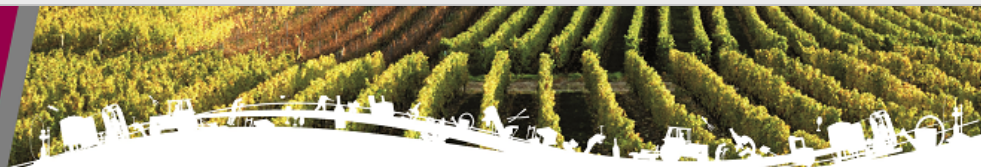




VINSEO



LA VEILLE VITIVINICOLE

#19 - MARS 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

Actualités

UN GUIDE SUR LA CERTIFICATION HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

Le ministère de l'Agriculture, l'Institut Français de la Vigne et du Vin (IFV) et les Vignerons Indépendants de France (VIF) ont présenté au Salon de l'Agriculture un guide de sensibilisation à la certification Haute Valeur Environnementale spécialement destiné au monde viticole. Ce guide a pour but d'accompagner les viticulteurs dans le cadre de la mise en œuvre du plan de filière prévoyant d'atteindre 50% d'exploitations certifiées HVE d'ici 2025.

Source : [Vitisphere](#)

[Lien de téléchargement](#)

UNE PROPOSITION DE LOI RELATIVE AUX PRODUITS SANS SIQO

Une proposition de loi portant diverses dispositions relatives aux mentions et signes de la qualité et de l'origine valorisant les produits agricoles ou alimentaires a été déposée le 19 février au Sénat. Le texte a pour but d'améliorer la transparence, la traçabilité et les conditions de production des produits agricoles et alimentaires sous signe de qualité et d'origine (Siqo). Il prévoit notamment que l'étiquette d'une bouteille de vin, ou de tout autre contenant, de type « bag-in-box » par exemple, comporte en évidence la mention du pays d'origine « dans tous les cas où l'omission serait susceptible d'induire en erreur le consommateur ». La proposition de loi sera discutée en séance publique le 3 avril 2019.

Source : [Sénat](#)

[Lien de téléchargement](#)

UNE BOUTEILLE QUI CHANGE DE DÉCOR À BONNE TEMPÉRATURE

Infinite Eight, une petite exploitation viticole de Villedommange dans la Marne, proposera prochainement une bouteille de champagne qui change de décor et de couleur lorsqu'elle est à bonne température. La bouteille est dotée d'une technologie brevetée à l'INPI développée avec la société Distripac. La technique consiste à recouvrir l'ensemble de la bouteille d'un film plastique sur lequel sont imprimés motif et couleur qui réagissent au froid grâce à un vernis thermo réactif. Déjà disponibles au Japon, les bouteilles seront lancées en France en avril 2019.

Source : [Capital](#)

[Lien de téléchargement](#)

TECHNIQUE

NOUVELLE MÉTHODE D'IMMOBILISATION DES LEVURES DANS LES EFFERVESCENTS

Des chercheurs de l'université de Valence (Espagne) ont élaboré une nouvelle technique d'immobilisation des levures *Saccharomyces cerevisiae* sur copeaux de chêne et poudre de cellulose dans les vins effervescents en bouteille. Des essais ont montré que l'utilisation des levures immobilisées en seconde fermentation à l'intérieur des bouteilles n'altère pas les caractéristiques sensorielles et la qualité finale des vins. La technique offre une alternative intéressante à l'usage de bentonite.

Source : [Food Microbiology](#)

[Lien de téléchargement](#)

UNE AVANCÉE DANS L'ÉTUDE DES TANINS

Les équipes R&D de l'école d'ingénieurs toulousaine de Purpan ont mis au point une nouvelle technique de caractérisation des tanins des vins rouges, qui pourrait permettre, à terme, d'établir des liens précis entre la masse molaire des tanins et leurs caractéristiques gustatives. La technique appelée « Fractionnement par couplage Flux-Force », ou FFF, permet la séparation des composés des tanins uniquement en fonction de leur taille et génère des fractogrammes capables de conserver l'intégrité des macromolécules formées dans le vin, des complexes tanins-polysaccharides aux agrégats de tanins condensés.

