



Vinseo



LA VEILLE VITIVINICOLE

#8 - MARS 2018

ASSOCIATION DES FOURNISSEURS DE LA FILIÈRE VITIVINICOLE D'OCCITANIE

LA VEILLE VITIVINICOLE DE VINSEO EST DIFFUSÉE GRATUITEMENT À TOUS NOS ADHÉRENTS AVEC LE SOUTIEN DE LA RÉGION OCCITANIE

SAVE THE DATE : ASSEMBLEE GENERALE VINSEO LE VENDREDI 8 JUIN - DOMAINE DU CHAPITRE (34)

Thèmes de recherche

12 VARIÉTÉS DE VIGNE OCCUPENT LA MOITIÉ DE LA SURFACE VITICOLE MONDIALE

Actuellement, seule une infime proportion de la diversité génétique de la vigne est utilisée par les viticulteurs à travers le monde : 1% seulement des variétés de vigne, soit 12 des 1.100 cultivars utilisés à des fins de vinification, occupent aujourd'hui 45% du vignoble mondial. Dans certains pays comme la Chine, l'Australie et la Nouvelle-Zélande, ce pourcentage dépasse même les 80%. La Chine est à elle seule un cas unique, avec 75% de son vignoble planté de Cabernet-Sauvignon. Pourtant, certaines variétés sont mieux adaptées au réchauffement climatique et à la sécheresse que les 12 plus connues et exploitées dans le monde. Dans ce contexte, des chercheurs de l'université de Harvard (États-Unis) et de l'INRA suggèrent de mieux exploiter la diversité de la vigne pour contrer les impacts du changement climatique.

Source : Agrodigital

[Lien de téléchargement](#)

IMPACT DE LA PRESSION DU CO2 SUR L'ARÔME DES VINS MOUSSEUX

Des chercheurs de l'Université de Cordoue (Espagne) ont étudié l'influence de la pression exercée par le CO2 sur le métabolisme des levures au cours de la seconde fermentation des vins mousseux embouteillés. Les principaux effets observés concernent la teneur en esters éthyl-dodécanoate, éthyl-tétradécanoate, hexyl-acétate, éthyl-butanoate et éthyl-isobutanoate, associés aux arômes fruités et floraux du vin.

Source : Agrodigital

[Lien de téléchargement](#)

L'OZONE AMÉLIORE L'EMPREINTE AROMATIQUE DU RAISIN BLANC

Déjà utilisé dans la filière vitivinicole pour réduire la flore microbienne source d'altération du raisin, l'ozone pourrait également améliorer le profil aromatique et la qualité des cépages blancs. Une recherche dirigée par l'université de Turin (Italie) vient en effet de démontrer que l'ozone, appliquée en post-récolte, induit des modifications transcriptionnelles associées à une surproduction de composés organiques volatils déterminants pour la qualité finale et les propriétés organoleptiques des vins issus de Moscato bianco : terpènes, linalol, géraniol, nérol...

Source : Nature

[Lien de téléchargement](#)

DES PROTÉINES DE LEVURES IMPLIQUÉES DANS LA FORMATION DE LA FLEUR DES VINS ESPAGNOLS

Des chercheurs de l'université de Cordoue (Espagne), en collaboration avec l'université de Sassari (Italie), ont identifié des protéines, appelées Ccw14p et Ygp1p, issues de la paroi cellulaire des levures *Saccharomyces cerevisiae*, qui jouent un rôle dans la formation de la fleur caractéristique des vins d'appellation Montilla-Moriles. Cette découverte devrait permettre de réaliser une meilleure sélection des levures et de développer des levures

APPELS À PROJETS

GRAND PRIX AMORIM DE L'INNOVATION ET DU DÉVELOPPEMENT

En partenariat avec le salon Vinitech-Sifel, l'académie Amorim lance un « Grand Prix Innovation & Développement » à l'intention des jeunes entreprises de moins de trois ans. Doté d'un budget de 5.000 €, le concours vise à faire émerger des projets innovants autour du vin, que ce soit au niveau de la production, de l'environnement, de la communication ou de la commercialisation. La date limite de dépôt des candidatures est fixée au 15 avril 2018.

