

# PÔLE TECHNIQUE & INNOVATION DU COMITÉ DES VINS DE BOURGOGNE

FÉVRIER 2026



 COMITÉ DES VINS DE  
BOURGOGNE



---

# SOMMAIRE

- 4 À propos du Pôle Technique et Innovation – chiffres-clés
- 5 Contactez-nous
- 7 Partenaire des maisons et domaines bourguignons pour une viticulture durable et des vins d'excellence
- 8 Nos actions - Nos observatoires
- 10 Nos actions - R&D
- 18 Checklist pour suivre nos événements et actualités techniques
- 19 Structures avec lesquelles nous collaborons en R&D

## À PROPOS DU PÔLE TECHNIQUE ET INNOVATION

8 CHEFS DE PROJETS THÉMATIQUES

3,45

**TONNES  
DE RAISIN VINIFIÉ**  
PAR LE COMITÉ DES  
VINS DE BOURGOGNE



4

**OBSERVATOIRES**



**PLUS DE 600  
PARTICIPANTS PAR AN  
À NOS ÉVÉNEMENTS**

**+ DE 50  
PLAQUETTES  
DISPONIBLES**

IMPLICATION  
DANS

25

**PROGRAMMES  
NATIONAUX**

**13 OUTILS  
D'AIDE À LA  
DÉCISION SUR  
L'EXTRANET**  
MIS À DISPOSITION  
DES MAISONS  
ET DOMAINES  
BOURGUIGNONS

**MISE EN RÉSEAU  
DE 110 CONSEILLERS  
ET FORMATEURS  
TECHNIQUES EN  
VITICULTURE ET  
ŒNOLOGIE**



**1 000 PROS  
NOUS SUIVENT  
SUR FACEBOOK**



1000 m<sup>2</sup>

DÉDIÉ À LA VINIFICATION



212

**LOTS VINIFIÉS**  
PAR AN PAR  
L'ÉQUIPE DU PTI



**1 200 VINS**  
DÉGUSTÉS PAR AN  
À L'OBSERVATOIRE  
DE LA QUALITÉ DES VINS

INTÉGRATION  
PROGRESSIVE  
DE L'ÉVALUATION  
DES IMPACTS  
ÉCONOMIQUES ET  
ENVIRONNEMENTAUX  
**DANS 100%  
DE NOS PROJETS**