Source : [Réussir Vigne](#)

[Lien de téléchargement](#)

Marchés

LES MILLENNIALS ACHÈTENT PLUS DE VIN EN LIGNE ET BIO

Les consommateurs réclament aujourd'hui plus de transparence dans la chaîne alimentaire. Ils veulent savoir ce qu'il y a dans les produits avant de les acheter et ont fortement fait avancer la tendance du bio et des produits durables. Ce mouvement est tiré en particulier par les millenials, plus sensibles aux orientations « santé » comme l'agriculture biodynamique et les

LE CHAUFFAGE OHMIQUE POUR LIMITER LES DOSES DE SO₂

Dans le cadre du projet Reason dédié au développement de procédés innovants de stabilisation microbiologique, Rémy Junqua a mené une thèse sur l'intérêt du chauffage ohmique des moûts, sous la houlette de l'ISVV. Des essais réalisés entre 2014 et 2017 ont ainsi démontré l'intérêt de cette technique pour

régimes cétagogues et paléo. Le vin ne fait pas exception. La filière devrait être plus transparente et internationale que jamais en 2019, les amateurs de vins se tournant de plus en plus vers les produits locaux et durables, mais aussi vers de nouveaux venus sur le marché comme les produits bulgares, hongrois ou encore géorgiens.

Source : Beverage Daily

[Lien de téléchargement](#)

BON DYNAMISME POUR LES VINS BLANCS DU SUD-OUEST

Les ventes de vins blancs du Sud-Ouest ont été particulièrement dynamiques en France en 2018, au sein d'un linéaire vin qui a fait un peu grise mine. Globalement, les vins blancs du Sud-Ouest ont progressé de 3,6% en volume et de 7,7% en valeur et la croissance a été particulièrement au rendez-vous durant les foires aux vins d'automne. Les blancs du Sud-Ouest ont en effet vu leurs ventes progresser de 10% en volume et de 12% en valeur à cette occasion.

Source : Vitisphère

[Lien de téléchargement](#)

BILAN DU COMMERCE EXTÉRIEUR 2018 POUR LES VINS ET SPIRITUEUX

FranceAgriMer a publié un diaporama analysant le bilan du commerce extérieur 2018 (bilan des exportations et des importations) pour la filière vins et spiritueux. La production mondiale de vin est estimée à 279 millions d'hectolitres en 2018. Les exportations mondiales ont atteint 106,7 millions d'hectolitres en 2017 en volume et 30,9 Mds € en valeur, contre 101,9 millions d'hectolitres et 29,0 Mds € en 2016. Les parts de marché en volume ont peu évolué, la France maintenant sa part de 14% des échanges internationaux. La France a par ailleurs connu une croissance de ses importations de vin en valeur en 2018, à 861 M€, pour la cinquième année consécutive.

Source : FranceAgriMer

[Lien de téléchargement](#)

PORTUGAL : LA PRODUCTION DE VIN EN BAISSÉ

Selon le dernier rapport de l'Institut portugais de la vigne et du vin, la production de vin au Portugal a baissé de 10% sur la campagne 2018-2019 par rapport à la campagne précédente, à 6,1 millions d'hectolitres. Le volume produit représente une diminution de 6% par rapport à la moyenne des cinq dernières campagnes.

