

## SOMMAIRE

- À propos du Pôle Technique et Qualité chiffres-clés
- 5 Contactez-nous
- 4 Axes stratégiques issus du projet filière «Mobilisation 2025»
- 8 Nos actions Nos obervatoires

- 1 Nos actions R&D
- Checklist pour suivre nos évènements et actualités techniques
- Structures avec lesquelles nous collaborrons en R&D

#### À PROPOS DU PÔLE TECHNIQUE ET QUALITÉ



#### 1 200 VINS DÉGUSTÉS PAR AN

À L'OBSERVATOIRE DE LA OUALITÉ DES VINS



+100 **VIGNERONS ET DOMAINES PARTENAIRES DE PROJETS** R&D

**MILLIONS** 

**D'EUROS** 

DE BUDGET

ANNUEL

1/3 DES

**DEMANDES DES** 

**JOURNALISTES** 

**ADRESSÉES** 

CONCERNE

LA TECHNIQUE

**AU BIVB** 

6 CHEFS DE PROJETS THÉMATIQUES

**DE POIDS MOYEN** 

**EN VINIFICATION** 

**DE VENDANGE** 

VARIÉTAI F



13 OUTILS

D'AIDE À LA

L'EXTRANET

DES MAISONS

**FT DOMAINES** 

BOURGUIGNONS

DÉCISION SUR

MIS À DISPOSITION

INTÉGRATION

**PROGRESSIVE** 

DES IMPACTS

**DANS 100%** 

DE L'ÉVALUATION

ÉCONOMIQUES ET

**DE NOS PROJETS** 

**ENVIRONNEMENTALIX** 

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



VINIFICATIONS 2023



800H

CONSACRÉES AUX



**OBSERVATOIRES** 



**PLUS DE 600** PARTICIPANTS PAR AN À NOS ÉVÈNEMENTS (DONT 170 POUR **OBJECTIF CLIMAT)** 

+ DE 50 **PLAOUETTES DISPONIBLES** 

> IMPLICATION DANS

**PROGRAMMES** NATIONAUX





**800 PROS NOUS SUIVENT** SUR FACEBOOK



61 PROJETS ET ACTIONS EN COURS



ORGANISATION **D'UNE DIZAINE** D'ÉVÈNEMENTS PAR AN

1000 m<sup>2</sup>





#### **CONTACTEZ-NOUS**



Paula Cruzado-Esteban Cheffe de projet œnologie 06 80 68 46 30



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



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



Domitille BROSSEAU Cheffe de projet œnologie 06 74 65 46 99



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



Nadia EL HANBALI Assistante de direction Technique & Qualité 06 43 47 41 50



ENVIRONNEMENT



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



Céline CHAUVENET
Directrice technique
adjointe
07 89 08 69 61





**BOURGOGNE** 

SOLS

AGROMÉTÉO ET



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

PÉRENNITÉ

Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne

**ITINÉRAIRES** 



Marion ZELLER Cheffe de projet dépérissements 06 32 05 89 99



COMMUNICATION



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



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



Laurine Schmidt Assistante technique



**Léa FOUGERON**Cheffe de projet itinéraires techniques 07 85 78 00 65

Mail:prenom.nom@bivb.com



# **4 AXES STRATÉGIQUES** ISSUS DU PROJET FILIÈRE «MOBILISATION 2025»

#### AXE 1

Construire les modèles technico-économiques de demain

#### AXE 2

Mobiliser les vignerons et les appuyer pour leur communication

#### AXE 3

Conforter notre puissance d'image, en s'adaptant aux évolutions sociétales et au consommateur

#### AXE 4

Se doter et déployer des outils d'intelligence économique

## COMMENT RÉPONDRE À VOS PROBLÉMATIQUES ?

Le Pôle Technique et Qualité du BIVB a pour vocation d'être un lieu privilégié d'informations et de production d'études viticoles & œnologiques pour l'ensemble des professionnels de la filière vitivinicole bourguignonne.

Avec le regroupement de plusieurs organismes techniques, c'est aussi un site d'analyses, d'expérimentations et de recherche appliquée sur les thèmes de préoccupation majeurs de la profession.



#### NOS **ACTIONS**

# **DBSERVATOIR** VIGNO

Outil prospectif de l'évolution du vianoble 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 aux Pôle Marchés & Développement et Pôle Technique & Qualité pour une vision prospective du vignoble.

