

Viticulture et Œnologie

Pour parler d'avenir rendez-vous sur le stand ICV

Hall 1 D 3508

Le changement climatique est devenu un enjeu prioritaire du XXI^{ème} siècle. Anticiper, s'adapter, protéger... Les équipes ICV vous accompagnent au vignoble et en cave.



Chaque jour, des experts ICV vous accueillent sur le stand pour des échanges et des dégustations autour de solutions pour faire face aux changements climatiques.

Mardi 29 novembre

Les cépages d'adaptation au changement climatique

Assyrtiko, Calabrese, Touriga nacional, Montepulciano, Verdelho, Saperavi, Malcoisie, Prc, Xarello... Ces cépages espagnols, italiens, grecs ou croates peuvent-ils aider les vignerons français à affronter le changement climatique ?



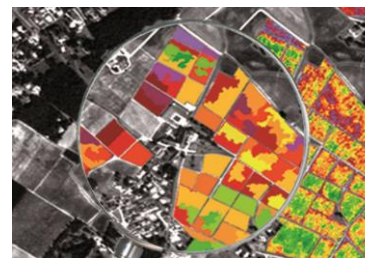
Depuis deux ans le Groupe ICV a mis en place un **réseau d'observation** de ces cépages en région méditerranéenne pour évaluer leur comportement face aux risques de gels de printemps, de sécheresse et de canicule estivale. Les **mini-vinifications** réalisées dans notre cave expérimentale ont permis d'évaluer leurs aptitudes œnologiques et de comparer différents process de vinification.

Venez découvrir ces cépages, échanger avec **Jacques Rousseau** (Responsable des services viticoles) et son équipe, et déguster les vins issus de cépages d'adaptation.

Mercredi 30 novembre

Les services innovants pour gérer une vigne en situation de stress hydrique

Le changement climatique est une réalité pour tous les vignobles français désormais et impacte la qualité des raisins et donc du vin. Il est important de savoir adapter le mode de conduite de la vigne à cette nouvelle contrainte et d'anticiper la répétition et le renforcement de cette contrainte. **La gestion de l'eau par l'irrigation est loin d'être la seule solution.**



Le savoir-faire des consultants viticoles ICV permet d'apporter aujourd'hui une palette de solutions couvrant l'ensemble du cycle de production.

Nous vous proposons de découvrir des sujets tels que :

- . La gestion des sols et des **couverts végétaux** (avec des résultats d'essais à l'appui)
- . Les **pratiques culturales** adaptées à la gestion de la **contrainte hydrique** (modes de conduite, choix du matériel végétal, travaux en vert, usage des biostimulants...)
- . Le **pilotage de l'irrigation** avec notamment nos services i-Pilote, mais également **Oenoview hydro** primé au Sitevi 2021, et permettant de suivre à grande échelle le statut hydrique d'un vignoble.

Changement climatique : comment retrouver de l'acidité et de la fraîcheur ?

Les épisodes de sécheresse et les pics de chaleur réduisent les niveaux d'acidité des raisins. Acidification, gestion des extractions, techniques de pressurage, utilisation de micro-organismes... **Quelles solutions en cave pour s'adapter à ces situations et réussir à élaborer des vins aux profils frais et intense ?**



Les équipes ICV ont développé leur expertise en travaillant depuis 25 ans sur l'adaptation en zone méditerranéenne de cépages en provenance de vignobles plus frais (Chardonnay, sauvignon...).

Rendez-vous sur le stand pour rencontrer des experts sur ces thématiques et déguster des vins issus de notre cave expérimentale.

Jeudi 1er décembre

Changement climatique : comment relever le défi du degré alcoolique ?



Découvrez les bonnes pratiques œnologiques à mettre en œuvre :

. La maîtrise des **fermentations** dans des environnements à forts degrés :

quelles levures et comment les mettre en œuvre ? Intérêt de la co-inoculation levure - bactérie, rôle des stérols...

. Thermovinification, délestage, levures sèches inactivées....Comment **extraire** les composés les plus intéressants de raisins à plus de 14° avant d'atteindre de trop fortes concentrations en alcool ? Comment obtenir des sensations de douceur et une bonne tenue dans le temps ?

