

VINSEO

LA VEILLE VITIVINICOLE

#17 - JANVIER 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



Du 8 au 12 avril prochain, les bureaux de Bucarest et Kiev de Business France organisent une mission vitivinicole en Roumanie et Ukraine. Il s'agit d'une mission sur 5 jours, avec des rencontres collectives et individuelles + visites de sites, en Roumanie et en Ukraine. Une extension en Pologne est envisageable en option complémentaire.

Programme complet et inscription

Actualités

AVIS DU CESE SUR L'INNOVATION EN AGRICULTURE

Le Conseil économique, social et environnemental (Cese) a approuvé le 8 janvier un avis intitulé « L'innovation en agriculture », qui préconise d'ouvrir davantage la recherche en agriculture aux attentes du public et des professionnels, afin d'accroître son efficacité et de favoriser l'adhésion de la société. Après avoir analysé les grands défis de l'agriculture du 21^e siècle (climatique, économique, environnemental, social...) et présenté les différents types d'innovations mobilisables, l'avis formule des préconisations qui mettent les femmes et les hommes au cœur des changements à conduire et visent à assurer leur acceptation par la société.

Source : Cese

[Lien de téléchargement](#)

NOTE TECHNIQUE 2019 SUR LES MALADIES DE LA VIGNE

L'IFV a annoncé la publication de l'édition 2019 de la note technique « maladies de la vigne », élaborée en collaboration avec l'Anses-CASPER, l'INRA, le CIVC, les Chambres d'agriculture et la DGAL-DEVP. Cette note technique a principalement vocation à présenter les éléments de stratégie préventive en matière de sélections des résistances contre les maladies de la vigne (mildiou, oïdium, pourriture grise, black-rot) pour la campagne 2019 et à établir des recommandations générales vis à vis de ces résistances dans un objectif de réduction et d'optimisation des traitements fongicides.

Source : IFV

[Lien de téléchargement](#)

LE VIN EXCLU DU PLAN NATIONAL CONTRE LES ADDICTIONS

Le gouvernement vient d'adopter son nouveau Plan national de mobilisation contre les addictions 2018-2022. Au grand soulagement de la filière, le texte ne prévoit pas de hausse de la fiscalité sur les vins à court terme. En revanche, plusieurs mesures visant à lutter contre l'alcoolisme sont proposées, parmi lesquelles le lancement d'un dispositif piloté par les préfets, dans le cadre de feuilles de route régionales formalisées dès 2018, pour renforcer l'effectivité de l'interdiction de vente aux mineurs ou accompagner la vie festive en milieu rural et urbain.

Source : Réussir Vigne

[Lien de téléchargement](#)

COUP DE BOOST POUR LES VINS AUSTRALIENS

Wine Australia et l'université d'Adélaïde ont signé un accord de partenariat de plusieurs millions de dollars et d'une durée de quatre ans pour soutenir la recherche et le développement vitivinicole dans le cadre d'une stratégie à long terme. Wine Australia apportera 4,1 M\$ (2,5 M€) de financement, tandis que l'université d'Adélaïde participera au projet à hauteur de 885.000 \$ (556.000 €). Le projet prévoit notamment le développement d'outils permettant de mieux comprendre les interactions entre l'architecture de la canopée et la qualité du raisin et du vin, ou encore l'amélioration des kits d'analyse microbiologique dédiés à la fermentation. Wine Australia a également conclu des accords bilatéraux avec d'autres organismes de recherche comme la Commonwealth Scientific and Industrial Research Organisation (CSIRO), le South Australian Research and Development Institute, l'Australian Wine Research Institute et le National Grape and Wine Industry Centre de l'université Charles Sturt.