Source : Académie Amorim

[Lien de téléchargement](#)

NOUVEL APPEL À PROJETS DEPHY EXPE

L'édition 2018 de l'appel à projets « Dephy Expe - Expérimentation de systèmes agro-écologiques pour un usage des pesticides en ultime recours » vient d'être lancé par le Ministère de l'Agriculture. Cet appel à projets s'inscrit dans le cadre du plan Écophyto 2. Pour rappel, le dispositif Dephy Expe est un réseau d'expérimentations de pratiques et systèmes de cultures économes en pesticides. Il vise à tester scientifiquement et à valider des changements de pratiques, en appréhendant et en explicitant l'ensemble des contraintes et critères qui fondent les décisions des agriculteurs. Les candidats à l'appel à projets devront rédiger une lettre d'intention avant le 20 avril 2018, donnant lieu à un aller-retour avec le jury de sélection. Les dossiers finaux de candidature seront à déposer avant le 28 septembre 2018.

Source : Ministère de l'Agriculture

[Lien de téléchargement](#)

APPEL À PROJETS CENOVATION

L'appel à projets CEnovation lancé par la Technopole Bordeaux Montesquieu s'adresse aux startups d'au moins quatre ans porteurs d'un projet alliant savoir-faire traditionnel, innovation, technologie et créativité. Les lauréats se partageront une dotation 38.500 € et bénéficieront d'un stand sur le salon Vinitech, d'un plan média, d'une adhésion au cluster Inno'Vin ou encore d'un accompagnement entrepreneurial pour concrétiser leur projet. Les candidatures sont à déposer avant le 31 mai 2018.

Source : Technopole Bordeaux Montesquieu

[Lien de téléchargement](#)

génétiqumment modifiées en vue d'améliorer le processus de vinification sous voile de fleur, et par conséquent, la qualité des vins fins andalous.

Source : Agrodigital

[Lien de téléchargement](#)

Technique

LUTTE CONTRE LES BRETTES : DES INTERACTIONS TEMPÉRATURE/ÉTHANOL

Une équipe de recherche associant la société Mark Ryan Winery et l'université de l'État de Washington (États-Unis) a mis en évidence une synergie entre la température de stockage des vins et le niveau d'éthanol, qui permettrait de contrôler le développement de *Brettanomyces bruxellensis* dans les vins rouges. Les chercheurs ont déterminé que les vins contenant plus de 13% d'éthanol devraient être stockés à des températures inférieures ou égales à 12 °C afin de limiter l'impact négatif des Brettts.

Source : American Journal of Enology and Viticulture

[Lien de téléchargement](#)

IMPACTS DE L'UTILISATION DU COUVERT VÉGÉTAL SUR LA LIGNE DES SOUCHES

De récents travaux ont mis en évidence les effets positifs du couvert végétal pour la santé du sol : développement d'un système racinaire favorable à la bonne santé biologique du sol, amélioration de l'infiltration des nutriments, maintien des niveaux de carbone organique... Dans la lignée de ces résultats, des chercheurs de l'Université d'Adélaïde (Australie) ont également démontré certains aspects négatifs liés à l'élimination à long terme des plantes au niveau de la ligne des souches, le plus évident étant l'augmentation des résistances aux herbicides. Ces résultats sont issus d'une série d'essais menés pendant trois ans sur différentes options de culture, sur des vignes âgées de 13 ans de la variété Shiraz. Les chercheurs ont également utilisé des technologies de séquençage de pointe pour déterminer le rapport entre le microbiome du sol et de la racine et celui des raisins. Selon les chercheurs, le succès de l'utilisation du couvert végétal sur la ligne de souche dépend essentiellement du choix des espèces végétales les mieux adaptées pour chaque vignoble et d'une vision à long terme de l'objectif à atteindre.

Source : Wine Australia

[Lien de téléchargement](#)

EFFETS DE LA MATURITÉ DU RAISIN ET DU DEGRÉ D'ALCOOL SUR LES PHÉNOLS

Des chercheurs de l'université de Washington ont évalué l'impact du cultivar, de la maturité du raisin et du degré d'alcool sur la formation de pigments polymériques dans deux vins (Syrah et Cabernet Sauvignon) vieillissant artificiellement. Les résultats montrent que la maturité des raisins et l'âge des vins affectent significativement le teneur en anthocyanes et son déclin, ainsi que la formation des pigments polymériques de petite taille. De leur côté, le degré d'alcool et le temps affectent davantage les pigments polymériques de grande taille. L'hydrophobicité des phénols des vins est également altérée par le cultivar, la maturité des raisins et la durée de vieillissement.

