



Organisation
des Nations Unies
pour l'éducation,
la science et la culture

• Chaire UNESCO
• Culture et Traditions du Vin

CHAIRE UNESCO « Culture et Traditions du Vin » de l'Université de Bourgogne

BILAN DES ACTIVITES 2020

I- COLLOQUES INTERNATIONAUX

- **Symposium Histoire des Vins de Voile** - 3ème édition - 31 janvier 2020 - Organisé par le Comité Interprofessionnel des Vins du Jura, en partenariat avec la Chaire UNESCO "Culture et Traditions du Vin" et le Consejo Regulador de Jerez - Poligny.
- **14èmes Rencontres du Clos-Vougeot " Vins et raisins : des goûts et des couleurs"** - 1, 2, 3 octobre 2020 – Château du Clos-Vougeot.



De gauche à droite : Philippe Faure-Brac, Meilleur Sommelier du Monde 1992, Gabriel Lepousez, Neurologue, Institut Pasteur et Mikaël Pierre, Historien, Université Bordeaux-Montaigne

II- SEMINAIRES ET JOURNEES D'ETUDES

- **Séminaire pluridisciplinaire "Vigne et vin au prisme des Sciences Humaines et Sociales"** organisé par la MSH de Dijon et la Chaire UNESCO "Culture et Traditions du Vin" - "Hiérarchies viticole, réputations des vins et modèles économiques", avec Jean Sauveur

Ay (AgroSup Dijon) et Emmanuel Paroissien (INRA- SMAT-LERECO, Rennes) - Mercredi 4 Mars

- **9èmes Journées Pontus de Tyard vigne, vin, biodiversité et patrimoine "Vigne, vin : quels pouvoirs ?"** - 4 et 5 septembre 2020, Château de Pontus de Tyard, Bissy-sous-Fley (71). Journées organisées par l'Association « Renaissance du Château Pontus de Tyard, en collaboration avec la Chaire UNESCO « Culture et Traditions du Vin » et le Jardin des Sciences de Dijon.
- **Premières journées latinoaméricaines "Vinos y Variedades Patrimoniales"** (1er au 22 septembre 2020) parrainées par la Chaire UNESCO "Culture et Traditions du Vin" et organisées par nos partenaires argentins de l'Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos – INTA de Lujan de Cuyo, de l'Universidad Juan Agustín Maza (Argentine), en partenariat avec l'institución Cambio Rural (Argentine), la Fundación FAUTAPO (Bolivie), l'Instituto de Investigaciones Agropecuarias – INIA (Chili), l'Universidad Nacional Agraria La Molina – UNALM (Pérou) et l'Instituto Nacional de Investigaciones Forestales, Agrícolas y Pecuarias – INIFAP (Mexique).
- **En raison de la pandémie de Covid 19, ces journées ont été organisées sous forme de Webinaire**
 - Mardi 01/09: Historia de la vitivinicultura en Latinoamérica (Histoire de la viticulture en Amérique latine)
 - Mardi 08/09: Sanidad del material vegetal y respuestas a factores abióticos: Desafíos y oportunidades (Santé du matériel végétal et réponses aux facteurs abiotiques : défis et opportunités)
 - Mardi 15/09: Diversificación y desarrollo de nuevos productos: Potencial enológico de variedades criollas (Diversification et développement de nouveaux produits : Potentiel œnologique des variétés locales)
 - Mardi 22/09: Valorizando el patrimonio: Visiones, experiencias y perspectivas comerciales de las variedades criollas (Valorisation du patrimoine : visions, expériences et perspectives commerciales des variétés créoles)
- **Journée internationale de présentation officielle de la Global Wine Tourism Organization (GWTO) et de l'Eno-Tourism Academy** aux gouvernements, professionnels du tourisme, du vin, de la gastronomie et des industries agricoles, ainsi qu'auprès des secteurs académiques, des médias sociaux et des influenceurs. La Chaire UNESCO était représentées par Joëlle Brouard - Réalisées sous forme webinaire le 5 novembre 2020.
- **23 novembre 2020 - Workshop online** avec Daylin Ramirez, correspondante de Berkeley Found. sur "Winemaking Regions of California and Burgundy research project". Il s'agissait de réfléchir aux suites à donner aux programmes "The Influence of Academic Research on the Development and Construction of the Winemaking Regions of California and Burgundy (20th-21st century)" porté par l'Université de Berkeley, celle de Davis (USA), l'Université de Bourgogne et la Chaire UNESCO

III- CONFERENCES / TABLES RONDES

- **Cycle de Conférences sur le thème « Les territoires du vin »** à l'Université de Bourgogne (Faculté Chabot-Charny) Dijon.
 - **15 Janvier 2020** - Jacques Lauze (Université de Montpellier 3) : " La Confédération Générale des Vignerons du Midi : une organisation viticole au cœur de la vitiviniculture du XXe siècle" - Faculté Chabot-Charny - 36 rue Chabot-Charny, Dijon