Source : Insituto da Vinha e do Vinho

[Lien de téléchargement](#)

CHINE : LES VINS FRANÇAIS SUPPLANTÉS PAR LES VINS AUSTRALIENS

Tandis que la France occupait encore la première place en volume sur le marché chinois en 2017, avec un chiffre d'affaires de 838,8 millions de dollars US, les vins australiens semblent aujourd'hui numéro 1. Selon les derniers chiffres publiés par l'Association chinoise des importations et des exportations de vins et spiritueux, la Chine a importé en 2018 près de 8,42 millions de litres de vins australiens, soit 69,6 millions de dollars américains. Parallèlement, le volume total des exportations de vins australiens dans le monde a connu une hausse de 10% entre mars 2017 et mars 2018, une croissance due en grande partie à la forte demande sur le marché chinois. Les vins australiens ont notamment été boostés par la signature, en 2015, d'un accord de libre-échange entre l'Australie et la Chine. Résultat : entre 2017 et 2018, les exportations de vins australiens vers la Chine ont augmenté de 51%, pour atteindre 1,01 milliard de dollars australiens (648 M€).

Source : Mon-Viti

[Lien de téléchargement](#)

RECU DES VENTES POUR LES VINS DE BORDEAUX

Selon le Conseil interprofessionnel des vins de Bordeaux (CIVB), 144 millions de bouteilles de vins de Bordeaux ont été vendues dans le monde en 2018, un chiffre en recul de 12% par rapport à 2017, pour une valeur de 837 millions d'euros (-7%). En 2018, le volume des exportations de Bordeaux a par ailleurs reculé de 14%, et les ventes sur le marché français en grande distribution ont diminué de 12% en volume et de 7% en valeur. Cette conjoncture est liée à plusieurs facteurs : chute historique de la récolte en 2017, contexte économique mondial incertain, marché chinois en berne (exportations en baisse de 31% en volume et 22% en valeur), incertitude autour de la question du Brexit et crise sociale française. Deux catégories se sont néanmoins démarquées : les ventes de vins AOP bio ont progressé de 15% et celles de crémant de Bordeaux (+16% en volume et +19% en valeur à 6,45 millions d'euros).

Source : La Revue du Vin de France

améliorer l'extraction des polyphénols et des précurseurs aromatiques mais aussi pour limiter le dosage en dioxyde de soufre. Un traitement de 15 secondes à 60°C a notamment permis de réduire de 6,5 log les populations microbiennes des moûts testés.

Source : Réussir Vigne

[Lien de téléchargement](#)

DU NOUVEAU POUR LE DOSAGE DES BRETTS

Des chercheurs de l'ISVV de Bordeaux ont récemment démontré que certaines souches de *Brettanomyces bruxellensis* disposent d'éléments génétiques leur conférant une forte robustesse au SO₂, ce qui explique pourquoi les teneurs en phénols volatils progressent dans certains vins alors que la teneur en SO₂ est correcte. Cette découverte a permis de mettre au point TYP/Brett, un test génétique de quantification des souches de *Brettanomyces* résistantes au SO₂.

Source : Infowine

[Lien de téléchargement](#)

THÉMATIQUES DE RECHERCHE

DES DÉFENSES NATURELLES PLUS ÉLEVÉES EN BIODYNAMIE

L'Institut National de la Recherche Agronomique de Colmar a mené une étude en Alsace entre 2014 et 2017 sur des parcelles de pinot noir afin de comparer scientifiquement les impacts biologiques des pratiques conventionnelles et biodynamiques. D'après les résultats de suivi de teneurs en métabolites secondaires et des expressions de gènes d'immunité sur ces quatorze parcelles (30 ha de vignes conduites par huit vigneronnes en conventionnel et trois en biodynamie), quels que soient le climat et la pression de pathogène, les défenses naturelles restent plus élevées dans les vignes conduites en biodynamie. Cette étude a été publiée dans la revue Scientific Reports.

Source : Vitisphère

[Lien de téléchargement](#)

IMPACTS DE LA MACÉRATION À FROID ET DES RAFLES SUR LA QUALITÉ DU PINOT NOIR

Des chercheurs de l'université polytechnique de Californie (États-Unis) et de l'institut national de technologie agricole (INTA) de Mendoza (Argentine) ont analysé les effets chimiques et sensoriels de la macération à froid et de l'addition de tiges et rafles entières dans les moûts de Pinot noir. Les résultats indiquent que les différents traitements n'affectent pas la chimie de base des vins. Néanmoins, la macération à froid a eu un impact faible sur les propriétés sensorielles du Pinot noir, tandis que l'ajout de tiges et grappes entières a produit des vins aux caractéristiques sensorielles différentes. De façon générale, les effets (positifs ou négatifs) des traitements étudiés ont été nettement affectés par les variations entre les millésimes testés.

