

IXE CONGRES DES TERROIRS VITIVINICOLES IXE INTERNATIONAL TERROIR CONGRESS

BOURGOGNE - DIJON | CHAMPAGNE - REIMS | FRANCE

25 - 29 JUIN 2012

www.congresdesterroirs.com

PRÉSENTATION DU CONGRÈS

Le IX° Congrès International des Terroirs Vitivinicoles se déroulera du lundi 25 au vendredi 29 juin 2012 à Dijon (Bourgogne) et à Reims (Champagne). Il s'agit d'un congrès scientifique pluridisciplinaire organisé tous les deux ans autour de la notion de « Terroir » dans le domaine de la vigne et du vin.

Les thématiques abordées durant le IX° Congrès International des Terroirs Vitivinicoles se rapporteront aux termes clés de la définition du Terroir Vitivinicole telle qu'elle a été adoptée par la résolution de l'OIV en 2010 : les milieux physique (sol, climat et topographie) et biologique (matériel végétal, microbiologie des sols, biodiversité du vignoble) et leurs interactions feront l'objet de quatre sessions. La notion centrale d'espace particulier sera l'occasion d'une session détaillant les techniques de zonage et d'une session dédiée à la typologie des Terroirs dans le monde. La composante humaine sera également abordée, en s'intéressant plus spécifiquement aux pratiques viticoles, au savoir collectif et à la valorisation des Terroirs par ses produits et ses paysages.

Près de 200 communications scientfiiques seront présentées à l'occasion de cette IX° édition, dont 54 sous forme de conférence.

Le IX° Congrès International des Terroirs Vitivinicoles bénéficie du haut patronage de l'Organisation Internationale de la Vigne et du Vin (OIV)



















INFORMATIONS PRATIQUES

10 avril 2012 : fin des inscriptions à tarifs préférentiels

30 avril 2012: date limite de dépôts des articles courts par les auteurs

1er juin 2012 : date limite des inscriptions

25-29 juin 2012 : IXe Congrès International des Terroirs Vitivinicoles

En Bourgogne: Amphithéatre Galilée, Bâtiment Science Gabriel,

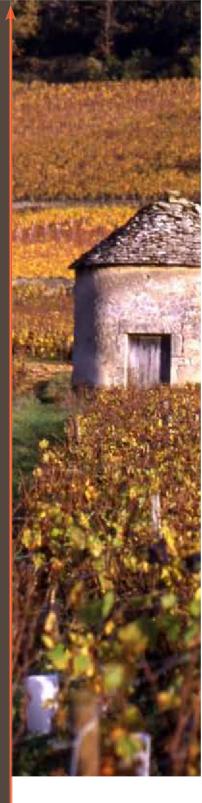
Unversité de Bourgogne, 21000 DIJON, France

En Champagne: Maison Pommery, 5 Place du Général Gouraud,

51100 REIMS, France

www.congresdesterroirs.com contact@ongresdesterroirs.com

Comité Scientifique Comité d'Organisation Gregory JONES, US (Président) Benjamin BOIS Michele BORGO, IT Jean-Philippe GERVAIS Jean-Pierre GARCIA, FR Dominique MONCOMBLE Marielle ADRIAN (uB) Marc GREVEN, NZ Peter HAYES, AU Michèle DALBY (uB) Christian ASSELIN, FR Marjorie DOR (CIVC) Alain MARRE, FR Olivier GARCIA (CIVC) François MURISIER, CH Ève GUEYDON (BIVB) Andrew REYNOLDS, CA Michèle GUILLOUX-BENATIER (uB) Joël ROCHARD, FR Olivier JACOUET (uB) Vicente GOMEZ, ES Thibault LE MAILLOUX (CIVC) Jorge TONIETTO, BR Jean LÉVÊQUE (uB) Kees VAN LEEUWEN, FR Olivier MATHIEU (uB) Serge WOLIKOW, FR Manon MORLET (CIVC) Laurent PANIGAÏ (CIVC) Jocelyne PÉRARD (uB) Sandrine ROUSSEAUX (uB) Sophie TROUVELOT (uB) Éric VINCENT (INAO)









































SESSIONS SCIENTIFIQUES

Partie Dijon

Bourgogne

Origine et diversité des Terroirs

Session 1 | Construction ancienne et récente des Terroirs

Conférencier Invité : Serge Wolikow, Université de Bourgogne, France Mots-clés : Histoire, définition, identification, archéologie.