# OBSERVATOIRE ES PRATIQUES ш

Enquête annuelle avec la CAVB sur les pratiques phytosanitaires adressée à l'ensemble des viticulteurs de Bourgoane. Série de auestions portant sur les pratiques phytosanitaires et leurs enjeux complétée par l'analyse des calendriers de traitement. L'Observatoire dresse ainsi une liste d'indicateurs qui permet une lecture plus précise de la viticulture bourguignonne d'aujourd'hui.

- » En place depuis 2019
- » Mise en place et suivi d'une vingtaine d'indicateurs (IFT. % utilisation CMR. date de traitement, quantité de MA...)
- » Pour la campagne 2023, 27% des surfaces viticoles sont représentées avec un taux de réponse de 17%
- » Données collectées et analysées par la CAVB, BIVB, Chambres d'Agriculture, Bio Bourgogne & les caves coopératives
- » Rapport individuel adressé à chaque répondant

# OBSERVATOIRE LITÉ DES VINS QUALITÉ LA

Suivre l'évolution globale de la qualité des vins de Bourgogne mis sur les marchés et identifier les opérateurs avec des problématiques récurrentes afin de leur proposer une démarche d'accompagnement.

- » Environ 1200 bouteilles prélevées en France et à l'export à chaque programme
- » 15 à 20 dégustations par an
- » Analyses classiques des vins + analyses particulières en cas de défaut(s) (phénols volatils, goût de bouchon, acescence...)
- » Nombreuses notations : nature de bouchon. type de bouteille, dégarni, adéquation bouchon/ bouteille, poids des bouteilles...

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

# OBSERVATOIRE DU MILLÉSIME

S'appuie sur un réseau de parcelles mises à disposition par des professionnels des trois départements. Les suivis commencent dès le débourrement de la vigne : chaque stade phénologique-clé est daté tout au long du cycle. Des mesures de delta C13 sont effectuées sur les parcelles pour évaluer le stress hydrique.

À l'approche de la véraison, des prélèvements et analyses de raisins sont réalisés sur les 38 parcelles du réseau de référence du BIVB ainsi que certaines parcelles des ODG et caves partenaires. Plusieurs paramètres sont suivis comme les teneurs en sucres, l'acidité totale, teneurs en acides malique et tartrique. teneur en potassium, pH, teneurs en tanins et anthocyanes.

Les résultats et interprétations de ces analyses sont publiés dans des bulletins bihebdomadaires « BIVB Infos Spécial Maturité ».

À l'issue de la campagne, l'ensemble des données est analysé et les résultats sont édités dans la «Synthèse du millésime».

#### **OUALITÉ DES VINS**

#### NOS ACTIONS

#### R&D

- 1 Vitamines et fermentation Développement d'une méthode de dosage et étude du rôle des vitamines en fermentation.
- Couleur des crémants rosés
   Quels leviers pour piloter
  - la couleur des crémants rosés ?
- Précurseurs des phénols volatils

Les teneurs en acides phénols, précurseurs des phénols volatils, peuvent-ils être un indicateur pertinent dans la gestion du risque d'apparition des phénols volatils dans les vins?

Préservation de l'acidité
Quels nouveaux itinéraires
techniques en vinification
peuvent permettre de
préserver l'acidité des vins
blancs de Bourgogne?

Instabilité protéique
Quel est l'impact
des conditions
environnementales sur la
teneur totale en protéines
des moûts?
Quel sera l'impact de
l'itinéraire technique en cave
sur la quantité de protéines
présentes dans les vins et
sur la stabilité protéique
finale des vins?

6 Longévité des vins blancs
Mieux comprendre comment
se construit la longévité des
vins blancs de Bourgogne.
Développer un outil de
diagnostic du potentiel
de vieillissement d'un
vin blanc de
Bourgogne.

Microflore des baies
Caractériser la microflore
présente sur les baies
de raisins à maturité et
dans les moûts. Quels
sont les paramètres
environnementaux et

Goûts de souris
Identifier les mécanismes
chimiques qui expliquent la
formation des composés
responsables des goûts de
souris.



anthropiques qui impactent

microflore et le déroulement

de manière significative la

de la FA?

#### FOCUS SUR LA LONGÉVITÉ

#### **DES VINS BLANCS**

La question de quand et comment la longévité d'un vin blanc de Bourgogne se construit reste peu résolue. En 2020, le BIVB a lancé un programme spécial sur cette thématique avec comme objectif de mettre à disposition des vinificateurs un outil de diagnostic précoce du potentiel de longévité des vins blancs.