10

**CAHIERS  
DU PÔLE  
TECHNIQUE  
& QUALITÉ**



700H

CONSCRÉES AUX  
VINIFICATIONS 2024



61 PROJETS  
ET ACTIONS  
EN COURS

30

**PARTENAIRES  
DE R&D**

+100

**VIGNERONS  
ET DOMAINES  
PARTENAIRES  
DE PROJETS  
R&D**



2

**MILLIONS  
D'EUROS**


DE BUDGET  
ANNUEL ACTIONS



**1/3 DES  
DEMANDES DES  
JOURNALISTES  
ADRESSÉES AU  
COMITÉ DES VINS  
DE BOURGOGNE  
CONCERNE  
LA TECHNIQUE**

ORGANISATION  
D'UNE DIZAINE  
D'ÉVÉNEMENTS  
PAR AN

## #2 CONTACTEZ-NOUS



**Judith PREVOST**  
Chargée de mission œnologie  
en alternance  
06 88 07 15 43




**Paula CRUZADO-ESTEBAN**  
Cheffe de projet œnologie  
06 80 68 46 30



**Domitille BROSSEAU**  
Cheffe de projet œnologie  
06 74 65 46 99



**Jean-Philippe GERVAIS**  
Directeur du Pôle  
Technique & Innovation  
06 31 35 05 07




**Nadia EL HANBALI**  
Assistante de direction  
Technique et Innovation  
06 43 47 41 50



**Céline CHAUVENET**  
Directrice Technique  
adjointe  
07 89 08 69 61




**Lucile DIANNE**  
Cheffe de projet itinéraires  
techniques  
06 32 05 89 99



**Lucie GOURILLON**  
Chargée de mission  
démonstrateur CAP-50 en  
alternance  
06 30 22 38 05



**Perrine BILLAUD**  
Cheffe de projet impacts  
environnementaux  
06 32 35 24 86



**Françoise ROURE**  
Cheffe de mission carbone  
06 30 28 81 82



**Mathieu OUDOT**  
Chef de projet carbone  
06 86 38 70 36



**Julie GUICHARD**  
Assistante technique  
06 49 12 35 49



**Christine MONAMY**  
Responsable Agrométéo  
et des Observatoires  
06 25 99 85 88



**Thomas MONTAGNAC**  
Chef de projet sol  
07 85 76 66 61




**Camille BUISSIÈRE**  
Chargée d'animation  
réseaux vitivinicoles et  
communication technique  
06 33 95 96 65



**Lilou ESTIVALET**  
Chargée de la  
communication technique  
en alternance  
06 09 20 48 88



**Agathe MAZARDIN**  
Cheffe de projet pérennité  
du vignoble  
06 30 78 20 03



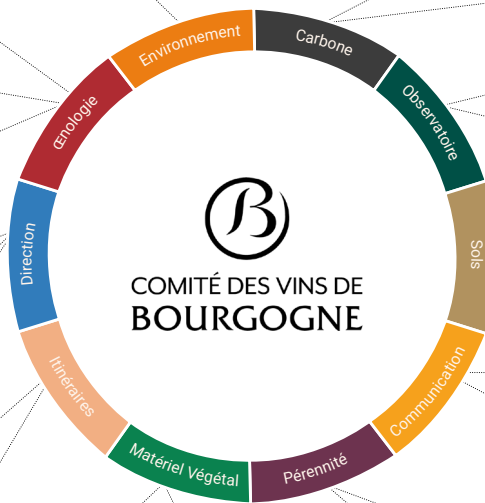
**Juliette JOUSLIN**  
Chargée de mission  
pérennité du vignoble  
06 70 99 46 88



**Marion WIMMER**  
Cheffe de projet  
matériel végétal  
06 78 82 35 74



**Laurine SCHMIDT**  
Cheffe de projet  
matériel végétal  
06 80 53 87 64





#3

## PARTENAIRE DES MAISONS ET DOMAINES BOURGUIGNONS POUR UNE VITICULTURE DURABLE ET DES VINS D'EXCELLENCE

Le Pôle Technique et Innovation du Comité des vins de Bourgogne est le **centre de ressources techniques** dédié à la **qualité des vins** et à **l'évolution durable du patrimoine vitivinicole bourguignon**.

1

RENFORCER LA RÉSILIENCE  
DU VIGNOBLE

2

PRÉSERVER LA RENOMMÉE  
DES VINS DE BOURGOGNE

3

ET VISER L'EXCELLENCE



## NOTRE APPROCHE

Accompagner les vignerons dans l'évolution de leurs pratiques face au changement climatique à la vigne et en cave.

Anticiper les enjeux futurs pour construire des modèles de production durables.

Intégrer les maisons et domaines au cœur de nos projets de R&D.

Former une équipe multidisciplinaire ancrée sur son territoire et ouverte.

S'appuyer sur des méthodes de coconstruction avec une grande diversité d'acteurs de la filière.

Utiliser une démarche collective pas à pas pour inscrire les changements dans le temps long.

OBSERVATOIRE  
ETAT DES SOLS  
ET DU VIGNOBLE

Outil prospectif de l'évolution du vignoble à moyen terme permettant ainsi la gestion anticipée des besoins en plants.

Comporte l'ensemble des données d'encépagement, âge, nouvelles plantations, production... Par bassin, département, commune... Service dédié au Pôle intelligence économique et stratégie et Pôle Technique et Innovation pour une vision prospective du vignoble.

Cet outil s'appuie sur un observatoire de la qualité des sols viticoles : un réseau de 60 parcelles analysées tous les 5 ans permettant de suivre l'évolution de leur qualité face aux pratiques culturales et au changement climatique, mais aussi à renforcer la durabilité d'un patrimoine unique au monde.

OBSERVATOIRE  
DES PRATIQUES

Permet de suivre année après année l'utilisation des produits phytosanitaires des entreprises bourguignonnes via des indicateurs chiffrés. Cet observatoire piloté par la CAVB et le Comité des vins de Bourgogne, accompagne les viticulteurs dans l'évolution de leurs pratiques comme le réglage des pulvérisateurs ou l'accès aux données réglementaires à jour.

- » En place depuis 2019.
- » Une part significative du vignoble représentée chaque année.
- » Données collectées et analysées par la CAVB, Comité des vins de Bourgogne, Chambres d'Agriculture, Bio Bourgogne-Franche-Comté & les caves coopératives partenaires.
- » Rapport individuel adressé à chaque répondeur.

