

Récolte 2026 : Comment gérer le stress climatique grâce à l'analyse directe en cave

Dr Simone Bellassai, chimiste, œnologue, experte en analyse chimique des aliments et des boissons - CDR FOODLAB® Chef de division

P2624

1. Introduction : Le contexte climatique de la récolte de 2026

Les vendanges 2026 s'annoncent comme un test crucial pour la vinification moderne, caractérisées par une nette accélération de la phénologie en Europe. Les températures exceptionnellement élevées enregistrées au début de l'été – avec des pics de chaleur prolongés et des amplitudes thermiques nocturnes limitées – ont considérablement avancé les travaux des vignes, entraînant des vendanges précoces dès le mois d'août en Franciacorta et entre fin juillet et début août en Sicile et en Bourgogne. Ce scénario a déclenché une forte « compression des récoltes » (*harvest compression*). La compression des raisins entraîne la maturation simultanée de cépages traditionnellement échelonnés. Ce chevauchement pose deux défis majeurs au vigneron : la congestion logistique et le découplage de la maturation. Sur le plan opérationnel, la livraison synchrone des raisins sature les lignes de moût, l'efficacité des systèmes de réfrigération et la disponibilité des cuves. Sur le plan biologique, le stress thermique prolongé plonge la vigne dans un état de défense, induisant une accumulation rapide de sucres par concentration, qui ne correspond pas à une maturité phénolique et aromatique adéquate, aggravée par une chute drastique de l'acide malique. La gestion d'un tel millésime exige d'abandonner les méthodes traditionnelles : chaque décision concernant le calendrier des vendanges et les protocoles de vinification nécessite désormais un suivi analytique en temps réel de l'acidité et du profil nutritionnel du moût.

2. Stress thermique : Analyse de l'impact chimique et biochimique

La gestion des raisins soumis à un stress thermique prolongé nécessite une compréhension approfondie des changements biochimiques qui se produisent en raison de l'intensité des vagues de chaleur de 2026, lesquelles ont généré des réponses physiologiques extrêmes.

L'analyse des impératifs de ce millésime révèle trois désalignements critiques qui nécessitent une surveillance attentive :

- **Découplage technologique et phénolique :** les températures élevées stimulent une accumulation rapide de sucres, non compensée par une maturation phénolique et colorée

adéquate. Parallèlement, le stress hydrique induit une contraction du volume des baies, modifiant le rapport pulpe/peau. Ce phénomène concentre les tanins et les polyphénols dans des volumes plus réduits, augmentant le risque d'extractions amères et astringentes lors de la macération.

- **Dégradation de l'acide malique et élévation du pH :** La chaleur extrême accélère considérablement le métabolisme respiratoire du raisin, entraînant une chute brutale de la teneur en acide malique. D'après les analyses d' **Ehsani (2026)** , les concentrations relevées dans les moûts européens de ce millésime avoisinent 1 g/L (contre une moyenne habituelle de 3 à 4 g/L). Cette forte diminution de l'acidité fixe provoque une hausse rapide du pH, exposant le moût à de graves vulnérabilités microbiologiques.
- **Variabilité de l'azote assimilable :** La sécheresse limite fortement la transpiration et l'absorption des nutriments du sol. En conditions de déficit hydrique, la vigne tend à utiliser l'azote presque exclusivement pour son propre métabolisme, générant un moût déficitaire en azote assimilable. La gestion d'un moût à forte teneur en alcool, combinée à des carences nutritionnelles, augmente considérablement le risque de fermentations bloquées, favorisant l'apparition de défauts olfactifs liés à la réduction (production de H₂S).

3. De la tradition à la précision : la nouvelle opération en cave

Lors d'un millésime extrême comme 2026, la dynamique chimique et fermentaire des moûts, exacerbée par des températures ambiantes élevées, peut subir des changements critiques en quelques heures. La gestion de la cave exige donc l'acquisition et le suivi en temps réel des paramètres, sans dépendre de laboratoires externes. Disposer de données immédiates pendant la phase de moutage permet au vigneron d'intervenir sur des points cruciaux : ajuster rapidement le pH (par exemple, en ajoutant de l'acide tartrique) pour compenser la perte d'acidité ; abandonner les protocoles standards au profit d'un apport ciblé d'azote, calculé

en fonction des niveaux réels d'azote assimilable par le levure, afin de prévenir les fermentations bloquées ; et calibrer les extractions polyphénoliques pour stabiliser la couleur et adoucir les tanins rendus agressifs par le stress hydrique.

