



Jeudi 1^{er} octobre

9h15 : accueil des participants

9h30 : ouverture du colloque

10h : **Conférence inaugurale** : Thomas Parker (Vassard College, USA) : "Le goût de terroir"

Ce qui fait la couleur et le goût des vins et des raisins : facteurs historiques, techniques, sociaux et physiologiques

- **10h45** - Sophie Pérard (Sorbonne Université) : "Le vin des Etrusques : un produit cosmétique"
- **11h45** - Christophe Caillaud (Musée et Sites gallo-romains de Saint-Romain-en-Gal) - "Goûts et couleurs des vins chez les Romains"
- **11h15** - Sandrine Lavaud (Université de Bordeaux Montaigne) : "La « diversitez de vins » : gamme et couleurs des vins gascons à la fin du Moyen Âge"
- **14h15** - Charles Cameron Ludington (Université d'Etat de Caroline du Nord) : "La mode des portos et autres vins mutés chez les anglais aux XVIII^e et XIX^e siècles"
- **14h45** - Mikaël Pierre (Université de Bordeaux Montaigne) : "Les vins australiens et le modèle français : l'adaptation au goût anglais à la fin du XIX^e siècle"
- **15h15** : Pause
- **15h30** - Serge Wolikow (Université de Bourgogne) : "Evolution du goût du vin de Champagne du XVIII^e siècle à nos jours".
- **16h00** - Taran Limousin (IFV) - "De la couleur des cépages à la couleur des vins. Panorama historique et contemporain."
- **16h30** - Jean-Robert Pitte (Académie des Sciences Morales et Politiques) : "Goûts et couleurs des vins catholiques et protestants"
- **17h00** - Michèle Guilloux-Benatier et Dominique Peyron (Université de Bourgogne) : "Lecture chimique des couleurs du vin"
- **17h30** - Claude Fischler (EHESS) : "De la hiérarchie des sens dans l'appréciation du vin"
- **18h00 - 19h00** : Concert dans le Grand Cellier du Château

Vendredi 2 octobre

Eventail des goûts et des couleurs dans le monde

- **9h30** – Yves le Fur (AgroSup Dijon) : "Impact de l'oxydation prématurée des vins blancs sur le goût et la couleur"
- **10h00** - Dominique Valentin (Université de Bourgogne) : "Diversité de la manière de percevoir la couleur et le goût des vins chez les consommateurs. Quelques exemples dans le monde".
- **10h30** – Nathalie Boisset (Maison Boisset, la Famille des Grands Vins) : "Le parcours des 5 sens, une innovation de la Maison Bouchard Aîné et Fils (Beaune)"
- **11h00** : Pause
- **11h15** - Philippe Faure-Brac (Meilleur Sommelier du Monde 1992) : "Les sens de la dégustation"
- **11h45** – Gabriel Lepousez (Institut Pasteur) : " La lecture du cerveau des goûts et des couleurs du vin"
- **14h15** – Sylvie Escande (Ecrivaine, journaliste) : "Vinho Verde : le "vin vert" du Portugal".
- **14h45** - Maria Nikolantonaki (Université de Bourgogne) : "Le Retsina, un parfum de Grèce"
- **15h15** – Marilena Budroni (Universita degli Studi di Sassari, Italie) "Malvasia di Bosa: couleurs et bouquets de la Méditerranée"
- **15h45** - Pause
- **16h00** – Pascale Deneulin (Changins - Haute école de Viticulture et Œnologie - HES-SO, Suisse) : "La variété et l'originalité des rosés suisses"
- **16h30** – Marielle Adrian et Sandrine Rousseaux (Université de Bourgogne) : " Altérations de la couleur des vignes : maladies et ravageurs contribuent à la palette"
- **17h00** – Jordi Ballester (Université de Bourgogne) : " Les défauts du vin: des nuances de gris"
- **17h30** – Clémentine Hugol-Gential (Université de Bourgogne) "Le goût de vivre : le vin à l'hôpital"
- **18h00 – 19h00** : Dégustation animée par le Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne

Samedi 3 octobre

Table ronde : "Quelles évolutions et perspectives pour les vins de Bourgogne et du Jura" - Sous la présidence de Manoël Bouchet (Vice-Président de la commission marchés et développement du Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne)

- **9h30** – Manoël Bouchet (BIVB) : "Le marché des vins de Bourgogne "
- **10h00** – Eric Vincent (INAO) : "Quelles réglementations de l'INAO sur le goût et la couleur du vin ?"
- **10h30** – Jean-Charles Tissot (Vice-président du Comité Interprofessionnel des Vins

du Jura) : "Typicité et économie des vins du Jura"

- **11h00** - Jean-Yves Bizot (Vigneron à Vosne-Romanée) : "Pratiques pionnières en vigne et en cave : témoignage d'un vigneron engagé"
- **11h30** – Discussions et conclusions des Rencontres 2020.

- **15h15** : Visite d'un domaine

