

Vendredi 21 mars 2025 au Rocher de Palmer (Cenon) de 8h à 17h

---

## ÉLÉMENT'TERRE, MON CHER CARBONE

---

Programme prévisionnel

**8h00** : Accueil des participants

**8h30** : Allocution de **Diala Younes Lavenu** – Présidente de l'Association des Œnologues de Bordeaux

**8h40** : Allocution de **Valérie Lempereur - Directrice de la valorisation IFV** – Présidente de la 22<sup>ème</sup> Matinée des Œnologues de Bordeaux

**9h** : **Qualité microbiologique des sols et impacts des pratiques viticoles**

*Battle Karimi, Directrice scientifique, NOVASOL expert, Dijon*

**9h25** : **Fonctions microbiennes et interactions vigne-microorganismes : influences des pratiques culturales sur le cycle du carbone dans les sols viticoles**

*Celien Durney, Doctorant INRAE, Dijon*

**9h50** : **L'augmentation de la concentration atmosphérique en CO<sub>2</sub> et l'assimilation chez la vigne**

*Cyril Abadie, Maître de Conférences, Université de Bordeaux, UMR EGFV, ISVV*

### PAUSE

**11h05** : **La connaissance de l'état hydrique de la vigne grâce à l'indicateur de la discrimination isotopique du carbone ( $\delta^{13}\text{C}$ )**

*Kees Van Leeuwen - Professeur HDR, Bordeaux Science Agro, ISVV*

**11h30 - Table ronde** – **Décarboner... c'est s'engager !**

*Animée par Gilles Brianceau – Directeur INNO'VIN*

- **Comment une filière viticole engage-t-elle ses entreprises dans une démarche d'atténuation de son impact sur le climat ?**

*Marie-Catherine Dufour, CIVB*

- **Synthèse des bilans carbonés réalisés sur un petit nombre d'exploitations - CA33.**

*Lena Plusquellec et Yann Montmartin, Chambre d'Agriculture de Gironde*

- **Cycle du carbone.** *Château Larose-Trintaudon*

- **Crédit carbone.** *Anne Rostaing, Coopérative carbone*

## Cocktail déjeunatoire

### **14h10 : L'eugénol dans le Baco blanc, une histoire alambiquée !**

*Xavier Hastoy, docteur en œnologie, UMR CEno, ISVV*

### **14h35 : Le CO<sub>2</sub>, outil de pilotage pour l'élevage des vins sans SO<sub>2</sub> ajouté**

*Michael Jourdes, Maître de conférence, Université de Bordeaux, ISVV*

*Pierrick Lavau, Vigneron Bio - Château Bernateau et du Château Tour Peyronneau*

### **15h : Nouvelles voies de valorisation des lies de vin blanc**

*Claudia Nioi, Maître de conférences, Université de Bordeaux, ISVV*

### **15h20 : Table ronde - Décarboner... c'est revaloriser !**

*Animée par Gilles Brianceau, Directeur INNO'VIN*

- **Recyclage et valorisation des sous-produits : le marc de raisin.**  
*Grégory Crouvizier, Distilleries vinicoles du Blayais*
- **Distillerie faible en émissions. OMNIA technologies**
- **Pourquoi récupérer son CO<sub>2</sub> fermentaire et pour quels usages ?**  
*Mathieu Planté, CO2winery*
- **Consigne des bouteilles. Carmen Etcheverry ADVINI**

### **16h10 : Le fabuleux destin du CO<sub>2</sub> dans les vins effervescents, de leur élaboration à leur dégustation**

*Gérard Liger-Belair, Professeur et Directeur de l'équipe EFFERVESCENCE, Université de Reims Champagne-Ardenne*

### **16h40 - Conclusion de la Matinée des œnologues de Bordeaux**

**Diala Younes Lavenu** – Présidente de l'Association des CEnologues de Bordeaux

**Valérie Lempereur - Directrice de la valorisation IFV** – Présidente de la 22<sup>ème</sup> Matinée des CEnologues de Bordeaux