

VINSEO

LA VEILLE VITIVINICOLE

#12 - JUILLET 2018

ASSOCIATION DES FOURNISSEURS DE LA FILIÈRE VITIVINICOLE D'OCCITANIE

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

*A l'attention de Marie-Agnès Caucat
Société VINSEO*



**VENDREDI 30 NOVEMBRE 9:30, LES JEUNES
POUSSES DE VINSEO PITCHENT DEVANT LES
VIEILLES SOUCHES A L'ESPACE FRENCH TECH
DE MONTPELLIER.**

**30 nouveaux adhérents se présentent,
étouffez votre réseau ! [CLIC](#)**

Marchés

ESPAGNE : LES VINS AOP ET IGP À LA HAUSSE

Le Ministère espagnol de l'Agriculture, de la Pêche et de l'Alimentation a publié les données relatives au marché des vins de qualité différenciée (AOP et IGP) pour la campagne 2016-2017. Il en ressort que plus de 12,4 millions d'hectolitres de vins AOP ont été commercialisés sur cette période, soit 4,4% de plus que lors de la précédente campagne. Ces ventes ont atteint 4.186 M€, soit une progression de 13%. Pour les AOP, l'appellation Rioja arrive en tête des ventes en volume (2,8 millions hl, 23% des ventes), suivie par les AOP Cava (15,2%), La Mancha (6,5%), Rueda (5,9%) et Ribera de Duero (5,8%). Les vins rouges représentent 55% des ventes, les effervescents 24% et les blancs 20%. 59% des vins AOP sont écoulés sur le marché national, tandis que les principaux marchés à l'export sont le Royaume-Uni, l'Allemagne, les États-Unis, la Belgique et la Chine. Les vins IGP totalisent de leur côté des ventes de 2,3 millions hl (+12%) et 257,4 M€ (+50%) sur la campagne 2016-2017. Les principaux marchés à l'export (32% des ventes) sont l'Allemagne, les Pays-Bas, la France, la Chine, les États-Unis et la Russie

Source : Agrodigital

[Lien de téléchargement](#)

HAUSSE DES VENTES DE ROSÉS DU ROUSSILLON

Les ventes 2017 de rosés AOP du Roussillon ont enregistré une hausse de 9%, surtout au bénéfice des Côtes de Roussillon (78.000 hl, +10%), dont la production n'a pas été affectée par le gel. L'engouement des consommateurs français et étrangers pour le rosé ne faiblit pas.

APPELS À PROJETS

APPEL À PROJETS D'AIDES AUX INVESTISSEMENTS ENVIRONNEMENTAUX EN ALSACE

L'État, la Région Grand Est et l'Agence de l'eau Rhin-Meuse accompagnent les exploitations alsaciennes en mettant en œuvre le dispositif d'aides en faveur des investissements environnementaux pour toutes productions végétales, cofinancé par le Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural (FEADER). L'objectif de l'appel à projets 2018 est de soutenir les investissements, individuels ou collectifs, qui accompagnent les changements de pratiques agricoles ayant un effet direct sur l'amélioration des performances environnementales des exploitations, notamment par la réduction des produits phytosanitaires. Les dossiers de candidature sont à déposer avant le 27 juillet 2018.

Source : Chambre d'Agriculture Alsace

[Lien de téléchargement](#)

NOUVEAU CONCOURS D'INNOVATION DU PROGRAMME D'INVESTISSEMENTS D'AVENIR

FranceAgriMer a annoncé l'ouverture de la deuxième vague du « Concours d'innovation »

Aujourd'hui, un ménage sur deux en consomme. Avec 27 millions de cols chaque année et 38% de croissance en 7 ans, les AOC du Languedoc rosés séduisent de plus en plus de consommateurs, attirés par une gamme variée offrant aussi bien des vins fruités et souples que structurés. Les AOC du Languedoc rosés sont tirées par l'appellation étendard, qui représente désormais 52% des ventes. En 7 ans, la commercialisation de l'AOC Languedoc rosé a progressé de 240% pour atteindre en 2017, 16,6 millions de cols. Les marchés les plus dynamiques sont représentés par les USA (51% des exportations), suivis du Royaume-Uni (11%) et des Pays-Bas (8%). Les consommateurs sont particulièrement séduits par les IGP de territoires dont les vins correspondent parfaitement à la demande actuelle. Depuis 7 ans, ce segment connaît une progression soutenue de ses ventes (+10%).

