

# PROGRAMME DU SPARKLING WINE FORUM

Le Village By CA - Reims-Bezannes | 20 Juin 2023



## > Matinée (8h30 - 13h15)

<b>Discours d'ouverture</b>	Crédit Agricole du Nord-Est - Vinidea - EFFEVENT
<b>La soutenabilité appliquée aux vins effervescents</b>	<b>Joël ROCHARD</b> - <i>Consultant international oenologie et viticulture durable pour les vins effervescents</i>   Vitisplanet
<b>Changement climatique et viticulture en Bourgogne : conséquences et adaptations</b>	<b>Benjamin BOIS</b> - <i>Maître de conférences en viticulture et climatologie</i>   Institut de la Vigne et du Vin de l'Université de Bourgogne, France
<b>JO, le robot respectueux de l'environnement</b>	<b>Honoré BACQUENOIS</b> - <i>Responsable Commercial de la Zone Nord de France et Belgique</i>   NAI0 Technologies
<b>Adapter la viticulture à la production de vins effervescents dans un scénario de dérèglement climatique</b>	<b>Stefano PONI</b> - <i>Professeur en Viticulture, Directeur du Département de la Production Agricole Durable</i>   Université de Piacenza, Italie
<b>La PhenoStation par Hiphen : Surveiller la qualité du raisin après la vendange avec une analyse d'image assistée par IA</b>	<b>Joss GILLET</b> - <i>Directeur Technique</i>   Hiphen
<b>Les variétés résistantes au service des vins effervescents</b>	<b>Pascal POUPAULT</b> - <i>Ingénieur Pôle Val de Loire</i>   Institut Français de la Vigne et du Vin
<b>Nouveaux matériaux pour les contenants de vin dans un scénario de dérèglement climatique</b>	<b>Luca RISSO</b> - <i>Responsable de la Production</i>   Clayver
<b>Tolérance à la sécheresse du Chardonnay greffé sur différents porte-greffes : étude de cas en Franciacorta</b>	<b>Davide BIANCHI</b> - <i>Chercheur postdoctoral en viticulture</i>   Université de Milan, Italie
<b>Le remuage : histoire, techniques et défis futurs face au dérèglement climatique</b>	<b>Fabrice WEHRUNG</b> - <i>Responsable Technique SOEC</i>   Sofralab
<b>Adapter durabilité et stratégie : La cas de la Champagne</b>	<b>Nicolas BÉFORT</b> - <i>Professeur associé d'Économie - Directeur de la chaire Bioéconomie et Développement durable</i>   NEOMA Business School, France
	<b>Cédric MOUSSÉ</b> - <i>Vigneron</i>   Champagne Moussé Fils
	<b>Wilfried DEVAUGERMÉ</b> - <i>Président</i>   Union des Oenologues de Champagne
<b>Table ronde : Les attentes de la filière face au dérèglement climatique</b>	<b>Diego TOMASI</b> - <i>Directeur</i>   Consorzio tutela del vino Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG
	<b>Jaume GRAMONA</b> - <i>Vice-president</i>   INNOVI Vine and wine catalan cluster
	<b>Mario FALCETTI</b> - <i>Coordinateur Technique</i>   Consorzio tutela Franciacorta

## > Cocktail déjeunatoire (13h15 - 14h30)

Inclus avec l'entrée pour le Sparkling Wine Forum

Organisé par :

EFFEVENT

VINIDEA



## > Après-midi (14h30 - 19h00)

<b>Comment préserver la typicité des vins effervescents en période de dérèglement climatique ?</b>	<b>Monika CHRISTMANN</b> - Directrice   Institut d'Oenologie de l'Université de Geisenheim, Allemagne
<b>Prise de mousse avec préparation du levain en une seule étape, réduction de l'immobilisation des cuves et économies d'énergie</b>	<b>Nathan WISNIEWSKI</b> - Responsable Fermentis Wine France   Fermentis
<b>Effets de l'utilisation de l'échange cationique pour réduire le pH sur la composition et la qualité du vin effervescent</b>	<b>Fernando ZAMORA</b> - Chercheur   Université de Tarragone, Espagne
<b>Gestion de l'acidité grâce à l'exploitation de la diversité du vivant</b>	<b>Joana COULON</b> - Responsable R&D et Microbiologie   BioLaffort
<b>Adaptation des lactobacilles à un SO2 et pH bas pour développer la FML dans les moûts des vins de base effervescents</b>	<b>Sergi FERRER</b> - Chercheur   Université de Valence, Espagne
<b>La réduction de l'empreinte environnementale du champagne grâce au bouchon en liège Amorim</b>	<b>Francisco CAMPOS</b> - Responsable Projets R&D Bouchons de Champagne   Amorim
<b>Assembler savoir-faire, science et technologie pour répondre au défi de l'évolution climatique</b>	<b>Marc BRÉVOT</b> - Directeur du centre de recherche Robert-Jean De Vogüé   Moët Hennessy
<b>La capsule de tirage, nouvelle gardienne de la fraîcheur de vos vins</b>	<b>Virginie THOLLIN</b> - Oenologue Consultante   PE.DI
<b>L'influence de la forme du verre et de l'aération sur la dégustation des vins effervescents</b>	<b>Florian LECASSE</b> - Chercheur   Université de Reims Champagne-Ardenne, France
<b>Impact du dérèglement climatique sur la stabilité tartrique et colloïdale des vins blancs</b>	<b>Bertand ROBILLARD</b> - Consultant Scientifique   IOC - Institut Oenologique de Champagne <b>Jacques-Emmanuel BARBIER</b> - Directeur Adjoint   IOC - Institut Oenologique de Champagne
<b>La proposition de valeur dans le dérèglement climatique - mieux comprendre la psychologie d'achat du consommateur</b>	<b>Nathalie SPIELMANN</b> - Directrice du département Vin et Gastronomie   Neoma Business School, France <b>Luigi MOIO</b> - Président   Organisation Internationale de la Vigne et du Vin <b>Christophe BERTSH</b> - Professeur   Université de la Haute-Alsace, France <b>Hervé ALEXANDRE</b> - Professeur   Institut de la Vigne et du Vin de l'Université de Bourgogne, France <b>Michel VALADE</b> - Oenologue et Consultant <b>Nathalie SPIELMANN</b> - Directrice du département Vin et Gastronomie   Neoma Business School, France <b>Pierre-Louis TEISSEBRE</b> - Professeur   Université de Bordeaux - Institut des Sciences de la Vigne et du Vin <b>Gérard LIGER-BELAIR</b> - Professeur   Université de Reims Champagne-Ardenne, France

Nos Partenaires

PLATINE



OR



ARGENT



BRONZE



AMORIM CORK



Organisé par :

EFFEVEN VINIDEA