

NOUVELLE DONNE CLIMATIQUE, NOUVELLES PRATIQUES VITICOLES : COMMENT LES DOMAINES QUE NOUS ACCOMPAGNONS S'ADAPTENT AUX DÉFIS DU VIVANT

Le changement climatique impacte aujourd'hui durablement le monde viticole : hausse des températures, incendies, orages violents, stress hydrique, évolution des cycles de maturité ou encore pression accrue sur les équilibres naturels. Ces enjeux obligent les vignerons à repenser leurs pratiques, leurs choix de cépages, leur manière d'accompagner la vigne et de vinifier.



Les domaines que nous accompagnons sont pleinement engagés dans cette transition. Ils expérimentent, innovent, adaptent leurs gestes avec exigence pour faire face à ces nouveaux défis. Tous partagent une même volonté : produire des vins qui expriment leur terroir, dans le respect du vivant, et avec une conscience accrue de l'impact environnemental.

CHÂTEAU ROBIN & CLOS FONTAINE - LES FRÈRES THIENPONT CASTILLON ET FRANCS CÔTES DE BORDEAUX



Sur les coteaux de Castillon et de Saint-Cibard, **Jan et Florian Thienpont** incarnent une nouvelle génération de vignerons engagés, chacun à la tête d'un domaine où le respect du vivant guide chaque décision. **Château Robin et Clos Fontaine** forment ensemble un duo complémentaire et cohérent dans leur vision du vin et de la nature.

1. Pratiques culturales

Florian et Jan Thienpont ont grandi à Saint-Cibard, entre champs de blé, d'orge, de luzerne, de maïs et de sorgho, vergers de pommiers, pruniers, kiwis et élevage de vaches et de moutons. Cette enfance, rythmée par les saisons et les récoltes, a façonné leur vision de l'agriculture : comprendre la nature, au sens de comprendre – la prendre avec soi.

Aujourd'hui, ils appliquent cette philosophie à leurs vignobles, **certifiés en agriculture biologique**. Leur approche est centrée sur la **préservation des sols, le dés-emploi de produits insecticides ou herbicides, la biodiversité et le respect du travail humain**.

2. Solutions concrètes

Florian et Jan Thienpont ont choisi **un parcellaire plus morcelé**, permettant de réduire la consommation électrique et d'eau et de faciliter **une approche respectueuse du travail humain**.

Sur l'ensemble de l'exploitation, ils pratiquent la **chasse au plastique et la chasse aux mégots pour limiter les pollutions**.

Une **remise en route des haies** est effectuée dans les zones où elles avaient disparu. Cette année, par exemple, plus de **1500 arbres et arbustes ont été plantés**. Ces haies et zones boisées créent de l'ombre, contribuant à rafraîchir l'atmosphère pendant les fortes canicules et évitant une évaporation trop brusque.

Des zones non fauchées sont créées et respectées, car plus de la moitié des espèces d'oiseaux nichent au sol, renforçant la biodiversité. À la vigne, aucun **désherbage chimique n'est utilisé**. Le travail mécanique est réalisé uniquement lorsque cela est nécessaire, dans un cadre d'**enherbement équilibré**.

Les sols ne sont pratiquement jamais touchés : ce sont **les poules** qui s'en chargent. Grâce à la **vitipoule**, une caravane de 125 poules pondeuses, **elles fertilisent le sol, chassent les insectes indésirables, désherbent gratuitement et grattent le sol** avec douceur.

Le **palissage est élevé et la taille est adaptée à la saison et aux parcelles**, en respectant les flux de sève. Les **vendanges sont entièrement manuelles** et aucun arrosage n'est pratiqué : **le dry farming** est de mise.

Le Merlot demeure le cépage principal au Château Robin, mais la production de Cabernet Franc et de Malbec augmente progressivement. Au Clos Fontaine, on élabore également des vins blancs à partir de raisins rouges

Au « Négoce », le stockage des vins se fait dans un entrepôt en pierres naturelles, un monobloc de calcaire local, **sans climatiseurs**, qui joue sur une hygrométrie naturelle presque parfaite.

