



Vinseo



LA VEILLE VITIVINICOLE

#18 - FÉVRIER 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 Miguel Angel Sobas, société VINSEO

Rencontre INNOVINSEO#3 à VINOVALIE le 21 mars

Échanges gazeux de la mise à la consommation du vin : Le pire et le meilleur

Les intervenants : Inra, Laboratoire Natoli & associés, Air Liquide, AirTech & Oenomeca, Parsec SRL, Gai France, Embouteillages Services, AOC Tourisme, Université de Bordeaux, ISVV, Maison Roy, Diam Bouchage, Vinventions, Aveine, Noxoe, et Vinovalie.

Visite du nouveau site d'embouteillage de Saint-Sulpice



Info & inscription

Actualités

L'ANSES PRÉSENTE LES RÉSULTATS DE SON EXPERTISE SUR LES FONGICIDES SDHI

Un groupe de scientifiques a alerté sur les risques potentiels pour la santé de l'usage en agriculture des fongicides inhibiteurs de la succinate déshydrogénase (SDHI). Dans ce contexte, l'Anses a saisi un groupe d'experts indépendants afin d'examiner les hypothèses évoquées par ces scientifiques. Les experts ont pris en compte l'ensemble des données scientifiques disponibles afin de déterminer, notamment, si ces éléments constituaient une alerte sanitaire. A l'issue des travaux, l'Anses conclut que les informations et hypothèses évoquées n'apportent pas d'éléments en faveur d'une alerte sanitaire pour la santé humaine et l'environnement en lien avec l'usage agricole de ces fongicides qui pourrait justifier la modification ou le retrait des autorisations de mise sur le marché. Pour autant, l'Anses considère que le dossier n'est pas clos et poursuit les investigations.

Source : Anses

[Lien de téléchargement](#)

LES VARIÉTÉS RÉSISTANTES INRA-RES DUR PRIMÉES AU SIVAL 2019

Dans la catégorie Innovation variétale, le concours SIVAL Innovation récompense cette année les variétés Inra-Resdur : quatre cépages dotés de résistances naturelles au mildiou et à l'oïdium et dont la qualité des vins est d'un niveau équivalent à celle des cépages traditionnels. En permettant de réduire de façon drastique le recours aux produits phytosanitaires, ces nouvelles variétés ouvrent la voie vers une viticulture performante et plus respectueuse de l'environnement. La remise de ce Sival d'or a eu lieu le 16 janvier pendant le SIVAL Angers, salon international des productions végétales.

Source : INRA

[Lien de téléchargement](#)

TECHNIQUE

EFFICACITÉ DE L'OZONE CONTRE LES BRETTES

Des chercheurs de l'université de Turin (Italie) ont étudié la capacité de l'ozone à contrôler les populations de *Brettanomyces bruxellensis* sur les grappes de Barbera, un cépage du Piémont, ainsi que l'impact du traitement à l'ozone sur la vinification et la fermentation. Des essais réalisés sur trois souches de *B. bruxellensis* montrent que les traitements sous forme gazeuse (24 h) ont permis une réduction des populations de Brettis de l'ordre de 2,2 Log UFC/ml. Les vins issus des grappes traitées par ozone gazeuse pendant 24 h ont révélé les doses d'acide acétique les plus faibles. Par ailleurs, des 4-éthylphénols ont été détectés dans les vins produits à partir de grappes traitées à l'ozone aqueux pendant 6 à 12 min, sur lesquelles les populations de Brettis ont atteint 5,0 Log UFC/ml en fin de fermentation. Les résultats des analyses moléculaires pratiquées montrent que les trois souches de *B. bruxellensis* testées ont une sensibilité similaire aux traitements à l'ozone.

Source : American Journal of Enology and Viticulture

[Lien de téléchargement](#)

ÉLIMINATION D'AGROBACTERIUM VITIS PAR CULTURE TISSULAIRE

Des chercheurs de l'université Cornell (États-Unis) ont utilisé la méthode PCR en temps réel couplée à l'hybridation par capture magnétique pour évaluer précisément l'efficacité de la culture tissulaire pour éliminer *Agrobacterium vitis*, l'agent causal des broussins de la vigne, dans les vignobles. Concrètement, cette méthode d'analyse a été appliquée pour évaluer l'élimination d'*A. vitis* sur des boutures de *Vitis vinifera* cv. Riesling fortement infectées, multipliées par dissection et culture des bourgeons apicaux et axillaires, d'une part, et des