Source : Beverage Daily

[Lien de téléchargement](#)

TECHNIQUE

UNE APPLICATION MOBILE INNOVANTE POUR CONTRÔLER LA MATURITÉ DES RAISINS

Des chercheurs de l'Université Charles Sturt, en Australie, ont mis au point une nouvelle application pour téléphone mobile capable de contrôler facilement le degré de maturité des raisins. L'application WineOz Smart Grape fonctionne à l'aide d'une bille de la taille d'un raisin qui est introduite dans la grappe et qui sert de point de référence pour la taille des raisins. Le système permet ainsi de suivre l'évolution de la taille, mais aussi de la couleur des raisins afin de déterminer la date optimale des vendanges.

Source : Wine Australia

[Lien de téléchargement](#)

IDENTIFICATION D'UN NOUVEL INDICATEUR DE L'ASTRINGENCE

L'IFV Sud-Ouest a testé l'absorbance (ou densité optique) à 230 nanomètres pour mesurer les tanins et autres flavanols impliqués dans la sensation d'astringence des vins. Les résultats montrent que l'absorbance à 230 nanomètres est un meilleur indicateur de l'astringence que l'indice de polyphénols totaux (IPT) généralement utilisé. Selon l'IFV, cette méthode est plus facile à mettre en œuvre en laboratoire car elle ne nécessite aucune préparation d'échantillon. Toutefois, elle sous-évalue légèrement la sensation d'astringence car elle ne prend pas en compte les tanins combinés aux anthocyanes.

Source : Vitisphere

[Lien de téléchargement](#)

INHIBITION DES POLYPHÉNOL-OXYDASES PAR DES DÉRIVÉS DE LA QUERCÉTINE

Des chercheurs japonais des universités de Yamanashi et Tohoku ont isolé dans la peau de raisin des inhibiteurs de la polyphénol-oxydase identifiés comme des dérivés de la quercétine. La quercétine-3-glucoside (Q3Glc) a notamment été reconnue comme la plus puissante parmi l'ensemble des inhibiteurs détectés.

Source : American Journal of Enology and Viticulture

[Lien de téléchargement](#)

ANALYSE DES MICROORGANISMES ENDOPHYTES DU RAISIN

Des chercheurs de l'université Cornell (États-Unis) ont analysé des raisins en bonne santé prélevés au vignoble dans les États américains de Washington et New York et dans l'état australien de Tasmanie, ainsi que du raisin de table importé du Chili vers les États-Unis. Des levures appartenant aux genres *Metschnikowia*, *Pichia* et *Hanseniaspora* ont été identifiées sur tous les échantillons analysés, de même que des bactéries *Acinetobacter*, *Burkholderia* et *Bacillus*. Des espèces bactériennes des genres *Acetobacter* et *Glucobacter* ont également été isolées dans certains échantillons des trois types de raisin étudiés, ainsi qu'une multitude d'autres espèces en moindre quantité et fréquence.

Source : American Journal of Enology and Viticulture

[Lien de téléchargement](#)

INNOVATION : DES ÉTIQUETTES ANIMÉES POUR SÉDUIRE LES MILLENNIALS

Le groupe australien Treasury Wine a mis au point des étiquettes animées, associant des vidéos aux étiquettes des bouteilles de vin, pour cibler spécifiquement les Millennials français. « L'idée des étiquettes animées vise à séduire les plus jeunes, en leur proposant une expérience différente, du fun, quelque chose qui fait qu'on va tout de suite en faire part à ses amis sur les réseaux sociaux », explique Kinestie Mc Cosh, directrice marketing de la société. Les étiquettes s'animent grâce à l'application « Living Wine Labels », à télécharger sur App Store ou Google Play.

Source : Les Échos

[Lien de téléchargement](#)

RECOMMANDATIONS CONTRE LA GRÊLE ET LE GEL DE PRINTEMPS

L'IFV a annoncé la publication d'un cahier technique visant à présenter, de manière synthétique, d'une part les mécanismes des moyens techniques de prévention et de lutte contre la grêle et le gel de printemps et d'autre part, les références techniques et économiques des équipements disponibles.

