

Si vous ne voyez pas ce message correctement, [consultez-le en ligne](#)




LA VEILLE VITIVINICOLE

#20 - AVRIL 2019

ASSOCIATION DES FOURNISSEURS DE LA FILIÈRE VITIVINICOLE OCCITANE

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

Cette veille est adressée personnellement à Jean-Paul Palancade, société [Structure::Nom Commercial]

Actualités

NOUVELLE PROPOSITION DE LOI SUR L'ÉTIQUETAGE DE L'ORIGINE DU VIN

Après que le Conseil constitutionnel a débouté une première proposition de loi relative à la loi Agriculture et Alimentation, visant à assurer un affichage clair du pays d'origine des vins sur les étiquette, une nouvelle proposition de loi, relative à plusieurs articles de la loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, sûre et durable a été déposée le 20 mars à l'Assemblée nationale. Le texte prévoit de « compléter l'article L. 412-7 du code de la consommation afin que l'étiquette d'une bouteille de vin contienne la mention de la provenance en évidence. L'utilisation d'étiquette, par certains acteurs du monde agricole laissant penser que le vin est français alors que le vin provient d'autres pays de la Communauté européenne est de plus en plus répandue et est particulière et préjudiciable pour les producteurs français ». Il prévoit également de renforcer « l'information sur la provenance du vin pour les exploitants d'établissements titulaires d'une licence de débit de boissons, à consommer sur place ou à emporter, ou d'une licence de restaurant ».

Source : [Vitisphere](#)

[Lien de téléchargement](#)

UNE BASE DE DONNÉES SUR LES INDICATIONS GÉOGRAPHIQUES EUROPÉENNES

La Commission européenne a annoncé le lancement d'eAmbrosia - le registre des indications géographiques de l'UE. Cette base de données publique a pour but de faciliter l'accès aux informations sur toutes les IG européennes : statut (en application, publié ou enregistré), cahier des charges et lien direct vers la base juridique. La base de données ne contient pour le moment que le registre des vins de l'UE. Elle s'étendra à l'été 2019 aux spiritueux, puis à tous les produits agroalimentaires fin 2019. EAmbrosia a vocation à remplacer les outils e-Bacchus, e-Spirit-Drinks et Door.

Source : [Europa](#)

THÉMATIQUES DE RECHERCHE

EFFET DES POURRITURES FONGIQUES DU RAISIN SUR LA QUALITÉ DU VIN

Un chercheur du National Wine and Grape Industry Centre (NWGIC) de l'Université Charles Sturt (Australie) a utilisé avec succès la réflectance totale atténuée par spectroscopie infrarouge à transformée de Fourier (ATR FTIR), en combinaison avec la modélisation chimométrique et des algorithmes d'apprentissage automatique, pour distinguer les baies de Chardonnay inoculées avec les différents types de champignons responsables de la pourriture grise (*Aspergillus* spp., *Botrytis cinerea* et *Penicillium expansum*). Ces travaux ont révélé que chacun des champignons étudiés produisent un ensemble différent de composés secondaires, dont certains sont impliqués dans la production d'effets nuisibles sur la qualité du vin.

Source : [Infowine](#)

[Lien de téléchargement](#)

LES VINS BLANCS SONT AUSSI SENSIBLES AUX BRETTES

Selon Christophe Gerland, œnologue et ingénieur en microbiologie de la société Intelli'Oeno, *Brettanomyces Bruxellensis* peut également produire des arômes caractéristiques d'écurie ou de sueur de cheval dans les vins blancs. La présence de Bretts dans les vins blancs serait due à la contamination croisée du matériel de cave utilisé à la fois pour vinifier les blancs et les rouges. Plusieurs cas de contamination avérés ont été observés en France, dans des vins de Champagne, de Bourgogne et dans un moût des Côtes

[Lien de téléchargement](#)**ADOPTION D'UNE PROPOSITION DE RÈGLEMENT SUR L'OCM POST-2020**