- **19 Février 2020** - Christelle Pineau (IRM Bordeaux) : "A la source des vins "nature", pratiques et discours d'une nouvelle paysannerie" - Lieu : Amphithéâtre Drouot - Faculté Chabot-Charny - 36 rue Chabot-Charny, Dijon
- **Autres conférences/tables rondes en France et à l'étranger :**
- **17 janvier 2020 : Présentation des activités de la Chaire UNESCO lors de la réunion annuelle des Chaires UNESCO de France à Paris.**
- **9 janvier 2020** - Olivier Jacquet (Chaire UNESCO « Culture et Traditions du Vin » de l'Université de Bourgogne) : "Le vin et les fraudes. XIXe et XXe siècles" - Conférence donnée dans le cadre des groupes œnologiques de l'UTB.
- **10 janvier 2020** - Olivier Jacquet (Chaire UNESCO « Culture et Traditions du Vin » de l'Université de Bourgogne) : "le modèle touristique et l'imaginaire de la Bourgogne viticole" - Conférence donnée dans le cadre des groupes œnologiques de l'UTB.
- **23 janvier 2020** - Olivier Jacquet (Chaire UNESCO « Culture et Traditions du Vin » de l'Université de Bourgogne) : "Vin, santé, médecins et œnologues au XXe siècle : discours, controverses et réglementations " - Conférence donnée dans le cadre des groupes œnologiques de l'UTB.
- **7 juillet 2020** - Olivier Jacquet (Chaire UNESCO « Culture et Traditions du Vin » de l'Université de Bourgogne) : "L'évolution du goût des vins au XIXe siècle : une histoire de dégustation" - Conférence donnée dans le cadre des Vendanges du Savoir organisées par l'ISVV Bordeaux et la Cité du vin de Bordeaux
- **22 septembre 2020** - Olivier Jacquet (Chaire UNESCO « Culture et Traditions du Vin » de l'Université de Bourgogne) : "L'invention des sciences de la dégustation et la consécration de l'odorat au XXe siècle" - Conférence donnée à la BNU de Strasbourg dans le cadre du programme culturel de l'exposition 2000 Vins réalisée par la Bibliothèque Nationale Universitaire de Strasbourg
- **4-5 septembre 2020** - Conférence données par des membres de la Chaire UNESCO dans le cadre des 9èmes Journées Pontus de Tyard vigne, vin, biodiversité et patrimoine "Vigne, vin : quels pouvoirs ?"
 - Marielle Adrian (IUVV) : "L'immunité de la vigne : principe et application au vignoble.
 - Olivier Jacquet (Chaire UNESCO) : "Le pouvoir hygiénique et sanitaire du vin en question. Une analyse historique"
 - Christophe Lucand (Chaire UNESCO) : "Le vin et la guerre : affirmation du pouvoir allemand sur le monde du vin en France durant l'Occupation (1940-1944)
- **1, 2, 3 octobre 2020** - Communications des membres de la Chaire présentées à l'occasion des 14èmes Rencontres du Clos-Vougeot « Vins et raisins, des goût et des couleurs » – Château du Clos-Vougeot
 - Olivier Jacquet (Chaire UNESCO « Culture et Traditions du Vin » de l'Université de Bourgogne) : "l'évolution du goût des vins en France au XXe siècle... une histoire de dégustation ?"
 - Serge Wolikow (Université de Bourgogne) : "Evolution du goût du vin de Champagne du XVIIIe siècle à nos jours".
 - Michèle Guilloux-Benatier et Dominique Peyron (Université de Bourgogne) : "Lecture chimique des couleurs du vin"
 - Maria Nikolantonaki (Université de Bourgogne) : "Le Retsina, un parfum de Grèce"
 - Marielle Adrian et Sandrine Rousseaux (Université de Bourgogne) : " Altérations de la couleur des vignerons : maladies et ravageurs contribuent à la palette"

- Jordi Ballester (Université de Bourgogne) : " Les défauts du vin: des nuances de gris"
- **27 novembre** - Intervention d'Olivier Jacquet (Chaire UNESCO) sur le plateau de la WebTV de la Nuit Européenne des Chercheurs pour évoquer les recherches sur l'histoire de la vigne et du vin.

IV- ACTIONS DE FORMATION

Pendant les périodes de confinement, de mi-mars à mi-mai et durant le mois de novembre, les cours de l'ensemble de ces diplômes ont pu se maintenir sous format en ligne.

- **France** – Soutien et collaboration au Diplôme Universitaire « Vin, culture et oenotourisme » formation en présentiel ou en ligne (e-learning).
- **France** - Soutien et collaboration au Diplôme Universitaire "Dégustation et terroir" du SEFCA.
- **France** – Participation à la formation internationale « Terroir & vineyard management ». Sessions en Bourgogne : « Terroir diversity, vineyard management and winemaking in Burgundy ». Février 2020
- **France** - Soutien à la formation "Burgundy Winemaking Specificities. Winemaking strategies for Pinot Noir & Chardonnay in Burgundy", février 2020, Institut "Jules Guyot", Université de Bourgogne.
- **France** - Association et soutien au Mastère spécialisé "Connaissance et Commerce International des Vins" - AgroSup Dijon.
- **France** – Association et soutien à l'Euro-Master International Vinifera (www.vinifera-euromaster.eu) porté par SupAgro, Montpellier, France.
- **Brésil** – Poursuite du soutien au Diplôme Post-graduate « Vinho et Cultura » monté avec le concours de la Chaire UNESCO à l'Université Candido Mendes de Rio de Janeiro (Brésil).
- **Uruguay** – Association au Master « Historia, Cultura y Tradiciones del Vino » à l'Universita de la Republica - Montevideo (Uruguay)

V- PROGRAMMES DE RECHERCHE

1) Programme de recherches en France

- **Soutien au programme pluridisciplinaire de recherche sur le vignoble jurassien, en collaboration avec le Comité Interprofessionnel des Vins du Jura et autour des axes suivants :**
 - Programme « VALÉACLIM » : Analyse spatio-temporelle et gestion des risques météorologiques dans les vignobles de Bourgogne-Franche-Comté dans un contexte de changement climatique (Resp. Benjamin Bois).
 - Résumé du programme : si le changement climatique est marqué par une hausse quasi-généralisée de la température à la surface du globe, le devenir des aléas climatiques, et notamment des gelées printanières tardives pour la vigne, est encore incertain aux moyennes latitudes, en raison du possible renforcement de l'occurrence d'évènements extrêmes et d'une modification du calendrier du cycle de la vigne. Le projet ValéaClim a pour objet l'analyse spatio-temporelle des potentialités et des risques météorologiques dans les vignobles de Bourgogne-Franche-Comté, à une échelle spatiale fine (intégrant les positions topographiques variées rencontrées en milieu viticole). Cette analyse repose sur l'élaboration de cartes climatiques au pas de temps quotidien à l'heure actuelle et à l'aide de modèles prévisionnels pour le milieu et la fin du XXIe siècle. Ces cartes permettront l'élaboration de zonages agroclimatiques mettant en évidence les secteurs précoces

et tardifs de vignobles jurassiens et bourguignons ainsi que les zones les plus exposées à différents risques météorologiques. Sur la base de cette analyse diagnostique, une évaluation technico-économique des solutions à apporter pour gérer ces risques climatiques sera menée.