Source : Winetech Scan

[Lien de téléchargement](#)

IMPACT DES TANINS ŒNOLOGIQUES SUR L'ACTIVITÉ LACCASE

Une équipe scientifique associant des chercheurs français et espagnols a démontré que la supplémentation des jus de raisin par des tanins œnologiques permet d'inhiber l'activité laccase et de préserver les vins blancs du brunissement et les vins rouges de la casse oxydasique. Cette étude est la première à prouver l'effet inhibiteur des tanins œnologiques sur l'activité laccase en conditions réelles.

Source : Oeno One

[Lien de téléchargement](#)

PREMIERS RETOURS D'EXPÉRIENCES SUR LE SOUVIGNIER GRIS

Autorisé en France depuis 2017, le souvignier gris a montré des qualités agronomiques et œnologiques intéressantes lors de son étude expérimentale. Ce cépage précoce résistant au mildiou et à l'oïdium a d'ores et déjà séduit plusieurs viticulteurs, avec des résultats encourageants. Selon la chambre d'agriculture de l'Hérault, le souvignier gris affiche une sensibilité à l'oïdium de 12% sur une échelle de 0 à 100, contre 100% pour le chardonnay et 43% pour le merlot. Outre sa résistance aux maladies, le souvignier gris a l'avantage de produire des vins très aromatiques, typés agrumes. Le comportement du cépage face à la sécheresse, en revanche, est moins concluant.

Source : Mon-Viti

LA FRANCE JOUE BIEN LA CARTE DU VIN BIO

Troisième producteur mondial de vins bio après l'Espagne et l'Italie, la France exporte 43% des volumes produits, soit 2,21 Mhl (chiffres 2017). La consommation de ces vins explose en effet un peu partout dans le monde. L'Europe absorbe 77% des nectars bio, soit 43,6 millions de caisses de 9 litres tandis que les américains en consomment 11% (6,3 millions de caisses). Pour répondre à cet engouement, les surfaces en bio ont triplé en 10 ans, pour atteindre 10% du vignoble national. Et ce pourcentage pourrait être plus important si la réglementation française autorisait la « mixité des cultures » selon le CNIV (Comité national des interprofessions des vins à appellation d'origine et à indication géographique). Le cabinet britannique IWSR prévoit que la part de marché du bio pourrait atteindre 8,3% d'ici à 2022, soit 1,5 million d'hectolitres ou 17,26 millions de caisses de 9 litres ou 1,61 Mrd €. Le bio serait donc un axe sérieux pour redonner du peps à un rayon qui en manque sérieusement.

Source : LSA, Hors-série Boissons Mars 2019

[Lien de téléchargement](#)

PROJETS EN COURS

INNOVATION : RÉSULTATS PROMETTEURS POUR LA SPECTROSCOPIE ET L'OZONE

Deux techniques innovantes ont été présentées dans le cadre de la première journée Recherche & Développement en viticulture et œnologie organisée à l'École d'ingénieurs de Purpan (EIP) à Toulouse :

- Un outil pour caractériser l'état physiologique de la vigne utilisant la spectroscopie proche infrarouge, développé par la coopérative tarnaise Qualisol dans le cadre du projet Viti Optimum 2.0 ;
- Le traitement à l'eau ozonée pour lutter contre les maladies du bois de la vigne aux stades précoces de développement. Les résultats encourageants de cette méthode seront publiés prochainement.

Source : Réussir Vigne

[Lien de téléchargement](#)

Appels à projets

APPEL À PROJETS ALIMENTATION ET AGRICULTURE DURABLES 2019

Le Ministère de l'Europe et des Affaires étrangères, en partenariat avec le Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, a lancé l'appel à projet « Alimentation et agriculture durables », à travers lequel les collectivités locales françaises et étrangères sont 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 tout en bénéficiant de l'expérience de chacun. La date limite de dépôt des dossiers est fixée au 29 mars 2019.