La Commission de l'Agriculture et du Développement rural du Parlement européen a adopté le 1er avril une proposition de règlement modifiant notamment les règlements (UE) n° 1308/2013 portant organisation commune des marchés dans le secteur des produits agricoles, (UE) n° 1151/2012 relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires et (UE) n° 251/2014 concernant la définition, la description, la présentation, l'étiquetage et la protection des indications géographiques des produits vinicoles aromatisés. Le texte prévoit en particulier de prolonger le système des autorisations de plantation jusqu'en 2050, introduit une définition des produits de la vigne désalcoolisés et partiellement désalcoolisés, et autorise les variétés à raisins de cuve issues d'un croisement entre l'espèce *Vitis vinifera*, *Vitis Labrusca* et d'autres espèces du genre *Vitis*.

Source : [Parlement européen](#)

[Lien de téléchargement](#)

du Rhône à Saint-Péray.

Source : [Réussir Vigne](#)

[Lien de téléchargement](#)

LE RAISIN RESPIRE !

Des chercheurs australiens ont découvert que le raisin « respire » et que les baies se flétrissent et meurent en cas de manque d'oxygène au cours de la maturation. Certains facteurs comme le stress hydrique et la chaleur peuvent induire une diminution de l'oxygénation des baies. Les chercheurs ont également démontré que la respiration du Shiraz est différente de celle du Chardonnay, ce qui pourrait expliquer pourquoi le Shiraz est plus à risque de flétrissement.

Source : [Winetech Scan](#)

[Lien de téléchargement](#)

Assemblée Générale VINSEO

Jeudi 20 juin à 10h - Château de Malmont (34)



Inscription

Marchés

LES CONSOMMATEURS PRÊTS À PAYER PLUS POUR LES VINS SANS SULFITES

Selon une étude de Bordeaux Sciences Agro, les consommateurs sont prêts à payer plus cher pour des vins sans sulfites : entre 5,50 et 7 € pour les vins bios sans SO₂, contre 4,50 à 5 € pour les vins bios avec SO₂ et 3,5 et 4,5 € pour les vins conventionnels avec SO₂. L'objectif de cette étude était d'évaluer le consentement à payer des consommateurs selon un critère environnemental (vin conventionnel ou bio) et sociétal (avec ou sans sulfites). Les résultats indiquent clairement que l'argument du bio ne suffit plus à faire augmenter le prix des vins.

Source : [Vitisphere](#)

[Lien de téléchargement](#)

LES HABITUDES DE CONSOMMATION DES FRANÇAIS AU RESTAURANT

Le cabinet Food Service Vision a réalisé pour France Boissons une étude sur la carte des vins idéale en restauration. Les résultats montrent que 32% des répondants consomment du vin le midi en semaine et 29% le soir pendant le week-end. 45% des personnes interrogées dans un restaurant au ticket moyen supérieur à 25€ ont répondu avoir bu du vin, contre 17% de celles interrogées en brasserie traditionnelle. Dans 93% des cas, la

TECHNIQUE

NOUVELLE MÉTHODE D'ANALYSE RAPIDE DES COMPOSÉS PHÉNOLIQUES DU RAISIN ET DU MOÛT

Des chercheurs de l'université de Vérone (Italie) et de l'entreprise française Vinventions ont développé une nouvelle approche voltamétrique pour l'analyse rapide des polyphénols des raisins blancs et le suivi des opérations pré-fermentaires (pressurage et oxygénation des moûts). Cette méthode électrochimique utilise des électrodes jetables miniaturisées, permettant une application rapide et polyvalente au laboratoire et en cave pour la mesure des polyphénols totaux et des polyphénols facilement oxydables.

Source : [Infowine](#)

[Lien de téléchargement](#)

COMMENT BOOSTER LES ARÔMES DU VIN GRÂCE À L'AZOTE

consommation de vin s'est faite lors du repas, et en fonction du choix des mets pour 36% des consommateurs. Le vin rouge arrive en tête des vins commandés au restaurant (pour 57% des personnes interrogées), devant le blanc (22%) et le rosé (21%).