- - Actions de recherche touchant à l'histoire, l'économie, la géographie et la sociologie du vignoble du Jura et de ses vins, avec la collaborations de chercheurs de l'Université de Franche-Comté. Ces études s'appuient sur des corpus archivistiques et oraux qu'il conviendra de constituer et de dépouiller au préalable. Durant le cours de ces recherches, de nombreuses actions de valorisation du vignoble jurassien seront prévus (Conférences, séminaires, colloque, expositions...)
 - Ces actions de recherche s'inscrivent dans un partenariat dans le Chaire UNESCO avec le CIVJ pour aider l'interprofession du Jura dans son projet de montage d'une Cité des Vins du Jura à Arbois.
- **Poursuite du programme de recherche : « La construction sociale et historique des territoires du vin ».**
 - Ce projet de recherche qui se poursuit depuis plusieurs années propose d'étudier la construction sociale et historique des territoires du vin du 19e au 21e siècles – en combinant plusieurs registres d'analyses : l'évolution du système productif viticole et vinicole – la modification de l'organisation des marchés, des modes de consommation et d'usage – le rôle des acteurs, singuliers et collectifs – la formation des organismes professionnels – l'élaboration des normes juridiques et réglementaires – la conflictualité et la régulation portant notamment sur la mise en place des systèmes d'appellation et de contrôle sur la qualité. Le champ d'investigation implique la combinaison de plusieurs échelles d'analyse, locale-régionale, nationale et internationale : il s'agit de croiser les expériences mais aussi de comprendre les transferts de modèles et la manière dont ils transitent par les organismes internationaux (Office International de la Vigne et du Vin, par exemple) et nationaux (INAO). La méthodologie de la recherche suppose la constitution de bases documentaires solides (bases de données, documentation internationale et nationale numérisée, par exemple, la totalité des Bulletins de l'OIV de 1928 à 1999), la coopération avec les acteurs, le choix de cas précis d'analyse telles que la construction de régions viticoles, mais aussi leurs positionnement respectifs sur les marchés au cours de l'histoire (Champagne, Bourgogne, Etats-Unis et plus particulièrement Californie, Chianti, Rioja, Brésil) , le jeu et l'évolution des acteurs sociaux et professionnels (négociants, exploitants, coopératives, filière bois, etc.). Le travail scientifique s'appuie sur un programme d'enquêtes et de recherches documentées – thèses, post doc, mais aussi sur des réflexions organisées dans le cadre de séminaires et colloques, avec un caractère international marqué.
 - **Participation et soutien à un programme de recherche interdisciplinaire autour des thèmes de la construction du goût et des définitions techniques et scientifiques de la qualité.** Dans son ensemble, ce projet de recherche s'adosse à plusieurs volets d'études précis et complémentaires dans leurs approches. A ce jour, les thèmes suivants ont déjà fait l'objet d'expériences, d'analyse et de valorisation des résultats obtenus
 - Analyse du discours de la dégustation (étude transdisciplinaire, plurilingue et interculturelle)
 - Les mises en scène du vin et de ses représentations qualitatives (théâtre, muséographie, ethnographie, mythes, tourisme)
 - Etude des sciences académiques et de leur diffusion auprès des professionnels
 - Recherches sur les définitions scientifiques de la qualité des vins (voir item ci-dessous pour les applications internationales)

- **Soutien à la seconde phase du programme de recherche "Un vignoble de tradition et de savoir-faire face à la crise : avenir économique et enjeux patrimoniaux en Sauternais"** porté par l'Institut des Sciences de la Vigne et du Vin de Bordeaux (oenologie), le GHREThA (économie expérimentale) et le CEMMC de Bordeaux Montaigne.

