

The logo for VINSEO, featuring the word "VINSEO" in a bold, white, sans-serif font on a dark red background. A white curved line arches over the letters "I" and "N".A photograph of a vineyard with rows of grapevines on a hillside, with a white building in the foreground.

LA VEILLE VITIVINICOLE

#10 - MAI 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

*A l'attention de Miguel Angel Sobas
Société VINSEO*

Assemblées Générales VINSEO - 19 juin à 10h - Domaine du Chapitre

En savoir plus

Thèmes de recherche

INNOVATION : TROIS TECHNOLOGIES PROMETTEUSES

Trois technologies prometteuses, qui pourraient révolutionner le monde de la viticulture, ont été présentées à l'occasion de l'assemblée générale de l'Institut coopératif du vin (ICV) le 12 avril dernier : la télédétection, la robotique et le big-data. Boostée par la prochaine mise en orbite de 300 satellites autour de la terre, la télédétection devrait notamment permettre de mieux contrôler les apports hydriques et nutritionnels de la vigne en fonction de l'expression végétative. Parallèlement, la robotique tend à se développer sur le marché des équipements de la viticulture. Si les premiers robots de taille ou de contrôle de l'enherbement sont actuellement en phase de démonstration, la conduite d'outils à distance ou les systèmes autonomes complémentaires aux tracteurs devraient désormais concentrer les recherches. Enfin, l'envol du big-data devrait conduire au développement de nouvelles solutions intelligentes, telles que des systèmes de reconnaissance des maladies de la vigne par smartphone.

Source : [Vitisphere](#)

[Lien de téléchargement](#)

RÉCHAUFFEMENT CLIMATIQUE : QUEL IMPACT SUR LE GOÛT DU VIN EN 2050 ?

Les spécialistes du climat estiment que le Bordelais devrait connaître un climat semblable à celui de Tolède, dans le centre de l'Espagne, à l'horizon 2050. Afin de se faire une idée du goût qu'auront les vins de Bordeaux d'ici une trentaine d'années, Pascal Chatonnet, œnologue et responsable du Château Haut-Chaigneau à Néac (Gironde) a élaboré une « cuvée du futur » à partir de vins rouges issus des deux cépages typiques du Bordelais - merlot et cabernet sauvignon - mais produits dans des régions plus chaudes, à savoir la Tunisie et le Languedoc-Roussillon. Le vin obtenu, très éloigné des crus bordelais

APPELS À PROJETS

APPEL À PROJETS POUR LA RESTAURATION DU PATRIMOINE VITICOLE DES CLIMATS DE BOURGOGNE

L'Association des Climats du vignoble de Bourgogne lance un nouvel appel à projets faisant suite au premier dispositif d'aide à la restauration du patrimoine bâti viticole lancé fin 2017. Ce dispositif a d'ores et déjà permis d'accompagner financièrement 43 propriétaires dans leur projet de restauration. La date limite de dépôt des dossiers de demande de financement est fixée au 29 juin 2018.

Source : [Association des Climats du vignoble de Bourgogne](#)

[Lien de téléchargement](#)

ACTUALITÉS

DES BOUTEILLES EN FIBRE DE LIN À LA PLACE DU VERRE

GreenGen Technologies, une start-up toulousaine, a développé une bouteille fabriquée à partir d'un tissage cylindrique et préformé de fibres de lin. Pour le moment aux marchés de la bière, du vin et des spiritueux, ce nouveau concept s'inscrit pleinement dans la tendance d'une consommation plus durable et éco-responsable. Pesant 170 g pour 75 cl, la bouteille dispose d'un film protecteur intérieur alimentaire permettant d'empêcher toutes transmissions d'odeurs et/ou de nanoparticules venus du lin et de la résine dans le contenu.

d'aujourd'hui, est jugé « buvable » mais manquant de finesse et d'authenticité. Le degré d'alcool est quant à lui limité à 13,5%.