Session 2 Typologie des Terroirs vitivinicoles dans le monde

Conférencier Invité : Jacques Fanet, France Mots-clés : viticulture tropicale, viticulture subpolaire, viticulture de montagne, viticulture méridionale, viticulture septentrionale.

Les composantes du Terroir

Session 3 | Climats viticole

Conférencier Invité: Gregory V. Jones, South Oregon University, USA Mots-clés: climat, changements climatiques, topographie, indices agroclimatiques.

Session 4 | Sols viticoles

Conférencier Invité : Vicente Sotes, Université de Madrid, Espagne Mots-clés : pédologie, géologie, géomorphologie, propriétés physico-chimiques des sols, teneur en eau du sol, diversité microbienne.

Session 5 | Vigne et Terroir

Conférencier Invité: Nathalie Ollat, INRA Bordeaux/ISVV, France Mots-clés: cépage, porte-greffe, amélioration variétale, sélection clonale, ampélologie.

Partie Reims | Champagne

Session 6 | Pratiques viticoles : passé, présent et futur

Conférencier Invité: François Murisier, OIV, Suisse Mots-clés: nouvelles technologies, gestion du vignoble, traditions.

Mise en évidence et révélation des Terroirs

Session 7 Interactions de la vigne avec le sol et le climat

Conférencier Invité : A confirmer

Mots-clés : écophysiologie, systèmes de conduite, régime hydrique de la vigne, qualité du raisin.

Session 8 | Techniques de zonage du Terroir

Conférencier Invité: Kees Van Leeuwen, ISVV Bordeaux, France Mots-clés: zonage, sol, climat, systèmes d'information géographique (SIG), analyse spatiale, échelles spatiales.

ession 9 | Valorisation du Terroir

Conférencier Invité: Diego Tomasi, CRA-VIT, Conegliano, Italie Mots-clés: paysages, vins, perception, représentation, consommation.

PROGRAMME PRÉVISIONNEL

Partie Dijon

19 h: Apéritif d'accueil à la ville de Dijon

8h - 9h: Enregistrement des participants

9h - 9h45: Ouverture officielle du IXe Congrès des International Terroirs vitivinicoles

9h45 - 12h40 : Sessions 1 et 2

12h40 - 14h10: Déjeuner et Session Posters 14h10: Visite technique: le territoire de Corton

19h30 - 21h30 : Mâchon Beaunois au Domaine Gagey (Savigny-lès-Beaune)

8h30 - 11h30: Session 2 (suite) et 3 11h30 - 13h : Déjeuner et Session Posters

13h - 14h : Session 4

14h-19h: Visites techniques en Côte de Nuits et Côte de Beaune

19h - 23h: Dîner gastronomique au Clos Vougeot

8h30 - 11h30 : Session 4 (suite) et 5

11h30-13h: Déjeuner

13h: Départ en bus pour la Champagne

Partie Reims

17 h: Soirée d'accueil à la Maison Pommery. Visite des caves suivie

d'un apéritif

20 h: Installation à l'hôtel et soirée libre

8h30 - 12h50: Sessions 6 et 7

12h50 - 13h50 : Déjeuner et Session Posters

13h50 - 18h50: Visite technique: Œnotourisme dans le vignoble

champenois

19h - 22h50: Dîner de Gala

8h30 - 12h20: Sessions 8 et 9

12h20 - 13h: Discussion finale, clôture des travaux scientifiques du IX^e Congrès International des Terroirs Vitivinicoles

13h - 14h: Déjeuner et Session Posters

14h - 19h: Visite technique: les terroirs de Champagne

19h - 22h : Dîner