Source : La Revue Vinicole Internationale

[Lien de téléchargement](#)

ESPAGNE : MULTIPLICATION DES PROJETS DE VIN VIEILLI SOUS LA MER

La cave Crusoe Treasure lancée en 2013 dans la baie de Plentzia, dans le nord de l'Espagne, est aujourd'hui la plus grande cave sous-marine du pays avec sa concession de 500 mètres carrés. Les affaires se portent bien puisque la marque prévoit de vendre cette année 30.000 bouteilles de rouge et de blanc en Espagne, Belgique, Suisse, Allemagne, Chine ou Japon, contre seulement 7.000 bouteilles en 2017. Comme Crusoe Treasure, qui vend ses bouteilles à partir de 60 €, une dizaine de producteurs se sont lancés dans le vin sous-marin en Espagne, un marché de moins en moins confidentiel avec un double intérêt : offrir un vin rare et échapper aux contraintes imposées par les AOC notamment en termes de cépages et de localisation.

Source : Agrisalon

[Lien de téléchargement](#)

CHAMPAGNE : LES CUVÉES DE PRESTIGE TIRENT LEUR ÉPINGLE DU JEU

Jamais, depuis la crise, les maisons de champagne n'ont vendu autant de cuvées prestige. En 2017, 6,9 millions de cols ont ainsi été exportés pour un montant global de 460 M€. C'est près de 100 millions de plus qu'en 2007, année record pour l'appellation. L'année dernière, ces cuvées ont d'ailleurs représenté 15,5% de la valeur des exportations (+0,5 pt par rapport à 2008). Symbole de la fête et de la réussite, le champagne a accompagné, partout, le retour de la croissance. La consommation est tirée par le Japon, les États-Unis et l'Italie, où les cuvées représentent désormais une bouteille sur cinq. Les maisons rivalisent par ailleurs d'imagination pour séduire ces publics, sans dévoyer leur image. En septembre, Mumm, va ainsi dévoiler son Grand Cordon Stellar, un champagne spécialement conçu pour les premiers touristes de l'espace. La maison Veuve Clicquot va présenter quant à elle, à l'automne, sa Grande Dame 2008, qui se veut un symbole du savoir-faire de la marque. Revers de la médaille, certaines maisons, à l'image de Bollinger et de sa cuvée RD, peinent presque à répondre à la demande.

Source : Les Échos

[Lien de téléchargement](#)

MARKETING : LES VIGNERONS VEULENT DÉSACRALISER LE CHAMPAGNE

Dans un contexte de baisse globale de la consommation de champagne en France (-2,5% en 2017), ce sont les champagnes de vigneron, pourtant nettement plus accessibles, qui sont les plus affectés par ce recul (-20 millions de bouteilles en 10 ans). Pour inverser la tendance, la nouvelle génération cherche à élargir sa clientèle : recours à des chefs pour inventer des associations mets-vins à base de champagne ou encore insertion sur le segment des cocktails...

Source : Les Échos

[Lien de téléchargement](#)

INDE : DES OPPORTUNITÉS POUR LES VINS FRANÇAIS

L'Inde est aujourd'hui le 5e consommateur de vin en Asie, avec un nombre de consommateurs réels estimé à 2-3 millions, et de consommateurs potentiels évalué à 250 millions de personnes. Cette large marge de progression est particulièrement attendue dans les grandes métropoles et les villes secondaires où le pouvoir d'achat augmente. Les vins et spiritueux français bénéficient d'une image sophistiquée qui attire les jeunes consommateurs. Il existe par ailleurs une grande disponibilité des produits français par rapports à ceux des autres concurrents internationaux,

organisé dans le cadre du Programme d'investissements d'avenir. L'objectif est de soutenir des projets innovants portés par des PME et startups, et de favoriser l'émergence de champions français d'envergure mondiale. Le concours concerne 4 thématiques opérées par l'Ademe (Performance environnementale des bâtiments ; Industrie, agriculture et sylviculture éco-efficientes ; Économie circulaire ; Expositions chroniques et risques sanitaires) et 4 thématiques opérées par Bpifrance (Numérique ; Santé ; Espace ; Société inclusive). FranceAgriMer opère pour sa part la thématique « Alimentation intelligente » : création de nouveaux produits et ingrédients alimentaires ainsi que des services associés. Le concours est ouvert jusqu'au 9 octobre 2018.