VITICULTURE : L'ESCA/BDA 4,4% DE CEPS EN 2017

Selon la DGAL, 4,4% des pieds de vigne en moyenne ont exprimé des symptômes foliaires d'esca/BDA en 2017. Tous les vignobles français ont été impactés, à des degrés toutefois variables : 6% des cépages gewurztraminer, riesling et auxerrois en Alsace, 12,7% des céps Ugni-blanc dans les Charentes, 5,7% des sauvignon, chenin, cabernet-franc et melon dans le Val de Loire, 6,6% des trousseau et savagnin dans le Jura, 3,5% des pieds du Bordelais... De manière générale, DGAL estime que 13,3% du vignoble français était improductif en 2017 en raison des maladies du bois.

Pour 2018, les premiers résultats de la surveillance indiquent que la forme apoplectique de la maladie n'a pas augmenté.

Source : Vitisphère

[Lien de téléchargement](#)

ITALIE : DES FRAUDES MASSIVES SUR LES VINS

Une enquête menée par la brigade antistupéfiants et de protection de la santé des carabinieri (NAS) sur l'ensemble du territoire italien a entraîné la saisie de 5 millions de litres de vins frauduleux. Au total, 871 inspections ont été menées entre septembre et novembre 2018 dans tout le pays. 20% d'entre elles ont permis de soulever de « graves irrégularités » en termes de méthodes de production, d'hygiène et de traçabilité. L'un des phénomènes les plus préoccupants mis à jour par les carabinieri concerne l'utilisation de substances interdites en vinification, comme l'ajout de sucre au moût dans le but d'augmenter la teneur en alcool. L'utilisation de raisins d'origine inconnue est pour sa part particulièrement inquiétante sur les appellations prosecco, dont la demande ne cesse d'augmenter.

Source : Que Choisir

[Lien de téléchargement](#)

PARIS LANCE SON PREMIER SALON DU VIN

Surfant sur les succès du bio, des vins de Provence ou de Loire, le premier salon professionnel réunissant à Paris la quasi-totalité des terroirs viticoles français a été organisé la semaine dernière dans l'idée d'attirer les importateurs et distributeurs de la planète pendant trois jours. Créé par les organisateurs des salons Vinisud et Vinovision, le tout nouveau salon « Wine Paris » a vocation à mettre en valeur une spécificité française face à la première place de marché mondiale du vin, le gigantesque salon ProWein, qui se tient chaque année à la mi-mars à Dusseldorf en Allemagne.

Source : Le Point

[Lien de téléchargement](#)

méristématiques d'autre part, mis en culture tissulaire afin de récupérer des plantules. Bien que la distribution d'A. vitis ait fortement varié sur les vignes-mères infectées, des tissus méristématiques apparemment exempts de bactéries ont été utilisés avec succès pour obtenir des vignes dont les populations bactériennes étaient indétectables, même après une période de dormance. Les chercheurs estiment que la production et l'utilisation de vignes indemnes d'A. vitis dans les vignobles permettront de retarder l'apparition précoce de la maladie et contribueront à la productivité du vignoble.

Source : American Journal of Enology and Viticulture

[Lien de téléchargement](#)

FERMENTATION ALCOOLIQUE : VALIDATION D'ALTERNATIVES AU SULFITAGE

Sudvinbio, l'association interprofessionnelle de la viticulture biologique, a mené des essais durant trois ans à la recherche d'alternatives au SO2 dans les itinéraires de production de vins doux naturels (VDN). Ces essais, réalisés dans le cadre du projet CEno bio en partenariat avec la chambre d'agriculture des Pyrénées-Orientales, ont notamment démontré qu'ensemencer avec des levures non-Saccharomyces fermentaires (Torulaspora Delbrueckii et Kluyveromyces thermotolerans) plutôt qu'avec des Saccharomyces présente moins de risque de reprise de fermentation en cas de réduction ou d'absence de sulfitage lors du mutage.

Source : Réussir Vigne

[Lien de téléchargement](#)

LES COLLES VÉGÉTALES EFFICACES CONTRE L'ASTRINGENCE

Des essais menés par l'IFV confirment l'efficacité des colles végétales pour réduire l'astringence des vins rouges. Des chercheurs ont comparé l'effet de l'albumine et de la gélatine aux résultats obtenus avec deux colles végétales (pois et pomme de terre) et une colle fongique (chitosane et bentonite) sur un duras et un malbec. L'albumine s'est révélée être l'agent le plus efficace pour améliorer la filtrabilité pour les deux types de vins. Les colles végétales ont présenté des résultats équivalents et comparables à ceux obtenus avec les colles à base de gélatine. Cependant, l'efficacité des colles sur la filtrabilité s'avère très variable selon la matrice.

