

# Préface

La vigne et le vin occupent une place unique dans la production agricole française et dans le cœur des Français ! C'est un secteur absolument majeur de notre économie : il génère un excédent économique de plus de 9 milliards d'euros par an et assure nombre d'emplois dans la production, la vinification et la mise en marché. Ce secteur valorise nos terroirs dans leur grande diversité, partout en France. Cette spécificité est bien sûr source de valeur économique, mais elle est aussi le support d'une richesse culturelle et patrimoniale unique. Cette composante de l'identité française transforme souvent les questions viticoles en débats passionnés, que cet ouvrage rigoureux et ouvert permet d'éclairer intelligemment.

Ce livre est unique car il est construit pour permettre à chaque lectrice et à chaque lecteur de trouver des réponses à ses questions, qu'il ou elle soit viticulteur/viticultrice, œnologue, consommateur/consommatrice éclairé(e) ou étudiant(e). Mieux, il s'appuie comme peu d'autres sur le continuum vigne-raisin-vin pour éveiller votre curiosité au-delà de votre intention première. Vous constaterez à quel point la vigne et le vin révèlent des liens parfois insoupçonnés entre cultures, terroirs, santé, économie et enjeux sociétaux. Professionnel(le)s, vous y trouverez des données de référence et un cadre de réflexion sur vos propres pratiques. Amateurs et amatrices de vin, vous y découvrirez les secrets d'une filière aux traditions et aux approches diverses. Apprenant(e)s de tout âge, vous y suivrez une démarche scientifique rigoureuse et accessible pour mieux saisir les concepts et les enjeux du monde vitivinicole d'aujourd'hui et de demain.

Largement illustré, s'appuyant sur les parcours professionnels et l'expérience de ses deux auteurs, cet ouvrage aborde tous les champs de la viticulture et de l'œnologie, avec des synthèses documentées des connaissances les plus récentes. Il couvre ainsi toutes les questions de la génétique de la vigne, la physiologie du cep et ses conséquences sur la réponse au sol, aux conditions climatiques et à la conduite. Il aborde largement les aspects biochimiques du vin et le lien aux méthodes d'élaboration des différentes qualités. Il est une source de connaissances considérable, où chacun puisera pour appréhender l'ensemble des étapes allant du cep à la bouteille et au verre.

Le succès de ce livre, très vite devenu une référence et salué par plusieurs prix prestigieux, a permis la présente réédition en plusieurs langues. Ses auteurs ont tenu à réaliser une fine actualisation réglementaire, technique et scientifique à cette occasion. Les conditions de l'innovation sous contraintes climatiques et environnementales ont pu être développées, les données chiffrées mises à jour et certains sujets porteurs précisés, comme les cépages résistants, le greffage, l'irrigation par l'eau usée traitée, les labels, les vins sans alcool ou la mise en perspective de la composition des vins à partir de 30 ans de relevés météorologiques.

*De l'œnologie à la viticulture* est toujours ancré dans l'actualité, car la filière viticole est au cœur des enjeux contemporains. Elle fait face à des changements globaux inédits, dont le changement climatique, qui va peser sur les conditions de production et impacte déjà la phénologie de la vigne, les dates de vendange et la qualité des produits. Demain, les régions de production seront questionnées, exigeant des leviers d'adaptation forts. Les consommateurs aussi changent : la mondialisation conduit à une évolution profonde des marchés et des attentes de la société et des consommateurs en termes de volume, de qualité et de modes de production. Les exigences en matière de protection des cultures et de réduction de l'usage des produits phytopharmaceutiques sont particulièrement fortes. La filière vitivinicole doit donc tout à la fois répondre aux marchés intérieurs et aux marchés mondiaux en assurant une bonne performance économique. Heureusement, ce livre démontre que la diversité des territoires viticoles français permet de satisfaire à cette demande duale.

Le paradoxe de la viticulture est d'avoir une image de tradition autour d'un produit qui enchante, et en même temps d'être gourmande en innovations pour répondre à ces défis majeurs. Les innovations seront tout à la fois techniques et organisationnelles, et ceci tout au long de la chaîne de valeur : innovation variétale – avec un focus très important sur les résistances durables aux maladies foliaires que nous considérons comme un principe de responsabilité vis-à-vis des viticulteurs futurs –, conduite et protection du vignoble – notamment *via* le biocontrôle –, lutte contre les maladies du bois et les dépérissements, irrigation, transformation, conditionnement et mise en marché.

Les travaux de recherche menés hier et aujourd'hui dessinent une image résolument moderne de la viticulture et des produits de la vigne de demain. Les organismes de recherche, les établissements d'enseignement supérieur et l'ensemble de l'écosystème de l'innovation donnent à la France des atouts considérables pour accompagner la transition mondiale de la filière Vigne et vin. L'Institut national de la recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement (INRAE), l'Institut français de la vigne et du vin (IFV), toutes les interprofessions viticoles et d'autres acteurs se mobilisent pour cela. On ignore souvent qu'INRAE possède, en France, la plus riche collection ampélographique mondiale avec 2 250 cépages, indispensables pour améliorer et diversifier la production. Des unités de recherche couvrent la totalité des champs disciplinaires des domaines biotechniques, économiques et sociaux. Leurs travaux s'appuient sur des infrastructures expérimentales uniques au monde. *De l'œnologie à la viticulture* s'inscrit dans cette perspective d'innovation partagée : il affirme la volonté de transfert des résultats de recherche vers la filière vitivinicole, illustre la diversité des performances attendues par des acteurs différents, revendique l'indispensable dimension internationale de la réflexion, et initie de nouvelles questions de recherche.

Je vous souhaite une bonne lecture de cet ouvrage, prélude au plaisir d'une dégustation éclairée et à la redécouverte de nos vignobles !

*Philippe Mauguin*

PDG d'INRAE