3. Pour aller plus loin

Les Frères Thienpont cultivent la vigne comme un écosystème vivant, guidés par une approche paysanne, sobre et respectueuse du vivant.

DOMAINES VINCENT COUCHE

BUXEUIL & MONTGUEUX (CHAMPAGNE) & MOLESME (BOURGOGNE)



Depuis plus de vingt ans, Vincent Couche pratique une biodynamie exigeante sur les terroirs singuliers et contrastés de Buxeuil et Montgueux dans l'Aube et Molesme aux confins de la Côte d'Or et de Chablis. Sa viticulture repose sur la régénération naturelle des sols, la résilience des cépages et une gestion minutieuse des équilibres hydriques.

1. Pratiques culturelles

La biodynamie est pratiquée depuis plus de 20 ans sur l'ensemble des vignes.

Elle s'inscrit dans une démarche cohérente, guidée par une volonté forte : produire des vins propres, avec un impact minimal sur l'environnement. Cela se traduit concrètement par une réduction drastique des intrants, une attention portée à chaque intervention, et un souci constant de préserver les équilibres naturels.

2. Solutions concrètes

La biodiversité est au cœur de son engagement. En 2015, il introduit des poules dans ses vignes ; en 2019, **il élève des brebis de race Shropshire, qui contribuent à l'entretien naturel des sols** tout en enrichissant leur vie microbienne. **300 arbres fruitiers** – pommiers, cerisiers, pêchers – ont été **plantés au cœur des rangs**, créant des **corridors écologiques et des habitats naturels** pour les auxiliaires.

Il va plus loin encore en acquérant une **forêt voisine, désormais protégée comme réserve naturelle**.

Vincent Couche replante également des cépages rares ou oubliés, mieux adaptés aux dérèglements climatiques : Pinot blanc, Pinot Gris, Aligoté, Gamay en Côte d'Or mais aussi le Voltis, un cépage résistant encore peu répandu.

Cette diversité végétale lui permet de composer avec la variabilité croissante des millésimes, tout en enrichissant l'identité de ses vins.

À la vigne, **la taille est ajustée au cycle naturel**, chaque geste est mûrement réfléchi pour **favoriser un enracinement profond**, gage de résilience en période de stress hydrique. **Il plante en haute densité, en profondeur et en biodynamie**, afin que la vigne puise naturellement dans les ressources minérales du sol. Résultat : une plante plus autonome, plus stable, qui atteint sa maturité sans forçage.

Les vendanges sont réalisées à pleine maturité, sans précocité ni standardisation. Cette maturité optimale permet à Vincent Couche de **renoncer aux intrants œnologiques et de ne pas doser ses champagnes**, lesquels conservent ainsi l'intégrité du fruit.

Les élevages sont longs, patients, et adaptés à chaque cuvée, dans une diversité de contenants : cuves, amphores et fûts. Rien n'est figé : seul le vin décide de son rythme. Il est mis en bouteille uniquement quand il est prêt, après dégustations régulières, sans protocole rigide.

3. Pour aller plus loin

La production de Champagne sans soufre demeure une rareté et représente une prise de risque audacieuse. Véritable pionnier, Vincent Couche pratique une vinification sans ajout de soufre, rendue possible par une vie microbienne très active dans ses vignes et une hygiène de chai irréprochable.

CHÂTEAU DE NAGES

COSTIÈRES DE NÎMES



Implanté dans l'appellation Costières de Nîmes, le vignoble a toujours vécu au rythme du Mistral, des étés chauds et de la sécheresse, parfois brisés par des orages soudains. Comme partout, les saisons deviennent plus imprévisibles.

1. Pratiques culturelles

Longtemps, le domaine a cultivé en **bio**, convaincu d'agir justement.

Mais en 2020, **Michel Gassier** engage la mise en œuvre des premiers principes d'agriculture régénérative.

