



## Jeudi 4 octobre

9h15 : accueil des participants

9h30 : ouverture du colloque

10h00 : **Conférence inaugurale** - Pascal Reigniez (Université de Paris 8) : "Aux racines de la vitiviniphère : le vignoble de la Géorgie"

### Des modèles uniques ou dupliqués à l'envi

- 10h30 - Laurent Boubry (Université de Montpellier) "Une parentèle particulière de cépages antiques"
- 11h00 - Jean Pierre Brun (Professeur au Collège de France) : "Le goût des vins romains"
- 11h30 - Christophe Caillaud (Musée de Vienne - Saint Romain en Gal) : "Le vin de jarre hier et aujourd'hui"
  
- 14h00 - Guillaume Grillon (Université de Bourgogne) : "Typologie des vins à la fin du Moyen-âge"
- 14h30 - Philippe Bruniaux (Maire Adjoint à la Culture d'Arbois) : "La vigne de Pasteur"
- 15h00 - Claudine Wolikow (Chaire UNESCO "Culture et Traditions du Vin") : "Le Rosé des Riceys, conservatoire du vin vermeil en Champagne"

15h30 : Pause

- 15h45 - Stéphanie Lachaud (Université Michel de Montaigne Bordeaux 3) : "Château d'Yquem, aux origines des grands liquoreux"
- 16h15 - Aline Lonvaud (Université de Bordeaux 2) : "Les vins de voile"
- 16h45 - Giorgio Masellis (Universita degli Studi di Milano, Italie) : "Du Sassicaia à la "révolution" des supertoscans"

17h15 : Discussion

18h00 : Dégustation animée par le Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne

## Vendredi 5 octobre

### Contraintes naturelles et génie des hommes pour des modèles atypiques

- 9h30 - Guillaume Giroir (Université d'Orléans) : "La notion de "singularité viti-vinicole" : le cas du vin de glace"
- 10h00 - Joël Rochard (IFV) : "Un vignoble en conditions extrêmes, celui de Lanzarote"
- 10h30 – Rodrigo Lopez Plantey (Université Nationale de Cuyo, Argentine) : "Altura Maxima, Bodega Colomè (Province de Salta, Argentine), plus haut vignoble du monde"

11h00 : Pause

- 11h15 - Arnaud Orsel (Adjoint de Direction à la Confrérie des Chevaliers du Tastevin) : "Les vins tastevinés"
- 11h45 - Felicia Dumas (Université A.I. Cuza de Iasi, Roumanie) : "Les vins monastiques en Roumanie : histoire, cépages, usages et appellations"
- 14h15 - Alain Carbonneau (Montpellier SupAgro) : "L'adaptation de la vigne aux environnements extrêmes : Les vignobles flottants de Thaïlande"
- 14h45 - Olivier Jacquet (Chaire UNESCO "Culture et Traditions du Vin") : "De drôles de vins au temps des fraudes"

15h15 : Pause

- 15h30 - Audrey Moutat (Université de Limoges) : "Les vins naturels, singuliers à plus d'un titre"
- 16h00 : Michel Afram (Président Directeur Général de l'Institut Agricole de Recherche du Liban) : "Le retour du vignoble à Baalbeck : du pavot à la vigne"
- 16h30 : Francis Brumont (Université de Toulouse Jean Jaurès) : "Pacherenc de Vic-Bilh, un petit vignoble méconnu" (sous réserve)
- 17h00 : Alessandro Carassale (Université de Gênes, Italie) : "Les vins passerillés des Cinque Terre et de Ligurie"

17h30 – 18h00 : Discussion

18h15 – 19h15 : Concert dans le Grand Cellier du Château

## Samedi 6 octobre

- **9h30 : Table ronde de clôture « Le modèle bourguignon, unique ou pluriel ? », présidée par Christian Vanier, Directeur Général du Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne**
- Christian Vanier (Directeur Général du BIVB) : "L'ADN de la Bourgogne viticole : « Le millésime, le terroir et le vigneron"
- Eric Vincent (INAO) : "Les AOC de Bourgogne, une mosaïque de territoires viticoles"

- Jean-Pierre Garcia, Thomas Labbé, Guillaume Grillon (MSH-Dijon et UMR ARTEHIS) : "Les climats viticoles en Bourgogne et ailleurs"
- Gérard Ferrière (Jardin des Sciences de Dijon - Muséum d'Histoire Naturelle de Paris) : "Le renouveau du vignoble dijonnais"
- Robert Boidron (IFV) : "Le rayonnement du pinot noir dans la vinisphère"

11h15 – 11h45 : Discussion

15h15 : Visite de domaine



RÉGION  
BOURGOGNE  
FRANCHE  
COMTÉ



SOCIÉTÉ CIVILE  
DU  
DOMAINE DE LA ROMANÉE-CONTI  
SEULE PROPRIÉTAIRE  
DE LA  
ROMANÉE-CONTI ET DE LA TACHE