



COMITÉ DES VINS DE BOURGOGNE

Les rendez-vous de juillet pour la presse et les professionnels bourguignons

Bourgogne, le 3 juillet 2026

Tout au long du mois de juillet, le Comité des vins de Bourgogne et ses partenaires ont le plaisir d'inviter la presse et les professionnels bourguignons à plusieurs événements techniques pour faire le point sur les avancées de la recherche :

- **15 juillet** - Maturité, maturation et garde : regards croisés et avancées scientifiques
- **17 juillet** - Portes-ouvertes de la parcelle « Conservatoire Régional Pinot Chardonnay »
- **23 juillet** - Portes-ouvertes du démonstrateur CAP-2050



15 juillet - Maturité, maturation et garde : regards croisés et avancées scientifiques

Ce cycle de conférence, proposé par le Comité des vins de Bourgogne et les sociétés Seguin Moreau et Diam bouchage (groupe Oeneo), veut apporter un éclairage scientifique sur des pratiques et observations empiriques dans un contexte changeant.

Il est adossé à deux grands projets de recherche :

- **APOGÉE**, réalisé en collaboration avec l'Institut des Sciences de la Vigne et du Vin (Université de Bordeaux), qui propose de développer de nouveaux outils analytiques afin de mesurer le potentiel de garde des vins blancs issus de Chardonnay. Lancé il y a cinq ans, ce programme s'attaque à une « boîte noire » souvent citée sur le terrain : la composition intrinsèque du vin et son rôle dans le potentiel de garde.
➔ Un objectif : **développer un outil de diagnostic précoce capable d'évaluer le potentiel de vieillissement**, au-delà des facteurs externes déjà connus (température, oxygène, choix du bouchon).
- **MINERALITÉ**, réalisé par l'Institut Universitaire de la Vigne et du Vin (Université de Bourgogne), s'intéresse à l'impact de l'obturateur sur le développement de cet équilibre sensoriel complexe.

Programme

Seguin Moreau, Diam (groupe Oeneo) et le Comité des vins de Bourgogne vous donnent rendez-vous dès 17h30 au **Palais des Congrès de Beaune** :

17h30 : Accueil

18h00 : Cycle des conférences

- **La qualité des vins de Chardonnay par le prisme des acteurs bourguignons et du pôle technique. Focus sur le vieillissement**
Jean Philippe Gervais, Directeur du pôle technique et innovation du Comité des vins de Bourgogne, et *Domitille Brosseau*, Cheffe de Projet Référente Œnologie du Comité des vins de Bourgogne
- **Le Projet APOGEE : Les bases œnologiques et moléculaires du potentiel de garde des vins issus du Chardonnay**
Pei Han, Ingénieur de recherche, UMR Œnologie, ISVV
- **Nouveaux enseignements sur construction du potentiel de garde : du raisin au vin**
Alexandre Pons, Chargé de recherche, groupe Oeneo, UMR Œnologie, ISVV
- **Influence de la perméabilité du bouchon sur la perception de la minéralité des vins blancs de différents âges**
Jordi Ballester, Maître de Conférence, IUUV, UMR-CSGA



© BIVB / Sébastien NARBEBURU

19h30 : Cocktail dinatoire autour d'accords mets/vin

Cette soirée est ouverte à tous les professionnels de la filière : vigneron, œnologues, techniciens...

17 juillet - Portes-ouvertes de la parcelle « Conservatoire Régional Pinot Chardonnay »

A cette occasion, nous invitons la presse à découvrir ce Conservatoire lors d'une visite guidée dédiée et commentée à 14h (inscription obligatoire).



© BIVB / Jessica VUILLAUME

Les Chambres d'Agriculture de Bourgogne-Franche-Comté et l'ATVB, en partenariat avec le Comité des vins de Bourgogne, ont engagé depuis 2016 la sauvegarde de la diversité génétique des cépages Pinot et Chardonnay.

Ce travail s'est traduit par l'implantation d'un Conservatoire Régional dans lequel sont rassemblées des lignées dont les souches-mères ont été observées durant 3 millésimes et sont exempts de viroses.

Le Conservatoire est installé sur **2 sites dijonnais**, Rente de Giron et En Verbois. Il possède aujourd'hui **1 361 lignées**, une lignée correspond à une souche-mère reproduite 6 fois : **762 lignées de Pinot et 599 lignées de Chardonnay**.

Programme pour les professionnels

Dès 14h et toutes les 30 mn : visites guidées et commentée des accessions du conservatoire.

 **Rendez-vous** : 43 rue des Ecayennes à Dijon (parcelle cadastrée DZ / 0047 ; coordonnées GPS : 47.31309 / 4.988958)

Important : **merci de vous inscrire pour faciliter l'organisation** et la logistique de l'événement.

23 juillet - Portes-ouvertes du démonstrateur CAP-2050

VITILIENCE CAP-2050 vise à renforcer la résilience du vignoble bourguignon face au changement climatique à l'horizon 2050.

Lancé en janvier 2026 pour 3 ans, son ambition est de concevoir et expérimenter des systèmes viticoles innovants permettant aux entreprises de Bourgogne d'être adaptées aux futures conditions de production et robustes sur le plan économique à l'horizon 2050 :

Le Comité des vins de Bourgogne et le Vinipôle Sud Bourgogne vous donnent rendez-vous le jeudi 23 juillet de 13h30 à 18h à ALUZE pour une après-midi dédiée aux leviers d'adaptation au changement climatique.

Cette journée est dédiée en priorité aux domaines et maisons bourguignonnes.



Programme

- 13h30 à 14h - Présentation CAP-50 par le Comité des vins de Bourgogne (15 min)
- 14h à 14h30 - Conférence sur la simulation des vagues de chaleur sur les variétés résistantes par **Lukasz P. TARKOWSKI**, chercheur à l'INRAE
- 14h30 à 16h - Tour des essais d'Aluze : plantation des RESDUR, VARIETE – dégustation - et autres essais Shield4Grape
- 16h à 18h - Visite d'un domaine de votre choix (20 min de trajet puis 1h30 de visite et dégustation sur le domaine), avec au choix :
 - **Domaine Grandmougin** (Rully) : retour d'expérience sur les vignes semi-larges et l'utilisation de filets paragrêle
 - **Domaine Berger-Rive** (Cheilly-les-Maranges) : retour d'expérience sur la basse densité

 Rendez-vous : Vignoble Aluze CA71 (coordonnées GPS : 46.85139/4.68958)

Cet événement est co-financé par FranceAgrimer et le CASDAR.

Inscriptions

Pour la presse : **Mathilde Paturaud** - Tél : 06 78 78 07 68 – mathilde.paturaud@bivb.com

Pour les professionnels : **Nadia El Hanbali** - technique@bivb.com ou directement sur l'**extranet des vins de Bourgogne**, rubrique [Agenda technique](#)

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 :

