

SIVAL
COLLOQUE EUROVITI 2013
 ANGERS EXPO CONGRÈS - 49044 ANGERS CEDEX 01

Coupon-réponse à retourner sous enveloppe à :

Avec le soutien d'Angers Loire Métropole, du Département de Maine-et-Loire et de la Région des Pays de la Loire.



Flashez et connectez-vous au site mobile du SIVAL !



PROGRAMME ET BADGE GRATUITS SUR www.sival-angers.com

RETROUVEZ-NOUS SUR



ANGERS
 15-16-17
 JANVIER
 2013

SALON DES MATÉRIELS ET TECHNIQUES POUR LES PRODUCTIONS VÉGÉTALES



Credit Photos : Getty - Fotolia - Jupiter - 16555-2 - 11/12

Augural RCS B.349.728 410 NANTES

16 janvier 2013 . 9h - 13h

PARC DES EXPOSITIONS D'ANGERS
 SALONS LOIRE



Un événement Angers Expo Congrès - Parc des Expositions d'Angers
 49044 Angers cedex 01 - France - Tél. +33 (0)2 41 93 40 40 - Fax +33 (0)2 41 93 40 50



Colloque EUROVITI

SIVAL 2013, Parc des expositions d'Angers - Salons Loire
Mercredi 16 janvier 2013, 9h - 13h

LES VINS BLANCS DE LOIRE

*Marchés, optimisation aromatique
et itinéraires d'élaboration*

Le Val de Loire, 3^e vignoble d'appellation, est le premier producteur de vins blancs d'appellation avec 1,1 millions d'hectolitres représentant 43 % de sa production totale de vins d'appellation. Derrière ces chiffres, les Appellations présentent des produits diversifiés et des dynamiques de production et de commercialisation différentes, contribuant ainsi à la grande notoriété du vignoble du Val de Loire.

Cette édition 2013 du colloque **Euroviti**, organisé par l'**Institut Français de la Vigne et du Vin** (IFV) dans le cadre du **SIVAL**, abordera les aspects économiques et techniques de cette production de vins blancs d'appellation. La première partie de la conférence sera ainsi consacrée à la présentation des chiffres clés de la production et de la commercialisation, avec un focus sur la place des vins blancs de Loire sur le marché anglais. Le colloque se poursuivra ensuite sur les aspects techniques de la production des vins blancs de melon, chenin et sauvignon, en insistant notamment sur la gestion de la qualité aromatique et en abordant différents itinéraires d'élaboration en fonction du style de produit recherché.

Ce colloque Euroviti, rendez-vous habituel du début d'année proposé par l'**IFV** et le **SIVAL**, sera donc l'occasion d'échanger entre acteurs de la filière viticole autour de la commercialisation des vins blancs secs de Loire et de leurs itinéraires de vinification.

Animation : Remi Guérin-Schneider,
Institut Français de la Vigne et du Vin.

9H00 : ACCUEIL

9H30 : INTRODUCTION

Jean-Martin Dutour, Président d'InterLoire.

9H40 : MARCHÉS DES VINS BLANCS DE LOIRE

- **Quelle place pour les vins blancs de Loire dans le marché national et international ?** Parts de marché, positionnement prix, concurrence, tendances de consommation, évolutions. (Fanny Gillet, InterLoire).
- **Évolution et tendance du marché des vins blancs au Royaume Uni, place des vins de Loire.** (Jean-Philippe Perrouy, Wine Intelligence France).

QUESTIONS : 10 MIN.

10H30 : MAÎTRISE DE LA QUALITÉ AROMATIQUE DES VINS BLANCS

- **Traitement préfermentaire des moûts et qualité aromatique des vins blancs :** cas des cépages melon B. et sauvignon en Val de Loire. (Frédéric Charrier et Pascal Poupault, IFV).
- **Nutrition azotée et levure :** un levier pour piloter les profils. (Remi Guérin-Schneider, IFV).

11H00 : PAUSE

- **Apports de la thermovinification sur l'expression aromatique des vins blancs.** (Laurence Guérin, IFV).

QUESTIONS : 10 MIN.

12H00 : ITINÉRAIRES D'ÉLABORATION DES VINS BLANCS

- **Optimiser l'élaboration des vins blancs secs de chenin en Val de Loire.** (Philippe Chrétien, IFV).
- **Comparaison de deux itinéraires d'élaboration de vins de sauvignon.** Évaluation technico-économique. (Joëlle Béguin, IFV).
- **Mise en bouteille et conservation.** (Remi Guérin-Schneider, IFV).

QUESTIONS : 10 MIN.

13H00 : FIN DU COLLOQUE

Colloque
EUROVITI

IFV
INSTITUT FRANÇAIS
DE LA VIGNE ET DU VIN

COLLOQUE EUROVITI 2013 (PLACES LIMITÉES)

Colloque gratuit réservé aux professionnels, **inscrivez-vous :**

- soit directement auprès d'**Anita GOUESSE** (SIVAL) - Tél. +33 (0)2 41 93 40 45 - E-mail a.gouesse@angers-expo-congres.com,
- soit en vous connectant sur www.sival-angers.com et en remplissant le formulaire prévu à cet effet,
- soit par courrier en **retournant le coupon** ci-dessous dûment complété.

RÉPONSE SOUHAITÉE AVANT LE 10 JANVIER 2013

Nom et prénom du ou des participants.....
.....
Fonction..... Société.....
Adresse.....
Tél..... E-mail.....
Badge déjà reçu : oui non