Source : American Journal of Enology and Viticulture

[Lien de téléchargement](#)

UN BIB ACTIF POUR PROLONGER LA CONSERVATION DU VIN

L'entreprise allemande Albis Plastic a développé un absorbeur d'oxygène à base de fer, de sels et d'un matériau porteur (polypropylène, ou polyéthylène, ou éthylène-acétate de vinyle, ou polyamide) à insérer dans les BIB pour allonger la durée de vie des outres sans nuire à la qualité du vin. Le « Shelfplus O2 » est conçu pour être placé entre les deux couches de polyéthylène des BIB, permettant ainsi de limiter l'oxydation du vin et/ou de diminuer les concentrations en sulfites.

Source : Réussir Vigne

[Lien de téléchargement](#)

UN TEST POUR ÉVALUER LES BIOSTIMULANTS

Des chercheurs de l'UMR Agroécologie de Dijon ont développé un outil qui permet de caractériser en conditions contrôlées l'effet des biostimulants. Selon Marielle Adrian, de l'université de Bourgogne, « cet outil permet de caractériser l'effet des biostimulants sur le développement racinaire et le développement végétatif de la vigne. On peut aussi réaliser des analyses complémentaires pour déterminer la teneur en chlorophylle, en phytohormones ou d'autres métabolites ». La mise au point de ce test s'est faite dans le cadre de deux projets : FUI Iris+ et PARI.

Source : Vitisphère

[Lien de téléchargement](#)

CONCOURS « BETTER IDEA » 2018

La société Bayer réitère son concours « Better Idea » à l'intention de l'ensemble des agriculteurs et éleveurs de l'hexagone. Le principe de l'appel à projets est le même que pour les éditions précédentes : jusqu'au 30 juin 2018, l'ensemble des agriculteurs, éleveurs et étudiants du secteur agricole, ayant une bonne idée, pourront la proposer [sur le site dédié](#). Cinq projets seront sélectionnés par un jury de professionnels, dont un par le vote des internautes. Les lauréats recevront chacun 5.000 € pour leur permettre de concrétiser leur projet.

Source : Mon-Viti

[Lien de téléchargement](#)

ACTUALITÉS

CONCLUSIONS DU DERNIER COMITE NATIONAL DES AOC VITICOLES

Le Comité national des AOC viticoles et sa commission permanente réunis les 14 et 15 février derniers ont fait le point sur plusieurs dossiers importants pour la filière, parmi lesquels l'introduction de cépages résistants au changement climatique pour les AOC Bordeaux, Bordeaux Supérieur et Crémant de Bordeaux, et l'expérimentation de voiles d'hivernage contre le gel pour l'AOC Cour Cheverny. Le groupe de travail « Evolution de l'encépagement » envisage notamment la possibilité d'introduire à titre d'essai des cépages résistants à une hausse des températures dans les vignobles bordelais. L'encépagement prévu serait limité à 5% de l'exploitation et ne pourrait dépasser les 10% dans l'assemblage afin de ne pas impacter la typicité du vin. Concernant les voiles d'hivernage, la Chambre d'Agriculture du Loir-et-Cher et la Chambre d'Agriculture d'Indre-et-Loire expérimentent actuellement l'utilisation de voiles pour protéger des gels de printemps.

Source : INAO

[Lien de téléchargement](#)

DE NOUVELLES RÈGLES POUR LA TRAÇABILITÉ DES VINS

Deux nouveaux règlements de la Commission européenne publiés le 28 février viennent renforcer les règles relatives aux produits viticoles en ce qui concerne le régime d'autorisations de plantations de vigne, le casier viticole, les documents d'accompagnement et la certification, le registre des entrées et des sorties, les déclarations obligatoires, les notifications et la publication des informations notifiées. Ces nouvelles règles, matérialisées notamment par la création d'un « document accompagnement », permettront de mieux contrôler les mouvements des produits viticoles, de renforcer la certification d'origine et de garantir la bonne application des contrôles permettant de lutter contre la fraude.

Source : Eurlex

[Lien de téléchargement](#) : Règlement délégué (UE) 2018/273

[Lien de téléchargement](#) : Règlement d'exécution (UE) 2018/274

ÉTIQUETAGE NUTRITIONNEL : LES PROPOSITIONS DE LA FILIÈRE BOISSONS

Les organisations professionnelles du secteur européen des boissons alcoolisées ont présenté le 12 mars à la Commission européenne leurs propositions relatives à l'étiquetage nutritionnel. Les professionnels sont notamment tombés d'accord pour fixer à 100 ml la portion de référence pour l'indication de la valeur énergétique de toutes les boissons alcoolisées. Les opérateurs seraient libres d'indiquer, en plus, la teneur en calories par unité de consommation. L'information pourra être apportée, par l'étiquette, mais aussi par un QR-code ou un code-