En 2021, sa fille **Isabel** rejoint l'aventure et, sous son impulsion, le domaine devient en 2023 le premier vignoble français certifié en **agriculture régénérative**, ouvrant la voie à une viticulture d'anticipation plutôt que de réaction.

2. Solutions concrètes

L'objectif : accroître la résilience naturelle.

Cépages méditerranéens, porte-greffes résistants, densités réduites renforcent **l'autonomie hydrique**.

Sous terre, grâce aux semis précoces et aux composts maison, la vie du sol se régénère. Les couverts routés forment un paillage qui limite l'érosion, retient l'humidité, abaisse la température du sol et favorise l'infiltration des pluies.

Les Résultats mesurés :

+0,1% de matière organique par an.
Chaque dixième gagné vaut **+20 % d'eau stockée**.

Autour des vignes, haies, bosquets et corridors écologiques restaurent les équilibres :

24 % des terres sont dédiées à la biodiversité.

En cave : levures indigènes, grappes entières, élevages sur mesure, **usage minimal de sulfites préservent fraîcheur et équilibre.**

L'adaptation est aussi humaine :

Logements climatisés, pâturages partagés, bourses étudiantes, partage de la valeur.

3. Pour aller plus loin

Convaincus par cette agriculture, nous avons créé un parcours ouvert à tous pour partager ce que nous apprenons jour après jour et transmettre notre expérience.

Prochaine étape: Plan de reforestation et traçabilité renforcée pour rendre tangible l'impact d'un vin régénératif.

S'adapter n'est plus réagir : c'est régénérer.

CHÂTEAU COUPE ROSES

MINERVOIS



Implanté à 350-400 mètres d'altitude, dans le Haut-Minervois, Le Château Coupe-Roses tenu aujourd'hui par la nouvelle génération, Sarah et Mathias, tire parti de son terroir d'altitude pour faire face aux défis climatiques. Il bénéficie d'un microclimat frais, rare en Languedoc. Le domaine, **certifié bio** depuis les années 90, combine tradition et innovation pour préserver l'équilibre naturel et la typicité de ses vins. Leur démarche, intuitive mais rigoureuse, explore une voie où l'homme accompagne le vivant sans jamais le contraindre, pour donner naissance à des vins identitaires, profonds et sincèrement engagés.

1. Pratiques culturelles

Le domaine pratique la **biodynamie** et aborde chaque parcelle comme un véritable écosystème à préserver. **L'objectif** : que la vigne s'intègre harmonieusement à son environnement et participe à l'équilibre de la faune, de la flore et du paysage.

2. Solutions concrètes

Ils maintiennent les arbres prophylactiques au sein des parcelles, conservent les murets en pierre sèche, préservent et enrichissent les haies naturelles, installent des nichoirs et des mâts pour les rapaces.

L'enherbement est naturel ou maîtrisé selon les terroirs, et le travail du sol est minimal, avec **aucun travail sur les vieilles parcelles et un léger griffage au printemps** pour préserver la matière organique et limiter la remontée du pH.

Ils plantent les vignes en **gobelets bas**, avec une taille très légère ou parfois tressée, réalisée à la main pour protéger les grappes du soleil et favoriser une maturation lente et complète. **Ils ajoutent chaque année du BRF et du fumier de cheval sur les parcelles** pour créer un sol vivant et capable de retenir l'eau, sans jamais utiliser d'engrais.

Pour lutter contre les stress climatiques, notamment les vagues de chaleur, ils appliquent des **traitements à base de plantes comme l'achillée millefeuille, la camomille et la reine-des-prés**.

Les vendanges sont faites à la main, tôt le matin.

Face au changement climatique, le domaine adapte sa vinification : macérations ajustées, pressurages directs pour équilibrer jus et matières, et pressurages lents pour plus de finesse. Aucun intrant, ni correction, seulement les levures indigènes. Les vins sont élevés en contenants neutres — cuves, amphores ou jarres afin de préserver le fruit et l'expression du terroir.

Le domaine est certifié biologique, biodynamique, et certaines cuvées sont en

« **Vin Méthode Nature** » avec peu ou pas de sulfites.