Source : IFV

[Lien de téléchargement](#)

Thématiques de recherche

LES EFFETS INSOUÇONNÉS DU CO2 DISSOUS

Selon une récente étude de l'Australian Wine Research Institute (AWRI), des niveaux élevés de CO2 dissous amélioreraient la douceur et réduiraient la sensation d'amertume des vins rouges et blancs tranquilles (Chardonnay, Viognier, Shiraz et Cabernet Sauvignon), ainsi que la perception de l'astringence. En revanche, les chercheurs n'ont pas observé d'effets significatifs du CO2 dissous sur la perception de l'acidité, de la viscosité/plénitude ou de la chaleur en bouche causée par l'alcool. L'étude montre également que servir le vin au verre entraîne une perte importante de CO2 dissous par rapport à la valeur mesurée dans la bouteille et que le niveau de CO2 dissous se réduit encore davantage pendant le temps nécessaire à la consommation du vin. La perte de CO2 dissous peut aller jusqu'à 45% depuis son introduction dans le verre jusqu'à sa consommation.

Source : Wine Australia

[Lien de téléchargement](#)

COMPOSITION LIPIQUE ET RÔLE DES SOLIDES DU RAISIN AU COURS DE LA FERMENTATION ALCOOLIQUE

Le moût de raisin contient des résidus de particules solides après clarification. La quantité de résidus présents dépend du degré de clarification appliqué. En l'absence d'oxygène, les composés lipidiques de ces particules solides sont essentiels au métabolisme et à la viabilité des levures. Des chercheurs de l'INRA (UMR Sciences Pour l'Oenologie de Montpellier et UE Pech Rouge de Gruissan) ont étudié la composition lipidique des parties solides du raisin afin de mieux comprendre leur impact au cours de la fermentation alcoolique. Ils ont notamment déterminé que la composition du moût en stérols, le principal étant le β -sitostérol, joue un rôle déterminant dans la vitesse et la durée de fermentation lorsque les lipides sont le facteur nutritionnel des levures limitant.

Source : American Journal of Enology and Viticulture

[Lien de téléchargement](#)

DOCUMENT D'EXPERTISE SUR LA BIODIVERSITÉ FONCTIONNELLE DANS LES VIGNOBLES

L'OIV a annoncé la publication d'un nouveau document d'expertise collective sur la biodiversité fonctionnelle dans les vignobles. Ce document a vocation à illustrer les principaux aspects de la biodiversité fonctionnelle dans le secteur vitivinicole : intérêt et bénéfices pour les vignobles, identification des différentes infrastructures écologiques existantes, identification des principaux mécanismes d'interactions entre les espèces ou groupes d'espèces, utilisation de ces interactions au bénéfice du vignoble.

Source : OIV

[Lien de téléchargement](#)

IMPACT DE LA CONDUITE DE LA VIGNE SUR LA RÉPONSE AUX STRESS

Des chercheurs de l'INRA ont démontré, dans le cadre d'une démarche de recherche-action participative, que les conduites conventionnelles et biodynamiques de la vigne ont un impact différent sur la réponse des plantes aux stress biotique et abiotique. Ainsi, il apparaît que la réponse de la vigne aux stress climatiques, aux variations saisonnières et aux attaques de pathogènes est plus élevée en gestion biodynamique qu'en gestion conventionnelle. Ce résultat est associé à une plus forte expression des gènes d'immunité et de silencing ainsi qu'à des niveaux plus élevés de métabolites secondaires antifongiques et anti-oxydatifs.

Source : Infowine

[Lien de téléchargement](#)

Appels à projets

APPEL À PROJETS « LA GÉNÉRATION Y ET LE VIN »

Dans le cadre de son laboratoire d'idées, Vin & Société lance un appel à projets pour la réalisation de deux films courts sur le thème « La Génération Y et le vin ». Les deux films lauréats seront notamment présentés en avant-première à La Cité du Vin le 27 mars 2019.

