

LES NOUVEAUX CRUS
DE LA RECHERCHE



L'EXPÉ

EXPÉRIMENTARIUM

RENCONTREZ LES CHERCHEURS

DIM. 1^{er} DÉCEMBRE 2024

14H-18H

ENTRÉE GRATUITE - À PARTIR DE 10 ANS

WWW.EXPERIMENTARIUM.FR

CENTRE DES SCIENCES DU GOÛT ET DE L'ALIMENTATION

9^e BD JEANNE D'ARC, UNIVERSITÉ DE BOURGOGNE - DIJON | TRAM  : CHU-HOPITAUX



L'EXPERIMENTARIUM

DÉCOUVREZ LES NOUVEAUX CRUS DE LA RECHERCHE !

En Bourgogne, le vin n'est pas seulement une production agricole, c'est un véritable art de vivre. Le climat, le sol, le terroir se mêlent aux savoir-faire ancestraux pour créer des vins célébrés dans le monde entier.

À l'université de Bourgogne, la vigne et le vin sont plus que jamais scrutés par les chercheuses et les chercheurs, aussi bien en biologie et biotechnologie qu'en climatologie, chimie, analyse sensorielle ou encore histoire ! **Ce dimanche 1^{er} décembre, une douzaine d'entre eux rencontreront le public lors de mini-confs de 25min** (les sujets sont présentés dans les pages suivantes).

Au fil des discussions, vous en apprendrez davantage sur les nouvelles pratiques viticoles - adaptées aux défis environnementaux actuels - mais aussi sur les levures, ces micro-organismes qui transforment le jus de raisin en alcool et influent sur les arômes du vin. Vous croiserez la route d'amis et d'ennemis de la vigne, pollinisateurs et insectes ravageurs. Il sera aussi question de l'évolution des goûts des consommateurs car, oui, nos goûts ne sont pas ceux de nos ancêtres... Et - petite confidence - notre terroir viticole n'est pas si ancestral et éternel qu'on veut bien le croire !

Vous pourrez également apprendre à créer votre propre boisson fermentée : la Kombucha, une expérience interactive pour les (épi)curieux du goût.

Pour approfondir toutes ces connaissances, vous pourrez enfin acquérir quelques ouvrages proposés par les Éditions Universitaires de Dijon.

Ne manquez pas cette occasion de découvrir les vins de demain tout en explorant les richesses du passé !

Rendez-vous le dimanche 1^{er} décembre 2024 au Centre des Sciences du Goût et de l'Alimentation de Dijon !

De 14h à 18h, à partir de 10 ans, entrée gratuite

www.experimentarium.fr

MINI CONFS



Des chercheurs et chercheuses de l'université vous présenteront leur recherche au cours de mini-conférences de vingt-cinq minutes. Vous pourrez notamment rencontrer :

MARIO REGA & NICOLAS POLY

Garder le pinot au frais !

Désormais, les effets du réchauffement climatique se font ressentir jusque dans les vignes. Cela se traduit par des vins plus alcoolés et moins fruités.



Pour que nos jolis vins de Bourgogne continuent de « pinoter » (qu'ils gardent toutes les caractéristiques du pinot cher à notre région), des vigneron·s s'interrogent sur leurs usages. Mario et Nicolas, tous deux ingénieurs d'études, les accompagnent en essayant de caractériser les pratiques qui ont un impact favorable sur la parcelle. Ils installent alors tout un tas d'appareils : girouettes, anémomètres, capteurs de température, de luminosité... pour éviter l'amer destin d'un pinot chaud...

Climatologie

TESSIE GARINIE

Bouillie bordelaise et papillons : extension du domaine de la lutte ?

Pour protéger leurs vignes, les viticulteurs vaporisent de la bouillie bordelaise sur leurs plants. Cette bouillie évite que des champignons poussent. Mais, un papillon de nuit au nom évocateur : la « tordeuse de la vigne » cause aussi des problèmes. Ses chenilles mangent les raisins.



