



VINITECH
SIFEL

LE SALON MONDIAL
vitivinicole.arboricole.maràicher

20 - 22
NOVEMBRE
2018

Retrouvez
l'ISVV
à **VINITECH**

Pôle Services Allée D, travée 29



ISVV
INSTITUT DES SCIENCES
DE LA VIGNE ET DU VIN
BORDEAUX AQUITAINE

L'ISVV - 10 ans de recherche scientifique & de formation pluridisciplinaire



Une communauté de
250 chercheurs



1 école doctorale franco-allemande
dans le cadre de l'Alliance BAG
(Bordeaux-Adelaïde-Geisenheim)



Plus de **600** étudiants
dont **60** Œnologues diplômés
et **160** stagiaires en formation
continue chaque année



4 cellules de transfert technologique
et de valorisation



5 masters dans le domaine de la
vigne et du vin dont le master Erasmus
Mundus WinTour



Une participation forte au projet
Interreg VINOVERT sur le maintien
de la compétitivité des entreprises
de la filière vigne et vin



Des équipements technologiques
de pointe



Un partenariat de diffusion des
connaissances "Les Vendanges du
Savoir" avec la Cité du Vin

10
Ans

**TRADITION &
INNOVATION**

10 ans de recherche
scientifique & de formation
pluridisciplinaire

RECHERCHE

De la vigne
au consommateur

À l'ISVV, la recherche interdisciplinaire de haut-niveau se décline autour de trois grands thèmes fédérateurs :

environnement, typicité/ qualité, marchés.

› **Le thème 'environnement'** concerne notamment l'adaptation de la vigne au changement climatique mais aussi les différentes maladies de la vigne avec un objectif de réduction des intrants phytosanitaires.

› **Le thème 'typicité et qualité du vin'** précise les déterminants chimiques et sensoriels contribuant à faire qu'un vin est reconnu pour sa typicité et sa qualité oenologique

› **Le thème 'marchés'** aborde différents aspects socio-économiques, historiques et territoriaux permettant d'améliorer la compétitivité et la durabilité de la filière vitivinicole

Les laboratoires de recherche de l'Université de Bordeaux, Bordeaux Montaigne, de l'INRA et du CNRS associent également les écoles de Kedge BS et de Bordeaux Sciences Agro.

FORMATION

La diversité et l'excellence à l'écoute des besoins du marché du travail

L'ISVV est reconnu unanimement pour la qualité de ses formations dispensées en lien avec les derniers résultats de la recherche.

Avec une large offre de formation, allant de la Licence au Master, dont le Diplôme National d'Oenologie et un Master international en œnotourisme "Erasmus Mundus" en anglais, l'ISVV permet de répondre aux besoins de la filière vitivinicole.

La formation à destination des professionnels, sous forme de stages courts ciblés concernent aussi bien la dégustation, la viticulture, l'élaboration des vins que la gestion, le commerce ou l'œnotourisme. Ils vous tiennent informés des dernières avancées et innovations.

Quelques uns de nos laboratoires de recherche intégrés à l'ISVV : l'UR Oenologie, l'UMR EGFV, l'UMR SAVE, le GRETHA.

TRANSFERT

Une histoire riche de partenariats avec les acteurs de la filière

L'ISVV a également pour mission de développer la **recherche partenariale** et le transfert en direction des entreprises et de la société.

L'ISVV soutient les activités de quatre **cellules de transfert technologique** et de valorisation, en termes de réalisation d'audits et prestations de service pour les entreprises vitivinicoles.

› **Amarante process** (génie des procédés pour l'optimisation des outils de vinification et le respect de l'environnement)

› **Microflora®** (microbiologie du vin)

› **Polyphénols Biotech** (production, caractérisation et analyse des polyphénols)

› **Vitinnov** (protection intégrée et conduite du vignoble, agro-écologie, viticulture de précision)

De plus, la proximité avec le cluster régional **Inno'Vin** permet de contribuer aux échanges fructueux entre le monde de la recherche académique et les acteurs de la filière.

Mardi 20 novembre

14h à 16h

Hall 3 – salle 300

GRANDE CONFÉRENCE DE L'ISVV

« Viticulture biologique, Vins Bio et Nature :
atouts, performances et contradictions »

*[conférence traduite en anglais
suivie d'une table ronde]*

14h à 15h - Conférence

La viticulture et les vins biologiques représentent la certification la plus plébiscitée par les consommateurs sur les aspects environnementaux et sanitaires. Pour autant ce mode de certification est-il réellement la panacée en matière de développement durable de la filière? Quelles sont les alternatives et comment concilier responsabilité sociétale, qualité, et intérêts économiques de la filière ? De quoi le Bio et la biodynamie sont-ils le nom et quelles sont leurs contradictions? Quelle crédibilité des démarches et allégations de naturalité ?