DES AGENTS DE CLARIFICATION POUR ÉLIMINER LES RÉSIDUS DE PESTICIDES

es chercheurs de l'université technique nationale d'Athènes (Grèce) ont évalué l'efficacité de sept agents de clarification (charbon actif, bentonite, PVPP, gélatine, blanc d'œuf, ichtyocolle et caséine) au regard de leur capacité à éliminer les résidus de pesticides dans le vin rouge. Des essais réalisés sur le cépage grec Agiorgitiko montrent que le charbon actif est le plus efficace pour éliminer les résidus de 23 pesticides sélectionnés (10 g/hl ; -40%). Viennent ensuite la gélatine (10 g/hl ; -23%), le blanc d'œuf (10 g/hl ; -21%), le PVPP (20 g/hl ; -18%), la caséine (20 g/hl ; -12%) et la bentonite (25 g/hl ; -7%). De son côté, l'ichtyocolle a permis une diminution de 12% des pesticides, mais a été utilisée en très faible dose par rapport aux autres agents testés (3 g/hl).

Source : Journal of Environmental Science and Health

[Lien de téléchargement](#)

MARCHÉS

LE MARCHÉ DES CHAMPAGNES EN PLEIN BOULEVERSEMENT

Alors que les ventes de champagnes d'entrée de gamme ont perdu 13% de parts de marché entre 2010 et 2016, pour passer sous la barre des 50%, la part des flacons vendus à plus de 20 euros a quant à elle quasiment doublé, pour atteindre 40%. Dans les rayons, les marques de distributeurs se sont en effet effondrées : -38% en six ans, soit un peu plus de 5 millions de bouteilles sur les 310 millions commercialisés chaque année par l'appellation. L'irruption des « proseccis » italiens, « cavas » espagnols et autres « sparklings » du Nouveau Monde a particulièrement bousculé le marché mondial des vins effervescents en prenant la place des champagnes d'entrée de gamme dans la distribution. Dans ce contexte, les vignerons, qui vendent près de 90% de leurs volumes en France, sont en première ligne. Ceux-ci n'ont désormais d'autre choix que de se différencier en créant des marques fortes. Même si la part des vignerons de qualité est encore limitée, 3% au maximum en valeur, elle est amenée à croître, l'appétence des consommateurs pour ce type de produits étant de plus en plus forte. En champagne, la part de ces produits qualitatifs pourrait, selon les experts, quadrupler d'ici 2030, pour représenter 10 à 12% du marché en valeur.

Source : Les Échos

[Lien de téléchargement](#)

HAUSSE DES VENTES MONDIALES DE PROSECCO EN 2018

Les ventes de prosecco ont augmenté de 6% en 2018 pour atteindre les 460 millions de bouteilles. Le marché des exportations (75% des volumes) est largement dominé par le Royaume-Uni avec 109 millions de bouteilles écoulées. Il est aussi porté par les États-Unis (73 millions), et marqué par de nouveaux entrants dont la Suisse et la Norvège. Avec une progression de +14% enregistrée en 2018, la France confirme sa position de 4ème marché de l'appellation d'origine contrôlée Prosecco au plan mondial. Le consortium Prosecco prévoit la poursuite de la promotion de l'appellation en 2019.

Source : La revue des vins de France

[Lien de téléchargement](#)

CARTON PLEIN POUR LES EFFERVESCENTS ÉTRANGERS EN GRANDE SURFACE

D'après les données d'IRI sur douze mois arrêtées en octobre 2018, le marché des vins effervescents étrangers vendus en hypers et supers a atteint un chiffre d'affaires de 101 millions d'euros (+18,8%). Portée par les proseccos (+38%) et les cavas (+12%), la catégorie pèse aujourd'hui 18,5% du chiffre d'affaires total du rayon effervescents hors champagnes, contre moins de 11% fin 2015. Les appellations françaises représentent quant à elles 45,2% des ventes en valeur et 30,3% pour les cuves closes.