2) Recherches menées en coopération internationale

- **Développement de ce programme dans les vignobles sud américains (Brésil, Uruguay, Bolivie, Pérou)**
 - En collaboration avec ses partenaires brésiliens, en particulier l'EMBRAPA Uva e Vinho de Bento Gonçalves et l'EMBRAPA Semi Aride de Petrolina, la Chaire UNESCO conduit des recherches et participe aux expertises concernant les vignobles brésiliens.
 - Pour les vignobles les plus anciens établis et pour lesquels une procédure de mise en place des Indications Géographiques (IG) est en cours ou va être initiée comme dans les vignobles de Rio Grande do Sul (Serra Gaucha, Serra do Sud Este, Campanha Gaucha) et dans les vignobles d'altitude du Planalto Catarinense (Santa Catarina), il s'agit, en particulier et en parallèle aux récentes recherches sur l'histoire et l'évolution de ces vignobles, d'intégrer le patrimoine vitivinicole (naturel et humain) dans l'établissement des IG.
 - Pour les vignobles implantés depuis quelques décennies en domaine tropical dans Vallée do Sao Francisco (près de Petrolina et de Juazeiro), la Chaire UNESCO est associée au processus d'établissement des IG initié à partir de 2016. Pour les vignobles tropicaux d'altitude de la Chapada Diamantina et de Mauro Chapeu (Etat de Bahia) et pour les vignobles tropicaux de l'Etat de Sao Paulo (Santo Spirito de Pinhas) et du Minas Gérais (Caldes, Tres Pontas), il s'agit de comprendre et d'analyser la logique des modalités et les perspectives futures de développement de ces « nouveaux vignobles » producteurs de vins fins dans des régions qui cultivent depuis longtemps des cépages hybrides (lambrusca).
 - C'est une démarche identique qui est engagée auprès d'autres partenaires impliqués dans la construction des vignobles sud américains, en particulier, en Uruguay, en Bolivie, et désormais au Pérou.
- **Lancement d'un programme dans le cadre des dossier de candidature aux Jefferson Found et réalisation d'un programme pluridisciplinaire Franco-Américain (Université de Californie - Berkeley, Université de Davis, Université de Bourgogne, Chaire UNESCO "Culture et Traditions du Vin") intitulé : "Interroger l'innovation dans les mondes vitivinicoles aux XXe et XXIe siècles en Bourgogne et en Californie : réalités, discours et représentations"**. Contrairement aux vignobles du nouveau monde comme ceux de Californie, considérés comme modernes, les vignobles européens, tels celui de Bourgogne, sont régulièrement décrits, perçus et valorisés comme des territoires empreints d'immuabilité, de traditions. Pourtant, l'étude de ces espaces socio-économiques et de leur histoire montre qu'ils sont étonnement traversés par de constantes mutations. Ces transformations récurrentes impliquent ainsi l'existence, chez nombre d'acteurs de la filière, de capacités d'adaptabilité aux changements et de prise en compte des innovations scientifiques. Il s'agit ainsi de mieux cerner la réalité des discours et représentations sur ces vignobles. Nous étudierons, en outre, de la vigne au verre, la matérialité des pratiques et techniques vitivinicoles au cours des XXe et XXIe siècles. Nous déterminerons enfin les dynamiques, les enjeux et les rapports de force, parfois contradictoires, à l'œuvre dans ces phases d'innovations ou de stagnation.
- **Poursuite de la participation à la seconde phase du programme LIFE ADVICLIM (Observation à haute résolution des scénarios d'adaptation et d'atténuation de la**

- viticulture face au changement climatique)** qui fait suite aux programmes TERVICLIM et TERADCLIM et vise à améliorer la gestion de la vigne dans le contexte du changement climatique en cours. A l'aide capteurs installés dans les vignes par le programme, on mesure l'évolution du climat au sein des parcelles, on évalue l'évolution des impacts phénologiques et autres. ADVICLIM a ainsi pour objet de répondre, par des propositions ciblées, aux conséquences du changement climatique sur les géo-systèmes viticoles d'échelle locale, en l'occurrence, ici, les terroirs viticoles et de proposer des adaptations à ces impacts. Resp. Hervé Quenol (UMR CNRS 6554 COSTEL de l'Université de Rennes II). Les espaces viticoles concernés se situent dans 14 pays producteurs de vins (France, Chili, Uruguay, Bolivie, Argentine, Afrique du Sud, Espagne, USA, Portugal, Inde, Nouvelle-Zélande, Roumanie, Inde, Brésil).
- En 2020, poursuite de l'exploitation des données phénologiques et des données météorologiques issues des capteurs installés dans les vignobles depuis le début du programme. Phase de transfert des modèles établis dans les pratiques viticoles, évaluation de leurs impacts et valorisation de ces résultats.
 - **Recherches pluridisciplinaires sur les vignobles tropicaux** (Vietnam, Brésil, Inde) : programme d'étude des contraintes et des potentialités du climat sur la vitiviniculture dans le contexte des changements climatiques actuels. Régions ciblées : Brésil, vignobles du Nordeste, vignobles d'altitude (Bahia), vignobles du Minas Gerais ; Vietnam, province de Lao Cai ; Inde, vignobles du Maharastra et du Karnataka ; Pérou, vignoble d'Ica.
 - **Poursuite des travaux concernant les impacts du changement climatique sur les vignobles (France, Brésil, Argentine, Uruguay, Inde).**
 - **Poursuite des recherches pluridisciplinaires** avec l'Université A.I. Cuza de Iasi, l'Université de Craiova et l'Academia de Studii Economice de Bucarest (Roumanie) sur « Le discours œnologique » et sur « Le vin dans la littérature : construction et fonctionnement d'un imaginaire ». Thème prévu : l'intégration du patrimoine culturel de la vigne et du vin dans les méthodes de traduction (France/Roumanie). Responsable : Liliana Fosala.

3) Collaborations pour la constitution de corpus numérique « vigne et vin » dans le cadre des programmes porté par la MSH de Dijon - Programmes Collex-Persée