Source : Agrisalon

[Lien de téléchargement](#)

MISE EN ÉVIDENCE DU MÉCANISME DE RESPIRATION DU RAISIN

Des chercheurs de l'Université d'Adélaïde ont mis en évidence le mécanisme utilisé par les raisins pour respirer et l'effet du manque d'oxygène qui peut induire la mort cellulaire à l'intérieur des raisins. Ces nouveaux résultats posent d'importantes questions concernant l'impact potentiellement significatif que ce phénomène peut avoir sur les caractéristiques organoleptiques des raisins et sur la conduite de la vigne, et constituent une base importante pour les futurs travaux de recherche portant sur la sélection des cultivars aptes à la viticulture dans les climats chauds.

Source : Université d'Adélaïde

[Lien de téléchargement](#)

DES CHERCHEURS DÉCOUVRENT DES « SUPER TANINS »

Une équipe de recherche de l'Université de Bolzano, en Italie, a récemment mis en évidence la structure de certains composés antioxydants naturels du vin, rebaptisés « super tanins ». Ces polyphénols d'une taille supérieure à ceux connus jusqu'à maintenant ont été identifiés comme un nouveau groupe de proanthocyanidines cycliques à six termes. Les travaux des chercheurs doivent encore être approfondis, mais les expériences réalisées jusqu'à maintenant montrent le potentiel de ces « super tanins » en tant que possibles marqueurs de l'authenticité des vins au niveau mondial.

Source : Journal of the American Society for Mass Spectrometry

[Lien de téléchargement](#)

INFLUENCE DES BACTÉRIES LACTIQUES SUR LA TAXONOMIE MICROBIENNE ET LES PROPRIÉTÉS FONCTIONNELLES DU VIN

Les interactions entre les bactéries lactiques, les levures et le microbiote du vin ont un impact sur la qualité finale du produit. Certaines souches d'Oenococcus oeni ont une activité cinnamoyl estérase qui entraîne la libération d'acides hydroxycinnamiques pouvant à leur tour être transformés par certaines levures Brettanomyces bruxellensis, avec des conséquences en termes de qualité gustative. Une étude associant la société Chr. Hansen, l'université de Copenhague et l'université du Danemark a notamment confirmé la capacité de B. bruxellensis à produire des composés aromatiques indésirables à partir des acides hydroxycinnamiques, indépendamment de la souche impliquée. Il apparaît également que le microbiote du raisin lui-même influence les concentrations d'acides hydroxycinnamiques. En revanche, la présence de B. bruxellensis ne semble pas interférer avec la capacité du microbiote à transformer l'acide L-malique en acide L-lactique, un phénomène associé à la réduction de l'acidité du vin.

Source : American Journal of Enology and Viticulture

[Lien de téléchargement](#)

ÉTUDE DE L'ÉVOLUTION GÉNOMIQUE DES LEVURES SACCHAROMYCES CEREVISIAE

Une équipe internationale menée par des chercheurs de l'Inra, en collaboration avec le CEA, a comparé les génomes de 82 souches de Saccharomyces cerevisiae. Les résultats révèlent des spécificités particulièrement frappantes concernant les souches isolées du vin et du fromage : présence ou absence de certains gènes, variation du nombre de copies des gènes, mutations modifiant les propriétés des protéines... Ces travaux montrent que le génome de la levure a été façonné par les contraintes environnementales des milieux créés par l'homme. Ils confortent également des résultats obtenus précédemment par la même équipe de recherche : les levures de vin ont acquis, par transfert horizontal, des gènes leur permettant de mieux utiliser les sources d'azote du raisin.