Source : Rayon Boissons

[Lien de téléchargement](#)

DERNIÈRE NOTE DE CONJONCTURE DE LA FILIÈRE VIN

Selon la note de conjoncture de la filière vin publiée par FranceAgriMer pour décembre 2018, une diminution marquée des transactions de vin en vrac (vins IGP, vins AOP rouges et rosés) est observée à quatre mois de la campagne 2018-2019, par rapport à la campagne précédente. Les transactions de vins rosés en vrac de cépage ont toutefois progressé par rapport à la campagne 2017-2018.

Source : France AgriMer

[Lien de téléchargement](#)

PROJETS EN COURS

RÉSULTATS PROMETTEURS POUR LA STIMULATION DE LA VIGNE PAR UV

Les dossiers de candidature sont à déposer avant le 15 février 2019.

Source : Mon-viti

[Lien de téléchargement](#)

APPEL À PROJET « PÔLE TECHNIQUE & QUALITÉ » DU BIVB

Le Pôle Technique & Qualité du Bureau Interprofessionnel des vins de Bourgogne lance un appel à projets destiné à favoriser l'innovation et les programmes de recherche appliquée, pour mettre en valeur les vins de Bourgogne. Cet AAP s'articule autour de trois thématiques : la qualité des vins ; l'évolution du climat et l'adaptation du matériel végétal ; la gestion des sols viticoles. La date limite de dépôt des projets est fixée au 4 mars 2019.

Source : BIVB

[Lien de téléchargement](#)

APPEL À PROJETS ALIMENTATION ET AGRICULTURE DURABLES 2019

Le ministère de l'Europe et des Affaires étrangères a lancé un appel à projets « Alimentation et agriculture durables » à l'intention des collectivités locales françaises et étrangères, invitées à travailler ensemble sur un projet de transition vers des systèmes alimentaires durables et à construire les réponses les plus adaptées à leur territoire. Cet AAP est mis en place en partenariat avec le Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation. La date limite de dépôt des dossiers est fixée au 29 mars 2019.

Source : France Diplomatie

[Lien de téléchargement](#)

L'entreprise bordelaise UVBoosting a réalisé les premiers essais au champ de son système de stimulation des vignes par UV, avec le soutien de l'IFV, du Comité interprofessionnel des vins de Bordeaux (CIVB) et du distributeur Euralis. Les résultats sont prometteurs, en particulier dans la lutte contre le mildiou. L'UVBoosting a notamment permis de limiter le développement de la maladie de 40 à 50%, tout en divisant par deux la dose de produits phytosanitaires appliqués sur les vignes.

Source : Réussir Vigne

[Lien de téléchargement](#)

DES RÉSULTATS EN DEMI-TEINTES POUR IMMUNRISE

La dizaine de tests dans le vignoble aquitain du traitement anti-mildiou à base d'algues d'ImmunRise a montré ses limites en 2018, année de forte pression climatique. Misant sur l'implication des vignerons pour finaliser son traitement d'algues, ImmunRise compte revoir sa formulation pour gagner en efficacité. ImmunRise compte ainsi améliorer la tenue des algues sur les feuilles face au lessivage, doubler la concentration de matière active mais également vérifier aussi précocement que possible la virulence des souches de mildiou présentes. En 2019, le réseau d'essais de la start-up se composera de quatorze propriétés.

Source : Vitisphere

[Lien de téléchargement](#)

vinseo

vous souhaite une belle année 2019

Association des fournisseurs de la filière vitivinicole occitane, soutenue par la Région Occitanie / Pyrénées Méditerranée

GÉREZ VOTRE ABONNEMENT : FAITES PARTICIPER VOS COLLEGUES 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 la filière vitivinicole

Si vous ne souhaitez plus recevoir nos messages, suivez ce lien :
[Veuillez me retirer de votre liste de diffusion](#)