Source : Réussir Vigne

[Lien de téléchargement](#)

Marchés

LE VIN DOIT CONQUÉRIR LES MILLENNIALS

Si les jeunes adultes aiment le vin, ils fréquentent en revanche peu le rayon en GMS. Cela a d'ailleurs un impact sur les ventes qui ont perdu 0,6% en valeur et 3,7% en volume en 2017. Les jeunes sont en effet plus attirés par la bière et les spiritueux - deux rayons plus marketés, plus investis par des produits « craft », mais moins intimidants que celui du vin. Dans le détail, les Millenials privilégient des nectars plus valorisés et sont particulièrement acheteurs de vins d'appellation, et cela pour 54% de leurs achats. Ils apprécient particulièrement « les AOP de la région bordelaise, avec une affinité particulière pour les bordeaux supérieurs, les saint-émilion et les côtes-de-blaye, ainsi que celles de Bourgogne, les rosés du Val de Loire, dont le cabernet-d'anjou, les blancs d'Alsace comme les pinot-gris et les gewurztraminer, ce qui est atypique, et des vins du Sud-Ouest, avec en priorité des monbazillac et des côtes-de-bergerac » indique Kantar Worldpanel. Au-delà de leurs goûts, les professionnels du secteur estiment qu'il faut s'adresser aux Millenials d'une nouvelle manière, avec des adjectifs compréhensibles par tous et une mise en scène sans « prise de tête ». Utilisateurs des outils digitaux pour se faire leur propre opinion, les jeunes adultes effectuent également leurs achats sans se soucier des dogmes et se tournent volontiers vers les petites marques au détriment des grandes signatures, dont la communication est désormais jugée trop impersonnelle.

Source : LSA

[Lien de téléchargement](#)

ÉTUDE SUR L'AVENIR ET LE DÉVELOPPEMENT DU MARCHÉ DES VINS BIOS

D'après une étude réalisée par l'IWSR, la consommation mondiale de vin bio pourrait passer de 56,3 millions de caisses consommées en 2017 à 87,5 millions de caisses consommées en 2022 (pour un marché des vins

LA MOUTARDE BLANCHE POUR LUTTER CONTRE LA MALADIE DU PIED NOIR

Une étude réalisée par des chercheurs de l'Institut des Sciences de la Vigne et du Vin (ICVV), en collaboration avec la société espagnole Viveros Provedo, a mis en évidence le potentiel de la biofumigation des vignes à la moutarde blanche (Sinapis alba) pour contrôler la maladie du pied noir de la vigne.

Source : Infowine

[Lien de téléchargement](#)

DES SOLUTIONS CONCRÈTES POUR SORTIR DU GLYPHOSATE

Le Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation a annoncé le lancement d'un centre de ressources destiné à accompagner les agriculteurs dans le cadre du plan de sortie du glyphosate à l'horizon 2022. Le centre de ressources rassemble d'ores et déjà une cinquantaine de solutions techniques alternatives à l'usage du glyphosate, documentées et éprouvées. Le site internet s'enrichira au cours des prochains mois pour offrir de nouvelles réponses aux autres productions agricoles et aux différents usages du glyphosate, notamment pour couvrir les autres herbicides.

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

[Lien de téléchargement](#)

DES SOUS-PRODUITS DE L'INDUSTRIE DES CHAMPIGNONS POUR BOOSTER LES VIGNES

Des chercheurs de l'université de La Rioja (Espagne) ont démontré l'intérêt de réutiliser les eaux grises, riches en nutriment et en matières azotées, issues de la production de champignon en tant que biostimulant pour les vignes. Appliquées

traillable attendu à 2.426 millions de caisses, +0,5% sur 5 ans). Le chiffre d'affaires global des vins bios pourrait croître à 8,7 milliards d'euros en 2022. Si aujourd'hui quatre pays concentrent 66% de la consommation mondiale en volume (Allemagne, France, Suède et Grande-Bretagne), les États-Unis apparaissent comme le marché qui sera le plus porteur à l'avenir avec un taux de croissance de la consommation estimé à 14,3%. Bien que le marché des vins bio y soit encore très faible (4,5 millions de caisses consommées en 2017), le cabinet d'étude note une progression du nombre de consommateurs, essentiellement des « millenials » et des femmes urbaines. Le Royaume-Uni apparaît également comme un marché porteur.

