vinetur

Les collines du Prosecco haut de gamme ont préservé leur récolte 2026 malgré une chaleur record

Irrigation d’urgence, feuillage plus dense et mesures sur les sols ont permis de limiter le recul de la production à moins de 1 % par rapport à 2025.

jeudi 26 novembre 2026



Les vignobles escarpés de Conegliano Valdobbiadene, dans le nord-est de l'Italie, où sont produits certains des Proseccos les plus chers, deviennent un exemple particulièrement observé de la manière dont les producteurs de vin peuvent s'adapter à un climat plus chaud sans perdre leur récolte.

Les producteurs et le consortium Prosecco Conegliano Valdobbiadene DOCG ont déclaré que la campagne 2026 avait été l'une des plus chaudes jamais enregistrées dans la région, marquée par la sécheresse, des nuits exceptionnellement chaudes et des températures diurnes supérieures de plusieurs degrés Celsius aux normales historiques. Malgré cela, les producteurs s'attendent à une récolte globalement comparable à celle de 2025, un résultat remarquable alors que d'autres régions viticoles européennes ont subi des pertes plus importantes liées au climat.

La région, située dans les collines au nord de Venise inscrites au patrimoine mondial de l'UNESCO, est connue pour ses vignobles dits héroïques, en raison de leur altitude et de leurs pentes abruptes. Cette appellation est distincte de la dénomination plus vaste et plus courante Prosecco DOC, même si les deux vins sont élaborés à partir du cépage Glera. Selon le consortium, l'expérience de la région montre que les rendements peuvent encore être préservés face à des conditions météorologiques plus extrêmes, mais au prix de contraintes techniques et financières croissantes.

La réponse de la région revêt donc une importance qui dépasse un seul territoire viticole italien. Dans l'ensemble du secteur des boissons, les producteurs tributaires de matières premières agricoles sont confrontés à des questions similaires concernant l'approvisionnement en eau, la constance de la qualité et la possibilité d'absorber des coûts d'adaptation plus élevés sur un marché concurrentiel. Dans le secteur du vin en particulier, l'équilibre entre le sucre et l'acidité est essentiel au style, à la fraîcheur et à la valeur commerciale.

Une étude commandée par le consortium et réalisée cette année par l'Université de Cantabrie, en Espagne, a modélisé l'évolution possible au cours des prochaines décennies de facteurs tels que les températures diurnes et nocturnes, l'humidité et les précipitations. Le directeur du consortium, Diego Tomasi, et des producteurs ont indiqué à Reuters que les conditions observées durant l'été 2026 correspondaient

globalement à celles que les modèles avaient prévues pour 2045 environ.

Le cycle végétatif a déjà évolué. Au cours des deux dernières décennies, il s'est raccourci de 16 jours au maximum dans les collines de l'appellation haut de gamme, selon le consortium. En 2026, les vendanges ont commencé environ 10 jours plus tôt que la moyenne historique. Au 15 septembre, environ 90 % de la récolte avait été effectuée, pour des volumes annoncés comme similaires à ceux de 2025.

Tomasi a déclaré que la région avait enregistré 60 nuits en 2026 durant lesquelles les températures étaient restées supérieures à 20 degrés Celsius, soit 68 degrés Fahrenheit. Quatre d'entre elles étaient des nuits « supertropicales », avec des températures supérieures à 23 degrés Celsius, laissant peu de possibilités aux vignes de récupérer de la chaleur diurne. Les nuits chaudes sont particulièrement difficiles pour les vignobles, car elles réduisent la capacité de la plante à ralentir son métabolisme et à retrouver son équilibre après des journées caniculaires.

Malgré ce stress, des documents du consortium consultés par Reuters montrent que la production a dépassé 70 millions de bouteilles au cours des neuf premiers mois de 2026. C'est moins de 1 % de moins que sur la même période en 2025 et environ 7 % de plus que la moyenne des dix dernières années. Le consortium a vendu quelque 98 millions de bouteilles en 2025, soit une hausse de 8 % par rapport à 2024.

La situation contraste avec celle d'autres régions d'Europe. Le ministère français de l'Agriculture a prévu que la production de Champagne issue de la récolte 2026 reculerait de 38 % par rapport à 2025, après le gel, la grêle, la sécheresse et les vagues de chaleur. Tomasi a déclaré que les comparaisons étaient difficiles, les climats, les cépages et l'âge des vignes variant d'une région à l'autre. À Conegliano Valdobbiadene, les vignobles escarpés sont rarement replantés, si bien que certaines vignes ont entre 80 et 90 ans. Selon lui, leur âge pourrait les avoir aidées à résister aux conditions extrêmes, après des décennies d'adaptation aux conditions locales.