Source : Zepros

[Lien de téléchargement](#)

L'EXPORT, PREMIER DÉBOUCHÉ DES ROSÉS DE PROVENCE

En 2018, les exportations de vins de Provence rosés ont progressé de 7% en volume. Si la France reste le premier consommateur de rosés de Provence (36% de la consommation mondiale), les États-Unis se positionnent comme le premier pays consommateur étranger et de loin, avec 46% des volumes, suivi par le Royaume-Uni (12,6%). On observe par ailleurs une progression sur des marchés extra-européens, tant en volume qu'en valeur, notamment au Canada, à Hong-Kong, Thaïlande, Brésil, Nouvelle-Zélande... Le Conseil Interprofessionnel des Vins de Provence s'attend à ce que d'ici 2035, la consommation mondiale de rosé grossisse d'environ 50% avec de fortes progressions en Europe et en Amérique du Nord mais aussi en Asie où la consommation est encore faible.

Source : Emballage Digest

[Lien de téléchargement](#)

LES AMÉRICAINS FRIANDS DES VINS DE LOIRE

En 2018, les États-Unis sont devenus le premier importateur de vins de Loire avec 85.831 hl pour une valeur de 67 millions d'euros (42.561hl pour 26 millions d'euros en 2008). Les vins de Loire constituent ainsi le premier marché à l'export notamment pour les emblématiques cépages sauvignon et chenin. D'après l'interprofession, le millésime 2018 s'annonce de grande qualité avec un volume en hausse de 22% par rapport à la moyenne des cinq dernières années, à 3,1 millions d'hl.

Source : La revue du Vin de France

[Lien de téléchargement](#)

BILAN 2018 DU COMMERCE EXTÉRIEUR DES VINS

FranceAgriMer a publié un bilan du commerce extérieur des vins et spiritueux pour l'année 2018. Il en ressort que les importations françaises de vin ont fortement baissé l'an dernier (-9% par rapport à 2017), bien qu'elles aient atteint un chiffre d'affaires record de 860,8 millions d'euros (+14%). L'Espagne reste très largement en tête des pays d'importation sur le marché français avec 68% de parts de marché.

Source : FranceAgriMer

[Lien de téléchargement](#)

Selon Jean-Roch Mouret, de l'Inra de Montpellier, l'apport d'azote au cours de la fermentation alcoolique, et non en début de fermentation, favorise la production des esters d'acétate et permet ainsi d'obtenir des vins plus fruités. Il convient néanmoins de s'assurer d'une bonne maîtrise de la clarification avant d'envisager de compléter les moûts, un ajout d'azote étant également susceptible de provoquer des arrêts de fermentation en cas de carence lipidique. Des turbidités supérieures à 100 - 150 NTU sont nécessaires pour un impact positif des apports d'azote.

Source : Vitisphere

[Lien de téléchargement](#)

LE VIEILLISSEMENT DU CABERNET SAUVIGNON AFFECTÉ PAR LA MICRO-OXYGÉNATION

Une étude associant l'université de Californie (États-Unis) et l'université de Naples (Italie) a mis en évidence l'impact négatif de la micro-oxygénation des vins de Cabernet Sauvignon sur la stabilité des vins au cours du vieillissement. Tandis que les vins traités avant embouteillage affichent une plus belle couleur, ils voient aussi diminuer plus rapidement leur taux de SO₂...

Source : American Journal of Enology and Viticulture

[Lien de téléchargement](#)

IMPACT DES TANINS ŒNOLOGIQUES SUR L'ACTIVITÉ LACCASE

Une étude portée par l'université Rovira i Virgili de Tarragone (Espagne) a permis de déterminer et de quantifier la capacité des tanins œnologiques à réduire l'activité laccase et, par conséquent, à stabiliser la couleur du vin contre la dégradation enzymatique et/ou la casse oxydative. Cette étude est la première à démontrer l'effet inhibiteur des tanins œnologiques contre l'activité laccase en conditions réelles de vinification.