# NOS OBSERVATOIRES

## OBSERVATOIRE DE LA QUALITÉ DES VINS

Véritable outil de pilotage de la qualité des vins, cet observatoire permet l'analyse et la dégustation de plus de 1 200 bouteilles par an prélevées dans les circuits de ventes du monde entier.

Les résultats permettent d'identifier les sujets de R&D à investiguer. Il est couplé à un programme d'accompagnement destiné aux vinificateurs identifiés via l'observatoire et souhaitant être accompagné dans la résolution de leurs problématiques œnologiques récurrentes.

Cet observatoire apporte aussi de nombreuses données à l'ensemble de la filière : type d'obturateur utilisé, nature de bouchon, type de bouteille, dégarni, adéquation bouchon/ bouteille, poids des bouteilles, label apposé sur l'étiquette...

Former les dégustateurs pour les jurys de dégustation de la filière, en collaboration avec CAVB et UPECB (formation initiale et entraînements)

## OBSERVATOIRE DU MILLÉSIME

L'ensemble des données collectées sur un réseau de 38 parcelles, sont utilisées afin d'évaluer les effets du changement climatique sur la vigne et de construire des projets de recherche en vue d'adaptation et d'atténuation.

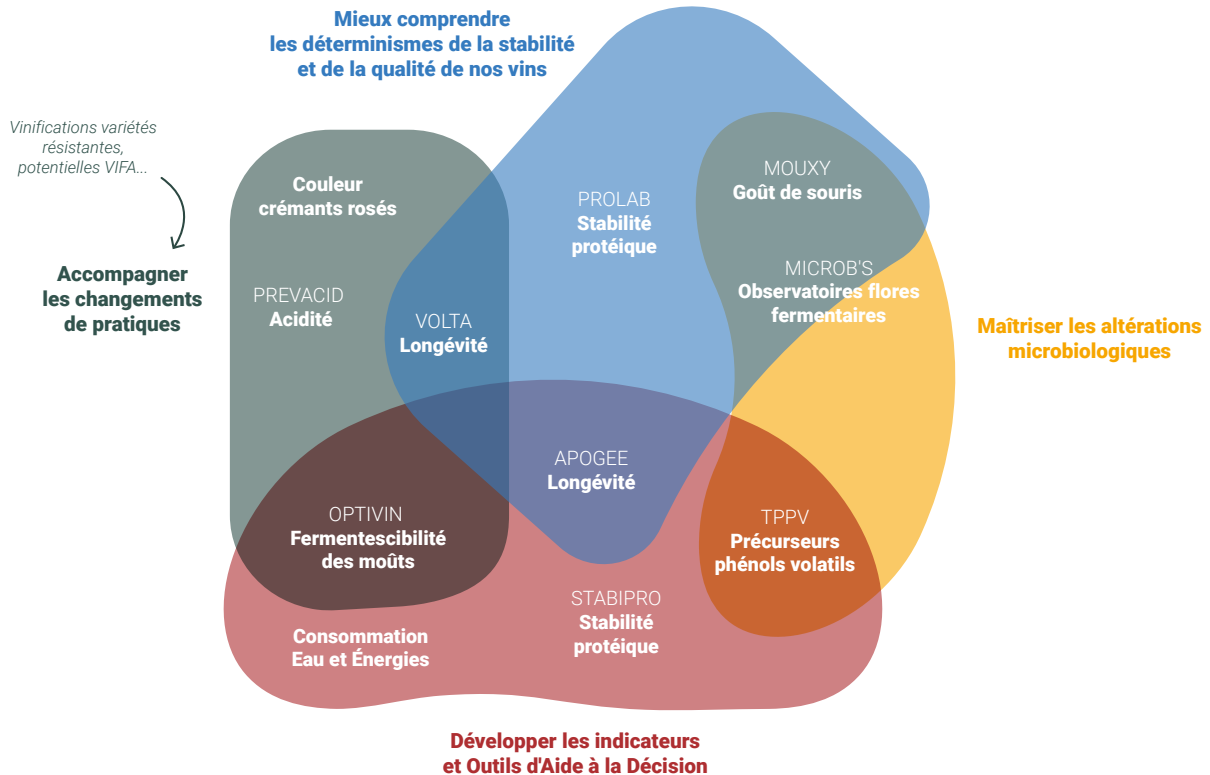
Les observations ont notamment montré que la floraison a eu lieu, en moyenne, avec 11 jours d'avance après 1988 (en comparaison à avant 1987) et les vendanges avec 15 jours d'avance.