Tessie se demande si la bouillie bordelaise a également un impact sur ces petits papillons ravageurs des vignes : est-ce qu'elle les tue aussi ? Ou au contraire, est-ce que les papillons se plaisent dans cette bouillie bleue ? Et qu'en sera-t-il dans 50 ans quand le climat aura changé en Bourgogne ?

Biologie et écologie évolutive



FANNY BORDET

À deux, c'est mieux? (histoire de levures)

Fanny explore la fermentation alcoolique... Cette dernière est réalisée par une espèce de levure : les « *Saccharomyces cerevisiae* ». Au sein de cette espèce, il existe une grande quantité de levures qui sont des sortes de cousines. Chacune de ces cousines diffère par sa façon de fonctionner. En plus de produire de l'alcool, elles génèrent tout un éventail d'arômes. En général les vignerons n'ajoutent qu'une seule "cousine" dans leur vin pour réaliser la fermentation et développer des arômes.

Alors que peut-il se passer si Fanny combine deux levures de la même espèce ? Cette cousinade tournera-t-elle au vinaigre ou enrichira-t-elle les arômes du vin ? Et si ça marche : comment ?

Microbiologie



LOUISE RAMOUSSE

Le gras du vin

Pour transformer le jus de raisin en vin, les levures ont principalement besoin de sucre, mais pas que : du gras vient mettre son grain de sel. Privez la levure de lipides, de gras donc, et votre vin ne sera probablement pas aussi agréable en bouche. Louise étudie avec minutie les besoins en lipides des levures et l'effet que ce gras a sur les arômes du vin.

Chimie et microbiologie



MASSIMILIANO GEROMETTA

L'histoire mécanique d'un bouchon en liège dans une bouteille de vin



Le bouchon en liège, comprimé dans la bouteille, protège le vin contre l'oxygène qui altère son goût. Comment ce matériau peut-il maintenir son rôle de protection lorsque les bouteilles restent pendant plusieurs dizaines d'années dans nos caves ? Pour répondre à cette question, Massimiliano étudie la structure du liège. Il réalise une multitude de tests mécaniques sur des bouchons pour mieux comprendre comment ils réagissent à la compression au cours du temps.

Biotechnologie



OLIVIER JACQUET

La révolution inattendue du goût du vin au XX^e siècle

Au début du XX^e siècle, un vin possédant un "goût de terroir" était considéré comme rustique, terreux, peu agréable. 70 ans plus tard, le monde œnophile s'extasie sur le "goût du terroir" et la typicité des productions viticoles d'AOC*. En réalité, le discours général évoquant l'immuabilité et l'authenticité millénaire des grands vins est trompeur. Olivier montre que l'histoire des crus est en perpétuel mouvement. En une centaine d'années, l'évolution des normes de production, les innovations techniques ou encore les changements de manières de déguster ont contribué à modifier profondément les profils et les goûts des vins. Par cette mise en évidence, Olivier nous explique pourquoi nous aurions de la peine à aimer la majorité des vins pourtant si appréciés par nos arrière-grands-parents.

*AOC : Appellation d'Origine Contrôlée

Olivier a publié plusieurs livres consacrés aux AOC aux **Éditions Universitaires de Dijon**. Pour l'occasion, la maison d'édition de l'université de Bourgogne tiendra un stand de vente d'ouvrages consacrés à la vigne et au vin.

Histoire



ATELIERS PRATIQUES ET PARTICIPATIFS

INSCRIPTIONS SUR PLACE
ATTENTION, NOMBRE DE PLACES LIMITÉES !

Quels goûts auront les vins de demain ?

CAROLE HONORÉ CHEDOZEAU
& **MÉVEN OTHEGUY**

Analyse sensorielle

Venez discuter avec deux chercheurs du pôle sensoriel de l'Institut Français de la Vigne et du Vin - SICAREX BEAUJOLAIS et tentez de répondre à cette question sur l'avenir de nos vins : quels goûts auront-ils demain ?
Au programme : débat animé sur le futur de la filière viti-vinicole et présentation de projets de recherche pour imaginer ensemble les vins de demain...

