



Journée technique des OEnologues

Le soufre de la vigne au vin : Atouts et limites

Présidée et animée par Philippe COTTEREAU*
Chef de projet pour l'IFV

Vendredi 20 octobre 2017
Au MILLESIUM d'EPERNAY
Dans le cadre du VITeff

- 8h00 Accueil des participants
- 8h30 Introduction par Wilfrid Devaugermé - Président des OEnologues Région Champagne
- 8h35 Introduction par Philippe COTTEREAU - Président de la journée
- 8h40 Marco MANFREDINI - Responsable développement activité division œnologie - Esseco Group
Le soufre, origine, extraction, raffinage et transformation
- 8h55 Laurent OUDIN - Chef de Marché Vigne – Arboriculture – Maraîchage - UPL France
Utilisation du soufre en viticulture
- 9h10 Olivier DEMARLE - Directeur recherche et développement - Groupe FRAYSSINET
Le soufre d'origine organique utilisé en fertilisation, son utilisation et son absorption par la vigne
- 9h30 Marie-Laure PANON - Chef de projet - Comité Champagne
Vincent FAIHY - Directeur Technique VITI-CONCEPT - Consultants Viticoles Indépendants
Le soufre : un atout de BioContrôle dans la lutte contre l'oïdium
- 10h10 Questions/Débat
- 10h20 Pause café
- 10h45 Philippe COTTEREAU - Chef de projet pour l'IFV
Utilisation des sulfates par certaines levures
- 11h00 Hervé ALEXANDRE - Professeur d'œnologie à l'IUVV
Les sulfites: comment ça marche ?
- 11h20 Delphine GOFFETTE - Chef de projet – Service Vin – Comité Champagne
Réduire la teneur en sulfites des vins de Champagne.
Perfectionnement des itinéraires de vinification au regard de 25 années d'expérimentation.
- 11h40 Pierre-Louis TEISSEDRE - Professeur des Universités
Dioxyde de soufre, effets et alternatives



Journée technique des OEnologues

Le soufre de la vigne au vin : Atouts et limites

Présidée et animée par Philippe COTTEREAU*
Chef de projet pour l'IFV

Vendredi 20 octobre 2017

Au MILLESIUM d'EPERNAY

Dans le cadre du VITeff

12h00 Vincent CHAPERON - Responsable développement œnologique - Champagne Moët & Chandon
Stratégie de sulfitage chez Moët & Chandon

12h20 François-Marie TANAZACQ - Médecin homéopathe. Expert en assurance
Le SO₂. Aspect médical et toxicologique

12h40 Questions/Débat

12h50 Conclusion par Philippe COTTEREAU - Président de la journée

13h00 Déjeuner

* Philippe Cottereau est chef de projet à l'Institut Français de la Vigne et du Vin (IFV) depuis 1993. Issu d'une formation universitaire en physicochimie, il participe durant son DEA et sa thèse à « l'étude et le développement de membranes d'électrodialyse pour les applications aux produits de la vigne ». Il reste ainsi 5 ans à l'INRA de Pech Rouge pour développer ce procédé. Il met à profit cette période pour devenir œnologue de Toulouse. Il est embauché par la SICAREX Beaujolais en 1990 avant de basculer à l'ITV Beaujolais (ancien nom de l'IFV). Il y reste basé 10 ans avant de muter sur Nîmes en 2000. Il travaille en réseau avec les œnologues de l'IFV et ses partenaires dans les différentes régions viticoles sur de nombreux programmes et plus spécifiquement concernant les technologies vinicoles. Il a travaillé par exemple sur le programme de la désalcoolisation partielle des vins. Il a participé en 2006 au programme européen ORWINE et anime depuis le projet Vinification Biologique pour l'IFV.