Source : INRA

[Lien de téléchargement](#)

EFFET DES LEVURES NON-SACCHAROMYCES SUR LA COULEUR ET LES ANTHOCYANES AU COURS DE LA FERMENTATION

Les composés phénoliques peuvent affecter les caractéristiques sensorielles des vins de qualité et les modifications chimiques induites par les levures sur la composition phénolique n'ont été jusqu'à présent étudiées que succinctement. Des chercheurs de l'université de la République d'Uruguay ont analysé 49 souches de levures non-Saccharomyces afin d'évaluer leurs effets sur la couleur des vins et leur capacité de fermentation sur des moûts synthétiques supplémentés en anthocyanes issus de raisins de Tannat. Les

Source : Beverage Daily
[Lien de téléchargement](#)

LA RÉALITÉ AUGMENTÉE ARRIVE AU RAYON VINS

Moteur de différenciation tendance, la réalité augmentée fait son entrée dans les rayons vins de Lidl. L'enseigne a en effet annoncé que son Rosé Canicule allait être doté d'une étiquette en réalité augmentée. En scannant l'étiquette du rosé, une animation originale indiquera notamment la meilleure façon de plonger les glaçons dans un verre de Rosé Canicule. Le Chat changera de tenue tout l'été, cela afin d'offrir de nouvelles animations. Pour pouvoir accéder à ces contenus, le consommateur devra télécharger l'application « Rosé Canicule ».

Source : LSA

[Lien de téléchargement](#)

PULVÉRISATION DE PHYTOS : VERS L'EXPÉRIMENTATION DES DRONES

À l'occasion de l'examen du projet de loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine et durable, la commission des Affaires économiques de l'Assemblée nationale a adopté un amendement visant à autoriser une expérimentation sur l'utilisation de drones pour la pulvérisation aérienne de produits phytopharmaceutiques. Cette expérimentation sera « menée sur des surfaces agricoles plantées en vigne et présentant une pente supérieure ou égale à 30%, pour une période maximale de trois ans », sous la direction de l'Anses.

Source : Actu-environnement

[Lien de téléchargement](#)

ÉTIQUETAGE DES VINS : LA FILIÈRE SOUS PRESSION

Les autorités sanitaires souhaitent voir s'agrandir le logo « interdit aux femmes enceintes » apposé depuis 2006 sur les bouteilles d'alcool. L'objectif du Ministère de la Santé est de mieux avertir les consommateurs sur les dangers de l'alcool pour les populations à risque. Un « plan global de prévention » est actuellement en discussion avec Vins et Société, l'organisme représentant la filière viticole. Celui-ci devrait être présenté au gouvernement d'ici cet été. Outre l'indication pour les femmes enceintes, il devrait aussi porter sur la consommation d'alcool par les mineurs, la conduite de véhicules et la consommation abusive. Parallèlement, au niveau européen, la filière est engagée dans d'autres discussions plus complexes portant sur l'ajout sur les étiquettes d'une liste des ingrédients du vin.

Source : Terre-net

[Lien de téléchargement](#)

MARCHÉS

LES VINS AUSTRALIENS S'EXPORTENT TOUJOURS PLUS

Les exportations de vins australiens ont progressé de 16% en valeur et atteignent désormais 2.65 Mds\$ (2 Mds US\$), le record de ces dix dernières années. Parallèlement, les volumes exportés ont augmenté de 10% à 844 millions de litres, indique Wine Australia. La Chine est désormais le premier marché des vins australiens en valeur (+51% en 2017 à 1 Md\$) devant les États-Unis (-7% à 439 M\$), une destination boostée par la baisse des barrières douanières consécutive à l'accord de libre-échange Chine-Australie. Viennent ensuite le Royaume-Uni (+9% 373 M\$), le Canada et la Nouvelle-Zélande.

Source : Beverage Daily

[Lien de téléchargement](#)

anthocyanes totaux, l'intensité de la couleur, la teinte et les polyphénols totaux ont été significativement affectés par les levures étudiées. Six souches de levures appartenant aux genres *Metschnikowia pulcherrima*, *Hanseniaspora guilliermondii*, *H. opuntiae*, *H. vineae* et *H. clermontiae* ont été sélectionnées pour évaluer la production de pigments dérivés d'anthocyanes : d'importantes variations dans la production de quatre composés anthocyaniques ont été observées et comparées aux performances de *Saccharomyces cerevisiae*. À noter que la formation de vitisine A, vitisine B, malvidine-3-glucoside-4-vinylphénol et malvidine-3-glucoside-4-vinylguaiacol a été rapportée pour la première fois pour des levures du genre *Hanseniaspora* et *Metschnikowia*.