Source : Oeno One

[Lien de téléchargement](#)

Projets en cours

RÉSULTATS PRÉLIMINAIRES DU PROJET VITIRAMA

Initié en 2018, Vitirama vise à caractériser la tolérance des variétés de vigne à différents bio-agresseurs (mildiou, oïdium, botrytis, maladies du bois, excoriose, érinose) dans les collections ampélographiques françaises (de l'Inra et de l'IFV). Les résultats préliminaires du projet sur la caractérisation de la tolérance des cépages au mildiou ont été présentés en mars dernier dans le cadre de la journée Scientifique Vigne et Vin organisée à Montpellier Supagro. Selon les chercheurs, 5% des cépages seraient ainsi peu sensibles à la maladie. Des résultats qui sont toutefois à

APPEL A PROJETS

APPEL À PROJETS AGRICULTURE INNOVANTE - VAGUE 3

Le troisième volet de l'appel à projets Agriculture Innovante opéré par FranceAgriMer dans le cadre du

prendre avec prudence, car ils ne sont issus que d'une seule année de suivi. La fin du programme Vitirama est programmée pour 2020.

Source : [Vitisphere](#)

[Lien de téléchargement](#)

EFFETS DU SOLEIL SUR LES FLAVONOLS ET SUR LES CARACTÉRISTIQUES SENSORIELLES DU VIN

Des chercheurs du département des sciences agricoles de l'université de Bologne (Italie) ont étudié les effets de l'exposition au soleil sur la composition des raisins et sur les attributs sensoriels des vins blancs dont ils sont issus. Des essais menés en 2014 et 2015 sur un cépage Grechetto montrent que l'effeuillage de la vigne et donc l'augmentation de l'exposition au soleil permet d'augmenter les concentrations en composés phénoliques (notamment flavanols) du raisin et du vin produit. Les chercheurs n'ont en revanche observé qu'un impact mineur sur les tannins. Ces travaux suggèrent également un lien entre l'exposition des vignes au soleil et le développement de l'amertume et de l'astringence du vin, du fait de la hausse des concentrations en flavanols.

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

[Lien de téléchargement](#)

LANCEMENT DU PROJET SOLSTICE

Le projet collaboratif SOLSTICE (SOLutionS pour des Traitement Intégrés dans une Conduite Environnementale), porté par Belchim Crop Protection et l'INRA, vise à développer des solutions pour des traitements agricoles intégrés dans une conduite environnementale. D'une durée de 5 ans, le projet est soutenu dans le cadre du Programme d'Investissements d'Avenir (projet PSPC) et s'inscrit dans une démarche de transition vers une agriculture moins dépendante des produits de protection des cultures conventionnels. Les cibles sont les maladies de la vigne, des plantes ornementales et des cultures légumières pour le marché agricole et le marché des JEVI (Jardins Espaces Végétalisés et Infrastructures).

Source : [INRA](#)

[Lien de téléchargement](#)

UN VIGNOBLE « NEW AGE » DANS LE BUZET

Les Vignerons de Buzet ont donné le coup d'envoi d'un projet sur la vigne du futur, qui doit notamment permettre de développer des variétés adaptées aux changements climatiques, résistantes aux maladies et répondant aux préoccupations des consommateurs en termes de réduction des produits phytosanitaires. Le premier vignoble « New Age », fruit de 15 ans d'expérimentation, vient ainsi d'être planté près de la coopérative viticole de Buzet. Il est composé de trente modalités avec plusieurs cépages résistants créés par l'Inra, comme l'artaban ou le vidocq, mais aussi du syrah, du merlot ou encore du marselan. Différentes techniques seront mises en œuvre, parmi lesquelles l'agroforesterie, les haies, les arbres dans les rangs de vigne et les zones humides. La première vendange est programmée pour 2022.

Source : [La Dépêche](#)

[Lien de téléchargement](#)

LA GÉORGIE VEUT FAIRE POUSSER DES VIGNES SUR MARS

Dans le cadre du projet IX Millenium, chapeauté par un consortium comprenant l'agence géorgienne de recherche spatiale, l'Université de commerce et de technologie de Tbilissi, le Musée national et une entreprise baptisée Space Farms, des chercheurs géorgiens ont décidé de faire pousser des vignes sur la planète mars. Le projet vise à étudier la possibilité de cultures sur cette planète où la Nasa prévoit d'envoyer des hommes dans 25 ans à venir, mais aussi à

Programme d'investissements d'avenir (PIA) est ouvert jusqu'au 14 mai 2019. Pour rappel, ce concours a pour vocation de sélectionner, dans le cadre d'une procédure favorisant la compétition, des projets d'innovation au potentiel particulièrement fort pour l'économie française. La thématique Agriculture innovante concerne les projets d'un coût total situé entre 600 K€ et 5 M€ et d'une durée comprise entre 12 et 36 mois.

