

PROGRAMME

SPARKLING WINE FORUM

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

SPARKLING WINE
REIMS2025
FORUM



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

Bluene 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

EFFEVENT

PROGRAMME

SPARKLING WINE FORUM

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

SPARKLING WINE
REIMS 2025 FORUM



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
Sylve 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

SPARKLING WINE
REIMS2025 FORUM



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

EFFEVENT