



ASSOCIATION DES
DOCTORANTS ET POST-
DOCTORANTS DE L'ISVV

Journée des doctorants et post-doctorants 2022

-5^{ème} Edition-



LE VIN ET LES BOISSONS FERMENTÉES AUTOUR DU MONDE

- ❖ 9h00 – 10h00 : Accueil – café – petit déjeuner
Hall d'entrée – Foyer étudiant ISVV
- ❖ 10h00 – 11h30 : Dégustation de saké (région de Niigata)
Salle de dégustation – bâtiment ISVV
- ❖ 11h30 – 13h45 : Pause déjeuner (Exposition posters, quiz avec lots à gagner par équipe, buffet)
Amphithéâtre INRAE
- ❖ 13h45 – 16h00 : Présentations conférences
Amphithéâtre INRAE
- ❖ 16h00 – 18h00 : Visite et dégustation dans une brasserie
Burdigala : 9 Rue Eugène Buhan, 33170 Gradignan
- ❖ 19h00 : Afterwork
Swing Marine : 151 Cr Gambetta, 33400 Talence



ISVV
INSTITUT DES SCIENCES
DE LA VIGNE ET DU VIN
BORDEAUX AQUITAINE



BORDEAUX
SCIENCES
AGRO

excell
L'EXPERTISE ANALYTIQUE

BORDEAUX
INP

Unité de Recherche
Oenologie



❖ PRÉSENTATIONS CONFÉRENCES

13H45-14H00

Comprendre la complexité de la tolérance aux températures élevées en caractérisant les principaux acteurs de la réponse au stress thermique chez la vigne.

Dans un contexte de réchauffement climatique de plus en plus préoccupant, les températures élevées affectent de nombreux paramètres liés à la croissance et au développement des plantes. Il est important de comprendre comment la vigne, une espèce à fort intérêt agronomique répond aux températures élevées tout en maintenant rendement et qualité.



Cécile Prévot



Xi Zhan

14H00-14H15

Spécificités du processus d'élaboration du Cognac : de la vigne à l'eau-de-vie nouvelle



Julia Gouot

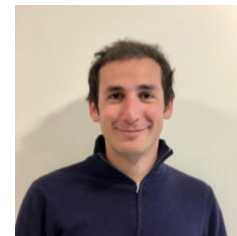
A l'origine du Cognac, il y a un vin de faible degré alcoolique, peu aromatique et très acide. Il est issu majoritairement de l'Ugni blanc, un des six cépages autorisés dans l'Appellation d'Origine Contrôlée. Les étapes du processus d'élaboration du Cognac sont nombreuses en commençant par la conduite de la vigne jusqu'à la distillation, et en passant par la récolte et la vinification. A la vigne, il existe une grande diversité de modes de conduites avec notamment des modes de tailles qui permettent aux vignes d'atteindre de forts rendements. Les porte-greffes sont choisis pour leur résistance à la chlorose et leur vigueur. Après des vendanges mécaniques qui prennent soin de minimiser la trituration, les raisins sont pressés immédiatement et les moûts sont mis en fermentation après une courte étape de décantation. La fermentation alcoolique est rapide et les vins vinifiés sans ajout de sulfites sont conservés de même jusqu'à la distillation. L'eau-de-vie nouvelle est finalement obtenue après une double distillation dans un alambic charentais.

14H15-14H30

Originalité et diversité d'expression des vins de Riesling - éléments viticoles, œnologiques et sensoriels

Les vins de Riesling sont appréciés dans le monde entier pour leur caractère frais, combinant l'acidité vibrante perçue au palais, au bouquet aromatique fruité, floral et minéral. Ces vins variétaux peuvent exprimer de manière évidente la notion de *terroir* et possèdent un potentiel de vieillissement remarquable.

Des facteurs viticoles et œnologiques associés à la production de ces vins seront présentés, ainsi que des éléments sensoriels issus des travaux de recherche menés en coopération entre l'Université de Bordeaux et la Hochschule Geisenheim University en Allemagne.



Emilio De Longhi

14H30-14H50

La filière cidricole et les spécificités d'élaboration du cidre français

La filière cidricole a depuis quelques années entamé sa mutation avec des évolutions importantes en termes de marchés et de produits. Dans le cas du cidre, premier produit de la filière (en volume et en chiffre d'affaires), le marché est en pleine recomposition avec une montée en gamme et une diversification de l'offre. Le marché a été confronté, entre 2013 et 2018, à une période marquée par une érosion des volumes, mais compensée par une augmentation en valeur, avec des produits plus haut de gamme et innovants. En 2019 et début 2020, la filière connaissait une dynamique de marché très prometteuse, avec la multiplication de nouvelles offres et un rajeunissement de la filière tant au niveau des producteurs que des consommateurs. Si la crise sanitaire a donné un coup de frein à ce mouvement, la dynamique est enclenchée et reste porteuse.

