

LA CLAIRETTE DE DIE, UNE AOC FACE À DES CHANGEMENTS

GLOBAUX

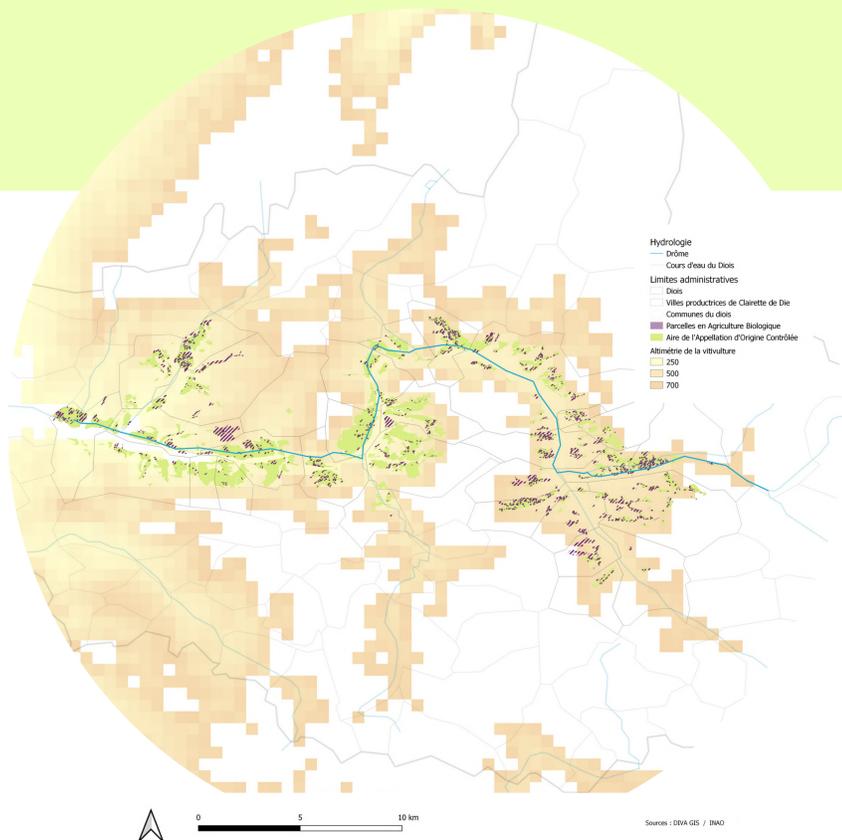


CONTEXTE

La Clairette de Die est un vin effervescent produit dans le Diois, une région de la vallée de la Drôme. Sa production est réglementée par une **appellation d'origine contrôlée** AOC et bénéficie d'une AOP à l'échelle de l'Union européenne. La Clairette de Die a la particularité d'être élaborée selon une méthode de **vinification naturelle** : la méthode ancestrale qui la différencie de la méthode champenoise du champagne. Constituée au minimum de 75% de cépage muscat blanc et de clairette blanche, la fermentation se fait en deux temps à basse température (de 0 à 4 degrés) et sans intrants, en cuve et en bouteille. Elle se produit et s'arrête naturellement.

La Clairette de Die occupe 1700 hectares de vignes plantées sur 30 communes. L'altitude moyenne est autour de 400m ce qui en fait un des plus hauts vignobles de France. Il s'articule autour de la Gervanne, la Drôme et la Bèze. 10 à 12 millions de bouteilles sont vendues par an sur un marché historiquement de grande distribution.

L'AOC Clairette de Die présente une **forte diversité d'exploitations** : coopératives, vigneron indépendants qui se partagent un vignoble particulièrement morcelé. La cave Jaillance regroupe 80% du vignoble. On retrouve une grande variabilité des marchés, avec la coopérative qui vend à 80% en grande distribution, des viticulteurs qui ne vendent qu'au domaine, ou encore d'autres spécialisés dans l'export et les salons.



CARTE DES VIGNES AOC CLAIRETTE DE DIE BIOLOGIQUES ET CONVENTIONNELLES DE LA VALLÉE DE LA DRÔME

UN SYNDICAT PORTEUR DE PROJETS

Des viticulteurs sont engagés au sein du syndicat de l'AOC, basé à Vercheny. Le président est Fabien Lombard, viticulteur du domaine de Peylong. Les viticulteurs de l'AOC adhèrent automatiquement au **syndicat qui est chargé du contrôle des vignes** (suivi technique et économique) et de la communication de l'appellation (affichage, dégustations, etc.). Il est intégré dans une interprofession "La vallée du Rhône inter rhône", un regroupement d'appellation qui regroupe producteurs de raisin, vigneron etc. Le syndicat mène plusieurs projets pour soutenir les viticulteurs et assurer l'avenir de ce terroir.

