

INVITATION

XII^{ème} JOURNÉE TECHNIQUE Vino Latino



La naturalité des vins : objectivité et subjectivité.
Un état des lieux

15 juin 2017, de 14h à 19h - Abbaye de Valmagne (Villeveyrac / 34)

La naturalité du vin fait débat. Et pas seulement dans le monde professionnel. Chacun s'empare de ce thème. Et pas toujours avec bonne foi et compétence.

L'association Vino Latino se propose de faire un point à sa façon sur ce sujet. **L'approche se veut technique, mais aussi sociétale et économique.** Cette association regroupe des professionnels de la filière du vin du pourtour méditerranéen.

Vino Latino organise donc **le 15 juin prochain, dans le cadre prestigieux de l'Abbaye de Valmagne**, une après-midi de conférences afin d'aborder quelques questions importantes :

- la viticulture est-elle naturelle ou culturelle ?
- peut-on concilier naturalité et pérennité de la production ?
- l'œnologie est-elle un gros mot ?
- la microbiologie du vin est-elle encore naturelle ?
- la naturalité du vin est-elle un élément marketing ?
- comment réconcilier vignerons et consommateurs ?

Cette Journée Technique devrait permettre de mettre à plat quelques éléments de réponse ou, *a minima*, de réflexion.

Le Laboratoire NATOLI & associés organise la

Douzième journée technique de Vino Latino



le 15 juin 2017 à 14h

Abbaye de Valmagne
34560 VILLEVEYRAC

Sortie autoroute Sète : suivre direction N113 Mèze ; au centre de Mèze, tourner à droite et suivre les panneaux "Abbaye de Valmagne".

Sortie autoroute Pézenas : suivre RN113 à Montagnac ; au centre de Montagnac, tourner à gauche et suivre les panneaux "Abbaye de Valmagne".

MERCI DE CONFIRMER VOTRE INSCRIPTION EN NOUS RENVOYANT LE COUPON JOINT
AVANT LE MERCREDI 7 JUIN 2017

VINO LATINO

Group e
méditerranéen
de compétences
au service de la
vigne et du vin



Le Laboratoire NATOLI & associés organise la

Douzième journée technique de VINO Latino

le 15 juin 2017 à 14h

Abbaye de Valmagne
34560 VILLEVEYRAC



Sortie autoroute Sète : suivre direction N113 Mèze ; au centre de Mèze, tourner à droite et suivre les panneaux "Abbaye de Valmagne".

Sortie autoroute Pézenas : suivre RN113 à Montagnac ; au centre de Montagnac, tourner à gauche et suivre les panneaux "Abbaye de Valmagne".

MERCI DE CONFIRMER VOTRE INSCRIPTION EN NOUS RENVOYANT LE COUPON JOINT AVANT LE MERCREDI 7 JUIN 2017

La naturalité du vin fait débat. Et pas seulement dans le monde professionnel. Chacun s'empare de ce thème. Et pas toujours avec bonne foi et compétence. L'association VINO Latino se propose de faire un point à sa façon sur ce sujet. **L'approche se veut technique, mais aussi sociale et économique.** Cette association regroupe des professionnels de la filière du vin du pourtour méditerranéen. VINO Latino organise donc **le 15 juin prochain, dans le cadre prestigieux de l'Abbaye de Valmagne, une après-midi** de conférences afin d'aborder quelques questions importantes :

- la viticulture est-elle naturelle ou culturelle ?
- peut-on concilier naturalité et pérennité de la production ?
- l'œnologie est-elle un gros mot ?
- la microbiologie du vin est-elle encore naturelle ?
- la naturalité du vin est-elle un élément marketing ?
- comment réconcilier vigneron et consommateurs ?

Cette Journée Technique devrait permettre de mettre à plat quelques éléments de réponse ou, a minima, de réflexion.

15 juin 2017, de 14h à 19h - Abbaye de Valmagne (Villeveyrac / 34)

La naturalité des vins : objectivité et subjectivité.
Un état des lieux



14 heures 30

Accueil et introduction : Jean NATOLI, Président de VINO LATINO

14 heures 45

La protection des vignobles. Des origines à nos jours

Jean-Louis BERNARD

Membre de l'Académie d'Agriculture de France

15 heures 20

La naturalité : à la carte ou au menu ?

Martial PELATAN

Directeur général des Grands Domaines du Littoral – Groupe Listel

15 heures 45

Bases scientifiques de la microbiologie du vin

Aline LONVAUD-FUNEL

Professeur émérite de l'Université de Bordeaux – ISVV

16 heures 20

PAUSE café et rafraîchissements

16 heures 40

Une vision microbiologique de l'enchaînement des populations fermentaires du vin grâce à une nouvelle technique d'analyse

Sofie SAERENS

Responsable d'application vin et boissons fermentées – CHR Hansen

17 heures 00

Le vin, un aliment comme les autres ?

Marc DUBERNET

Laboratoires Dubernet

17 heures 30

Les marchés des vins, les tendances de la naturalité – Témoignages

Peter RIEGEL – Négociant Peter Riegel Wein Import

Clément BARTSCHI – Œnologue Maison Chapoutier

18 heures 15

Questions diverses

18 heures 30

Conclusion des débats

Myriam HUET – Œnologue, auteur, journaliste

18 heures 45

COCKTAIL DRESSÉ DANS LE CLOÎTRE DE L'ABBAYE DE VALMAGNE