Source : France Agrimer

[Lien de téléchargement](#)

APPEL À PROJETS « EXPÉRIMENTATION 2019 »

FranceAgriMer lance un appel à projets destiné à accompagner des programmes d'expérimentation et l'élaboration de méthodes et outils pour les acteurs du développement agricole. Le concours maximal susceptible d'être apporté à un projet est de 300.000 € pour la durée totale du projet dans la limite de 36 mois. L'appel à projets est ouvert jusqu'au 15 octobre 2018.

Source : DRAAF Hauts-de-France

[Lien de téléchargement](#)

AMI « STRUCTURATION DES FILIÈRES AGRICOLES ET AGROALIMENTAIRES »

Le Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation a annoncé le lancement d'un appel à manifestation d'intérêt (AMI) « structuration des filières agricoles et agroalimentaires » opéré par FranceAgriMer. Cet AMI s'inscrit dans le cadre de l'axe 3 du volet agricole du grand plan d'investissement concourant à l'« innovation et la structuration des filières », en lien avec les engagements pris par les acteurs économiques dans le cadre des plans de filière. La date limite de dépôt des dossiers de candidature est fixée au 31 octobre 2018.

Source : Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation

[Lien de téléchargement](#)

THÉMATIQUES DE RECHERCHE

LES CONNAISSANCES EN MICROBIOLOGIE DU VIN PROGRESSENT

La 10e journée scientifique organisée à Montpellier a permis de faire le point sur les derniers résultats de recherche en matière de microbiologie du vin. Une équipe de l'Inra UMR-SPO a notamment démontré l'intérêt de diversifier les levures non-Saccharomyces pour renforcer l'arôme des vins. Une autre équipe a découvert que les déséquilibres nutritifs, en particulier une carence en ergostérol, acide oléique, acide pantothénique ou acide nicotinique, couplée à un niveau d'azote élevé, peut provoquer la mortalité des levures et entraîner l'arrêt de la fermentation. De son côté, le centre de recherche et de formation en œnologie de l'université de Montpellier a mis en évidence des variations importantes dans la résistance à la chaleur des laccases produites par les différentes souches de botrytis. Enfin, des chercheurs de l'Inra de Pech Rouge ont démontré

notamment dans les hôtels de luxe. Selon les experts, le marché indien des boissons alcoolisées devrait connaître une augmentation plus forte en valeur qu'en volume dans les années à venir, s'expliquant par une montée en gamme de la production indienne.

Source : Business France

[Lien de téléchargement](#)

que le maintien de basses températures pendant le pressurage ne suffit pas à limiter l'activité polyphénol oxydase (PPO), contrairement à l'usage de sulfites.

Source : Réussir Vigne

[Lien de téléchargement](#)

Actualités

DE « L'EAU DE VIN » SANS ALCOOL VENUE D'ISRAËL

La start-up israélienne Wine Water Ltd a annoncé le lancement d'une eau à base de vin produite à partir de co-produits vitivinicoles, une première mondiale. Baptisée O.Vine, cette nouvelle boisson sans alcool est une combinaison d'eau de source naturelle et d'infusion de peaux et pépins de raisin. Le produit obtenu, sans alcool, colorants artificiels et conservateurs, offre tous les bienfaits des antioxydants du vin traditionnel.

Source :

Beverage

Daily

[Lien de téléchargement](#)

UN ARRÊTÉ SIGNE LA FIN DE LA MARIANNE SUR LES BOUTEILLES DE VIN

Un arrêté du 12 juin a supprimé l'obligation, pour les vigneron, négociants et embouteilleurs, d'apposer la Marianne (capsule représentative de droits) sur les bouteilles de vin à compter du 1er juin 2019. Les professionnels devront toutefois continuer à s'acquitter des droits d'accise, et auront le choix entre apposer une capsule-congé ou joindre un document d'accompagnement assurant la traçabilité du produit.

Source :

Réussir

Vigne

[Lien de téléchargement](#)

LANCEMENT D'AMBITION BIO 2022

Le ministre de l'agriculture et de l'alimentation a présenté le plan Ambition Bio 2022 qui se donne notamment pour objectif de passer à 15% de surface agricole utile en agriculture biologique d'ici 2022. Stéphane Travert a ainsi confirmé le financement du plan à hauteur d'1,1 milliard d'euros. L'aide à la conversion représentera 830 M€ (630 M€ du fonds Feader et 200 M€ de crédits de l'État), le fonds d'avenir bio passera de 4 à 8 M€ et le crédit d'impôt aux agriculteurs bio, prolongé jusqu'en 2020, passera de 2.500 à 3.500 €.