3. Pour aller plus loin

Depuis 2020, ils pratiquent la complantation avec **10 à 15 cépages anciens et résistants** (Aramon, Ribeyrenc, Picpoul, Clairette rose, Terret, brun fourca, oeillade, marocain noir, etc.) pour renforcer la résilience face aux aléas climatiques et fongiques.

Le domaine expérimente avec deux cépages récemment redécouverts localement et privilégie des porte-greffes anciens et adaptés, tels que le Rupestris, le 333 EM ou le 1103 Paulsen.

CHÂTEAU BEAUBOIS COSTIÈRES DE NÎMES



Situé au sud de la Vallée du Rhône, le Château Beaubois s'étend sur 60 hectares en Costières de Nîmes, entre Camargue et Cévennes. Fanny et François Boyer, quatrième génération, y expriment un terroir unique fait de galets roulés, de brises marines et du souffle du Mistral. Leur engagement en zone Natura 2000 témoigne d'une viticulture durable, respectueuse de son environnement.

1. Pratiques culturelles

Au domaine, l'adaptation au changement climatique n'est pas un slogan, mais une réalité quotidienne. Depuis plus de vingt ans. Fanny et son frère vendangent de nuit afin de préserver la fraîcheur des raisins, une pratique devenue indispensable dans des étés de plus en plus chauds. Depuis 2009, ils travaillent en bio, et depuis cinq ans en biodynamie, (certifié Demeter) convaincus qu'il faut rendre à la terre ce qui lui est pris. En 2022, ils ont mis en place un système de réemploi des bouteilles, geste concret pour réduire l'empreinte carbone. Et, bien avant que le mot "agroforesterie" ne devienne à la mode, ils avaient déjà choisi d'intégrer les arbres aux vignes, pour offrir de l'ombre, créer des équilibres et préparer l'avenir.

Mises bout à bout, toutes ces actions traduisent une cohérence : celle d'un domaine qui ne subit pas le changement climatique, mais qui s'y adapte avec lucidité et détermination.

2. Solutions concrètes

.Les pratiques culturelles du domaine y sont pensées pour préserver un écosystème vivant, entre mer Méditerranée et Petite Camargue.

Le sol, riche en galets roulés, est travaillé de manière douce pour maintenir sa vie microbienne et préserver la structure. Les traitements sont limités, les interventions réduites à l'essentiel, avec une attention constante portée à l'équilibre naturel du vignoble.

Pour lutter contre la sécheresse, la gestion de la canopée (le feuillage) est finement travaillée : les feuilles sont conservées de manière à limiter l'évaporation et à créer de l'ombre autour des grappes, ce qui permet de maintenir un équilibre hydrique même en période de forte chaleur.

La conduite parcellaire est particulièrement soignée : chaque parcelle est vinifiée séparément, en fonction de son sol, de son exposition et de sa maturité, ce qui permet d'**adapter les vendanges à chaque micro-terroir** et de préserver fraîcheur et équilibre dans les vins.

En cave, **les vinifications sont douces et peu interventionnistes**, dans le respect du fruit, pour conserver l'énergie naturelle des raisins tout en révélant leur identité.

3. Pour aller plus loin

Enfin, le Château Beaubois innove avec une

approche environnementale pionnière : deux cuvées, "Cinso Bistro" et "Un Amour de syrah", sont désormais proposées en bouteilles réutilisables.

Ce partenariat avec Oc'Consigne permet au domaine de réduire de 76 % ses émissions de CO₂, de 51 % sa consommation d'eau, et de diminuer de 79 % l'énergie nécessaire par rapport au recyclage classique. Une initiative encore rare en France, mais exemplaire.

CONTACT PRESSE :

AGENCE CHRISTINE JAUSSAN & CO
06 63 11 30 76

CHRISTINE JAUSSAN
CHRISTINE@AGENCECHRISTINEJAUSSAN.COM

VIRGINIE DEFOSSEZ
VIRGINIE@AGENCECHRISTINEJAUSSAN.COM