

Communiqué de presse

Le mardi 5 février 2019, l'Union des Œnologues de France Région Bourgogne Centre-Est organise, en partenariat avec le Lycée Viticole de Davayé, le 18^{ème} Forum Œnologique de Davayé, destiné aux vignerons, négociants, œnologues et techniciens de la filière bourguignonne.

Le thème retenu cette année est «**Maîtrise thermique de la vinification et du stockage des vins, nouveaux enjeux qualitatifs**», un sujet technique qui intéresse et concerne tous les professionnels de la filière, avec comme d'habitudes des intervenants experts dans leur domaine.

Cette matinée technique qui se déroulera de 8 h 30 à 13 h 00 dans la salle Jules Chauvet du Lycée Viticole de Davayé, se terminera par la remise des prix d'Excellence et des Grands Prix d'Excellence aux lauréats des Vinalies 2018.

Renseignements et programme :

Union des Œnologues Région Bourgogne : Eric PILATTE – Responsable Commission Technique – Portable : 06 08 75 27 66

E-mail : eric.pilatte@wanadoo.fr

Participation soumise à droit d'entrée :

Chèque de 35 €uros (sans le déjeuner) ou de 52 €uros (avec le déjeuner-buffet) (à l'ordre de « Œnologues de France – Région Bourgogne ») à renvoyer avant le 30 janvier 2019 à : Charles-Antoine GEHIN – 6, Rue Hippolyte Michaud – 21200 BEAUNE

Programme :

- | | |
|---------|---|
| 8 h 15 | Accueil Salle « Jules Chauvet » |
| 8 h 45 | Introduction du 18 ^e Forum Œnologique de Davayé |
| 9 h 00 | <i>Principes de thermodynamique et bases de calculs des besoins thermiques des caves</i>
André PILATTE, Professeur de Thermodynamique, Université de Mons (Belgique) |
| 09 h 30 | <i>Conception et réalisation bio-climatique des bâtiments vinicoles, de la théorie à la pratique</i>
Guillaume GUERLOT et Laurent PROVOST, SETUREC Ingénierie, Dijon |
| 10 h 00 | <i>Optimisation thermique de bâtiments vinicoles et exemples de réalisations</i>
Joël ROCHARD, Pôle National Développement Durable, Institut Français de la Vigne et du Vin, Epernay |
| 10 h 30 | Questions des participants |
| 10 h 50 | Pause |
| 11 h 15 | <i>Besoins thermiques en vinification, critères de choix et de dimensionnement des installations</i>
Xavier TANGUY, Société WTG QUANTOR KREYER (Allemagne) |

- 11 h 45 *Maîtrise thermique de la vinification et de l' élevage des vins, témoignage un vinificateur*
Grégory PATRIAT, Vinificateur Cuverie des Ursulines, Maison Jean-Claude BOISSET – Nuits Saint Georges
- 12 h 15 *Questions des participants*
- 12 h 30 *Conclusions et synthèse de la matinée*
- 12 h 45 Remise des Prix d' Excellence et des Grands Prix d' Excellence des Vinalies aux lauréats 2018
- 13 h 00 Apéritif et Déjeuner-buffet