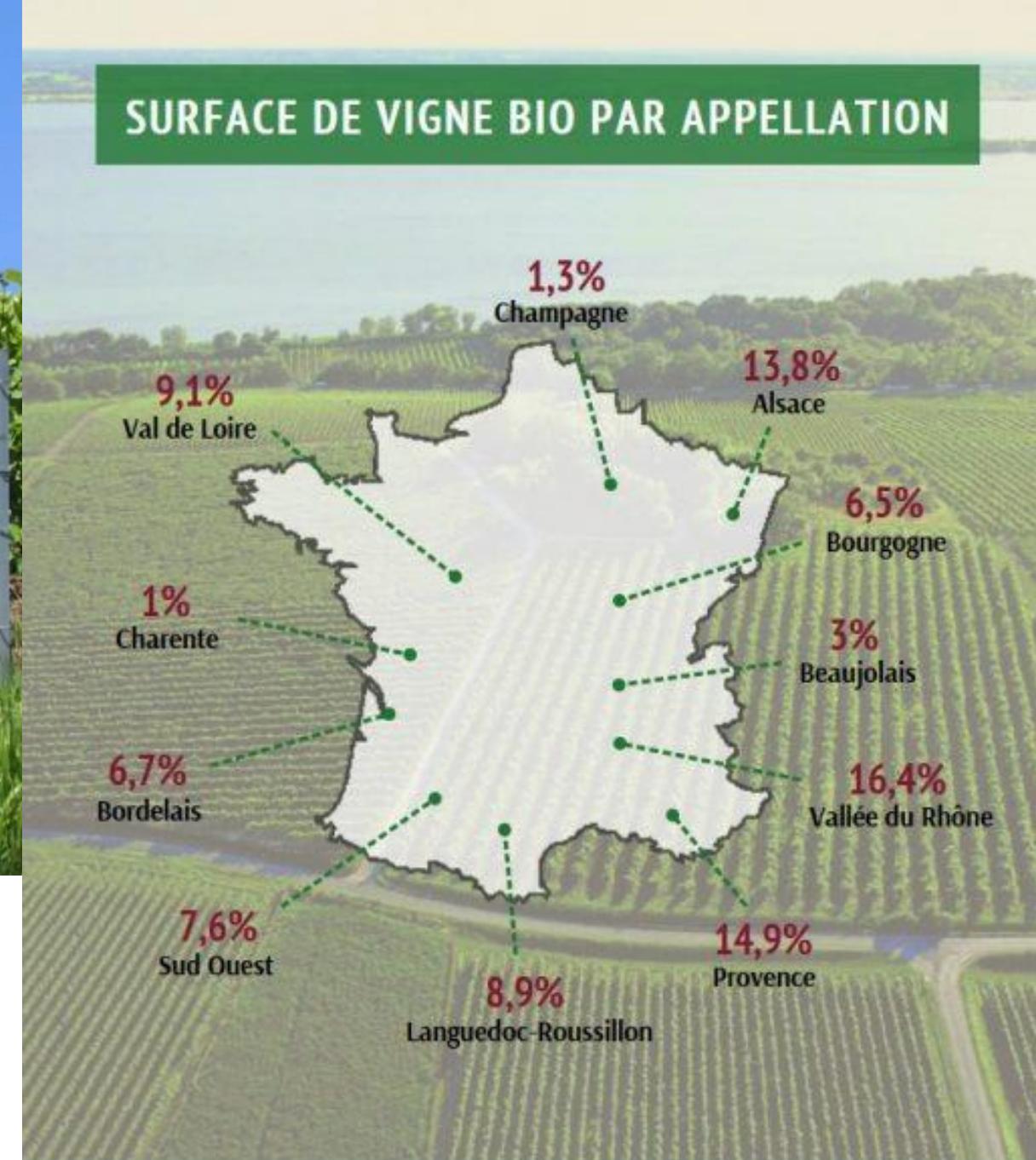


naturel

naturel



Alors que certains vins traditionnels concentrant 300 à 1000 fois plus de pesticides que l'eau potable (Saint-Emilion, Graves blanc), le vin biologique est en forte progression en France et représente 14% de la surface viticole. Ce vin répond aux attentes d'une clientèle sensible problématiques liées à l'environnement et à la santé. Les vins « naturels » ou « nature » tendent également à se développer : ces vins sont produits sans pesticides ni adjonction de souffre, et en respectant le calendrier lunaire.





Les viticulteurs doivent également s'adapter au **réchauffement climatique**, car la **sécheresse** menace les pieds de vigne, tandis qu'un fort **ensoleillement** augmente le **taux de sucre dans le raisin**, posant alors le problème du **degré d'alcool** lors de la vinification. Cette évolution produit des **effets contrastés**: dans **la vallée de la Loire**, l'augmentation d'un degré de température annuelle en moyenne dans les cinquante dernières années a permis une **amélioration qualitative du vin**, ce qui laisse penser que les **vignobles septentrionaux**, en France et ailleurs, vont connaître **un essor dans les années à venir** au détriment des **vignobles du Sud** dont l'activité viticole dépend de l'irrigation.

# Conclusion

Dans le contexte de la **mondialisation**, les territoires de la vigne connaissent de fortes **mutations** qui les **recomposent**. Entre conservation des **traditions** et renouvellement des **pratiques**, ces territoires voient leur **identité repensée** et leur **durabilité questionnée**.

- [chap5 vignes num.pdf \(numeres.net\)](#)
- [Vin et changement climatique \(radiofrance.fr\)](#)