Source : [American Journal of Enology and Viticulture](#)

[Lien de téléchargement](#)

LES JEUNES AMATEURS DE VIN PLUS SENSIBLES AUX FORMATS ALTERNATIFS

D'après les résultats d'une enquête réalisée en Australie par Wine Intelligence, les amateurs de vin de moins de 35 ans sont plus enclins à acheter des formats alternatifs à la traditionnelle bouteille en verre de 75 cl (bouteille de 1,5 l, demi-bouteille, cannette...) que les consommateurs plus âgés. Néanmoins, le format classique de 75 cl reste le préféré des jeunes amateurs de vin, qui continuent à se montrer réservés vis-à-vis des canettes ou du Bib.

Source : [Beverage Daily](#)

[Lien de téléchargement](#)

Technique

IMPACT DE LA TEMPÉRATURE PENDANT LE TRANSPORT DU VIN EN VRAC

Des chercheurs de l'Institut de viticulture et d'œnologie de Breitenweg et de l'université des sciences appliquées de Kaiserslautern (Allemagne) ont évalué l'impact de la température sur la composition chimique et le profil sensoriel des vins de Chardonnay au cours du transport en vrac par bateau entre l'Australie et l'Allemagne. Des analyses ont été effectuées entre novembre 2015 et octobre 2016 sur des flexitanks de 24.000 l dans le cadre de trois traversées intercontinentales, chaque voyage ayant duré entre 58 et 63 jours. La température de l'air à l'intérieur des conteneurs a varié entre 4 et 47 °C, les pics de température ayant été mesurés lors d'escales aux ports. La position des conteneurs sur les bateaux (pont supérieur, pont inférieur près de la proue, pont inférieur à l'arrière) a révélé un impact sur la température du vin, avec des variations de 5 °C en moyenne. Une hausse de la teneur en SO₂ et une dégradation de la couleur des vins a été observée pour les conteneurs exposés aux températures les plus élevées. En termes de qualité sensorielle, la perte de fraîcheur des vins a été plus prononcée pour les vins exposés à des températures supérieures à 25 °C.

Source : [American Journal of Enology and Viticulture](#)

[Lien de téléchargement](#)

GREENSHIELD TECHNOLOGY DÉVELOPPE UN ROBOT TUEUR DE NUISIBLES

La start-up GreenShield Technology, créée par des chercheurs de l'Insa, développe dans un projet intitulé « 100% robot, 0% phytos » une solution de protection des plants sans recours aux produits chimiques. Le concept allie deux technologies déjà existantes : l'analyse spectrale et le tir laser. Le robot sera ainsi capable de scanner un plant, d'en reconnaître les nuisibles et de les éliminer au laser. Par ailleurs, sa caméra hyperspectrale embarquée peut distinguer des menaces invisibles à l'œil nu, lui permettant ainsi de traiter les maladies ou les infections dans leurs phases précoces. Green Shield Technology, lauréate du concours ministériel I-Lab en 2015 et 2e place au concours d'innovations d'Agrinove en 2016, bénéficie de l'appui de trois laboratoires de l'Insa Lyon (AMPERE, INL et BF2I).

Source : [Le Progrès](#)

[Lien de téléchargement](#)

ÉVALUATION DE SCHIZOSACCHAROMYCES JAPONICUS POUR LA VINIFICATION

Des chercheurs de l'université de Californie à Davis (États-Unis) et de l'université de Florence (Italie) ont évalué le potentiel de la levure *Schizosaccharomyces japonicus* UCD2489 en vue d'une utilisation comme culture starter dans le processus de vinification du Trebbiano. Ces travaux suggèrent que *S. japonicus* pourrait être utile pour réduire l'acidité et la teneur finale en éthanol des vins. La levure pourrait également être utilisée pour augmenter les taux de glycérol, de composés volatils et de polysaccharides actifs avec une amélioration potentielle de la stabilité protéique.