Les producteurs affirment également avoir dû abandonner des pratiques autrefois considérées comme la norme. Primo Franco, de la cave Nino Franco, a expliqué à Reuters que le tournant avait eu lieu après l'été extrême de 2003. Depuis, a-t-il déclaré, les producteurs taillent beaucoup moins sévèrement qu'auparavant et

conservent davantage de feuillage autour des grappes, en particulier sur les versants exposés au sud, afin de protéger les raisins du soleil de l'après-midi le plus intense.

Il s'agit d'un net changement par rapport aux anciennes pratiques de conduite de la vigne, qui visaient souvent à exposer davantage les grappes au soleil pour augmenter leur teneur en sucre et, par conséquent, le degré d'alcool. Dans des conditions plus chaudes, une exposition excessive peut désormais déséquilibrer les raisins.

La gestion de l'eau est devenue un autre enjeu central, les précipitations étant plus courtes et plus intenses. Les producteurs cherchent à accroître la teneur du sol en matière organique pour favoriser la rétention d'humidité, tout en étudiant la possibilité de créer des réservoirs pour stocker l'eau pendant les périodes sèches. Franco a déclaré s'être longtemps opposé à l'irrigation, avant de changer d'avis. Il a indiqué à Reuters qu'à partir de 2025, il avait suivi les conseils de son œnologue et fait installer un puits.

Le cahier des charges de l'appellation DOCG interdit l'irrigation destinée à augmenter la production, mais autorise l'irrigation d'urgence, une pratique traditionnellement réservée surtout aux jeunes vignes. En 2026, les producteurs ont déclaré que les vignes adultes avaient elles aussi besoin d'aide. Franco Adami, un autre viticulteur de la région, a expliqué que des ouvriers avaient passé des semaines à transporter des tuyaux sur les coteaux escarpés pour atteindre les vignes en difficulté. « Cela a sauvé la récolte », a-t-il déclaré.

Ces adaptations sont coûteuses dans une région où les frais étaient déjà élevés. En raison du relief escarpé, la mécanisation est limitée et une grande partie du travail doit encore être effectuée à la main. Les producteurs ont déclaré que l'adaptation au changement climatique devrait encore alourdir ces coûts, alors que la concurrence sur le marché des vins effervescents laisse peu de marge pour répercuter les hausses sur les consommateurs.

Certains signes indiquent également que préserver les volumes ne suffit pas nécessairement à protéger le style des vins. Les chercheurs ayant participé à l'étude du consortium ont déclaré que la hausse des températures accélère l'accumulation des sucres et réduit l'acidité, en particulier l'acide malique, qui contribue aux arômes frais

et vifs. Franco et Adami ont indiqué que les producteurs avaient observé en 2026 des niveaux de pH plus élevés et une teneur en acide malique plus faible, tout en précisant que la qualité était restée élevée.

La question est particulièrement importante pour les vins effervescents, car la fraîcheur et l'acidité sont essentielles au profil attendu par de nombreux consommateurs. Plus largement, la situation constitue un avertissement pour les producteurs de vins et d'autres boissons tributaires de caractéristiques aromatiques précises des fruits ou des céréales : la résilience climatique peut stabiliser la production tout en modifiant le caractère des produits.

Cette pression s'exerce à un moment difficile pour l'ensemble du secteur viticole. La filière subit les effets des préoccupations sanitaires sur la consommation et de l'inflation liée aux coûts de l'énergie et à la guerre, qui pèse sur les dépenses des consommateurs. Malgré cela, les vins effervescents italiens ont généralement mieux résisté que les autres catégories. Les chiffres du secteur montrent que les exportations de vins italiens tranquilles ont reculé de 9,1 % en valeur au premier semestre 2026 par rapport à un an plus tôt, tandis que celles de vins effervescents sont restées globalement stables, en baisse de 1,6 %.

Selon l'Observatoire de l'Unione Italiana Vini, le Prosecco représente 78 % des exportations italiennes de vins effervescents en valeur, porté par une forte demande liée aux apéritifs et aux cocktails. Cette résistance relative n'a pas dissipé les inquiétudes des producteurs de Conegliano Valdobbiadene, qui affirment devoir continuer à investir dans les systèmes de gestion de l'eau, les pratiques viticoles et les infrastructures, alors que le réchauffement devient une contrainte permanente plutôt qu'un risque à venir.

« Nous ne devons plus parler de changement climatique », a déclaré Tomasi. « Nous devons simplement parler du climat actuel. »