



VINVENTIONS

## Projet Volta : la Bourgogne avance dans la compréhension des secrets de la longévité des vins blancs

Bourgogne, le 6 octobre 2025

**Les vins blancs de Bourgogne doivent leur réputation à leur longévité. Mais dans un contexte climatique changeant, les profils des moûts et des vins évoluent. Comprendre comment se construit le potentiel de garde permet d'adapter les pratiques et ainsi préserver ce patrimoine unique.**

**En partenariat avec Vinventions, le Comité Bourgogne et 40 caves, le projet VOLTA utilise l'outil Polyscan de Vinventions pour objectiver les pratiques et accompagner les vinificateurs dans la construction du potentiel de garde.**

La longévité des vins blancs de Bourgogne est un pilier de leur renommée. Mais dans un contexte de changement climatique et d'attentes accrues des marchés, comprendre et maîtriser ce potentiel est devenu un enjeu stratégique pour la filière.

En 2020, le Comité Bourgogne a lancé le **projet VOLTA** en partenariat avec Vinventions et un réseau unique de 40 caves bourguignonnes. L'objectif : décrypter comment se construit le potentiel de garde des vins de Bourgogne et mettre à disposition des vinificateurs un outil fiable pour l'anticiper.



« Ce dispositif collectif est une première en Bourgogne : 40 caves partenaires, 5 millésimes suivis à ce jour, des milliers de mesures réalisées, confrontées aux dégustations. VOLTA illustre notre volonté de mettre au cœur de nos projets de R&D les viticulteurs et négociants bourguignons, afin de créer un dialogue fertile entre science et terrain pour accélérer le transfert des connaissances. », explique **Domitille Brosseau**, Cheffe de projet œnologie au Comité Bourgogne.

### Polyscan, un outil innovant pour objectiver l'impact de chaque pratique

Grâce à l'outil **Polyscan** de Vinventions, le projet a permis de mesurer l'impact des pratiques en cave à chaque étape clé. Des centaines de lots ont ainsi été suivis depuis l'entrée de la vendange en cave jusqu'à la mise en bouteille. Cela a permis de montrer que les choix de vinification influencent directement la résistance des vins à l'oxydation et, par conséquent, leur longévité.

« Le traitement de la vendange joue un rôle clé, particulièrement sur des raisins riches en polyphénols : tout ce qui favorise leur extraction – sulfitage sur raisin, trituration – augmente le risque de sensibilité à l'oxydation des vins, explique **Christine Pascal**, Responsable Œnologie et WQS chez Vinventions. À l'inverse, limiter ces extractions renforce la résistance des vins. »



L'élevage apparaît aussi décisif. « Nos mesures montrent que l'élevage sur lies et l'utilisation de fûts neufs ou d'un vin, peu chauffés, contribuent à bâtir la résistance à l'oxydation. Ce que la tradition suggérait depuis longtemps, VOLTA le démontre désormais scientifiquement », poursuit **Domitille Brosseau**.

Le suivi des vins en bouteille a aussi apporté un éclairage intéressant. Grâce aux tests de tendance d'évolution (TE) réalisés avec le Polyscan au moment des mises en bouteille, les vins ont pu être classés selon leur sensibilité à l'oxydation. Ce classement s'est ensuite confirmé lors des dégustations

successives. « Les vins identifiés comme « sensibles » évoluent plus vite à la dégustation, développant plus tôt des notes miellées ou de fruits secs. À l'inverse, les vins identifiés comme « résistants » conservent fraîcheur et fruité beaucoup plus longtemps », explique **Emmanuel Brenon**, Responsable Développement WQS chez Vinventions.

Ces résultats montrent que la longévité n'est pas seulement un héritage : c'est un potentiel qui se construit. Grâce à VOLTA, certaines pratiques peuvent désormais être objectivées et leur impact mieux compris.

« Cette démarche ne remplace pas le savoir-faire des vignerons, elle l'enrichit en leur donnant des repères mesurables et des outils de pilotage. Elle ouvre ainsi de nouvelles perspectives pour préserver la singularité des vins blancs de Bourgogne et leur place de référence internationale. » conclut Frédéric Barnier, Président de la Commission Technique et Innovation du Comité Bourgogne.

Et l'histoire continue : la maturité des raisins sera désormais étudiée pour comprendre comment elle influence, elle aussi, la longévité des vins.

### A propos de Vinventions

Vinventions est le fournisseur le plus complet au monde de solutions de bouchage pour le vin, les spiritueux, l'huile d'olive et le vinaigre. Ces solutions de bouchages sont conçues pour répondre aux besoins divers des vignerons. Vinventions fournit des solutions de bouchage qui maximisent les performances, le design et la durabilité. Son portefeuille comprend les gammes Nomatic Green Line, Blue Line et Ocean, SÜBR (bouchons micro-naturels), Vintop (capsules à vis) et WQS, qui comprend des dispositifs œnologiques, de l'équipement et des services permettant d'améliorer la qualité et la cohérence du vin grâce au contrôle de la qualité en temps réel. Vinventions emploie plus de 650 collaborateurs dans le monde entier et exploite des sites de production au Mexique, en Belgique, en France, en Italie, en Argentine, en Afrique du Sud et en Chine. Les valeurs de leadership de Vinventions sont la proximité avec les clients, l'innovation, l'autonomisation, le travail d'équipe ouvert, la durabilité et la responsabilité à long terme.

Pour en savoir plus : [www.vinventions.com](http://www.vinventions.com)

### A propos du Comité Bourgogne

Le Comité Bourgogne est une organisation professionnelle qui rassemble tous les vignerons et négociants-éleveurs de Bourgogne. Il a pour mission de représenter et défendre les intérêts des vins de Bourgogne et des professionnels de la viticulture et du négoce, de définir la politique des vins de Bourgogne sur le plan technique, économique et de la communication ; de conduire les actions se rattachant à cette politique.

**Contact professionnel** : **Camille Buissière**, Chargée d'animation réseaux vitivinicoles et communication technique  
Tél. 06 33 95 96 65 – [camille.buissiere@bivb.com](mailto:camille.buissiere@bivb.com)

**Contact presse** : **Mathilde Paturaud**, Attachée de presse France  
Tél. 06 78 78 07 68 - [mathilde.paturaud@bivb.com](mailto:mathilde.paturaud@bivb.com)

Retrouvez tous nos communiqués de presse et des milliers de photos libres de droit sur la salle de presse, [cliquez ici](#)

**S'abonner aux alertes de la salle de presse** : [cliquez ici](#).

SUIVEZ-NOUS :