DES SYSTÈMES À FAIBLES NIVEAUX D'INTRANTS PHYTOS TESTÉS PAR L'IFV

L'IFV d'Angers expérimente depuis 2012 des systèmes de culture à faibles niveaux d'intrants phytosanitaires. Les résultats, sur les performances technico-économiques et les conséquences pratiques du changement de système pour les vigneron, ont été présentés lors du dernier Sival. Résultats : entre 2012 et 2017, les intrants ont été réduits sur les deux systèmes d'essais comparativement au témoin, avec des valeurs entre 4 et 5, contre 9 à 12 pour la parcelle de référence. La maîtrise des insectes a été très bonne tout au long de l'essai (pas de dégâts de tordeuses ou cicadelles). Pour les maladies, mildiou et botrytis ont été plutôt bien maîtrisés sur les cinq années. Sur les rendements, la conduite 1b avec la taille en cordon de royat a entraîné une baisse de rendement en 2012, mais qui a été compensée ensuite en 2013. L'enherbement total (1a) a aussi entraîné une baisse de rendement, mais plus tardive que pour la conduite 1b. En moyenne sur les 5 années, les rendements 1a sont inférieurs aux 1b, eux-mêmes inférieurs au témoin.

Source : Techniloire

[Lien de téléchargement](#)

Marchés

LES EFFERVESCENTS PRÊTS À PERCER SUR LE MARCHÉ CHINOIS

La catégorie des vins effervescents est relativement faible en Chine, représentant seulement 1% des ventes de vins. Mais la situation pourrait changer avec l'émergence de nouvelles variétés plus abordables, selon Wine Intelligence. Si les consommateurs chinois connaissent bien le Champagne (hors de prix pour une majorité des amateurs de vins), ils sont en revanche bien moins informés de l'existence d'alternatives plus bon marché comme le Cava et le Prosecco.

Source : Beverage Daily

[Lien de téléchargement](#)

PERSPECTIVES DE PRODUCTION DES EFFERVESCENTS À L'HORIZON 2022

Michel Rémond, directeur du salon Bulles Expo qui se tiendra à Paris les 18 et 19 juin prochains, a présenté les perspectives de marché des vins effervescents à l'occasion du dernier salon Vinisud. Actuellement en plein essor, les vins mousseux devraient poursuivre leur croissance avec une production en hausse de 10% d'ici 2022. La consommation mondiale pourrait atteindre 24 millions d'hl (+10%), tirée par le Royaume-Uni, les États-Unis, le Canada, le Japon et la Chine.

Source : Vitisphere

[Lien de téléchargement](#)

LA CHINE VA TIRER LA CONSOMMATION MONDIALE DE VIN

Selon une étude réalisée par Vinexpo/IWSR (International Wine and Spirit Research), la Chine devrait devenir en 2021 le deuxième marché mondial du vin derrière les États-Unis. La valeur du marché chinois atteindra 23 milliards de dollars tandis que la consommation passera de 162 millions de caisses de vin en 2016 à 192 millions (+18,5%) d'ici 3 ans. Le marché sera porté essentiellement par les vins tranquilles et rouges.

Source : Agrisalon

[Lien de téléchargement](#)

FORTE HAUSSE DES VENTES DE ROSÉS DE PROVENCE EN 2017

En 2017, les sorties commerciales des rosés de Provence ont bondi de +10,3% pour atteindre 1,2 million d'hl, soit 167 millions de cols, a indiqué le Conseil interprofessionnel des vins de Provence. L'export explique une bonne partie de cette croissance avec +36% de progression. La part de ce circuit représente désormais 30% des volumes commercialisés par les rosés provençaux. Les ventes en grande distribution ont, pour leur part, augmenté de +3,3% et pèsent 37% des quantités écoulées.

Source : Rayon Boissons

[Lien de téléchargement](#)

HAUSSE DES EXPORTATIONS DE VINS PORTUGAIS

Après des ventes en recul en 2016, les exportations de vins du Portugal ont progressé de 7% en 2017, à près de 780 millions d'euros, une valeur record pour le secteur. Près de 60% des exportations sont dirigées vers les pays de l'UE, notamment vers la France et le Royaume-Uni qui représentent à eux seuls respectivement 15% et 10% des volumes exportés. Selon le cabinet de conseil Informa D&B, les prévisions pour la campagne 2017-2018 tablent sur un volume de production de vin de 6,6 millions d'hectolitres, soit 10% de

barre renvoyant vers un site internet dédié. Pour les vins, dont la teneur en calories dépend du degré d'alcool et de la teneur en sucres résiduels, les organisations professionnelles proposent de lister les grandes catégories de vin (rouge sec, effervescent brut, effervescent demi-sec...) et de calculer leur teneur moyenne en calories. Quant aux ingrédients utilisés, les organisations proposent un étiquetage « à la carte » : liste exacte des ingrédients utilisés, liste habituellement utilisée, ou liste de tous les ingrédients autorisés dans le produit, accompagnée de la mention « susceptible de contenir ».