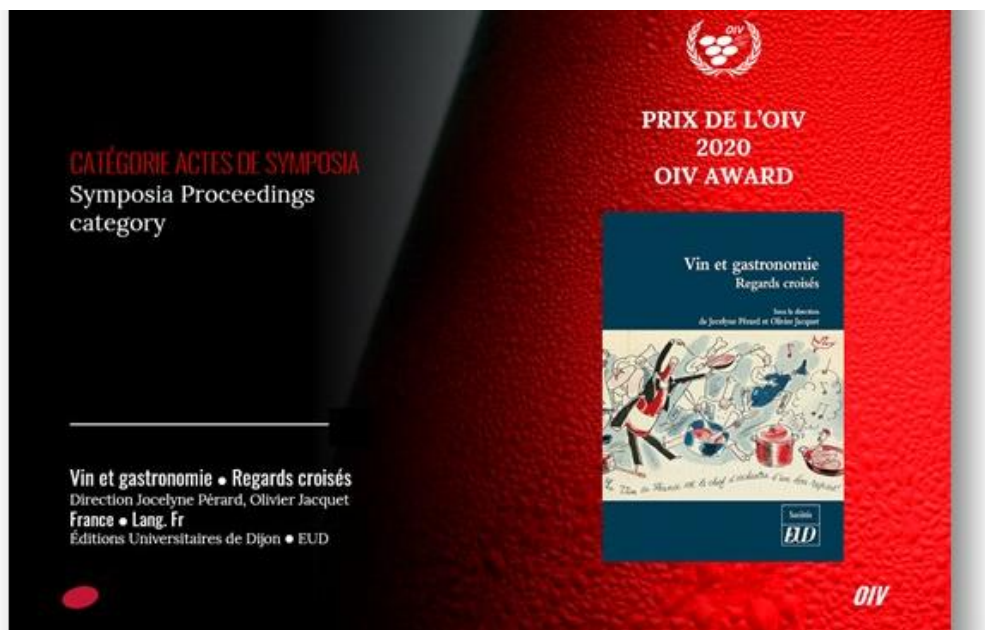
- **Lancement du programme CONVEX 2 - Collections numériques vitivinicoles d'excellence :**
Poursuite des numérisation et mises en ligne d'ouvrages historiques sur la vigne et le vin dans l'objectif de fonder une Bibliothèque Numérique de la Vigne et du vin. Ce programme s'inscrit dans le cadre des appels à projet nationaux Collex-Persée et consiste en l'inventaire, la numérisation, l'indexation et la mise en ligne d'ouvrages anciens sur la vigne et le vin, sur des plateformes numériques destinées à la recherche, de collections documentaires. Ce programme sera réalisé en collaboration avec la Bibliothèque Nationale de France et les Bibliothèque Universitaires étrangères suivantes : Universita degli Studi di Milano (Italie), Université Laval de Québec (Canada), EMBRAPA Uva e vinho (Brésil), Universidad Cuyo de Mendoza (Argentine), Shield Library de la Davis University (USA), University of Melbourne (Australie), et University of Stellenbosch (République d'Afrique du Sud).
- Lancement des numérisations, indexations de la collection complète de la revue bimensuelle technique et scientifique le "**Progrès Agricole et Viticole**" (1884 - 1950).
- **Phase de mise en ligne de la collection du Bulletin International de la répression des fraudes** (1910 - 1938) dans le cadre du programme CONVEX 1 - Collex-Persée I (Collections d'Excellence pour la Recherche).

4) Soutien aux jeunes chercheurs

- **2020-2021 : Bourse de soutien de 5 000 Euros pour cinq mois de stage de doctorat à l'Université de Bourgogne** attribuée en septembre 2020 : Monsieur Wagner Gabardo, Doctorant en Géographie à l'Université Fédérale du Parana (Brésil). Il a effectuera son stage dans le courant de l'année 2021 à l'Université de Bourgogne, sous la direction de Jean-Pierre Garcia (Pr. - UMR CNRS-uB ARTÉHIS)
- **2020-2021 : Bourse de soutien de 5 000 Euros pour cinq mois de stage de doctorat à l'Université de Bourgogne** attribuée en septembre 2020 : Madame Andreea Popirda, Doctorante à l'Université des Sciences Agricoles et Vétérinaires Ion Ionescu de la Brad de Iasi (Roumanie). Elle a effectuera son stage dans le courant de l'année 2021 à l'Université de Bourgogne, sous la direction de Régis Gougeon (Pr. - UMR CNRS-uB PAM)

V - PUBLICATIONS

- Jocelyne Pérard et Claudine Wolikow [dir.], Les Rencontres du Clos-Vougeot "Fluctuations climatiques et vignobles du Néolithique à l'actuel : impacts, résilience et perspectives", Edition des actes des 13èmes Rencontres du Clos-Vougeot (4, 5, 6 octobre 2019) – Edition de la Chaire UNESCO "Culture et Traditions du Vin", en partenariat avec l'UMR CNRS LIR3S, Dijon, 2020.
- Edition du numéro 13 de la revue électronique « Territoires du Vin » - Dossier spécial « Les mondes du vin de Robert Tinlot » - En partenariat avec la MSH de Dijon.
- Edition du numéro 11 de la revue électronique « Territoires du Vin » - Dossier thématique "Vignes et vins du Brésil" - Version française.. En partenariat avec la MSH de Dijon.
- Edition du numéro 12 de la revue électronique « Territoires du Vin » - Dossier thématique "Les mondes du vin de Robert Tinlot". En partenariat avec la MSH de Dijon.
- Edition du numéro 3 de la revue électronique "Crescentis - Revue Internationale d'Histoire de la Vigne et du Vin" Jean-Pierre Garcia et Vincent Chambarlhac [dir.] - Dossier thématique " Communiquer, exposer, montrer les mondes du vin"
- Soutien à Jean-Pierre Garcia et Guillaume Grillon [dir.], Vignes et vins de Talant : 800 ans d'histoire en Bourgogne, Dijon, Ed. Faton, 2020.
- Soutien à la publication de Raphaël Schirmer (dir.), Bordeaux et ses vignobles, un modèle de civilisation, Bordeaux, Ed. du Sud Ouest, Coll. Sites et patrimoines, 2020, 320 p.,
- Soutien à Sophie Monnier et Karen Fiorentino [dir.], "Les archives de la vigne et du vin. Enjeux patrimoniaux, juridiques et culturels ", Actes du colloque éponyme, 2020
- Publication en ligne du Cycle de conférences 2020/2021 – En partenariat avec la MSH de Dijon. Streaming des conférences en audio avec défilement coordonné du diaporama de chaque présentation. <https://chaireunesco-vinetculture.u-bourgogne.fr/ressources-chaire/annales/conferences.html>
- Attribution, par le Jury International de l'Organisation Internationale de la Vigne et du Vin (OIV), du prix "Actes de colloques" pour l'ouvrage "Vin et gastronomie. Regards croisés" dirigé par Jocelyne Pérard et Olivier Jacquet et publiée aux Editions Universitaires de Dijon (EUD).