Source : Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation

[Lien de téléchargement](#)

L'INDICATION DE L'ORIGINE DES VINS BIENTÔT DANS LES RESTAURANTS ?

Le Sénat a adopté le 2 juillet, après modification, le projet de loi présenté par l'Assemblée nationale pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous (dit « Projet de loi Agriculture et Alimentation »). Le texte remanié par les sénateurs contient notamment un amendement visant à rendre obligatoire l'indication géographique des vins sur les cartes des restaurants.

Source :

Le

Dauphiné

[Lien de téléchargement](#)

ENQUÊTE DE LA DGCCRF SUR LES VINS ÉTRANGERS SANS IG

Une enquête de la Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF) menée en 2016 a révélé que la francisation des vins rosés espagnols (présence sur les bouteilles de cocardes, fleurs de lys, drapeaux français ou utilisation de formules trompeuses) concerne des millions de litres de vin chaque année. Les produits frauduleux sont estimés à plus de 70.000 hectolitres de vin, soit l'équivalent de 10 millions de bouteilles de rosé. L'enquête a été réalisée sur l'ensemble du territoire national et à toutes les étapes de la filière : producteurs, importateurs, négociants et distributeurs. Ce sont au total 179 établissements qui ont été contrôlés en 2016 et 564 en 2017, spécifiquement sur le sujet des vins étrangers. Des non-conformités allant de la présentation confusionnelle à la francisation ont été détectées dans 22% des établissements visités en 2016 et 15% des établissements visités en 2017.

MISE EN ÉVIDENCE DU GRAPEVINE VIRUS T EN ALLEMAGNE

Dans le cadre du programme COST (Coopération européenne en science et technologie), un groupe de recherche international a mis en évidence pour la première fois la présence du Grapevine Virus T (GVT) dans les vignes allemandes. Le virus du genre Foveavirus, famille des Betaflexiviridae, a été identifié sur des échantillons de Pinot Gris prélevés en 2012 en Rhénanie-Palatinat, dans l'ouest de l'Allemagne

Source : Plant Disease

[Lien de téléchargement](#)

TECHNIQUE

DÉCOUVERTE D'UN NOUVEAU DÉFAUT AROMATIQUE DU VIN

Des chercheurs de l'Institut des sciences de la vigne et du vin de Bordeaux ont identifié une nouvelle molécule associée au goût d'huître ou goût iodé dans les vins : le 2-bromo-4-méthylephénol ou 2-bromocrésol. Selon les chercheurs, ce défaut très rare est plus marqué en bouche qu'au nez, et se produit aussi bien sur rouges que sur rosés ou blancs.

Source : Réussir Vigne

[Lien de téléchargement](#)

LE DOSAGE CONVENTIONNEL DU SO2 SURESTIME L'ACTIVITÉ ANTIMICROBIENNE

Les approches conventionnelles de dosage du SO2 dans le vin, comme l'aération-oxydation, le titrage iodométrique et l'analyse par injection en flux continu, sont connues pour surestimer les concentrations de SO2 moléculaire, en particulier dans les vins rouges du fait de la dissolution des complexes anthocyane-bisulfite au cours de l'analyse. Il existe pourtant des méthodes de dosage du SO2 moléculaire qui ne perturbent pas ces complexes anthocyane-bisulfite. Des chercheurs de la société Constellation Brands et de l'université Cornell d'Ithaca (États-Unis) ont démontré que les complexes anthocyane-bisulfite ont un faible impact sur les propriétés antimicrobiennes du SO2 et que les méthodes de dosage conventionnelles du SO2 moléculaire sont inappropriées pour déterminer la stabilité microbienne des vins rouges.

Source : American Journal of Enology and Viticulture

[Lien de téléchargement](#)

Projets en cours

INNOVATION : UN BOUCHON CONNECTÉ PRIMÉ PAR LVMH

Des étudiants de l'Université Technologique de Belfort Montbéliard (UTBM) ont créé un bouchon connecté capable d'apporter des informations sur la qualité d'une bouteille de vin : maturité, acidité, taux d'oxydation... Il s'agit en réalité d'un sur-bouchon équipé d'une aiguille intégrée à insérer dans le bouchon en liège de la bouteille de vin. L'aiguille est composée de capteurs pour contrôler la qualité du vin et le bouchon est connecté à une application mobile. « L'utilisateur n'aura qu'à se munir de son téléphone portable pour avoir des informations sur son vin, à savoir par exemple avec quoi le manger. On pourra aussi recevoir une alerte quand ce sera le meilleur moment de consommer le vin, en fonction de ses goûts, si on le préfère plus jeune ou plus vieux », explique l'un des étudiants à l'origine du projet. Le bouchon connecté a d'ores et déjà été sélectionné par le groupe de luxe LVMH en tant qu'innovation prometteuse.