Source : [American Journal of Enology and Viticulture](#)

[Lien de téléchargement](#)

CERTAINS COMPOSÉS DU SOL AFFECTENT LE PROFIL AROMATIQUE DU PINOT NOIR

NOUVELLES DONNÉES DE CONJONCTURE VITICOLE MONDIALE

L'OIV a dévoilé ses éléments sur le potentiel de production viticole, le bilan de la récolte, ainsi que la situation du marché et des échanges internationaux en 2017. Fait particulièrement marquant, la production mondiale de vin s'établit à 250 millions d'hectolitres l'an dernier, soit une production historiquement faible en recul de 8,6% par rapport à 2016. Avec 7,6 millions d'hectares en 2017, la taille du vignoble mondial semble pour sa part se stabiliser, de même que la consommation de vin qui s'inscrit à 243 millions d'hectolitres (+1,8 millions hl).

Source : [OIV](#)

[Lien de téléchargement](#)

FORTE HAUSSE DES EXPORTATIONS DE BEAUJOLAIS EN 2017

D'après des chiffres publiés par BusinessFrance, les exportations de Beaujolais ont augmenté en 2017 de 21% en valeur et de 24% en volume par rapport à l'année précédente. Cette hausse permet ainsi au Beaujolais de devenir la troisième région viticole française à l'exportation, derrière la Provence et le Sud-Ouest. Dans le détail, cette hausse a été particulièrement portée par le bond du « Beaujolais entrée de gamme » : +84% en valeur et +55% en volume par rapport à 2016. Grâce à une hausse de 12% en valeur et de 7% en volume, les États-Unis ont dépassé le Japon pour devenir le plus grand marché du Beaujolais hors de France. Les chiffres pour la Chine sont également bien orientés : +15% en valeur et +8,2% en volume.

Source : [Juste Drink](#)

[Lien de téléchargement](#)

PROJETS EN COURS

LA PERMACULTURE TESTÉE DANS UN VIGNOBLE DE L'HÉRAULT

Le projet « Vignes en transition » a été sélectionné par le Ministère de la Transition écologique dans le cadre de l'appel à projets « Mon projet pour la planète ». Objectif : tester la vigne en permaculture associant céréales, plantes, arbres et animaux. Le projet est toutefois conditionné à l'obtention de financements. En cas de feu vert, les essais seront mis en place pour une période de deux ans dans l'Hérault, au domaine Cazalis, qui comprend 9 ha de vignes conduites en bio. Plusieurs techniques seront testées en vue d'améliorer la structure des sols et la biodiversité, de lutter contre la sécheresse ou la pollution : semis de céréales ou d'engrais verts, enherbement, implantation d'arbres fruitiers, pâturage...

Source : [Vitisphere](#)

[Lien de téléchargement](#)

Une étude américaine associant l'université de l'Orégon et le laboratoire horticole de l'USDA-ARS à Corvallis a mis en évidence l'impact des variations d'azote, de phosphore et de potassium du sol sur la composition en arômes volatils des baies de Pinot noir. Les variations des apports en azote ont montré un impact supérieur à celui du phosphore et du potassium. La réduction de l'azote a notamment entraîné une baisse des taux de β -damascénone et de composés C6 dans les baies sur les trois années testées, tandis que la réduction des apports en potassium a entraîné une baisse de la teneur en β -damascénone pour 2 années sur 3. Les apports en nutriments n'ont en revanche révélé qu'un faible impact sur les monoterpènes et autres composés volatils des baies de Pinot noir.