VI- RENFORCEMENT ET ELARGISSEMENT DU RESEAU INTERNATIONAL DE LA CHAIRE UNESCO

- Entrée en, 2020 d'une vingtaine de chercheurs et enseignants chercheurs comme nouveaux membres dans le réseau, originaires de France, d'Australie, des Etats-Unis, de Suisse, du Portugal, d'Italie, du Brésil et de Roumanie.
 - Renforcement des relations scientifiques et pédagogiques en Amérique Latine avec le sous-réseau argentin piloté par l'UNU Cuyo, Mendoza, avec le réseau brésilien, uruguayen, péruvien et désormais mexicain.
 - Renforcement des relations scientifiques avec les Etats-Unis
 - Renforcement des coopérations avec l'Afrique du Sud, l'Italie
 - Elaboration d'un partenariat avec l'Université de Porto (Portugal), et avec l'Université de Sassari (Sardaigne).
- **Nouveaux organismes entrés dans le réseau international en 2020 :**
 - Université de Toulon
 - Université de Porto, Portugal
 - Università degli Studi di Sassari, Italie
 - Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro, Brésil
 - Baja California Center for Viticulture and Enology Studies (CEVIT), Mexique
 - **Accueil ou échanges en ligne avec des enseignants-chercheurs étrangers membres du réseau international de la Chaire UNESCO**
 - **Octobre 2020 :** Marilena Budroni, Università degli Studi di Sassari (Italie) ; Charles Cameron Ludington, Université d'Etat de Caroline du Nord (USA), Thomas Parker, Vassar College (USA), Pascale Deneulin, Haute école de Viticulture et d'Oenologie - HES-SO de Changins (Suisse)
 - **Les missions sortantes prévues en Afrique du Sud, au Chili et en Italie ont été reportées en raison de la pandémie de COVID19. Des échanges ont néanmoins pu s'organiser à distance avec de nombreux membres du réseau, sur les 5 continents.**

VII- MANIFESTATIONS CULTURELLES

- **Finalisation de l'exposition "Vigne, vin et santé en France"** réalisée en partenariat avec le Jardin des Sciences de Dijon.
- **Inauguration à ICOVIL de l'exposition "Dijon, grande ville viticole"**, réalisée par Jean-Pierre Chabin avec le soutien d'ICOVIL et de la Chaire UNESCO.
- **Itinérance de l'exposition "Le pinard des poilus. Une histoire du vin en France durant la Grande Guerre (1914-1918)"**, en partenariat avec la Confrérie des Chevaliers du Tastevin.
- **Itinérance de l'exposition "La ville et la vigne. Le Dijonnais, territoire viticole"** réalisée en partenariat avec le Jardin des Sciences de Dijon.
- **Itinérance de l'exposition "Quel vignoble demain ? Des solutions face aux enjeux contemporains de la vigne et du vin. Zoom sur la Bourgogne"** réalisée en partenariat avec le Jardin des Sciences de Dijon".
- **Itinérance de l'exposition « Bourgogne(s) viticole(s) »** réalisée en collaboration avec la MSH de Dijon.
- **Itinérance de l'exposition scientifique « Peur sur la vigne : comment le phylloxera a changé la viticulture en Bourgogne et dans le monde »** organisée en collaboration avec le Jardin des Sciences de Dijon et la MSH de Dijon
- **Itinérance de l'exposition « Pinot et Compagnie : la diversité des cépages en Bourgogne »** organisée en collaboration avec le Jardin des Sciences de Dijon.

