PROGRAMME DU SPARKLING WINE FORUM

Le Village By CA - Reims-Bezannes | **20 Juin 2023**

SPARKLING WINE FORUM REIMS2023

OIV Sous le patronage de l'Organisation Internationale de la Vigne et du Vin

Matinée (8h30 – 13h15)

Discours d'ouverture	Crédit Agricole du Nord-Est - Vinidea – EFFEVENT
La soutenabilité appliquée aux vins effervescents	**Joël ROCHARD** – *Consultant international oenologie et viticulture durable pour les vins effervescents* | Vitisplanet
Les effets du dérèglement climatique dans le vignoble bourguignon	**Benjamin BOIS** - *Maître de conférences en viticulture et climatologie* | Institut de la Vigne et du Vin de l'Université de Bourgogne, France
JO, le robot respectueux de l'environnement	**Honoré BACQUENOIS** – *Directeur des ventes* | NAIO Technologies
Adapter la viticulture à la production de vins effervescents dans un scénario de dérèglement climatique	**Stefano PONI** – *Professeur en Viticulture, Directeur du Département de la Production Agricole Durable* | University de Piacenza, Italie
La PhenoStation par Hiphen : Surveiller la qualité du raisin après la vendange avec une analyse d'image assistée par IA	**Joss GILLET** - *Directeur Technique* | Hiphen
Vignobles innovants VIE en Vin de France pour production de vins de base effervescents	**Éric SERRANO** - *Directeur Pôle Sud-Ouest* | Institut Français de la Vigne et du Vin
Nouveaux matériaux pour les contenants de vin dans un scénario de dérèglement climatique	**Luca RISSO** – *Responsable de la Production* | Clayver
Tolérance à la sécheresse du Chardonnay greffé sur différents porte-greffes : étude de cas en Franciacorta	**Davide BIANCHI -** *Chercheur postdoctoral en viticulture* | Université de Milan, Italie
Le remuage : histoire, techniques et défis futurs face au dérèglement climatique	**Fabrice WEHRUNG** – *Responsable Technique SOEC* | Sofralab
Adapter durabilité et stratégie : La cas de la Champagne	**Nicolas BEFFORT -** *Professeur associé d'Économie - Directeur de la chaire Bioéconomie et Développement durable* | NEOMA Business School, France
Table ronde : Les attentes de la filière face au dérèglement climatique	**Cédric MOUSSÉ** - *Vigneron* | Champagne Moussé Fils **Wilfried DEVAUGERMÉ** – Président | Union des Oenologues de Champagne **Diego TOMASI -** *Directeur* | Consorzio tutela del vino Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG **Eloi MONTCADA** – *Responsable du Cluster* | INNOVI Vine and wine catalan cluster **Mario FALCETTI** – *Coordinateur Technique* | Consorzio tutela Franciacorta

Organisé par :

EFFEVENT VINIDEA

Après-midi (14h30 – 19h00)

Comment préserver la typicité des vins effervescents en période de dérèglement climatque ?	**Monika CHRISTMANN** – *Directrice* | Institut d'Oenologie de l'Université de Geisenheim, Allemagne
Prise de mousse avec préparation du levain en une seule étape, réduction de l'immobilisation des cuves et économies d'énergie	**Arnaud DELAHERCHE** – *Directeur Technique* | Fermentis
Effets de l'utilisation de l'échange cationique pour réduire le pH sur la composition et la qualité du vin effervescent	**Fernando ZAMORA** – *Chercheur* | Université de Tarragone, Espagne
Adaptation des lactobacilles à un SO2 et pH bas pour développer la FML dans les moûts des vins de base effervescents	**Laffort**
Les solutions biotechnologiques pour la gestion des acidités et des pH dans les vins de base	**Sergi FERRER** – *Chercheur* | Université de Valence, Espagne
La réduction de l'empreinte environnementale du champagne grâce au bouchon en liège Amorim	**Francisco CAMPOS** – *Responsable Projets R&D Bouchons de Champagne* | Amorim
Assembler savoir-faire, science et technologie pour répondre au défi de l'évolution climatique	**Marc BRÉVOT** – *Directeur du centre de recherche Robert-Jean De Vogüé* | Moët Hennessy **Christophe PERTHUISOT -** *Directeur de la Recherche et de l'Innovation* |
La capsule de tirage, nouvelle gardienne de la fraîcheur de vos vins	**Virginie THOLLIN** – *Oenologue Consultante* | PE.DI
L'influence de la forme du verre et de l'aération sur la dégustation des vins effervescents	**Florian LECASSE** – *Chercheur* | Université de Reims Champagne-Ardenne, France
Impact du dérèglement climatique sur la stabilité tartrique et colloïdale des vins blancs	**Bertand ROBILLARD** – *Consultant Scientifique* | IOC - Institut Oenologique de Champagne **Jacques-Emmanuel BARBIER** – *Directeur Adjoint* | IOC - Institut Oenologique de Champagne
La proposition de valeur dans le dérèglement climatique - mieux comprendre la psychologie d'achat du consommateur	**Nathalie SPIELMANN** – *Directrice du département Vin et Gastronomie* | Neoma Business School, France
Table ronde de conclusion : Le futur rôle de la recherche scientifique face au dérèglement climatique	**Luigi MOIO** – *Président* | Organisation Internationale de la Vigne et du Vin **Christophe BERTSH** – *Professeur* | Université de la Haute-Alsace, France **Hervé ALEXANDRE** – *Professeur* | Institut de la Vigne et du Vin de l'Université de Bourgogne, France **Michel VALADE** – Oenologue et Consultant **Nathalie SPIELMANN** – *Directrice du département Vin et Gastronomie* | Neoma Business School, France **Pierre-Louis TEISSEDRE** – *Professeur* | Université de Bordeaux – Institut des Sciences de la Vigne et du Vin **Gérard LIGER-BELAIR** – *Professeur* | Université de Reims Champagne-

Nos Partenaires

PLATINE – NORD EST

OR – IOC, LAFFORT, AMORIM CORK, CLAYVER, hiphen, ŒNOLOGUES DE FRANCE

ARGENT – STATION, Fermentis, PE.DI

BRONZE – naïo

Organisé par : EFFEVENT VINIDEA