Source : Vitisphère

[Lien de téléchargement](#)

LES VENTES MONDIALES DE ROSÉ BOOSTÉES PAR LES MILLENNIALS

Les ventes mondiales de vins rosés ont progressé de 30% en 15 ans pour atteindre 23,4 millions d'hectolitres, et la tendance à la hausse se poursuit. La part de marché dépasse désormais 10%. La génération Y, née entre 1980 et 2000 et qui a fait du rose son emblème, est la principale consommatrice. Selon le Conseil interprofessionnel des vins de Provence (CIVP), « les Américains sont désormais les deuxièmes buveurs mondiaux de rosé derrière les Français, avec une consommation représentant 15% des volumes mondiaux ». De son côté, Wine Intelligence estime que 65% des Millennials américains sont de gros buveurs de rosé.

Source : Les Échos

[Lien de téléchargement](#)

LES VENTES DE CHAMPAGNE EN LÉGER REcul EN 2018

Selon le Comité Interprofessionnel du Vin de Champagne (CIVC), les ventes ont atteint près de 302 millions de bouteilles l'an dernier, soit une baisse de 1,8% par rapport à 2017. En valeur, les ventes de champagne ont totalisé 4,9 milliards d'euros, un niveau équivalent à celui de 2017. Le marché français a reculé de 4,2% avec 147 millions de bouteilles tandis que les marchés hors Europe ont progressé de 2,1% à près de 79 millions de bouteilles. Les exportations représentent désormais plus de la moitié des ventes totales.

Source : Les Échos

[Lien de téléchargement](#)

LA CONSOMMATION DES FRANÇAIS EN BAISSÉ

Selon les dernières statistiques de l'OIV, la consommation de vin en France a chuté de plus de 20% en moins de vingt ans. En moyenne en 2016, chaque Français d'âge adulte a consommé 51,2 litres de vin, contre 71,5 litres en 2000, soit un repli de 28,4%. En volume, en 2017, la consommation de la France s'est réduite à 27 millions d'hectolitres de vin contre 34,5 millions en 2000, un recul de 21,7%. Parallèlement, les États-Unis sont devenus en 2011 le premier pays consommateur mondial, avec 32,6 millions d'hectolitres en 2017 contre 21,2 millions en 2000 (+53%).

Source : Le Figaro

[Lien de téléchargement](#)

sur le feuillage des vignes au moment de la véraison, les eaux grises testées ont permis de réduire la teneur des baies en certains composés organiques volatils (terpénoïdes, C13-norisoprénoides, composés benzénoïdes et esters), mais ont aussi entraîné une hausse des composés C6. Le traitement n'a eu en revanche aucun effet sur le pH, l'acidité totale, l'azote assimilable des moûts ou encore sur les niveaux de potassium.

Source : Winetech Scan

[Lien de téléchargement](#)

THÉMATIQUES DE RECHERCHE

RAVAGEURS : RÉSULTATS DU PROJET INVAPROTECT

Les résultats du projet InvaProtect dédié à l'étude des ravageurs émergents en France, en Allemagne et en Suisse ont été présentés en novembre dernier à Bad Krozingen (Allemagne). À l'issue de trois années de travaux, le projet devrait déboucher sur une meilleure collaboration européenne en matière de recherche sur les ravageurs émergents tels que le Grapevine pinot gris virus (GPGV), *Drosophila suzukii*, la punaise diabolique (*Halyomorpha halys*) ou encore la cochenille responsable de l'enroulement.

Source : Réussir Vigne

[Lien de téléchargement](#)

EXPLICATION POSSIBLE DE LA RELATION CAUSALE ENTRE TEMPÉRATURE ET GLYCÉROL

La plupart des levures produisent davantage de glycérol quand elles sont cultivées à des températures plus élevées. C'est probablement la raison pour laquelle les vins rouge contiennent plus de glycérol que les vins blancs. À partir d'une étude cinétique et biodynamique, des chercheurs turcs ont conclu que les enzymes impliquées dans la partie supérieure de la voie glycolytique étaient plus dépendantes de la température. Selon les chercheurs, les différences entre les enzymes en termes de dépendance à la température pourraient expliquer l'accumulation de glycérol en cas d'exposition à des températures plus élevées.

