

# PROGRAMME SPARKLING WINE FORUM

Village by CA, Bezannes - Reims (France) | 23 et 24 avril 2025



## MERCREDI 23 AVRIL (8H30 - 13H)

**Bulles : tendances et perspectives du marché mondial et sud-africain des vins mousseux**

**Les effets d'un label environnemental sur la perception d'un produit de luxe par le consommateur : le cas du champagne**

**Projet Taninnov : Des innovations au service de la qualité des vins effervescents**

**La stabilisation tartrique des vins à la lumière des défis posés par la stabilité du tartrate de calcium**

**La bulle dans le verre : une approche physico-chimique de l'effervescence**

**De la bulle au cerveau : neurosciences de l'effervescence**

**Bubbles, l'application Pe.DI pour suivre l'évolution du potentiel d'effervescence de vos vins**

**Peut-on donner le sens du goût à une intelligence artificielle et pour quoi faire ?**

**Retour d'expérience sensorielle sur les 6 éditions des Eminents de Bourgogne**

**Yvette VAN DER MERWE** - Présidente | Organisation Internationale de la Vigne et du Vin - OIV

**Aurélié RINGEVAL-DELUZE** - Maîtresse de conférence | Université de Reims Champagne-Ardenne

**Rebecca NOUGIER** - Chef produit | Groupe IOC

**Sandrine JEGOU** - Enseignante chercheuse | Université de Reims Champagne-Ardenne

**Yannick LE GRATIET** - Directeur | Oenodia

**Michel MOUTOUNET** - Docteur | Institut National Polytechnique

**Gérard LIGER-BELAIR** - Professeur, équipe effervescence, Champagne et applications | Université de Reims Champagne-Ardenne

**Gabriel LEPOUSEZ** - Chercheur spécialiste de la perception sensorielle

**Virginie THOLLIN** - Oenologue consultante

**Matteo ZACCARIA** - Directeur général | PE.DI

**Gabriel LEPOUSEZ** - Chercheur spécialiste de la perception sensorielle

**Yves LE FUR** - Maître de conférences | Institut Agro Dijon

**Laurence DUJOURDY** - Ingénieure de recherche | Institut Agro Dijon

## MERCREDI 23 AVRIL (14H30 - 18H30)

**Les droits de douane de 25% sur le vin sous la première administration Trump : qui en a porté le fardeau ?  
Leçon à tirer pour l'avenir**

**Le chitosane dans l'élaboration des vins effervescents : innovation en clarification et contrôle microbien**

**L'innovation variétale en Champagne**

**Entre réalité et possibilité : l'interaction entre système réel et système hypothétique en fermentation. Les nouvelles applications des solutions d'analyse directe des fermentations alcooliques et malolactiques**

**Table ronde : L'innovation au service de l'oenotourisme et de la vente directe**

**Karl STORCHMANN** - Professeur clinique en économie | Université de New York (USA)

**Samuele LERCARI** - Responsable support technique | DAL CIN Gildo SpA

**Marguerite DOLS-LAFARGUE** - Professeur | Bordeaux INP

**Géraldine URIEL** - Chef de service « Matériel végétal & production » | Comité Interprofessionnel du Vin Champagne (CIVC)

**Matthieu DE BASQUIAT** - Directeur France | Parsec

**Bluenne CHAYE** - Membre du bureau | LA WINETECH

**Laurent PRIGENT** - CEO | Bubbl.

**Matthieu VARON** - Co-fondateur | WineVision

**Severine COUVREUR** - Présidente | Mission Coteaux, Maisons et Caves de Champagne-Patrimoine mondial

**Sarah AMRANI** - Chargée d'innovation | Agence de Développement touristique de la Marne

**MASTERCLASS**

**12:45 - 13:30**

**Un toast aux terroirs : à la découverte des différents visages du Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG |**

**Consorzio tutela CONGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO DOCG**

Organisé par

**EFFEVEN**

# PROGRAMME SPARKLING WINE FORUM

Village by CA, Bezannes - Reims (France) | 23 et 24 avril 2025



## JEUDI 24 AVRIL (8H30 - 12H45)

**Champagne et durabilité : mesurer et réduire l'empreinte carbone**

**Antoine PAYEN** - Responsable de projets évaluations environnementales | Comité Interprofessionnel Vin Champagne

**Vins effervescents italiens : identité sensorielle et perception des consommateurs**

**Monica LAUREATI** - Vice President of chair at Italian Sensory Science Society | Università degli Studi di Milano

**Riboflavine : résultats des derniers travaux de caractérisation des souches de levures pour limiter les teneurs en Riboflavine**