Les résultats sont immédiatement transmis à l'ensemble des viticulteurs leur permettant de positionner leur date de vendange et cibler la qualité.

Retrouvez l'ensemble des résultats millésime par millésime dans nos «Synthèses».

# NOS ACTIONS R&D

## 11 PROJETS EN ŒNOLOGIE EN RÉPONSE AUX ENJEUX D'AUJOURD'HUI



## FOCUS SUR LA LONGÉVITÉ DES VINS BLANCS

En 2020, la profession partage avec le Comité des Vins de Bourgogne le constat que les facteurs externes impactant négativement la longévité des vins blancs (température de conservation, perméabilité à l'oxygène du bouchon...) sont connus et maîtrisés par les vinificateurs bourguignons. Néanmoins, la composition intrinsèque du vin (polyphénols, acides, glutathion...) et son impact sur la longévité des vins demeure une boîte noire, malgré les nombreux travaux de recherche réalisés sur ces composés.

Ainsi le Comité des vins de Bourgogne lance il y a 5 ans un programme de R&D sur ce sujet mobilisant 40 caves partenaires, l'Université de Bordeaux ainsi que la société Vinventions.

Ce programme comprend 2 projets complémentaires :



### Enologie fondamentale

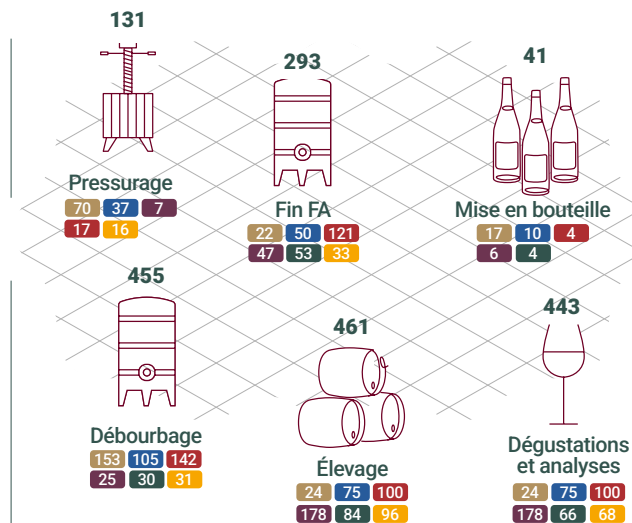
Le projet APOGÉE s'intéresse aux composés odorants marqueurs de l'oxydation (méthional à odeur de pomme de terre bouillie, sotolon à odeur de noix/curry) ainsi qu'aux radicaux libres produits dans le vin en présence d'O<sub>2</sub>. A partir de ces composés, une méthode laboratoire a été développée pour mesurer le réservoir d'oxydation des vins blancs de chardonnay.



### Dimension polyphénols avec approche terrain

Complémentaire à APOGÉE, le projet VOLTA porte sur un autre constituant clef de la cascade oxydative : les polyphénols. Grâce à l'outil Polyscan nous mesurons les polyphénols aux différentes étapes de la vinification pour évaluer leur impact sur la longévité des vins.