- Le syndicat travaille sur **une fédération des vins effervescents naturels** en France, à étendre au niveau européen par la suite, afin de faire connaître la méthode ancestrale de vinification.
- Il développe également **l'oénotourisme** et est à l'origine de la création de la route de la Clairette et de l'aménagement de ronds-points afin d'avoir une identité Clairette sur la Vallée.
- La **recherche dans le développement de nouveaux cépages résistants** semble prometteuse, on parle notamment de croisement (les OGM étant interdits en France) qui permettraient de combattre à la fois la sécheresse et les maladies telles que mildiou et flavescence dorée. Des tests ont déjà été réalisés et ont permis de réduire l'utilisation des traitements par 10. La question de la résistance à la sécheresse est primordiale car il est interdit d'irriguer selon l'AOC et il serait trop coûteux de pomper la Drôme pour irriguer les exploitations.
- Le syndicat cherche également à trouver un équilibre grâce à la **biodiversité**. Le projet Clairette de Die et biodiversité, porté par le parc du Vercors et le syndicat existe depuis 3 ans. **Des nichoirs** à mésanges et chauves-souris sont installés sur 160 hectares du vignoble. Les mésanges et chauve-souris mangent les insectes des vignes, une alternative aux insecticides.
- Il a également mis en place le **projet mouton** au sein des communautés de communes (3 sur le territoire). Il s'agit d'articuler les éleveurs qui ont besoin de surfaces fourragères et les vigneron enherbés. Cependant, les brebis sont sensibles au cuivre utilisé en agriculture biologique et sont susceptibles de manger la vigne autant que les mauvaises herbes.
- Le syndicat se charge également de la **recréation de haies**, et autres implantations de biodiversité dans le vignoble.

LES ENJEUX DE LA CLAIRETTE

LE PASSAGE AU BIOLOGIQUE



L'AOC Clairette de Die compte **30% de ses exploitations en bio**, contre 7% de moyenne nationale. Il s'agit d'un des arguments de commercialisation. Pourtant les viticulteurs souhaitant s'engager dans l'agriculture biologique font face à différentes problématiques.

La viticulture biologique est en difficulté principalement à cause du marché bio peu développé. L'AOC n'est pas en capacité de valoriser tout le raisin bio produit en vente de Clairette bio, une partie de cette production est commercialisée sans le label.

Elle fait également face à **des contraintes de production**. Le travail manuel est la seule solution pour remplacer les intrants chimiques. Le cuivre de la bouillie bordelaise, autorisée en agriculture biologique doit être ré-appliqué après chaque averse, demandant une charge de travail importante accentuée par des parcelles sporadiques. Cependant, il est aujourd'hui difficile de trouver de la main d'œuvre, en viticulture comme en agriculture en général. Les viticulteurs compensent avec la mécanisation mais les vignobles en pente de coteaux la rendent parfois impossible à mettre en place.

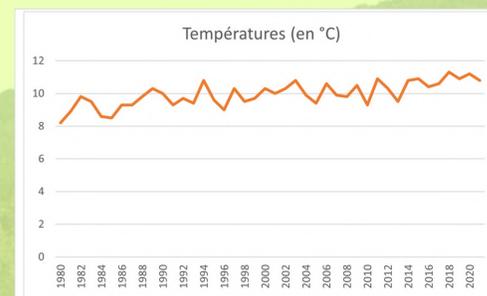
UN VIGNOBLE FACE AU CHANGEMENT CLIMATIQUE

Le changement climatique a de nombreuses conséquences sur le territoire Diois qui impacte directement la viticulture avec globalement un **climat plus chaud et sec**. On observe une variation et une **augmentation de l'intensité des aléas**, des phénomènes exceptionnels deviennent annuels (grêle). Les températures augmentent, les précipitations sont moins régulières, les pluies se concentrent en mai, quand la vigne est la plus fragile. Cela entraîne des pertes voir la mort des ceps. On observe également une alternance annuelle entre sécheresse et grêle.

Face aux problèmes les exploitations s'organisent, des réponses variées sont apportées selon les moyens et les menaces.

- Le paillage** permet de garder fraîcheur et humidité au sol. Cette couche protège le sol du soleil diminuant la température et limitant l'évaporation. Un sol nu à 45°C descend à 30° sous paillage.
- Monter en altitude** permet de trouver des conditions climatiques plus douces mais au-delà de 750 mètres il est difficile de trouver des terrains praticables pour la viticulture.
- Le changement de versant** accorde des conditions moins violentes aux vignes plantées sur l'ubac car elles sont moins exposées au soleil.
- Augmentation de la surface des vignes** afin de maintenir un certain volume de production avec des **pertes importantes**.
- Laisser l'herbe pousser permet de lutter contre l'érosion du sol en retenant la terre avec son système racinaire.

DIAGRAMME DES TEMPÉRATURES À DIE DEPUIS 1980



UNE QUÊTE DE RECONNAISSANCE

La Clairette de Die est la deuxième AOC viticole la plus connue derrière le champagne. Cependant, selon les viticulteurs interrogés, son processus de fermentation ancestral est mal connu du public. Rangé dans la catégorie des vins festifs, il a été fortement impacté par la crise de la COVID. Ce vin léger occupe le même secteur de marché que le prosecco, un autre vin effervescent mais produit en masse (plusieurs centaines de millions de bouteilles par an). **Petite production, la Clairette ne possède pas la même capacité de communication et ne dispose pas des mêmes moyens que ses concurrents**. C'est à l'échelle locale que se joue la communication, notamment grâce au syndicat.