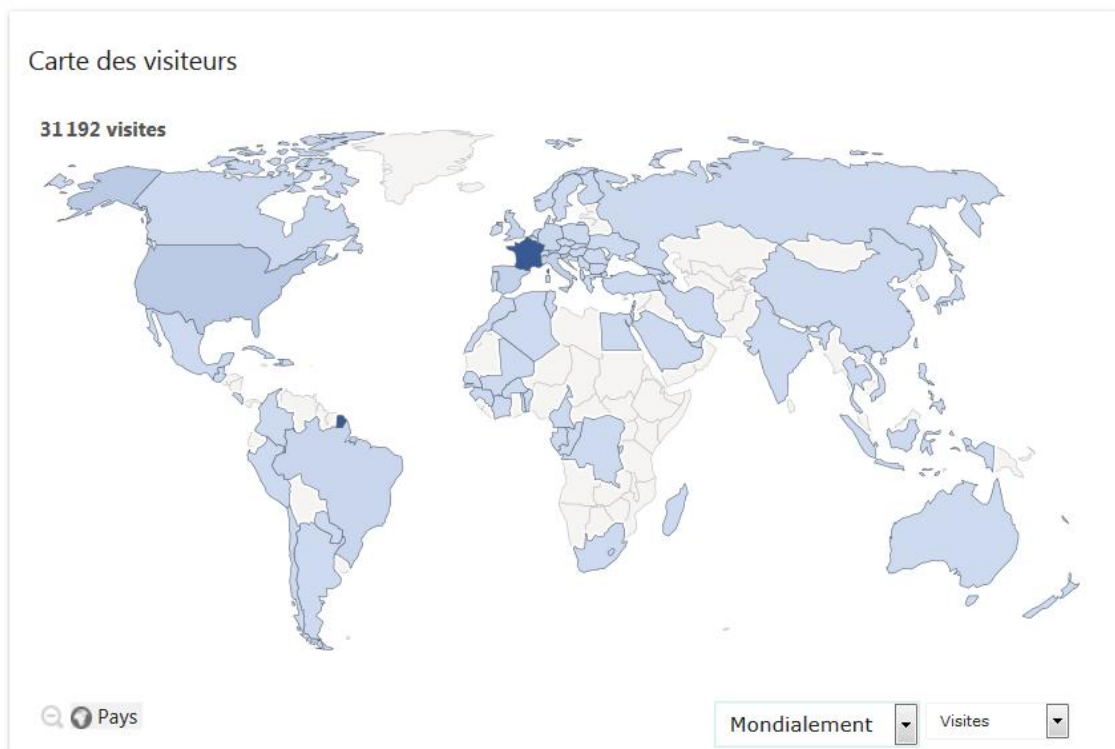
VIII- EXPERTISES AUPRES DES PROFESSIONNELS

- Expertises auprès des professionnels des vins de Bourgogne pour définir les impacts actuels et futurs du réchauffement climatique sur le vignoble bourguignon et ses vins.
- Présence de Jocelyne Pérard et Olivier Jacquet à l'Assemblée Générale du BIVB. Participation à une table ronde sur les évolutions contemporaine en matière de goût du vin de Bourgogne.
- Expertises auprès du Comité Interprofessionnel des Vins de Jura pour sa future "Cité des Vins du Jura" et les défis contemporain liés au changement climatique.
- Expertises de Jocelyne Pérard dans le cadre des procédures de zonages pour les prochaines appellations d'origine brésiliennes en domaine tropical.
- Expertises d'Olivier Jacquet et de différents chercheurs du réseau de la Chaire UNESCO auprès de l'INAO dans le cadre de procédures de délimitations d'Appellations d'Origine Contrôlée.
- Expertises de Jocelyne Pérard dans le cadre de l'Académie AMORIM
- Participation en tant que co-présidente, de Jocelyne Pérard au Comité d'Orientation Stratégique de la Cité Internationale de la Gastronomie et du Vin et au Conseil Scientifique de la Cité des Vins de Bourgogne
- Participation de Jocelyne Pérard au Conseil d'Administration de la Fondation de la Cité du Vin à Bordeaux.
- Expertises dans le cadre de la Sous-commission « Enviro - Changement climatique » de l'Organisation Internationale de la Vigne et du Vin (OIV).
- Expertises en appui à l'Association pour l'inscription au Patrimoine Mondial de l'UNESCO des « Climats » de Bourgogne : gestion du domaine inscrit à l'UNESCO en 2015. Participation de Jocelyne Pérard à l'Assemblée Générale de l'Association. Participation d'Olivier Jacquet à une table ronde du colloque "Monter et interpréter la vigne et le vin" - novembre 2019. Participation d'Olivier Jacquet au Conseil Scientifique du groupe "Paroles de vigneron"

- Expertise de la Chaire UNESCO « Culture et Traditions du Vin » de l'Université de Bourgogne pour le programme « Projet de développement d'une production viticole dans la province de Lao Cai, Vietnam » (Programme de coopération décentralisée IFV Pôle Bordeaux-Aquitaine avec la province de Lao Cai et l'Institut de Géophysique d'Hanoi, resp. Thierry Coulon).
- Participation d' Olivier Jacquet au commissariat pour l'exposition 2000 Vins - Bibliothèque Nationale Universitaire de Strasbourg - Exposition prévue de juin à décembre 2020
- Commissariat d'Olivier Jacquet à la rénovation des Halles de Gevrey-Chambertin en vue d'accueillir un centre d'interprétation, d'exposition et de dégustation sur le vin de Gevrey-Chambertin.

IX- COMMUNICATION

- Editions de supports de communication relatifs aux programmes scientifiques de la Chaire UNESCO (Rencontres du Clos-Vougeot, Cycles de Conférences, ...)
- Diffusion dans le réseau international des actions emblématiques de partenaires de la Chaire UNESCO.
- Développement du réseau médias de la Chaire UNESCO
- Développement des relais de communication au sein de « réseaux dans le réseau » international de la Chaire UNESCO (« networks in network »). Développement de la diffusion des informations entre institutions partenaires et professionnels des mondes vitivinicoles d'Europe, d'Amérique latine et d'Asie.
- **Edition de la Revue électronique Territoires du vin.**
 - 31 192 visites en 2020
 - 90 pays différents



Répartition géographique des visiteurs de la revue électronique Territoires du Vin en 2020



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



Annexe I : Table des matières des Rencontres du Clos-Vougeot 2019, "Fluctuations climatiques et vignobles du Néolithique à l'actuel : impacts, résilience et perspectives", J. Pérard et C. Wolikow [dir.], Ed. LIR3S, 2020.

Conférence d'ouverture

Le rôle des cycles climatiques sur la domestication de la vigne et ses migrations anciennes en Asie et Europe.....	15
<i>Luigi Mariani</i>	

La vigne, le vin, marqueurs de la variabilité naturelle du climat

Fluctuations climatiques et viticulture en Europe à l'époque historique : quelques rappels	35
<i>Joelyne Pérard</i>	
Réchauffement climatique et développement de la viticulture en Gaule romaine :	51
<i>Nicolas Bernigaud, Alberte Bondeau, Joël Guiot</i>	
Vignes et climat dans l'Empire romain, que peut-on savoir ?	67
<i>Benoît Rossignol</i>	
Agrobiodiversité historique des vins de Champagne : quelle relation avec les changements socio-climatiques ?	79
<i>Vincent Bonhomme et al.</i>	
Le ban des vendanges à Beaune, témoin des fluctuations du climat	99
<i>Thomas Labbé</i>	
Vins, vendanges et fluctuations climatiques. Enquête en Italie	113
<i>Luca Bonardi, Daniele Lorusso et David Mastrovito</i>	
Le vignoble corse face aux aléas du temps Approche historique	129
<i>Fabien Gaveau</i>	
Vins et variabilité climatique.	143
<i>Régis Gougeon et al.</i>	
Le développement des vignobles canadiens et l'impact des changements climatiques.	155
<i>Frédéric Lasserre et Guy Dorval</i>	

Le réchauffement climatique en cours, impacts et adaptations

Impacts du réchauffement climatique sur les vignobles : approche synthétique	173
<i>Benjamin Bois</i>	
Etudier les évolutions climatiques au plus près des vignobles du monde	189
<i>Hervé Quénot et al.</i>	