## Les mesures réalisées depuis 2020 au sein du réseau VOLTA :



### Légende

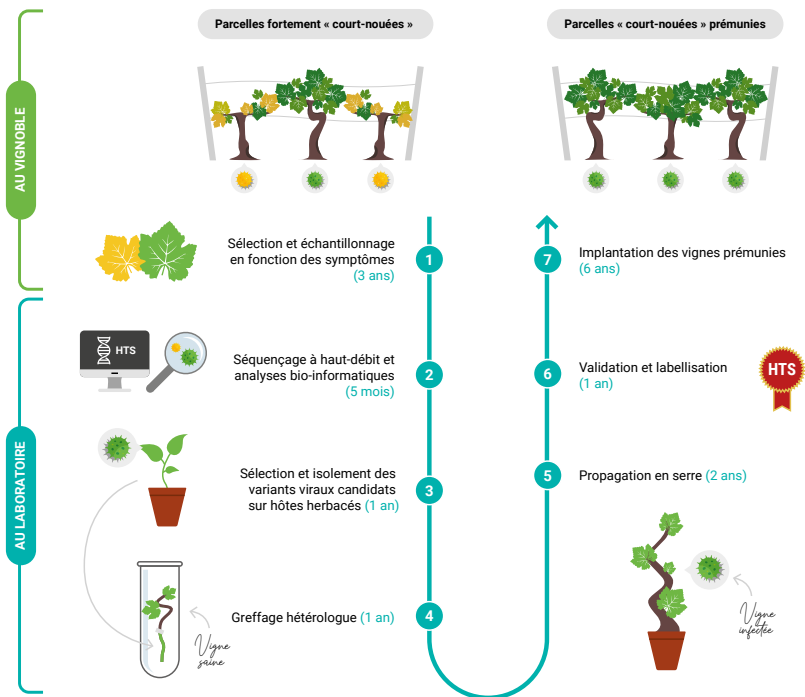
- Nombre de suivis en 2020
- Nombre de suivis en 2021
- Nombre de suivis en 2022
- Nombre de suivis en 2023
- Nombre de suivis en 2024
- Nombre de suivis en 2025



## PÉRENNITÉ DU VIGNOBLE & EXPÉRIMENTATIONS AU VIGNOBLE

- 1 Mieux comprendre le bois noir**  
Identifier la vague épidémique Bois Noir : nouveaux variants ? nouvelles plantes hôtes ? nouveaux vecteurs ?  
Identifier de nouvelles pratiques de lutte et les tester dans des essais. Evaluer l'acceptabilité et les freins des pratiques.
- 2 Lutter contre le court-noué**  
Quels sont les facteurs génétiques conférant une résistance au court-noué ? La plantation en condition de production de plants prémunis peut-elle être un levier de lutte efficace contre le court-noué ?
- 3 Scan et maladies du bois**  
La détection non destructive de plants atteints de maladie du bois grâce à un appareil portable de radiographie est-elle déployable au vignoble ?
- 4 Innovation et Flavescence dorée**  
Est-il possible de faciliter la lutte contre les jaunisses au vignoble grâce à l'innovation numérique (télé-détection, intelligence artificielle, pièges connectés, reconnaissance vocale, plateforme régionale d'échange de données) ?
- 5 Une ambition commune : regagner en potentiel de production**  
Mise en place d'un réseau de conseillers et formateurs techniques pour accompagner les viticulteurs bourguignons.
- 6 Détection des émergences**  
Réseau d'observation, sur une approche participative et sur une modélisation pour la prédiction des conditions favorisant les maladies ou ravageurs émergents.
- 7 Anomalies de croissance dans le vignoble**  
Étudier l'hypothèse virale comme cause explicative possible.
- 8 Diagnostic viticole pour optimiser les potentiels de rendements**  
Étude de cas dans l'appellation Vézelay.

# LA PRÉMUNITION POUR LUTTER CONTRE LE COURT NOUÉ



Le projet **Vaccivine 2**, piloté par l'**INRAE de Colmar**, consiste à tester la prémunition comme méthode de lutte contre le court-noué. Pour obtenir ces ceps de vigne dits « prémunis », plusieurs étapes sont nécessaires (cf. schéma) telles que : (i) la sélection de ceps exprimant des symptômes atténués en parcelle ; (ii) l'analyse des virus présents dans les feuilles de ces ceps ; (iii) le greffage de ces virus sur des jeunes ceps de vignes en pépinière avant replantation. Ainsi, les ceps de vigne primo-infectées, développeraient des **mécanismes de défense, capables de bloquer une forme agressive du court-noué lors d'une infection ultérieure en parcelle.**

En Bourgogne, deux parcelles de référence, présentant un foyer actif de court-noué, caractérisé avant arrachage, ont été sélectionnées pour évaluer l'efficacité agronomique de cette méthode après replantation de vignes prémunies. Cette évaluation se déroulera sur 10 ans. En parallèle, l'INRAE de Colmar et le Comité des vins de Bourgogne, évaluent en 2026, la performance technico-économique et l'acceptabilité du recours aux plants de vigne prémunies dans un objectif de structuration de filière.

# LE MATÉRIEL VÉGÉTAL EN RÉPONSE AUX ENJEUX DU VIGNOBLE



QuArt Nord-Est  
PrÉmultiplication collectivE

PORTE-GREFFE - CLONE - CÉPAGE/VARIÉTÉ

CONSERVATION - PRODUCTION

COURT TERME (5 ANS)



**CEPINNOV**  
BOURGOGNE - CHAMPAGNE  
Variétés résistantes à typicité régionale

Création de variétés tolérantes  
au mildiou et à l'oïdium à typicité  
régionale.