Source : Europa

[Lien de téléchargement](#)

FOCUS DE L'OIV SUR LA DISTRIBUTION VARIÉTALE DANS LE MONDE

Après s'être concentrée sur les vins mousseux en 2014, les vins rosés en 2015, et les raisins de table et secs en 2016, l'Organisation Internationale de la Vigne et du Vin (OIV) a publié une nouvelle étude sur l'encépagement du vignoble mondial. Ce focus dresse un aperçu de la distribution des variétés de vigne dans le monde et examine les tendances actuelles. Elle se concentre sur toutes les variétés, indépendamment de la façon dont les raisins sont employés (vin, table, sec ou autres), en considérant 75% de la superficie plantée en vignes dans le monde. L'analyse est basée sur des données disponibles pour 44 pays depuis 2000, en se concentrant sur les pays ayant un vignoble de plus de 65.000 hectares et sur leurs 10 principales variétés.

Source : OIV

[Lien de téléchargement](#)

PROJETS EN COURS

LA TECHNOLOGIE SPATIALE APPLIQUÉE À LA GESTION DES RESSOURCES HYDRIQUES

Des chercheurs du Service de recherches agricoles des États-Unis (ARS) travaillent actuellement sur l'utilisation de données satellitaires et de modèles informatiques pour aider les vigneron à déterminer le moment le plus adéquat pour l'irrigation des vignobles et la quantité d'eau nécessaire. Les modèles informatiques qu'ils ont mis au point permettent notamment de mesurer la température de la surface terrestre, les niveaux d'humidité du sol et de la vigne ainsi que le taux d'évapotranspiration. La technique est actuellement testée dans les vignobles californiens d'E. & J. Gallo Winery. Au cours des deux prochaines années, le projet de recherche permettra de développer une carte numérique quotidienne de l'évapotranspiration dans la Vallée Centrale de Californie.

Source : ARS

[Lien de téléchargement](#)

UN CHANTIER PILOTE DE VALORISATION ÉNERGÉTIQUE DES SOUCHES DE VIGNE

La chambre d'agriculture de Vaucluse et le GDA Sud Luberon se sont associés avec la centrale biomasse de Gardanne pour mettre en place un chantier pilote de valorisation énergétique des souches de vignes sur une parcelle de 4,3 ha située à Cadenet (84). L'objectif du projet est de mesurer la viabilité énergétique et économique de cette filière.

Source : Vitisphere

[Lien de téléchargement](#)

plus que pour la précédente campagne.

Source : [Diario de Notícias](#)

[Lien de téléchargement](#)

FORMATIONS

10 AVRIL 2018 : FORMATION - Stratégie de propriété industrielle, sécurisez et valorisez juridiquement vos créations plus d'info - [Il reste 2 places !](#)

17 MAI 2018 : FORMATION - Les réseaux sociaux pour votre entreprise : Création de valeur ou perte de temps ? plus d'info - [Il reste 3 places !](#)

GÉREZ VOTRE ABONNEMENT : FAITES PARTICIPER VOS COLLEGUES ET COLLABORATEURS

En tant que membre ou partenaire de VINSEO, vous êtes gracieusement abonné à la Veille Vitivinicole mensuelle. Vous pouvez abonner gratuitement un collègue ou un collaborateur, il suffit de nous solliciter : [Contact VINSEO](#)
Vous pouvez aussi nous rejoindre : [Adhérez à VINSEO](#)



► Vinseo | Association loi 1901 | Domaine du Chapitre | 170, boulevard du Chapitre
| 34750 Villeneuve-lès-Maguelone | France
► Contact : Miguel Angel Sobas ► + 33 684 066 858.
► Courriel : contact@vinseo.com
Production Vinseo

Réseau des fournisseurs de la filière vitivinicole

Si vous ne souhaitez plus recevoir nos messages, suivez ce lien :
[Veuillez me retirer de votre liste de diffusion](#)