



ÉDITION 2021



# RENCONTRES ŒNOLOGIQUES D'ALSACE

## MAÎTRISER L'OXYGÈNE AU MOMENT DE LA MISE EN BOUTEILLES POUR GARANTIR LA CONSERVATION ET LE VIEILLISSEMENT DU VIN

**Jeudi 20 mai 2021**

**Nouveau lieu :** Amphithéâtre de la Chambre d'Agriculture d'Alsace  
11 rue Jean Mermoz - 68127 SAINTE CROIX EN PLAINE

L'oxygène joue un rôle essentiel dans le vieillissement des vins en bouteilles. Dans le contexte actuel de réduction des sulfites, il convient plus que jamais de maîtriser l'oxygène au moment de la mise en bouteilles pour éviter un vieillissement accéléré et des oxydations prématurées. L'évolution des outils de diagnostic et des obturateurs permet aujourd'hui de maîtriser efficacement ce paramètre pour la satisfaction du consommateur qui dégustera le vin demain et dans vingt ans.

### PROGRAMME :

8h15

#### **Ouverture et présentation de la session**

Jean-Daniel HERING, Président de la Station Régionale IFV Alsace

8h30

#### **L'oxygène en œnologie – Quelques rappels**

Eric MEISTERMANN – IFV Pôle Alsace

9h00

#### **Incidence de l'oxygène à la mise en bouteilles et rôle de l'obturateur - Résultats nationaux et Alsaciens**

Bertrand CHATELET – IFV Pôle Bourgogne – Beaujolais – Jura – Savoie

Eric MEISTERMANN – IFV Pôle Alsace

10h00

#### **Incidence des conditions de mise en bouteilles et de conservation au cours du transport sur le vieillissement des vins rosés.**

Laure CAYLA – IFV Pôle Nouvelle Aquitaine

10h30

#### **Maîtrise de l'oxygène au moment de la mise en bouteilles**

Grégory BELDAME – COSTRAL

11h00 *Pause*

11h30

#### **Le glutathion, une alternative au SO<sub>2</sub> ?**

Frédéric CHARRIER – IFV Pôle Val de Loire-Centre

12h00

#### **Comment évaluer la sensibilité des vins à l'oxygène ?**

Angélique MATEO – IFV Pôle Bourgogne – Beaujolais – Jura – Savoie

12h30

#### **Réduction de l'empreinte carbone du conditionnement : des pistes innovantes aux solutions reconnues**

Emilie ADOIR- IFV Pôle Bourgogne – Beaujolais – Jura – Savoie

13h00 Clôture de la matinée