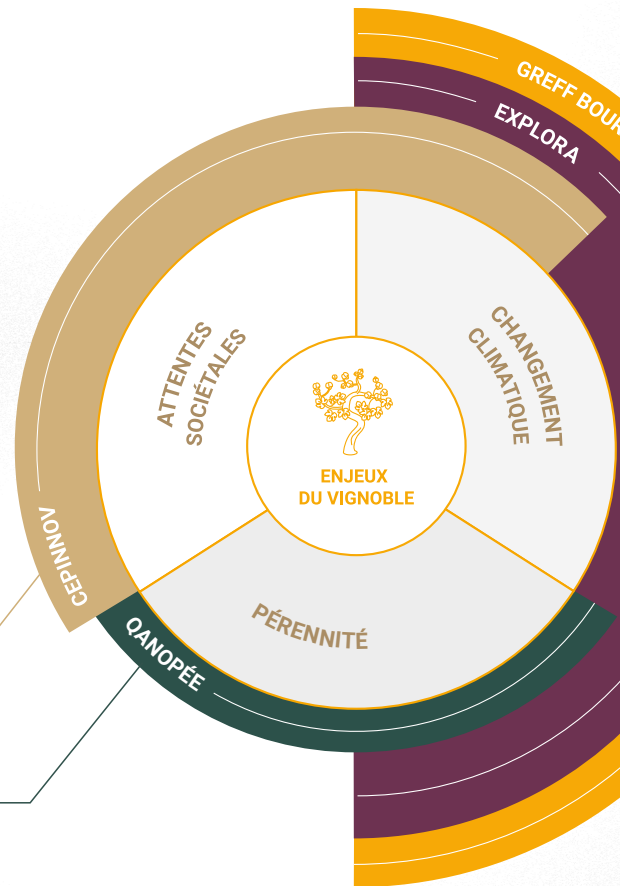
CÉPAGE/VARIÉTÉ

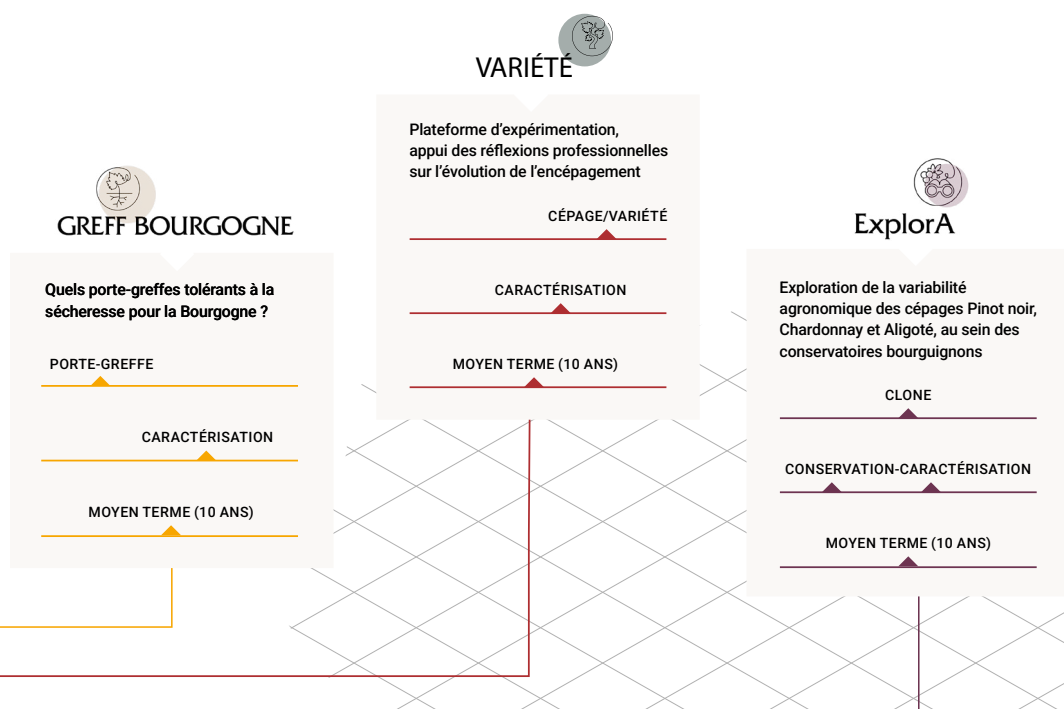
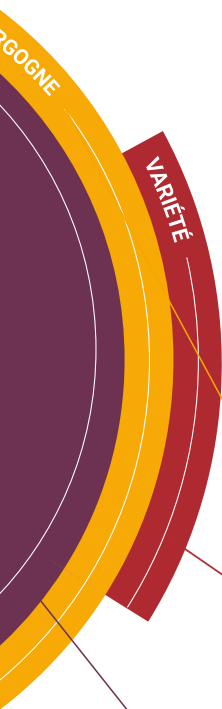
CRÉATION VÉGÉTALE