L'émergence de vignobles dans les régions froides, un forçage du changement climatique ?	205
<i>Hans R. Schultz</i>	
A quoi pourrait ressembler la filière Vigne et Vin française en 2050 ?	215
<i>Nathalie Ollat et al.</i>	
Réchauffement climatique, quelles opportunités marketing ?	229
<i>Joëlle Brouard</i>	
Adaptation de l'encépagement à la nouvelle donne climatique	243
<i>Jean-Michel Boursiquot</i>	
Les menaces du réchauffement climatique sur les vignobles d'Australie : état des lieux et perspectives	251
<i>Jacqueline Dutton et E.W.R. (Snow) Barlow</i>	
La vitiviniculture sud-africaine face au réchauffement climatique : une menace existentielle ?	271
<i>Florian Bauer et al.</i>	
Productions scientifiques et engagement des chercheurs dans l'adaptation au changement climatique.	283
<i>James Boyer</i>	
Évolution de la pression oïdium en réponse au changement climatique en Bourgogne et Champagne	301
<i>Sebastien Zito et al.</i>	
Les AOC viticoles françaises face au changement climatique	319
<i>Jacques Gautier</i>	

Les épisodes climatiques extrêmes : quels impacts sur la vitivinisphère ?

Épisodes pluvieux intenses, érosion des sols et viticulture	337
<i>Stéphane Follain et François Colin</i>	
Variabilité des extrêmes thermiques et impacts sur la viticulture :	349
<i>L'évolution du risque de gel de printemps en Bourgogne-Franche-Comté</i>	
<i>Catinca Gavrilescu et al.</i>	
Variabilité des températures extrêmes minimales printanières	359
<i>Olivier Planchon et al.</i>	
Maladies du bois et climat : état des lieux et recherches en cours	381
<i>Florence Fontaine</i>	
Systèmes de protection contre la grêle et les gelées de printemps	391
<i>Joël Rochard</i>	

Vins sans sulfites et sulfites : quelques éléments sur la perception des consommateurs	165
<i>Ronan Symoneaux</i>	

Le mouvement coopératif au XX^e siècle	173
<i>Stéphane Le Bras</i>	

La sauvegarde du patrimoine viticole familial : quelles voies possibles ?	187
<i>Christine Lebel</i>	

Cultiverons-nous des vignes sur Mars ?	197
<i>Dominique Bourg</i>	

Table ronde : Le succès et les limites du bio en vitiviniculture

Avantages et inconvénients des stratégies alternatives aux pesticides de synthèse	203
<i>Marielle Adrian</i>	

La viticulture bio change-t-elle le goût du vin ?	209
<i>Laurent Gotti</i>	

La consommation de vin est-elle au biofixe ?	215
<i>Joëlle Brouard</i>	

Annexe II : Table des matières de l'ouvrage J. Pérard et O. Jacquet [dir.], *Vin et gastronomie. Regards croisés, Dijon, EUD, Coll. Sociétés, 2019*

Introduction	
La gastronomie et le vin : des sphères de la connaissance et du savoir en constantes interrelations	
Jocelyne Pérard et Olivier Jacquet	5
Les accords mets-vins : une tradition séculaire du Club des Cent	
Jean-Robert Pitte	11
Des liens historiques entre la gastronomie et le vin du Moyen Âge à l'époque moderne	
Le vin et la gastronomie au Moyen Âge	
Bruno Laurieux	27
Vin, produits de la vigne et alimentation à Dijon à la fin du Moyen Âge	
Jean-Pierre Garcia et Guilhem Ferrand	37
Mets et vin à la fin du XIV^e siècle	
Charlotte Fromont	49
À l'Époque Moderne qui était donc celui que l'on nommera plus tard « gastronome » ?	
Anik Buj	71
Précrire la gastronomie et le vin : acteurs, normes, sociétés	
Les nouveaux modes de consommation du vin en Chine	
Yun Zhang	89
Les accords mets et vins. Ce que dit la critique œnophile de l'entre-deux-guerres	
Laure Ménétrier	103
Dire et voir le vin en gastronomie. L'école du goût dans les années 1950	
Didier Nourrisson	117
Révéléateur de(s) sens : la mise en image du vin dans une série TV	
Anne Parizot et Benoît Verdier	127
Séminaire expérientiel sur les accords mets vins	
Dominique Lambry	137
Les nouveaux territoires du vin et de la gastronomie	
Modèle gastronomique français et accords mets/vins au défi des marchés émergents. Éléments de diagnostic et propositions stratégiques	
Guillaume Giroir	145
Denrée de la forêt boréale, vin de glace et cidre de feu. Une gastronomie venue du froid	
Laurent Bourdeau et Pascale Marcotte	163
Repenser le cadre expérientiel du goût. Quand l'accord se crée entre forme du goût et forme de vie	
Jean-Jacques Boutaud	179
La gastronomie française dans les établissements de restauration à Londres-centre : entre haute gastronomie, bistronomie et cuisine traditionnelle revisitée	
Sylvaine Boulanger	189

La dive bouteille mise en (s)cène.	
Ethnographie des nouveaux lieux de consommation du vin	
Alexandre Eyries	199
Les vins biologiques et la gastronomie : un nouveau pacte	
Frédérique Célérier	211
Cadres et enjeux économiques, touristiques et politiques	
Les nouveaux territoires des alliances mets et vins : déguster, manger, boire et rêver	
Sophie Lignon Darmaillac	229
Analyse économique des liens entre Vin et Gastronomie	
Catherine Pivot	241
Des représentations aux expériences touristiques œnogastronomiques. Proposition de modèles d'analyse et de valorisation des destinations	
Anne-Marie Lebrun et Patrick Bouchet	253
L'affaire Artadi : enjeux économiques, politiques et culturels	
Joël Brémond	265
Jérusalem, Tel-Aviv : deux faces d'un même monde	
Mireille Israël-Lang	279
Les repas de gala, source de création d'accords mets et vins ou outil de promotion nationale ?	
Evelyne Resnick	287