



## 20<sup>ème</sup> Matinée des Oenologues de Bordeaux

Vendredi 24 mars 2023 au Rocher de Palmer - Cenon (33) de 8h à 17h

### Soyons précis ! De la vigne au Chai

Programme prévisionnel

#### PARTIE 1 – Matinée Viticulture

8h00 : Accueil des participants

8h30 : Présentation de la journée – Président : **Axel Marchal**, professeur en œnologie à l'université de Bordeaux, ISVV

8h50 : **Présentations d'expérimentations de viticulture de précision au vignoble**  
(*Mâs Numérique Montpellier, Château Couhins*)

9h25 : **Prévention des risques et diminution des traitements phytos** *Marc Raynal – IFV INRAE UMT 7*

9h40 : **Épigénétique de la vigne** *Philippe Gallusci – INRAE*

9h55 : **Vaccivine et Court-Noué** *Olivier Lemaire - INRAE Colmar*

10h10 : **Développement spatio-temporel des symptômes de flavescence dorée** *Nicolas Lebe – IFV Sud-Ouest*

PAUSE

11h00 : **Table ronde sur les outils actuels aidant à la viticulture de précision** (*avec Digilab, Gdon Bordeaux, Géocarta, Sentinelles Alcom / Phytoclimat, Vitibot, Chouette*)

PAUSE

#### PARTIE 2 – Après-midi Oenologie

14h00 : **Table ronde sur les outils aidant à l'œnologie de précision** (*avec l'OIV, Hennessy, Vivelys et Chêne&cie*)

14h45 : **Apport de la RMN pour la caractérisation des vins fins** *Tristan Richard – Université de Bordeaux ISVV*

15h00 : **PCR digitale : une méthode révolutionnaire** – *Vincent Renouf - Excell*

15h15 : **La sélection de microorganismes par l'évolution dirigée : un nouvel outil pour répondre aux contraintes œnologiques actuelles** – *Philippe Marullo – Biolaffort - UMR œnologie à l'ISVV Bordeaux et David Ferreira - Lallemand*

15h45 : **Usage de la raflé en vinification** *Frédéric Massie – Derenoncourt consultant*

16h00 : **Apport de la dégustation dans la connaissance fine des caractéristiques des vins** – *Sophie Tempère - UMR œnologie à l'ISVV Bordeaux*