TEMPS LONG (15 ANS)

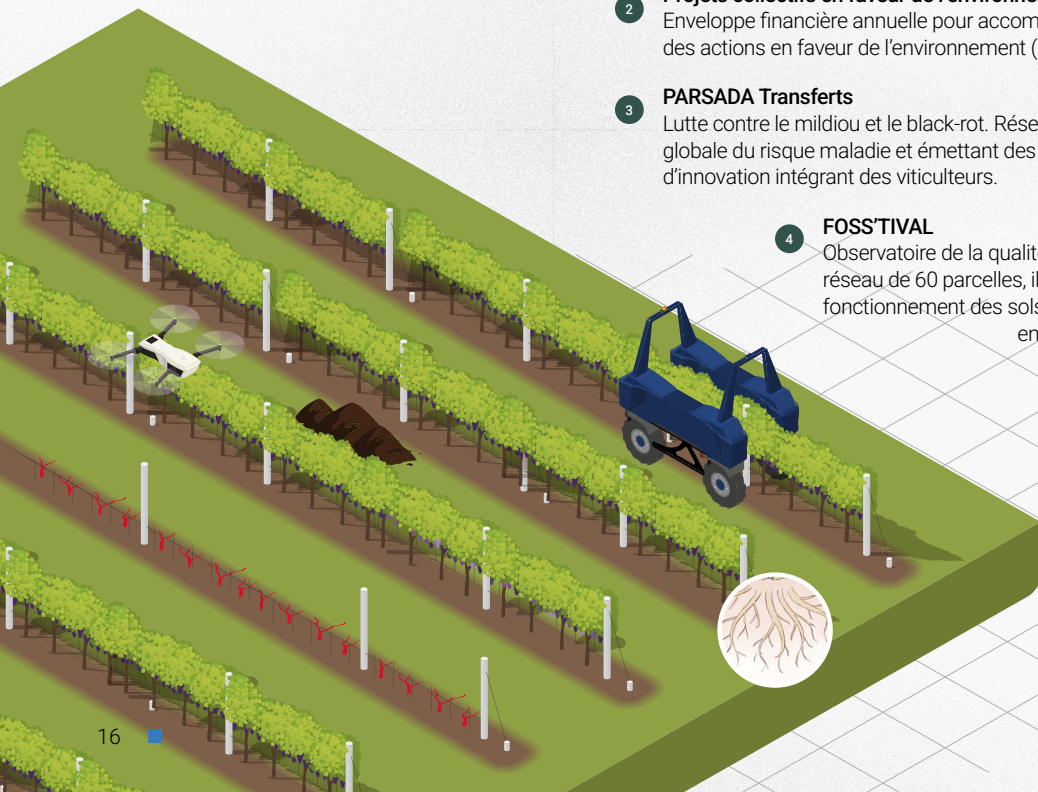


Découvrez nos  
vidéos cepinnov





## ANTICIPER LE VIGNOBLE DE DEMAIN



- 1 Vitilience Bourgogne : CAP-2050**  
Mise en place de démonstrateurs régionaux en réseau en France sur l'adaptation au changement climatique de la vigne. Identifier des solutions et stimuler leur développement et leur appropriation.
- 2 Projets collectifs en faveur de l'environnement**  
Enveloppe financière annuelle pour accompagner des collectifs de viticulteurs à mettre en place des actions en faveur de l'environnement (labellisation, biodiversité, diminution des IFT etc).
- 3 PARSADA Transferts**  
Lutte contre le mildiou et le black-rot. Réseau d'experts techniques permettant une vision globale du risque maladie et émettant des préconisations. Ce groupe s'adosse à un laboratoire d'innovation intégrant des viticulteurs.
- 4 FOSS'TIVAL**  
Observatoire de la qualité des sols viticoles en Bourgogne. Grâce à un réseau de 60 parcelles, il suivra l'évolution de la vie, de la structure et du fonctionnement des sols pour nourrir les démarches collectives et individuelles en faveur de la durabilité des terroirs.
- 5 SentiNL**  
Comprendre les interactions entre les contours de parcelles, la vigne et son écosystème pour optimiser leur gestion au service de la biodiversité et de la résilience du vignoble.
- 6 VITIFLUX**  
Quelles sont les pratiques viticoles les plus favorables pour stocker du carbone et limiter le stress hydrique de la vigne, selon différents terroirs et différents climats (actuels et futurs) ?



# VITIFLUX

- 1 - Caractérisation des flux de carbone et d'eau observés et simulés à Rully
- 2 - Impact des pratiques dans différents contextes pédoclimatiques
- 3 - Spatialisation en fonction des itinéraires techniques dans un contexte de changement climatique



Ce projet de recherche innovant a été développé afin d'accompagner les filières viticoles bourguignonnes et champenoises face à deux défis majeurs : **l'atténuation**, portée par la volonté de la filière d'atteindre la neutralité carbone d'ici 2035, et **l'adaptation** aux effets du changement climatique, en particulier l'augmentation de la fréquence et de l'intensité des aléas, notamment le risque accru de stress hydrique.