*Le vin nature :
entre promesse d'authenticité et menace du défaut*

JORDI BALLESTER

Analyse sensorielle

Comment le vin nature est-il conceptualisé par les différents acteurs de la filière ?
Quel est l'impact sensoriel de l'application rigoureuse d'un itinéraire de production « nature » ? Voilà les questions auxquelles cette présentation essayera de répondre.





ATELIERS

KOMBUCHA CHA CHA

Participez à un atelier pratique animé par Thierry Tran, microbiologiste. Apprenez à réaliser votre propre Kombucha, une boisson fermentée légèrement acidulée et sans alcool. Au cours de cette session, Thierry partagera non seulement les connaissances qu'il a acquises lors de ses recherches, mais également son savoir-faire. Il vous guidera pas à pas et vous livrera des astuces précieuses pour réussir votre préparation maison !



PLACES LIMITÉES
INSCRIPTIONS OBLIGATOIRES EN AMONT
SUR NOTRE SITE.

ÇA BOURDONNE DANS LA RUCHE

Venez découvrir la vie agitée (mais bien réglée) de la ruche !

Comment font 40 000 abeilles pour travailler de concert ? Comment naissent les reines et où sont les mâles dans la ruche ? Comment fabriquer du miel et le stocker correctement ? ...

Mathieu Majérus, animateur du « Pavillon des sciences » vous présentera la vie des insectes sociaux et comment les apiculteurs travaillent avec.



NOTRE IDÉE POUR UN CHERCHEUR

Un jeune chercheur expose à un petit groupe de visiteurs une question à laquelle il n'a pas encore de réponse : un défi qui le titille. S'ensuit un brainstorming où les participant-es échantent tous ensemble et proposent des pistes de réflexion – voire même des solutions inattendues – avec fraîcheur d'esprit et enthousiasme ! Une occasion originale de participer à une recherche en cours et de contribuer à faire avancer les idées d'un chercheur.

INSCRIPTIONS SUR PLACE – ATTENTION, NOMBRE DE PLACES LIMITÉES !

DIMANCHE

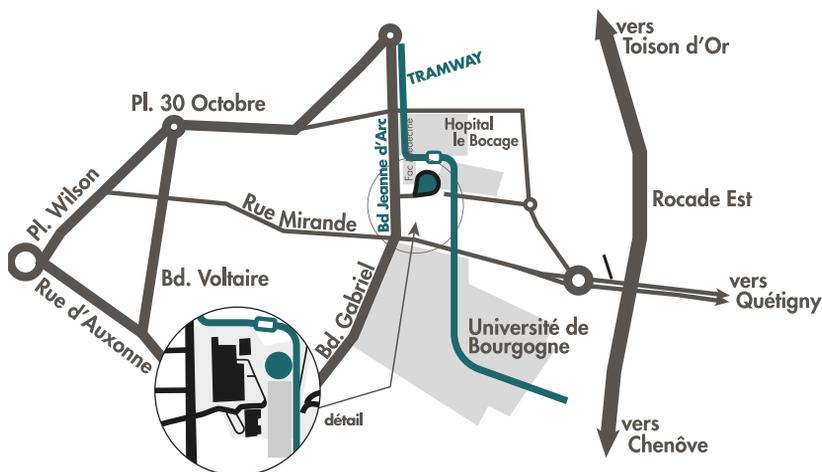
1^{ER} DÉCEMBRE 2024

14H-18H | ENTRÉE GRATUITE | À PARTIR DE 10 ANS

CENTRE DES SCIENCES DU GOÛT ET DE L'ALIMENTATION

9^E BD JEANNE D'ARC - UNIVERSITÉ DE BOURGOGNE - DIJON

ARRÊT DE TRAM ① : CHU-HÔPITAUX



RETROUVEZ TOUTES LES INFOS SUR

WWW.EXPERIMENTARIUM.FR

FACEBOOK : @EXPERIMENTARIUMLERESEAU

INSTAGRAM : @RESEAUEXPE

INITIÉ EN 2001 PAR L'UNIVERSITÉ DE BOURGOGNE (UB)

l'Experimentarium est organisé par la Mission Culture Scientifique / Pôle Culture de l'uB.

Attention l'abus d'alcool est dangereux pour la santé