Source : [FranceAgriMer](#)

[Lien de téléchargement](#)

LANCEMENT DU CONCOURS AGRICULTEURS D'AVENIR

La société The Pure Project et l'association Fermes d'Avenir ont annoncé l'ouverture de l'appel à candidature pour le concours Agriculteurs d'avenir 2019. Ce programme récompensera cette année 48 lauréats dans des catégories variées, qui recevront notamment des dotations allant de 2.000 à 16.500 € pour financer des projets agroécologiques. La date limite de dépôt des dossiers est fixée au 30 avril 2019.

Source : [Concours Agriculteurs d'Avenir 2019](#)

[Lien de téléchargement](#)

APPEL À PROJETS ECOPHYTO GRAND EST 2019

La DRAAF Grand Est lance un nouvel appel à projets pour financer l'accompagnement des Groupements d'intérêts économique et environnemental (GIEE) et des groupes ECOPHYTO 30 000 dans la région Grand Est. Composé de trois volets (Accompagnement de l'émergence de collectifs d'agriculteurs ; Contribution financière à la mise en œuvre de projets de GIEE ; Accompagnement des groupes ECOPHYTO 30 000), cet AAP est ouvert jusqu'au 17 mai 2019.

Source : [Eau Seine Normandie](#)

[Lien de téléchargement](#)

LANCEMENT DU CONCOURS INNOVAFOOD

Le pôle Terralia a donné le coup d'envoi de l'édition 2019 du concours Innovafood® dédié à l'innovation dans les filières agroalimentaires du végétal. Le concours est ouvert notamment aux innovations produits liées aux filières des boissons et produits de la vigne, en phase de commercialisation ou récentes. La date limite de dépôt des candidatures est fixée au 24 mai 2019.

Source : [Pôle Terralia](#)

[Lien de téléchargement](#)

APPEL À PROJETS « DÉVELOPPEMENT DES CIRCUITS ALIMENTAIRES LOCAUX ET DES PROJETS ALIMENTAIRES TERRITORIAUX »

La DRAAF et la Région Nouvelle-Aquitaine ont donné le coup d'envoi

adapter l'agriculture sur Terre aux conséquences du réchauffement climatique. En vue de produire sous serre des variétés de vigne et de raisin pouvant être cultivées sur la planète rouge, la biologiste Marika Tarasachvili s'occupe actuellement de développer une bactérie qui pourrait transformer le sol aride de Mars en terres fertiles. Ses premiers résultats de recherches seraient d'ores et déjà « concluants ». Parallèlement, d'autres chercheurs ont commencé à tester la peau des 525 variétés de raisin présentes en Géorgie pour déterminer laquelle résistera le mieux aux niveaux élevés de rayonnement ultraviolet frappant la surface de Mars. Selon les résultats préliminaires, il s'agirait du rkatsiteli, l'un des plus anciens cépages connus.

Source : [La France Agricole](#)

[Lien de téléchargement](#)

d'un appel à projets de coopération pour le développement des circuits alimentaires locaux et le déploiement des projets alimentaires territoriaux (PAT). La date limite de dépôt des candidatures est fixée au 31 mai 2019.

Source : [DRAAF Nouvelle Aquitaine](#)

[Lien de téléchargement](#)

GÉREZ VOTRE ABONNEMENT : FAITES PARTICIPER VOS COLLEGUES ET COLLABORATEURS

En tant que membre ou partenaire de VINSEO, vous pouvez abonner gratuitement un collègue ou un collaborateur, il suffit de nous le demander : [Contact VINSEO](#)
Vous n'êtes pas membre adhérent, rejoignez-nous vite : [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](#)