Source : American Journal of Enology and Viticulture

[Lien de téléchargement](#)

BIOCONTRÔLE : DES PRÉDATEURS POTENTIELS DE LA COCHENILLE FARINEUSE DE LA VIGNE

Le département d'écologie conservatrice et d'entomologie de l'université de Stellenbosch et l'ARC-Infruited/Nietvoorbij (Afrique du Sud) ont identifié plusieurs espèces de nématodes entomopathogènes qui pourraient être utilisés pour contrôler la cochenille farineuse de la vigne (*Planococcus ficus*) sans utilisation de produits chimiques. Les plus prometteuses sont *Heterorhabditis noenieputensis*, avec une mortalité de 90% sur les femelles *P. ficus*, et *Steinernema yirgalemense* avec une mortalité de 63%.

Source : South African Journal of Enology and Viticulture

[Lien de téléchargement](#)

Appels à projets

APPEL À PROJETS POUR LA RESTAURATION DU PATRIMOINE VITICOLE DE BOURGOGNE

L'Association des Climats du vignoble de Bourgogne lance un nouvel appel à projets destiné à mettre en valeur le patrimoine viticole des Climats. Les dossiers de candidature sont à déposer avant le 1er mars 2019.

Source : Agri71

[Lien de téléchargement](#)

APPEL À PROPOSITIONS POUR LA PROMOTION DES PRODUITS AGROALIMENTAIRES EUROPÉENS

La Commission européenne a lancé l'appel à propositions 2019 pour des campagnes visant à promouvoir les produits agroalimentaires de l'UE, sur son territoire et à l'étranger. Cet appel à propositions est doté d'un budget de plus de 191,6 M€, en augmentation de 12,5 M€ par rapport à 2018. 89 M€ seront notamment affectés à des campagnes dans des pays à forte croissance tels que le Canada, la Chine, la Colombie, le Japon, la Corée, le Mexique et les États-Unis. L'appel à propositions est ouvert jusqu'au 16 avril 2019.

Source : Europa

[Lien de téléchargement](#)

PROJETS EN COURS

DU NOUVEAU SUR LA FORMATION D'ODEURS DE RÉDUCTION

Des chercheurs de l'Institut australien de recherche vitivinicole (AWRI) ont identifié des composés chimiques potentiellement impliqués dans les mécanismes responsables de l'apparition d'odeurs de réduction dans les vins. Des essais réalisés sur un vin modèle ont en effet démontré qu'une classe de polysulfones, en se dégradant pendant la conservation du vin, était à l'origine du sulfure d'hydrogène responsable de l'apparition de ces odeurs désagréables. L'impact de ces polysulfones doit toutefois encore être confirmé dans des vins réels.

Source : Infowine

[Lien de téléchargement](#)

UN PROGRAMME DE CRÉATION VARIÉTALE POUR LES VINS ROSÉS

APPEL À PROPOSITIONS « ANIMATION RÉGIONALE DES PARTENARIATS POUR L'INNOVATION ET LE DÉVELOPPEMENT AGRICOLE ET RURAL »

Le ministère de l'agriculture et de l'alimentation lance un appel à propositions intitulé « Animation régionale des partenariats pour l'innovation et le développement agricole et rural » pour l'année 2019. Cet appel à propositions, financé par le CasDAR, vise à renforcer les partenariats entre acteurs du développement agricole en région et à améliorer l'accès des agriculteurs aux résultats issus des projets et programmes de développement agricole et rural. Les dossiers sont à déposer avant le 30 avril 2019 minuit.

Source : DGAL

[Lien de téléchargement](#)

Dans le cadre du projet EDGARR coordonné par l'IFV, les interprofessions des vins de Provence (CIVP) et des vins du Languedoc-Roussillon (CIVL) ont lancé un programme de création variétale sur les rosés à partir de croisements entre des variétés résistantes et des cépages emblématiques régionaux. L'objectif est de développer des variétés à la fois résistantes aux maladies et adaptées au changement climatique. Les cépages vermentino et cinsault ont notamment été retenus pour leurs caractères d'intérêt en termes de vinification en rosé et pour leur tolérance à la sécheresse.

Source : Techniloire

[Lien de téléchargement](#)

Aides-entreprises.fr

Une base de données de référence, accessible à tous, et qui offre l'accès libre et gratuit à la consultation des 1658 aides publiques financières ! Depuis le 1er janvier 2015, cette base de données de l'ISM est disponible [à cette adresse](#) : Une référence, un lien à sauvegarder précieusement !

Info & accès

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](#)