**Daniele PIZZINATO** - Responsable technique | Station Oenotechnique de Champagne  
**Paolo ANTONIALI** - Directeur scientifique | Italiana Biotechnologie

**L'enjeu de la data dans le pilotage des activités de production des vins effervescents**

**Alexandre ERMENAULT** - CEO | ONAFIS  
**Thierry LAVAL** - Secrétaire général de Food Pilot International Development et Co-fondateur | Winepilot  
**Sylive BUSCA** - CEO | Wine IN Block

**Les terroirs des vins de Conegliano Valdobbiadene Prosecco : une étude de cas sur l'origine de la qualité dans les collines du site du patrimoine de l'Unesco**

**Diego TOMASI** - Directeur | Consortium Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG

**La dégustation, un outil technique à part entière : application aux défauts des vins**

**Sylvie COLLAS** - Responsable prospective et formations | Comité Interprofessionnel du Vin Champagne (CIVC)

**Une approche originale pour explorer l'influence combinée de la température et de la nutrition azotée des levures sur les profils des vins de chardonnay**

**Coline LERICHE** - Expert analyse sensorielle | Fermentis  
**Méven OTHEGUY** - Chercheur en analyse sensorielle | IFV pôle Bourgogne Beaujolais Jura Savoie

**Table ronde : quelles solutions pertinentes pour accéder à de l'information scientifique et technique en viticulture et œnologie ?**

**Julien DUMERCQ** - Manager exécutif | IVES  
**Tatiana SVINARTCHUK** - Chef de programme Viticulture | Moët Hennessy  
**Florence FONTAINE** - Titulaire chaire académique Maldivie | Université de Reims Champagne-Ardenne  
**Basile PAUTHIER** - Responsable de projet agrométéorologie | Comité Interprofessionnel du Vin Champagne (CIVC)

## MASTERCLASS

12:30 - 13:15

**Le No/Low alcool : Comprendre l'effet sensoriel de la désalcoolisation et les stratégies de substitution de l'effet sensoriel de l'alcool** | Hochschule Geisenheim Univ

16:30 - 17:30

**Initiation aux tests organoleptiques appliqués aux expérimentations** | Comité Interprofessionnel du Vin Champagne (CIVC)

Organisé par

EFFEVEN

# PROGRAMME SPARKLING WINE FORUM

Village by CA, Bezannes - Reims (France) | 23 et 24 avril 2025



## JEUDI 24 AVRIL (14H30 - 18H)

La désalcoolisation du vin dans le cadre de la production de vins effervescents - Potentiel dans le contexte du changement climatique

**Matthias SCHMITT** - Enseignant et chercheur en oenologie | Hochschule Geisenheim University (Allemagne)

Arômes des vins effervescents de Chardonnay : connaissances établies et nouvelles acquisitions

**Axel MARCHAL** - Professeur des universités | ISVV Bordeaux

L'impact des bouchons de liège lors du tirage des vins effervescents - considérations scientifiques et techniques

**Sara PINHEIRO** - Doctorante | Faculté des sciences et de la technologie de Universidade Nova de Lisboa  
**Francisco CAMPOS** - Responsable R&D | Amorim

Consommation d'oxygène et autolyse des lies lors de l'élevage des vins effervescents en méthode traditionnelle

**Fernando ZAMORA** - Chercheur | Université Rovira i Virgili (Espagne)

Comment mettre en cohérence sa vision de la soutenabilité et sa stratégie d'innovation ? Comparaison des dispositifs et initiatives à l'oeuvre en Champagne et en Nouvelle Zélande

**Nicolas BEFORT** - Directeur de la chaire de bioéconomie et de développement soutenable | NEOMA Business School

Cartographie du CO2 et de l'éthanol dans l'espace de tête d'un verre de champagne : quelles influences à la dégustation ?

**Gérard LIGER-BELAIR** - Professeur - équipe effervescence, Champagne et applications | Université Reims Champagne-Ardenne  
**Florian LECASSE** - Maître de conférences | Université Reims Champagne-Ardenne

## NOUS REMERCIONS NOS PARTENAIRES

AMORIM  
CORK



Organisé par

EFFEVEN