Animateurs : Alain Blanchard (ISVV/ Université de Bordeaux)
et Eric Giraud-Héraud (ISVV/ INRA-Université de Bordeaux)

Intervenants : Denis Thiery (ISVV/ INRA), Adrien Rusch (ISVV/ INRA), Isabelle Masneuf-Pomarède (ISVV/ Bordeaux Sciences Agro), Axel Marchal (ISVV/ Université de Bordeaux), Yann Raineau (ISVV/ Bordeaux Sciences Agro)

15h à 16h - Table ronde

Animatrice :

Laurence Geny-Denis (ISVV/
Université de Bordeaux)

Intervenants :

- Hubert de Bouïard (Château Angéhus)
- Frédéric Brochet (Ampelidae)
- Jean François Bruère (Producta Vignobles)
- Gwenaëlle Le Guillou (Syndicat des Vignerons Bio d'Aquitaine)



Mardi 20 novembre
16h à 17h
Hall 3*

LE PORTUGAL INVITÉ D'HONNEUR DE LA GRANDE CONFÉRENCE

avec João Nicolau de Almeida

*[conférence en partenariat avec le projet Vinover
suivie d'une dégustation]*

Dégustation commentée et débat

Dans le cadre d'une dégustation commentée de vins Bio du Douro, l'ISVV apostrophera le célèbre œnologue João Nicolau de Almeida pour reprendre les débats de la grande conférence, par une contextualisation des vignobles de montagne et des vignobles atlantiques au Portugal afin de proposer un regard extérieur sur l'évolution des vins Bio en Europe...

Animateur : Gilles de Revel (ISVV/ Université de Bordeaux)

***Inscription obligatoire auprès de VINITECH (60 places maximum)**

Le projet Vinover

Coordonné par le laboratoire de recherche GRETHA qui a été sélectionné pour le financement par le programme Interreg SUDOE 2014-2020, VINOVERT s'intéresse par une approche interdisciplinaire aux nouvelles exigences des marchés en matière environnementale et sanitaire, ainsi qu'à la réduction des intrants œnologiques.

www.vinover.eu



Mercredi 21 novembre

11h30 à 13h

Hall 3 – salle 305

CONFÉRENCE

« Changement climatique : quels enjeux ?
quels défis ? »

[conférence traduite en anglais]

Les attendus en matière climatique et leurs conséquences sur la Vigne et le Vin - Comment y faire face ? Elévation des températures moyennes, changements du régime des pluies, vagues de chaleur sont certaines des modifications attendues au cours du XXIème siècle. Les conséquences à envisager sur la vigne commencent à être mieux décrites. Comment y répondre et quels leviers mobiliser ? Mitigation et adaptations à la vigne et au chai, mais aussi dans la filière. La conférence vous donnera quelques pistes pour mieux envisager le futur.

Animateurs : *Nathalie Ollat (ISVV/ INRA) et Marie-Catherine Dufour (IFV)*

Intervenants : *Inaki Garcia de Cortazar-Atauri (INRA), Philippe Darriet (ISVV/Université de Bordeaux), Sophie Penavayre (IFV), Laure de Resseguier (ISVV/Bordeaux Sciences Agro), Philippe Marullo (BIOLAFFORT), Agnès Destrac (ISVV/INRA), Elisa Marguerit (ISVV/Bordeaux Sciences Agro), Gonzaga Santesteban (Universidad Pública de Navarra)*

Jeudi 22 novembre

09h30 à 11h

Hall 3 – salle 306

CONFÉRENCE

« Vins liquoreux de Bordeaux :
entre richesse aromatique et crise de
consommation, quels profils sensoriels
privilegier ? »

Les vins liquoreux sont élaborés selon un procédé de vinification singulier à partir de raisins surmûris sous l'action du champignon *Botrytis cinerea*. De cette alliance, résultent des vins aux nuances aromatiques exceptionnelles. Cependant, bien que bénéficiant d'une forte notoriété et reconnus qualitativement, ces vins se consomment essentiellement pour les grandes occasions et de fait, font face à une crise de consommation.

La conférence présentera l'approche pluridisciplinaire des travaux engagés (histoire, œnologie, analyse sensorielle, économie) et une première série de résultats.