Le développement et le maintien de cette dynamique passent également par une meilleure prise en compte des changements climatiques, mais aussi des attentes sociétales. La filière cidricole a déjà mené une partie de sa mutation avec une montée en puissance des vergers cidricoles en agriculture biologique, avec plus de 30% des surfaces déjà converties, en 2021.

La montée en gamme des produits passe également par l'amélioration de la qualité organoleptique des cidres qui reste une priorité de la filière pour poursuivre la diversification et le développement qualitatif de cette boisson plaisir. En France, la consommation de cidre est d'environ 100 millions de litres par an (ce qui représente 2 bouteilles par adulte par an), avec des pics de vente lors de l'Épiphanie, la Chandeleur, et en été, liés notamment au tourisme régional. Le cidre français se démarque par les variétés de pommes utilisées ainsi que son processus d'élaboration. Un éclairage sur les spécificités d'élaboration du cidre français sera apporté.



Pascal Poupard

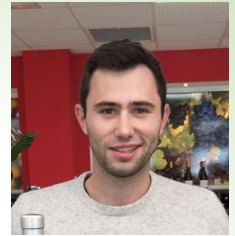
14H50-15H00

PAUSE

15H00-15H15

Contribution des phénylpropènes aux mécanismes de défense naturelle de la variété Baco Blanc et aux qualités organoleptiques de l'eau-de-vie blanche d'Armagnac.

L'eugénol est au cœur de ce travail de recherche portant sur une variété de vigne hybride, et propre à l'Armagnac, le Baco blanc. Au cœur car si l'eugénol est reconnu comme étant une molécule aromatique (odeur de clou de girofle) et antiseptique (antifongique et antibactérienne), son abondance dans le Baco blanc pose question. Est-ce l'eugénol qui confère au Baco une partie de sa tolérance aux maladies cryptogamiques ? L'eugénol est-il un marqueur de la nature hybride du Baco ? Et enfin, la contribution odorante de l'eugénol joue-t-il un rôle dans la typicité aromatique des eaux-de-vie blanches d'Armagnac, élaborées à partir de Baco blanc ?



Xavier Hastoy

15H15-15H30

Valeur informative des évaluations des pairs et des experts sur la qualité perçue : préférences déclarées et révélées de consommateurs de vin dans un contexte non hypothétique de test à domicile.

La plupart des consommateurs de vin dans le monde considèrent l'achat de vin comme une activité risquée en raison d'une grande confusion due à la complexité du marché. Une solution pour faire face à cette confusion est que les consommateurs s'appuient sur des agents mieux informés pour prendre leur décision. Ces tiers peuvent être soit des pairs, soit des experts offrant des informations homogènes cartographiées sur une seule échelle de notation comparable entre les vins. Le bouche à oreille positif ou négatif (PWOM/NWOM) exprimé sous forme de notes numériques peut avoir une influence sur les consommateurs.



Magalie Dubois

Cette expérience vise à examiner dans quelle mesure la perception, l'évaluation et la volonté de payer pour le vin des consommateurs sont influencées par leur exposition à des informations sur la qualité du vin dans le cadre d'un test d'utilisation à domicile,

Notre étude interdisciplinaire impliquant l'économie expérimentale, les sciences sensorielles et la psychologie contribue en présentant le premier protocole pour la réalisation d'un HUT combiné, une enchère en ligne ainsi que des mesures implicites et explicites de l'analyse sensorielle et hédonique. Il s'agit également de la première étude exploratoire développant un plan expérimental à l'épreuve des covidités pour contrôler les préférences déclarées et révélées ainsi que la volonté de payer.

15H30-15H50

Impact de la réglementation sur les exportations de vins et spiritueux.

Les exportations de vins et spiritueux ont battu des records en 2021 impliquant de nombreux contrôles afin d'éviter l'importation de contrefaçons. Cette réglementation imposée par les pays importateurs de vins et spiritueux est un enjeu majeur pour les pays producteurs du fait que chaque pays impose ses propres réglementations en termes d'étiquetage ou de seuil à ne pas dépasser.



15H50-16H00

Une association internationale dédiée à la publication scientifique en Open Access.



L'International Viticulture and Enology Society (IVES) est une association à but non lucratif dédiée à diffusion des connaissances en viticulture et œnologie. Au travers de ces 3 médias (OENO One, IVES Technical Reviews et IVES Conference Series), IVES rend les résultats de la recherche scientifique accessibles gratuitement aux chercheurs et professionnels de la filière vigne et vin.