#### Ce programme comprend 2 projets complémentaires :



#### Œnologie fondamentale

Le projet APOGEE interroge la recherche fondamentale pour répondre à la question de la longévité. Il a pour objectif, la conception d'un outil de diagnostic précoce du potentiel de vieillissement d'un vin blanc. Les premiers résultats de ce projet seront disponibles fin 2024.



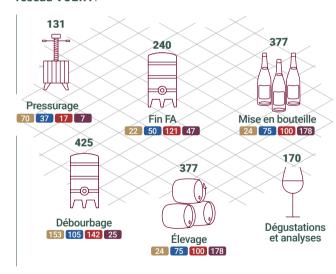
### Dimension polyphénols avec approche terrain

Le projet VOLTA évalue en conditions réelles de production & aux différentes étapes de l'itinéraire technique la construction de la longévité grâce à une technologie utilisable en cave, le PolyScan, sur un grand nombre de 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



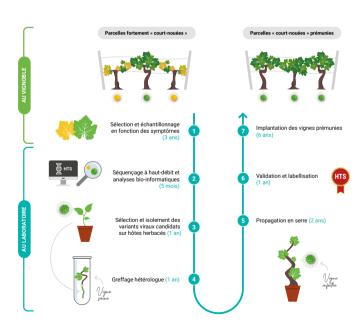
- Luttes collectives contre l'enroulement
   Comment mettre en place des stratégies de gestion collective contre l'enroulement de la vigne à l'échelle d'un coteau ?
- Mieux comprendre le bois noir
  Identifier la vague épidémique Bois Noir : nouveaux variants ?
  nouvelles plantes hôtes ? nouveaux vecteurs ?
  Identifier de nouvelles pratiques de lutte et les tester dans des essais
  Evaluer l'acceptabilité et les freins des pratiques.
- La prémunition pour lutter contre le court noué
   La plantation en condition de production de plants prémunis peutelle être un levier de lutte efficace contre le court-noué?
- Scan et maladies du bois La détection non destructive de plants atteints de maladie du bois grâce à un appareil portatif de radiographie est-elle déployable au vignoble?

- Innovation et Flavescence dorée

  Est-il possible de faciliter la lutte contre les jaunisses au vignoble grâce à l'innovation numérique (télédétection, intelligence artificielle, pièges connectés, reconnaissance vocale etc.)?
- Une ambition commune : regagner en potentiel de production Mise en place d'un réseau de conseillers et formateurs techniques pour accompagner les viticulteurs bourguignons.
- 7 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.
- Anomalies de croissance dans le vignoble Étudier l'hypothèse virale comme cause explicative possible.
- Caractérisation d'un facteur de résistance au court-noué Quels sont les facteurs génétiques conférant une résistance au court-noué?

#### LA PRÉMUNITION

#### POUR LUTTER CONTRE LE COURT NOUÉ



Dans le cadre du deuxième volet du projet Vaccivine qui a débuté en 2023, INRAE-Colmar et le BIVB identifient et caractérisent des parcelles candidates pour la mise en place d'essais expérimentaux de prémunition contre le court-noué.

Les parcelles retenues, sur le vignoble chablisien, ont au moins un foyer de court-noué fortement symptomatique. L'impact du court-noué sur ces parcelles sera finement caractérisé en 2024-2025 avant que la zone du foyer de la maladie ne soit replantée en 2026 avec du matériel végétal prémuni.

Cette méthode de lutte, appelée **prémunition**, est utilisée avec succès contre d'autres viroses

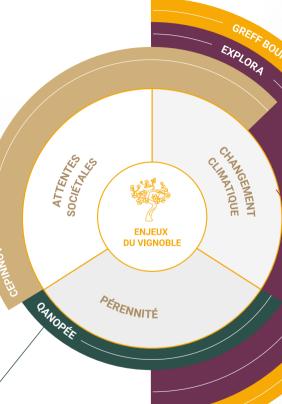
majeures chez la tomate ou les agrumes. Elle s'apparente à la vaccination par le déclenchement de réactions de défense de la plante, grâce à l'inoculation de variants du GFLV naturellement peu agressifs. Leur présence dans les plantes, alors dites « prémunies », protègent ces dernières d'une infection ultérieure par des variants viraux responsables des formes graves de la maladie

