



Le deuxième volet de la veille technologique internationale est consacrée à la recherche viti-vinicole dans deux grandes régions viticoles françaises : le Bordelais et le Languedoc-Roussillon à travers deux centres de recherche prestigieux de notre filière : l'ISVV pour Bordeaux (Institut Supérieur de la Vigne et du Vin) et l'Unité Mixte de Recherches (UMR) Sciences pour l'œnologie pour Montpellier (unité à dominante INRA mais incluant aussi les enseignants-chercheurs en Œnologie de SUPAGRO et de l'Université de Montpellier 1). Les travaux présentés concernent exclusivement l'œnologie. Les travaux en viticulture et nouvelles technologies seront inclus dans une lettre ultérieure. Nous aborderons également les autres régions françaises au fil de nos prochaines lettres, en alternance avec les autres pays viticoles majeurs du monde.



Maturation des raisins et stress hydrique

Cette notion est travaillée par de nombreuses équipes ; l'effet d'un stress hydrique pré et post-véraison sur la composition polyphénolique des raisins rouges a été étudié à Montpellier (Olle et col. 2011) : un effet différent a été observé sur l'accumulation des anthocyanes, ce qui permet d'envisager un pilotage plus fin pour augmenter la couleur des vins. [Lire la suite](#)



Bordeaux : après les indices de Glories, l'étude se concentre au niveau cellulaire

A Bordeaux, après de larges développements et utilisations sur le terrain de tests de détermination de la maturité phénolique des raisins (Glories,...), l'intérêt se porte actuellement sur la perméabilité cellulaire, et sur le suivi de l'activité pectine méthyl estérase dans les raisins, qui pourrait donner une bonne information sur l'extractibilité des tanins (Lacampagne et col., 2010). La voie de biosynthèse des anthocyanes est aussi très étudiée, [Lire la suite](#)



Montpellier : la levure *Saccharomyces* sous tous les angles

Les recherches menées à **Montpellier** sur la microbiologie des vins concernent quasi-exclusivement la fermentation alcoolique mais avec une capacité à développer des approches intégrées depuis les approches génomiques jusqu'au contrôle des fermentations. Le premier séquençage complet d'une levure œnologique (Novo et col., 2009) a permis de détecter des transferts horizontaux de groupes de gènes depuis d'autres espèces de levures, dont certains permettent de mieux fermenter le fructose [Lire la suite](#)



Bordeaux : avancées sur les levures et bactéries

Les recherches menées à **Bordeaux** s'intéressent aux levures mais aussi aux bactéries lactiques : caractérisation fine des *Oenococcus oeni*, par exemple sur leurs activités glycosidasiques, notamment intéressantes pour la libération d'arômes (Gagné et col., 2011) ; sélection de souches produisant des polysaccharides positifs pour la rondeur des vins (Dimopoulou et col., 2012 ; Ciezack et col., 2011). [Lire la suite](#)



Les arômes des vins

Les approches scientifiques des chercheurs languedociens et bordelais sur le thème des arômes des vins sont partiellement différentes : un aspect est spécifique de l'INRA de Montpellier et Pech Rouge - Gruissan, il concerne l'étude de la production des arômes fermentaires par un suivi en ligne, et de leur répartition entre la partie qui s'échappe avec le CO₂ et la partie qui reste en solution dans le vin et pourra se retrouver dans la bouteille. Pour certains esters, c'est jusqu'à 70 % de la quantité qui s'échappe de la cuve [Lire la suite](#)

Les demandes d'inscription ou de désinscription à cette news letter sont à adresser à newstech@institut-rhodanien.com

Institut Rhodanien - 2260, route du Grès - 84100 Orange - Tél. 04 90 11 46 00 - contact@institut-rhodanien.com

Rédaction : Intelli'oeno - Conception : Institut Rhodanien

Crédit photos : Inter Rhône, Christophe Gerland, INRA, Chambre d'Agriculture de vaucluse