Animateurs : *Philippe Darriet (ISVV/ Université de Bordeaux) et Eric Giraud-Héraud (ISVV/ INRA-Université de Bordeaux)*

Intervenants : *Philippe Darriet (ISVV/ Université de Bordeaux), Stéphanie Lachaud ((ISVV/ Université Bordeaux Montaigne) Sophie Tempère (ISVV/ Université de Bordeaux), Anne Hubert (ISVV et Agence Bio)*

Judi 22 novembre
09h30 à 11h
Hall 3 – salle 304

**CONFÉRENCE IFV :
L'ISVV S'ASSOCIE À L'IFV**
« Dépérissement du vignoble : un ensemble
de réponses face à une problématique
complexe »

Complexe à diagnostiquer, le dépérissement du vignoble met en péril la compétitivité de la filière. En France, il est responsable d'une perte de rendement estimée à 4,6 hL/ha. Le Plan National de Dépérissement lancé en 2016 rassemble les acteurs du vignoble et de la recherche pour proposer des solutions innovantes : maîtrise de la flavescence dorée ou du court-noué, physiologie des maladies du bois et de la sécheresse, surveillance du vignoble, maladies émergentes.

Animatrice : Héroïse MAHE (IFV- CNIV)

Intervenants : Marion CLAVERIE (IFV), Chloé DELMAS (ISVV/INRA), Sylvie MALEMBIC-MAHER (ISVV/INRA), Séverine Mary (ISVV/ Vitinnov), Xavier FOISSAC (ISVV/INRA), Yann SLOSTOWSKI (CIVB)



› ANIMATIONS SUR LE STAND ISVV

Retrouvez nous en continu sur notre stand !

Pôle Services, Allée D, travée 29

ANIMATIONS TRANSFERT

Illustration des activités des cellules de transfert de l'ISVV à l'aide d'un microscope relié à un écran (Microflora)

Tous les jours à 11h30 suivie d'un apéritif offert

Quiz à remplir en continu avec tirage au sort le jeudi 22 novembre à 16h avec 3 lots à remporter

[En +]

> La cellule de transfert **Amarante Process** de l'ISVV est partie prenante dans la conférence « Maîtrise des résidus de produits phytosanitaires de la Vigne à la Bouteille » organisée par l'IFV, mercredi 21 novembre, 16h à 17h30 (Hall 3 – salle 305)

> La cellule de transfert **Vitinnov** de l'ISVV est partie prenante de la conférence IFV /ISVV sur le dépérissement et participe au forum des idées (projet Iroulégu)

ANIMATIONS FORMATIONS

Quiz formation professionnelle avec un stage à gagner (

Présentation de toutes les formations, tous les diplômes - des réponses à vos questions sur les cursus

Jeu "Découvrir les arômes" – en libre accès sur le stand

Vidéo en continu sur 3 types de filtres

Atelier d'observation au microscope de suspension de levures

[En +]

L'ISVV innove en matière de formation!

> Découvrez notre nouveau jeu pédagogique, le **Golden Grape Challenge** pour découvrir les secrets du fonctionnement d'un pied de vigne

Jeu en libre accès sur le stand

EXPOSITION DE LA VIGNE AU VERRE

En continu sur le stand - présentation visuelle de différentes activités de recherche en écho aux activités des laboratoires

L'ISVV participe à VitiREV !

VitiREV - le projet structurant de la Nouvelle-Aquitaine pour des territoires viticoles innovants et respectueux de l'environnement!

La Région Nouvelle-Aquitaine se lance dans un projet d'envergure pour accompagner la sortie des pesticides sur ses territoires viticoles.

L'enjeu principal est de rester à l'horizon 2050 une terre agricole, viticole, dynamique et attractive pour ses habitants, les entreprises et leurs salariés ainsi que pour les touristes attirés par cette destination.

Animateurs pour l'ISVV : Yann Raineau (ISVV/ Bordeaux Sciences Agro) et Anne-Sophie Masure (ISVV/Université de Bordeaux)

Mercredi 21 novembre de 15h30 à 16h30

Hall 1 – Forum éco phyto agro écologie

Conférence en duplex avec le Forum Agriculture Innovation 2018



10 Ans



ISVV
INSTITUT DES SCIENCES
DE LA VIGNE ET DU VIN
BORDEAUX AQUITAINE

université
de **BORDEAUX**

ISVV - Institut des Sciences de la Vigne et du Vin
210 Chemin de Leysotte
33140 Villenave-d'Ornon
www.isvv.fr

