

L'Indépendant, 08/11/22

Pyrénées-Orientales : avec le réchauffement climatique, les vignes ont trouvé refuge à la montagne



La vigne d'altitude résiste mieux à la chaleur estivale et les grands froids annihilent l'apparition de certaines maladies. Fred Berlic - Fred Berlic

Hormis le clos Cal Mateu, plusieurs domaines viticoles ont vu le jour ces dix dernières années sur le plateau cerdan dans les Pyrénées-Orientales. La vigne d'altitude résiste mieux à la chaleur estivale et les grands froids annihilent l'apparition de certaines maladies. Avec les dérèglements climatiques, les variations extrêmes de températures semblent parfaitement convenir à certains cépages.

Des sociétés viticoles installées en plaine, côté français et catalan, montrent un intérêt marqué pour la montagne, *"car avec la hausse des températures, l'acidité est de plus en plus basse, le degré d'alcool augmente et on pourrait avoir, en plaine, des vins déséquilibrés."* explique Isaac Rigau Espiell. *"Ici, la vigne a une acidité haute, permettant des vins très complexes qui vont bien passer le temps."*

Cette année, l'été caniculaire a fait chuter la récolte de 30% en Roussillon, renforçant un plus l'intérêt pour le terroir montagnard. Dès 2023, des hectares de vigne vont être plantés. *"Pour moi dans quelque temps, la Cerdagne va devenir une nouvelle région viticole"* assure Isaac. Témoin, le Domaine Cotzé créé Bajande en 2019 sur la commune d'Estavar. Wilfried Garcia a planté tout un coteau en chardonnay, savagnin, sylvaner, pinot noir, mondeuse ou gamay. En attendant que la vigne soit en âge de produire, Wilfried fait du négoce en vin. *"Je sélectionne et ramasse des raisins travaillés en agriculture biologique dans le Roussillon puis je les amène à mon chai en Cerdagne pour réaliser des cuvées Transhumancia."*

La vigne en Cerdagne, c'est quelque chose que l'on va regarder de près.

À quelques kilomètres, le Domaine du Col rouge à Ur créé en 2021 par trois associés, Vincent Ginestet, Hervé Sabardeil et Gilles Blanc, fait se retourner toutes les têtes. Trois hectares de chardonnay et pinot ont été plantés en bio et les 20 000 pieds de vigne sont resplendissants. *"La première récolte d'essai, expérimentale, sera effectuée à la main en 2023. Nous tablons sur 13 à 14 000 bouteilles."* Les changements climatiques apportent leur lot de dérèglements et phénomènes météo très marqués en montagne auxquels les néoviticulteurs se sont adaptés : filets anti-grêle et grosses bougies pour contrer les gelées.

Jean-Claude Estirach, Grand Maître de la Commende Majeure de Roussillon, l'assure : *"La vigne en Cerdagne, c'est quelque chose que l'on va regarder de près. Elle peut être une niche intéressante et importante."* À tel point qu'une Route des Vins est d'ores et déjà envisagée par la communauté de communes Pyrénées-Cerdagne !