

FICHE - ACTION ADAPTATION - COMITÉ 21

Viticulture résiliente : une stratégie de transition globale articulant adaptation et atténuation.

Structure pilote : Château Guilhem

2025 - N°2



Nom du projet : Viticulture résiliente : l'engagement durable du Château Guilhem face au climat

Structure pilote : Château Guilhem

Type de projet : Stratégie d'adaptation et de transition écologique d'un vignoble audois

Dates du projet : 2005 à aujourd'hui

Lieu du projet : Malviès, Aude

Mots-clés : Transition—Climat—Agriculture biologique—Vigne

Témoignage : Bertrand et Anne-Sophie GOURDOU ; Propriétaires-Exploitants



À savoir

Bertrand GOURDOU et son épouse Anne-Sophie reprennent le domaine viticole de Château Guilhem (Aude) en 2005. Face à des mutations climatiques qui s'accroissent depuis les années 2010, **l'exploitation entre alors dans une période de transformation profonde, incarnant la complémentarité et la nécessaire simultanéité des actions d'adaptation et d'atténuation.** Ils décident de se lancer dans une stratégie de transition à long terme et plus respectueuse de l'environnement en convertissant à l'agriculture biologique leurs terres jusqu'alors exploitées en agriculture conventionnelle. La certification « agriculture biologique » est ainsi obtenue en 2010, après l'obtention d'une certification « agriculture raisonnée » pendant quelques années. **Cette certification impose alors un nouveau cadre de mise en œuvre des actions d'adaptation potentielles.**



Contexte & enjeux

Quels sont les effets des changements climatiques constatés sur votre organisation / votre activité ?

C'est à partir de la décennie 2010 que des phénomènes climatiques d'ampleur sont observés, marqués par une grande variabilité interannuelle, renforçant encore davantage la nécessité de nos réflexions. Les années 2011, 2013, ou encore 2021 ont été marquées par des **pluies intenses, parfois extrêmement subites**, favorisant l'apparition du **mildiou**¹. Pour lutter contre cette maladie, il est possible d'utiliser du cuivre (dans une certaine limite pour respecter les règles de l'agriculture biologique). **Au Château Guilhem, le recours au cuivre a démarré dès le mois d'avril 2025, contre un démarrage plutôt en mai lors des précédentes années.**

Des pics de chaleur sont également observés, notamment en juillet, mais la problématique principale liée aux températures est l'apparition de gels tardifs : en 2024 par exemple, 5 hectares de vignes ont été perdus à la suite d'un épisode de gel tardif en avril.



Crédit photo : Château Guilhem

Quel a été l'élément déclencheur pour lancer une démarche d'adaptation ?

L'année 2021 a certainement été une des plus marquantes en termes d'événements climatiques extrêmes et a marqué un tournant dans nos réflexions et projets. Des précipitations hors du commun ont entraîné la perte de 80% des récoltes. Nous étions en cours de certification « biodynamie » ([labellisation DEMETER](#)) ; ces travaux ont dû être interrompus immédiatement. Cette méthode d'agriculture encore plus douce et nécessitant encore moins d'intrants n'est malheureusement pas adaptée à notre exploitation, du moins pour le moment, alors que nous devons faire face à des événements climatiques d'une ampleur inédite.



Photo : Vendanges au Château Guilhem, avec vue sur les contreforts pyrénéens (crédit photo : Château Guilhem).



Méthodes & outils

Quels outils, méthodes, accompagnements, avez-vous utilisé / sollicité ?

La Chambre d'agriculture met à notre disposition des ressources importantes ; nous bénéficions aussi des **conseils d'un technicien attitré**, avec qui nous avons des échanges réguliers relatifs aux informations collectées par les stations météorologiques positionnées sur notre secteur, afin **d'anticiper aux mieux les conditions climatiques défavorables** que nous pouvons connaître.

Objectifs & résultats

Quelles stratégies, projets ont été développés pour adapter l'organisation, l'activité ?

Nos réflexions sont axées autour d'une démarche d'écoresponsabilité globale, de la vigne jusqu'au packaging, en passant par les processus d'élaboration des vins. En effet, **nos actions d'adaptation aux changements climatiques n'auront de sens que si elles s'intègrent à une ambition globale, permettant davantage de cohérence écologique et d'efficacité.** Pour cela, plusieurs actions ont été menées, permettant conjointement de réduire nos vulnérabilités face aux effets des changements climatiques en adaptant nos pratiques, mais aussi en réduisant nos émissions de gaz à effet de serre, et donc nos impacts sur l'environnement.

Des [travaux sont en cours](#) avec l'Institut national de recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement (INRAE) pour la **création de variétés plus résistantes aux maladies comme le mildiou**. Ces variétés sont issues de greffes à répétition des cépages résistants et sont, depuis cette année, homologuées par l'INRAE.