Le projet a pour objectif de fournir des réponses concrètes à la filière viticole sur les leviers d'action possibles face au changement climatique. Il s'agira notamment de formuler des **recommandations de pratiques viticoles favorisant le stockage de carbone dans les sols et la réduction du stress hydrique**, en tenant compte des spécificités des terroirs et des conditions climatiques actuelles et futures. Le projet produira également une cartographie à fine échelle des variables clés étudiées, telles que le bilan carbone annuel moyen et potentiel, ou encore le niveau de risque de stress hydrique.



Lancé en 2025 (3 années d'étude programmées), ce projet s'appuie sur un instrument de mesure innovant très rarement déployé dans le vignoble français : une tour à flux, installée en juin 2024 grâce au soutien du département de Saône-et-Loire, au cœur d'une parcelle de Pinot Noir à Rully (parcelle du Vinipôle Sud Bourgogne).

Ces mesures uniques permettront de calibrer un modèle capable d'estimer les flux dans d'autres contextes pédoclimatiques.

#5

## CHECKLIST POUR SUIVRE NOS ÉVÉNEMENTS ET ACTUALITÉS TECHNIQUES :

- Je suis abonné à « Bulletin de l'interpro »
- Je rejoins le groupe Facebook « Comité Bourgogne - Viticulture et Œnologie »
- Je suis conseiller ou formateur et je reçois la newsletter « Les actualités Viti-œno du Comité des vins de Bourgogne »
- Je m'abonne au « Bulletin maturité de l'interpro »
- 

J'utilise l'extranet du Comité des vins de Bourgogne :

- J'ai un accès « ressortissant » à l'extranet du Comité des vins de Bourgogne
- 
-

#6

## STRUCTURES AVEC LESQUELLES NOUS COLLABORONS EN R&D :



ET BIEN D'AUTRES...

## Responsables de publication

L'équipe du Pôle Technique et Innovation sous la responsabilité de Sylvain Naulin  
**Pôle Technique et Innovation du Comité des vins de Bourgogne** 6, rue du 16<sup>e</sup> Chasseurs – 21200 Beaune  
Tel : +33 (0)3 80 26 23 74  
[www.vins-bourgogne.fr](http://www.vins-bourgogne.fr)

## Crédits

**Crédits photos** : Michel Baudoin / Comité des vins de Bourgogne  
Jessica Vuillaume / Comité des vins de Bourgogne - Aurélien IBANEZ / Comité des vins de Bourgogne

**Mise en page & création graphique** : Intuive - studio de création / [intuive.fr](http://intuive.fr)



[@vinsdebourgogne](https://www.instagram.com/vinsdebourgogne)



**REJOIGNEZ LE GROUPE FACEBOOK**

« Comité Bourgogne - Viticulture et Œnologie »



COMITÉ DES VINS DE  
**BOURGOGNE**