



Vignes, Vins : jeux et enjeux de la diversité

PROGRAMME PROVISOIRE

Jeudi 6 octobre

9h15 : Accueil des participants.

9h30 : Ouverture du colloque.

10h00 : **Conférence d'ouverture** – « La domestication et la diversification de la vigne (*Vitis vinifera* L.) : apport de l'archéobiologie ». Jean-Frédéric Terral et Laurent Bouby (Université de Montpellier 2).

.

La dynamique des milieux

11h00 : « Variabilité spatiotemporelle du climat aux échelles fines et terroirs viticoles » - Hervé Quenol (UMR Costel 6554 LETG, Université de Rennes 2).

11h30 : « La biodiversité du vignoble » - Joël Rochard (IFV France).

14h00 : « La vigne et les microorganismes du sol en interactions » - Yvan Moëgne-Loccoz (Université de Lyon 1).

14h30 : « Microorganismes pathogènes, ravageurs directs et indirects de la vigne » - Sandrine Rousseaux (Université de Bourgogne).

15h00 : « Microflore indigène et microflore sélectionnée du vin » - Aline Lonvaud (Université de Bordeaux 2).

15h30 : Pause.

15h45: « Brettanomyces et autres micro-organismes indésirables à l'origine de défauts du vin » - Hervé Alexandre (Université de Bourgogne).

16h15 : « Diversité naturelle et culturelle des terroirs viticoles en Bourgogne » - Jean-Pierre Garcia et Thomas Labbé (Université de Bourgogne).

16h45 : « Terroir, climat et architecture: comment exprimer la typicité ? Seul modèle de durabilité ? » - Alain Carbonneau (Montpellier SupAgro).

17h15 : « Olivier de Serres et les sols viticoles : genèse d'un savoir moderne » - Éric Pothier (Université de Bordeaux 3).

17h45 : Discussion

18h30 : Concert de l'ensemble « Le Laostic », sous la direction de François Tainturier, au cellier du Château,

Vendredi 7 octobre

Les vins et la saga des cépages

9h30 : « La diversité génétique de *Vitis vinifera* » - Jean-Michel Boursiquot (Montpellier SupAgro).

10h00 : « La diversification des cépages au fil de l'Histoire » - Luigi Bavaresco (Università Cattolica del Sacro Cuore, Piacenza, Italie).

10h30 : « Les Chardonnay du monde » - Henri-Laurent Arnould (Oenoplurimedia).

11h00 : Pause.

11h15 : « Diversité et spécificité des vignobles boliviens » - Luis Antelo (Universidad Autónoma Juan Misael Saracho, Bolivie).

11h45 : « La large gamme des cépages et des vignobles au Brésil », Celito Guerra (EMBRAPA Uva et Vinho, Brésil).

14h00 : « La temporalité et le génie des hommes : l'invention du vin jaune » - Claude Royer, (CNRS).

14h30 : « Les vins de Valpolicella: histoire, tradition et innovation » - Roberto Ferrarini (Università degli Studi di Verona, Italie).

15h00 : Film sur le Vin Jaune présenté par Claude Royer.

15h15 : Pause.

15h30 : « Des outils de sauvegarde de la diversité : les conservatoires de cépages » - Laurent Audeguin (IFV, Montpellier).

16h00 : « Des molécules aux odeurs : la richesse des arômes » - Eva Campo Sahagun (Universidad de Zaragoza, Espagne).

16h30 : « Spécificité des réceptions et descriptions sensorielles : approches du consommateur » - Dominique Valentin (AgroSup Dijon).

17h00 : « Une stratégie de diversification de l'offre des coopératives viticoles en Bourgogne et Champagne » - Sébastien Ressencourt (Université de Bourgogne).

17h45 : Dégustation animée par le Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne.

Samedi 8 octobre

9h30 : « Demande plurielle et émergence d'un besoin de diversité chez le consommateur de vins. Mythe ou réalité ? » - Joëlle Bouard (ESC Dijon).

10h00 : « Le cahier des charges des appellations d'origine : consécration juridique de la diversité » - Norbert Olszak (Université de Paris I).

10h30 - 12h30 : **Table ronde de clôture : « Vignes et Vins : la diversité en question »**

10h30 : Table ronde

- « Modes de conduite et traitements « alternatifs » de la vigne » - Marielle Adrian (Université de Bourgogne)
- « Vers une viticulture "plurispécifique" » - Jacques Wéry (Montpellier SupAgro).
- « Les guides du vin, promoteurs ou non de la diversité » - André Deyrieux (Journaliste, Winetourisme.com)
- « Internet et le vin : diversification, amplification ou dispersion du savoir ? » - Evelyne Resnick (Consultante en "marketing web" du vin)

Discussion.

15h : Visite d'un domaine viticole.