Au Château Guilhem, ces variétés seront plantées dès l'année prochaine. A l'échelle du domaine, nous

avons aussi souhaité **développer et protéger la biodiversité existante** (la plantation d'arbres autour des vignes permet de refixer la biodiversité autour du domaine, de protéger la vigne du vent et des températures élevées, mais aussi d'accueillir une faune endémique, comme la barbastelle, une espèce de chauve-souris). Le labour est limité à un passage par an pour **maintenir la vie microbienne** et ainsi conserver des sols « vivants ».

En parallèle, et de manière complémentaire aux actions citées précédemment, nous avons aussi travaillé sur les matériaux nécessaires à la production de notre produit final afin d'obtenir un packaging écoresponsable dont les composants sont biosourcés, recyclés ou recyclables, grâce à un approvisionnement local. Les bouteilles en verre, produites à Béziers, sont ainsi plus légères (400g contre environ 600g en moyenne par bouteille) et sont intégrées à une stratégie d'upcycling mise en œuvre à l'échelle de l'exploitation.

Des axes d'amélioration ?

Les expérimentations menées par l'INRAE pour la création de variétés résistantes doivent être complétées par des tests gustatifs. Toutes les variétés ne seront pas forcément exploitables car récemment, sur une dizaine de vins testés, seuls deux paraissent intéressants d'un point de vue économique pour répondre aux attentes et goûts des consommateurs.



Photo : Un paysage viticole emblématique du territoire, capté depuis le site de la Chambre d'agriculture de l'Aude.

Obstacles rencontrés

**Avez-vous rencontré des difficultés particulières ?
Comment avez-vous contourné ces obstacles ?**

Les variétés résistantes développées avec l'appui de l'INRAE sont homologuées par l'Institut et acceptées par l'appellation « [Vin de France](#) », mais pas encore incluses dans les cahiers des charges de Appellations d'Origine Contrôlée. Il revient alors à l'exploitant de **faire un choix, nécessaire pour s'adapter aux mutations du climat, mais qui entraînera des conséquences sur les enjeux de marketing et de développement économique.**

Également, le recours aux pesticides et insecticides dans les exploitations conventionnelles ont détruit certaines espèces d'insectes, permettant à d'autres de proliférer et se développer sans prédateurs naturels. Pour les exploitations biologiques, sans moyen de lutte chimique, il est très difficile de lutter contre les espèces envahissantes.

Enfin, une autre difficulté concerne plus globalement le passage en agriculture biologique (2010), qui a été opéré dans un contexte sociétal encore peu enclin à se tourner vers le « bio ». Notre choix a finalement été positif car l'intérêt pour les produits biologiques s'est développé au fil des années, même si on remarque récemment un ralentissement des ventes de ces produits.

Leviers et facteurs clés de succès

Quels éléments ont facilité la mise en œuvre du projet ?

D'une part, les **travaux d'innovation variétale de l'INRAE** sont essentiels pour la filière viticole afin de lui permettre de poursuivre sa production en étant **plus respectueuse de l'environnement, toujours qualitative, et adaptée aux nouvelles réalités climatiques.**

D'autre part, pour le packaging, nous avons eu la possibilité de nous tourner vers des producteurs locaux, l'offre de produits biosourcés étant de plus en plus importante sur le territoire, permettant ainsi une économie de ressources et une réduction importante des émissions de gaz à effet de serre.

On trouve notamment assez facilement des cartons ou papiers labellisés FSC. Le Château a d'ailleurs reçu le prix de l'innovation marketing au concours des « Vignes d'Or » en 2023 pour son processus d'écoconception.

Perspectives

Quels points particuliers du projet ou de l'initiative pourraient-ils faire l'objet de nouveaux projets ou initiatives ?

Sur le plan technique, nous menons également de nombreuses **réflexions sur l'élaboration et la mise en œuvre du plan de traitement annuel de la vigne.** Toujours en respectant les critères de l'agriculture biologique, **nous essayons d'intégrer encore davantage d'éléments naturels** (comme des algues pour **favoriser la fixation du cuivre sur les feuilles par exemple, nécessaire pour lutter contre le mildiou** qui peut se développer lors des épisodes de fortes pluies).

Plus globalement, des réflexions sont à mener à plus grande échelle, notamment au sujet de la mécanisation par l'électrique (pour parvenir à la réduction drastique, voire la suppression totale du carburant sur les exploitations), mais aussi sur la robotisation de certaines pratiques (faute de main-d'œuvre, cela pourrait être utile pour vendanger, tailler la vigne, etc.).



Photo : Un exemple d'upcycling de bouteilles de vin transformées en verres ou porte piques (crédit photo : Château Guilhem)

Ressources

- Site internet du Château Guilhem —> [à consulter ici](#)
- Voir ou revoir : Agroécosystèmes et production alimentaire (2020) —> [à consulter ici](#)
- Guide sectoriel de l'adaptation aux changements climatiques, rubrique « agroalimentaire » (2022) —> [à consulter ici](#)