Source : France Diplomatie

[Lien de téléchargement](#)

APPEL À PROJETS DU CONCOURS D'INNOVATION

Bpifrance, l'ADEME et FranceAgriMer ont donné le coup d'envoi de l'appel à projets national « Concours d'innovation Croissance », qui s'inscrit dans le Grand plan d'investissement de 57 milliards d'euros annoncé par le gouvernement en juillet 2017. Cet AAP vise à soutenir financièrement des projets innovants portés par des PME ainsi qu'à favoriser l'émergence de champions français d'envergure mondiale. Il est ouvert en particulier sur la thématique « agriculture innovante » opérée par FranceAgriMer. La date limite de dépôt des dossiers est fixée au 14 mai 2019.

Source : Ministère de l'Économie et des Finances

[Lien de téléchargement](#)

APPEL À PROJET « ECOPHYTO - MATURATION »

L'Agence nationale de la recherche (ANR) lance l'appel à projets « Ecophyto - Maturation » destiné à soutenir le développement de produits, technologies ou services permettant d'atteindre un niveau de maturité technologique supérieur ou égal à 5, afin de proposer des solutions innovantes et durables pour contribuer à la réduction de l'utilisation de produits phytosanitaires en agriculture. Cet AAP s'adresse à des consortiums composés d'équipes issues d'organismes de recherche et d'entreprises. La date limite de dépôt des dossiers est fixée au 22 mai 2019.

Source : ANR

[Lien de téléchargement](#)

VERS DE NOUVELLES SOLUTIONS DE BIOCONTRÔLE

La station de recherche de Jouffray-Drillaud, filiale de Terrena, travaille actuellement sur le développement d'alternatives aux traitements chimiques de la vigne. Son programme de biocontrôle de la viticulture a notamment bénéficié d'une aide de 150.000 € de la part de la Région Nouvelle-Aquitaine. Les recherches portent sur deux types de produits qui stimulent le système de défense de la vigne, l'un élaboré à partir d'extraits végétaux, l'autre à partir de levures. Ils sont destinés en particulier à lutter contre le mildiou, l'oïdium et le botrytis. Cinq à 10 ans de travail sont toutefois encore nécessaires avant une éventuelle mise sur le marché.

Source : La Nouvelle République

[Lien de téléchargement](#)

LANCEMENT DU PROJET SOLSTICE

Le projet collaboratif SOLSTICE (SOLUTIONS pour des Traitements Intégrés dans une Conduite Environnementale) vient d'être lancé pour une durée de cinq ans. Porté par Belchim Crop Protection et l'INRA, le projet est soutenu dans le cadre du Programme d'Investissements d'Avenir (projet PSPC). Il a pour objectif de développer des solutions pour des traitements agricoles intégrés dans une conduite environnementale. Sont visées notamment les maladies de la vigne.

Source : INRA

[Lien de téléchargement](#)

DES BIOCHARS DE MARC DE RAISIN POUR RÉDUIRE LE STRESS HYDRIQUE DE LA VIGNE ?

Dans le cadre du projet Vinichar, des chercheurs tentent actuellement de déterminer si les biochars de marc de raisin, un compost composé en majorité de carbone faiblement minéralisable, peuvent augmenter la rétention en eau et en nutriments du sol, réduisant ainsi le stress hydrique de la vigne. Le projet est mené par les chambres d'agriculture de l'Aude et de l'Hérault, l'IFV, la distillerie la Cavale de Limoux, l'Union des distilleries de la Méditerranée (UDM), l'Union nationale de groupements de distillateurs d'alcool (UNGDA) et la société VT Green. Les premiers résultats des essais réalisés en 2017-2018 sont plutôt favorables.

Source : Mon-Viti

[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 :
[Veillez me retirer de votre liste de diffusion](#)