Source : France Bleu Belfort-Montbéliard
[Lien de téléchargement](#)

AUSTRALIE : UN PARTENARIAT POUR BOOSTER LA R&D

Wine Australia et le National Wine and Grape Industry Centre (NWGIC) ont conclu un accord de co-investissement de 9 millions de dollars AUS sur cinq ans pour la recherche et développement de nouvelles technologies dédiées à la filière vitivinicole. Ce partenariat vise la réalisation de projets innovants comme le développement d'une application smartphone pour l'évaluation in situ des nutriments de la vigne ou encore d'un outil de prédiction de la date optimale de vendange.

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

UN NOUVEAU ROBOT DE DÉSHÉBAGE AUTONOME EN DÉVELOPPEMENT

La start-up canadienne Eleos Robotics travaille actuellement à la mise au point d'un nouveau robot de désherbage pour vigne baptisé « Culture bot ». Le robot autonome sera équipé d'une caméra couleur embarquée et d'un système de reconnaissance d'image qui lui permettront de reconnaître et détruire les adventices par l'émission de radiations électriques. La technologie a d'ores et déjà fait l'objet d'un dépôt de brevet international. Un prototype de robot sera testé au printemps 2019 au Canada et dans le vignoble Californien.

Source : Vitisphere
[Lien de téléchargement](#)

MÉCANISMES DE RÉACTION DE L'OXYGÈNE ET DES SULFITES DANS LE VIN ROUGE

Des études sur l'oxydation à l'air d'un catéchol simple et de la (+)-catéchine dans un vin modèle ont montré que le ratio de la réaction molaire SO₂:O₂ est de 2:1. Un équivalent molaire de SO₂ réagit avec le peroxyde d'hydrogène (H₂O₂) qui est produit, et le second avec la quinone. Cependant, des études plus récentes menées sur du véritable vin ont montré que ces ratios peuvent être beaucoup plus faibles, ce qui suggère que le SO₂ serait un antioxydant beaucoup moins puissant en pratique. Des chercheurs de l'université britannique de Brighton et de l'entreprise américaine Dehlinger Winery ont étudié l'oxydation à l'air de six vins rouges, en particulier au regard de l'absorption de l'O₂ et du SO₂ pour différentes concentrations initiales de SO₂. De faibles ratios ont en effet été trouvés dans certains vins, mais ce rapport a augmenté au fur et à mesure de l'oxydation pour finalement se rapprocher de ~2:1 au bout d'un certain temps. Cet effet a été accentué avec de faibles concentrations initiales de SO₂ lorsque sa disponibilité était limitée. Pour les chercheurs, les quinones simples pourraient être réduites par le premier ajout de sulfites, puis subirait une réaction d'hydrolyse, libérant ainsi catéchols et sulfates. Sur la base de ce mécanisme, le vin contiendrait donc des polyphénols formant des adduits initiaux plus stables, qui se décomposent plus lentement. Par conséquent, le SO₂ est libéré de ces adduits initiaux lorsque la concentration totale de SO₂ est déterminée et qu'il semble donc ne pas avoir réagi, ce qui donne de faibles ratios. Avec un temps suffisant, l'intégralité de l'adduit initial se décompose en libérant des sulfates et le ratio SO₂:O₂ augmente jusqu'à 2:1.

Source : American Journal of Enology and Viticulture

[Lien de téléchargement](#)

UNE SOLUTION CONTRE L'ARÔME DE POIVRON VERT

Des chercheurs de l'Université d'Adélaïde (Australie) ont mis au point un procédé permettant d'éliminer les méthoxy-pyrazines, les molécules responsables de l'arôme de poivron vert dans les vins rouges. La méthode utilise des nanoparticules magnétiques attachées à des polymères pour capturer les méthoxy-pyrazines dans le vin. Des aimants permettent ensuite d'extraire les duos nanoparticules-méthoxy-pyrazines hors du vin. Selon les chercheurs, ce système élimine jusqu'à 74% des concentrations de 3-Isobutyl-2-méthoxy-pyrazine (IBMP) sans affecter la qualité du vin.

Source : Vitisphere

[Lien de téléchargement](#)

GÉREZ VOTRE ABONNEMENT : FAITES PARTICIPER VOS COLLÈGUES 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 l