4. CDR WineLab®, un allié en matière de gestion des urgences

Dans ce contexte délicat, **CDR WineLab®** se révèle un outil stratégique pour le contrôle qualité en temps réel. Sa capacité à fournir des données précises directement à la plateforme de réception des raisins permet une gestion de la compression des vendanges plus réactive que les méthodes traditionnelles. Son fonctionnement autonome et en quelques minutes, sans personnel hautement spécialisé ni équipement de laboratoire complexe, permet l'évaluation de chaque lot de raisins, un point crucial compte tenu de l'extrême hétérogénéité des vignobles touchés par la sécheresse.

Paramètre analytique	Impact sur la prise de décision en matière de vinification
Sucres (glucose et fructose)	Calcul précis du potentiel alcoolique; surveillance des fermentations bloquées.
Acide L-malique et acide L-lactique	Gestion de la fraîcheur et contrôle de la fermentation malolactique.
Azote assimilable	Choisir un protocole nutritionnel pour prévenir les défauts de réduction et le H ₂ S.
Acidité totale et pH	Interventions correctives immédiates pour la stabilité biologique du moût.
Indice total de polyphénols (ITP)	Décision concernant la durée de macération pour atténuer l'amertume des tanins.

5. Conclusion : L'analyse interne comme guide de prise de décision

Le millésime actuel démontre sans équivoque que les méthodes de vinification conventionnelles ne suffisent plus à atténuer les effets des changements climatiques extrêmes. Face à des fenêtres d'intervention de plus en plus restreintes, l'expérience et l'intuition du vigneron exigent un diagnostic immédiat. L'adoption d'un système d'analyse rapide directement en cave, tel que le CDR WineLab®, permet de réduire l'écart entre la détection d'une anomalie et sa correction. Donner au technicien la maîtrise totale du processus, transformant les données instantanées en actions ciblées, constitue aujourd'hui la stratégie la plus

efficace pour gérer le stress hydrique de la vigne et préserver l'équilibre et l'identité du vin.

6. Références utiles

- Bayley, J. (7 juillet 2026). Les vignobles français luttent contre la chaleur extrême alors que les pressions climatiques s'accroissent. *The Drinks Business*.
- Corbet, S., & Garriga, N. (2026, 20 août). Les vigneron champenois se lancent dans une course contre la montre face aux vagues de chaleur qui entraînent des vendanges plus précoces que jamais. *The Independent*.
- Cult Wines. (2019, 29 juillet). *Que signifie la vague de chaleur pour la vinification ?* Cult Wines Wine Academy.
- Dodd, O. (2026, 30 juillet). Résoudre la crise de la canicule dans le vin. *Drinks International*.
- Ehsani, M. (2026). *Vendanges 2026 : Comment la vague de chaleur en Europe remodèle les opérations en cave*. Fermentis Expert Insights.
- iDealwine. (4 juillet 2019 ; mise à jour le 22 décembre 2025). *Vague de chaleur et effets sur la vigne*. Les blogs iDealwine.
- Karlsson, P., et Karlsson, B. (2026, 28 juin). Vignobles menacés par La vague de chaleur extrême. *Forbes*.
- Liabot, J.-P., AFP et AP. (2026, 20 août). Vendanges champenoises : pourquoi la récolte commence dès la mi-août. *Euronews*.
- RFI. (2026, 20 août). Les vigneron français entament des vendanges précoces record face à la chaleur et à la sécheresse. *Radio France Internationale*.
- décembre 2020). Comment les vagues de chaleur affectent les raisins de cuve. *Growing Produce*.
- Vinetur. (12 août 2026). La chaleur extrême compromet les vendanges 2026 dans le monde entier. *Vinetur*.
- Wine Australia. (2026). *Gérer les vignes pendant les vagues de chaleur*. Portail Wine Australia.
- WineNews. (24 août 2026). De l'Italie à la France, le climat redessine le calendrier des vendanges dans les régions viticoles. *WineNews.it*.
- Actualités et opinions de Wine-Searcher. (12 juillet 2026). Les vagues de chaleur menacent les vendanges à Bordeaux. *Magazine Wine-Searcher*.
- Wyma Solutions. (17 août 2026). La vague de chaleur de 2026 n'affecte pas toutes les cultures de la même manière. *Postharvest.biz*.