Source : [American Journal of Enology and Viticulture](#)
[Lien de téléchargement](#)

DES LASERS POUR LUTTER CONTRE LES OISEAUX DANS LES VIGNES

Un viticulteur californien utilise avec succès un laser automatisé pour lutter contre les dégâts causés par les oiseaux dans ses vignes. Mis au point par Agrilaser Autonomic, cet épouvantail laser utilise les instincts naturels des oiseaux pour les chasser des cultures. La technologie est conçue pour émettre un faisceau laser qui approche des oiseaux comme un prédateur. Selon Jim Griffin, propriétaire du vignoble, les dégâts sur les cultures ont diminué de 99,8% depuis l'installation du laser robotisé.

Source : [Terre-net](#)
[Lien de téléchargement](#)

HIÉRARCHISATION DES FACTEURS IMPACTANT LE POIDS ET LA COMPOSITION DU RAISIN

Bordeaux Sciences Agro (École nationale supérieure des sciences agronomiques de Bordeaux) et l'université de Palerme (Italie) ont étudié les effets simultanés des principaux facteurs biotiques et abiotiques influençant le poids et la composition des grappes de Cabernet franc afin de proposer une hiérarchie par degré d'impact. Parmi l'ensemble des facteurs analysés, l'apport en eau est celui ayant l'impact le plus important sur le poids final du raisin. Il apparaît par ailleurs que les interactions entre les différents facteurs étudiés peuvent masquer des effets significatifs sur la composition des baies. Néanmoins, ces travaux montrent que tous les facteurs pris en compte ont un impact direct sur les taux de sucre et d'acide malique du raisin.

Source : [American Journal of Enology and Viticulture](#)
[Lien de téléchargement](#)

UN PROJET POUR TESTER LA PULVÉRISATION FIXE AU VIGNOBLE

Pulvéfixe porte sur le développement d'un système de pulvérisation fixe de produits phytosanitaires pour lutter contre les principales maladies de la vigne. Ce système serait intégré au palissage et permettrait ainsi de s'affranchir des pulvérisateurs. Piloté par l'IFV, ce projet de recherche s'inspire d'une expérimentation positive obtenue en arboriculture. Sur la vigne, des résultats concluants pourraient notamment faciliter l'utilisation de produits de biocontrôle, certains d'entre eux devant être appliqués pendant ou juste après une pluie, chose impossible avec un pulvérisateur classique. Les premiers tests devraient démarrer cette campagne sur deux plateformes : l'une sur vignes larges et l'autre sur vignes plus étroites.

Source : [Réussir Vigne](#)
[Lien de téléchargement](#)

DES CAPTEURS DE FLAVESCENCE DORÉE TESTÉS SUR LES MACHINES À VENDANGER

La chambre d'agriculture et le Conseil Départemental des Bouches-du-Rhône lanceront lors des prochaines vendanges un test de capteur infrarouge placé sur l'avant d'une machine à vendanger pour détecter la flavescence dorée. L'idée est de repérer la maladie à travers l'expression visuelle de ses symptômes (modification de la couleur du feuillage en fin de période végétative), qui atteint son niveau maximal au moment des vendanges. Le capteur infrarouge sera testé dans un premier temps sur trois parcelles contaminées à des niveaux différents. Les résultats de la cartographie seront comparés à des notations humaines afin de vérifier si le modèle est au point en termes de détection et de précision de la géolocalisation.

Source : [Mon-Viti](#)
[Lien de téléchargement](#)

WINECONNECT

La Rencontre Digitale & Innovation de la filière Vitivinicole

7 Juin 16h00 - 22h00
 Domaine Terres des Cèpres
 Lieu dit Domaine de Valcyre, 34270

Workshop Innovation
 Table Ronde Dégustation

CA LANGUEDOC | Méléée | RACINES SUD | vinseo | SupAgro Montpellier | Viti

WINE CONNECT, UNE RENCONTRE ENTRE VITI, OENO, TIC, DATA, WEB, CAPTEURS, MARKET...

En savoir plus

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

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