



Champagne et autres effervescents du Monde : genèse, développement et diversité

**Jeudi 15 novembre 2012, 16h – 19h,
Maison des Sciences de l'Homme de Dijon, Université de Bourgogne**

Ces rencontres sont coorganisées par la Chaire UNESCO « Culture et Traditions du Vin » de l'Université de Bourgogne et La Revue des Œnologues, en partenariat avec la MSH de Dijon, le Syndicat Français des Vins Mousseux, l'Union des producteurs élaborateurs de Crémants de Bourgogne et les Editions de l'Atelier.

Dans le contexte actuel de développement de la production et de la consommation des effervescents dans le monde, il semble nécessaire de revenir sur les éléments constitutifs de ces vins, leur histoire, leur développement, les facettes de leur diversité. Au cours de ce séminaire international et pluridisciplinaire pendant lequel se succéderont des chercheurs et des professionnels, nous tenterons, en premier lieu, de réaliser un panorama de la situation actuelle des effervescents dans le monde, de leur production, de leur consommation et des acteurs de leur filière. Ensuite, des exemples plus particuliers permettront de retracer l'histoire de ces vins et de leur montée en puissance, comme d'analyser le rapport dialectique qu'ils entretiennent bien souvent avec le plus prestigieux d'entre eux, le Champagne.

Lors de ce séminaire, nous chercherons ainsi à comprendre les facteurs du succès commercial actuel des vins effervescents dans une logique comparative entre produits et zones géographiques. Enfin, il sera intéressant d'appréhender, au cours de cette demi-journée, comment les acteurs de la production diffusent et valorisent l'image des effervescents et expriment leurs diversités auprès des consommateurs.

16h – 19h : conférences

- Marie-Claude Pichery (Professeur d'Economie à l'Université de Bourgogne et membre de l'European Association of Wine Economists) : « Les vins effervescents dans le monde »
- Christophe Lucand (Docteur en Histoire, Université de Bourgogne) : « Histoire du Crémant de Bourgogne »
- Gemma Mollevi (Docteur en Géographie, Escola de viticultura I Oenologia Merce Rossel I Domènec de Sant Sadurni d'Anoia) : « Naissance et développements du Cava »
- Francesco Vallerani (Professeur de Géographie à l'Università Ca'Foscari di Venezia) : « L'image du Prosecco, entre les iconographies du succès et les conflits environnementaux ».
- Gérard Liger-Belair (Professeur en physico-chimie à l'Université de Reims Champagne-Ardenne) : « L'odyssée d'une bulle de Champagne. Bilan de 15 années d'une recherche scientifique »
- Jean-Jacques Vereecken (Délégué général FFVA - SFVM, syndicat des marques effervescentes élaborées en France) - "Economie des Marques de vins Effervescents élaborées en France"

19h15 – 19h45 : présentation ouvrage : " Champagne ! Histoire inattendue "

Claudine Wolikow (Historienne, Chaire UNESCO « Culture et Traditions du Vin de l'Université de Bourgogne) et Serge Wolikow (Professeur d'Histoire, Maison des Sciences de l'Homme de Dijon, USR CNRS 3516, Université de Bourgogne) : " Champagne ! Histoire inattendue "

19h45 : Cocktail