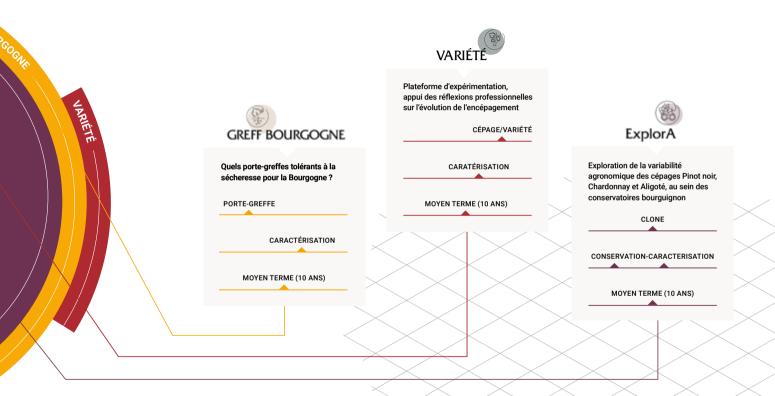
Le niveau de protection des ceps primo-infectés (Chardonnay/Kober5BB) avec des variants du virus faiblement pathogènes et originaires du vignoble bourguignon sera testé pendant plusieurs années après la replantation en 2026.

#### **LE MATÉRIEL VÉGÉTAL** EN RÉPONSE AUX ENJEUX DU VIGNOBLE

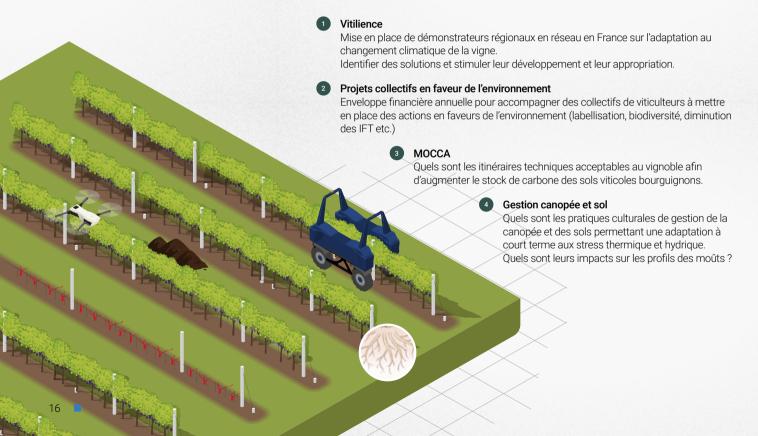








#### ANTICIPER LE VIGNOBLE DE DEMAIN





ATTÉNUATION DU CHANGEMENT CLIMATIQUE PAR LA GESTION DE LA MATIERE ORGANIQUE DANS LES SOLS BOURGUIGNONS





Afin d'accompagner la filière viticole bourguignonne vers une meilleure compréhension et une meilleure maîtrise de la gestion des stocks de matière organique de ses sols à l'échelle des parcelles, le Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne (BIVB) a lancé, en 2022, le projet MOCCA (Matière Organique Changement Climatique et Atténuation).



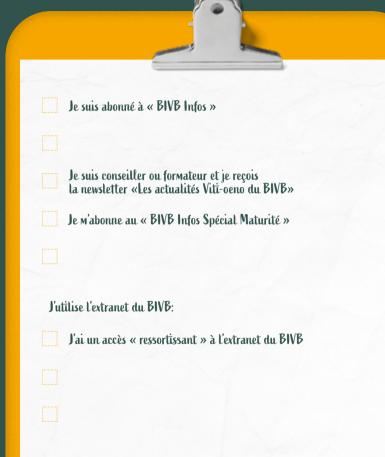
Co-financé par le BIVB et le Département de Saône et Loire avec le soutien du Crédit Agricole, il est coordonné conjointement par le BIVB et le VINIPOLE SUD BOURGOGNE.



Lancé en 2022 (3 années d'étude programmées), il vise à atténuer le changement climatique par le stockage de matière organique dans les sols viticoles de Bourgogne. Ce projet s'appuie sur un instrument de mesure innovant – une tour à flux – déployé pour la première fois dans un vignoble français.

# CHECKLIST POUR SUIVRE NOS ÉVÈNEMENTS

ÉVÈNEMENTS ET ACTUALITÉS TECHNIQUES :



# STRUCTURES AVEC LESQUELLES NOUS COLLABORONS EN R&D :















































ET BIEN D'AUTRES...

#### Responsables de publication

L'équipe du Pôle Technique et Qualité sous la responsabilité de Sylvain Naulin Pôle Technique et Qualité du BIVB 6, rue du 16° Chasseurs - 21200 Beaune - Tel : +33 (0)3 80 26 23 74

#### Crédits

Crédits photos: Michel Baudoin / BIVB Jessica Vuillaume / BIVB

Mise en page & création graphique : Intuive - studio de création / intuive.fr