Daniel Granès (Directeur Scientifique) répond à vos questions et vous propose des dégustations de vins expérimentaux et commerciaux

Pendant les 3 jours du salon, vous trouverez sur le stand ICV



La synergie de 3 experts de la vigne et du vin à Bordeaux !

Le rapprochement du Groupe ICV avec le laboratoire Jouan Crébassa en 2021 et la société Agrovitis en 2022 insufflent une **dynamique** forte en matière d'**expertise œnologique** et d'**adaptation du vignoble** auprès des châteaux et des coopératives du bordelais.

L'ensemble de l'équipe vous accueille sur le stand.



La nouvelle application Oenoview PLANTIER citée aux Trophées de l'Innovation VINITECH 2023 !

L'imagerie satellitaire au service du vignoble ne cesse d'innover.

Découvrez ce nouvel outil conçu pour suivre le développement de vos plantations.

Retrouvez **tous les usages du service Oenoview**, véritable outil stratégique dans le pilotage des vendanges et des vinifications, ainsi que de la fertilisation.



Les nouvelles formations 2023 pour la filière viti-vinicole

Découvrez plus de **50 thématiques** de formations (viticulture, dégustation, œnologie, conditionnement, qualité, RSE, dynamisation des ventes...) dédiées aux professionnels de la vigne et du vin.

Florence Gras (Responsable Formations) vous guidera dans vos choix.



Viticulture et changement climatique : comment s'adapter?



Maîtriser la qualité de vos produits jusqu'au conditionnement !

Vos rosés vieillissent trop rapidement ? Vous subissez des retours de bouteilles couleuses ? Vous avez des doutes sur la qualité de vos bouchons ? Vous rencontrez des problèmes de sertissage sur vos capsules à vis ?

En Bag-in-Box, en bouteille bouchée ou capsulée, le **Laboratoire Bouchage et Conditionnement ICV** vous accompagne dans le

contrôle de vos matières sèches, la résolution de problèmes de conditionnement et le respect de la réglementation. Découvrez les expertises en laboratoire (analyse sensorielle, contrôle de bouchage et de volume effectif) et les diagnostics sur site.

Lisa Hostalrich (Responsable des services conditionnement) et son équipe sont à votre écoute sur le stand pour échanger sur vos besoins.



Le référentiel Haute Valeur Environnementale évolue

Profitez de l'expertise des équipes viticoles et qualité du Groupe ICV pour faire face à ces nouveaux enjeux et les intégrer dans votre stratégie de développement vignoble.

Patrice Montagné (Responsable des services Qualité et Développement durable) et son équipe vous accueillent sur le stand.

Le 1^{er} prix qui valorise
**le vignoble
de demain !**

Les Vignes d'OR
Un événement Vitisphère.

En partenariat avec **ICV**
L'art & l'expertise du vin

Le Groupe ICV est fier d'être **partenaire du Prix du Public des Vignes d'Or**

Organisé par Vitisphère et La Vigne, ce concours a pour objectifs de promouvoir et **encourager les bonnes pratiques** au sein de la filière, et de **récompenser les vigneron**s qui offrent des solutions efficaces et créatives.

Concours ouvert à tous les vigneron

s jusqu'au **31 octobre 2022**.

Remise des **prix le 29 novembre à VINITECH** sur le stand La Vigne Vitisphère.

Renseignement et inscription <https://vignes-dor.vitisphere.com/>

Le Groupe ICV est au service de tous les acteurs de la filière viti-vinicole en France et à l'étranger : conseil (viticulture, oenologie, conditionnement, qualité, développement durable), analyses des raisins et des vins (9 laboratoires), produits oenologiques, formations, R&D. Retrouvez tous nos produits et services sur www.icv.fr

**GROUPE
ICV**
L'art & l'expertise du vin

Groupe ICV - La Jasse de Maurin - 34970 LATTES
Contact presse : François NATHAN-HUDSON
06 87 81 52 76 - fnathan-hudson@icv.fr