GROUPE ICV
L'art & l'expertise du vin

SITEVI 28-30 NOVEMBRE 2017 PARC DES EXPOSITIONS MONTPELLIER - FRANCE
RETROUVEZ-NOUS SUR NOTRE STAND : A2 B 019
40 ans 1977-2017

Dossier de presse

Le Groupe ICV au SITEVI 2017

28 au 30 novembre

Rendez-vous sur le stand ICV

Hall A2 Allée B Stand 019

Chaque jour, des experts ICV vous proposent des **moments d'échanges et dégustations autour de thématiques innovantes**.

Mardi de 10h à 14h

Pourquoi utiliser des alternatifs Bois sur le millésime 2017 ?

Les vendanges 2017, particulièrement précoces, ont généré des situations très hétérogènes en cave. Pour gérer ces cas (concentration, sensations végétales…), le bois constitue un outil particulièrement efficace.

Quelles solutions (copeaux, morceaux, douelles) sélectionner en fonction des profils produits ? Quand et comment les mettre en œuvre ?

Directeur Scientifique du Groupe ICV et Responsables des produits œnologiques, Daniel Granès répondra à toutes vos questions et vous proposera des dégustations de vins expérimentaux.

Mercredi de 10h à 14h

Vins sans sulfite : comment maîtriser l'aléatoire ?

Depuis plusieurs années, une tendance œnologique lourde vise à réduire la teneur des vins en SO_2. De nombreux vignerons, mais aussi des négociants et metteurs en marché ont développé des gammes de vins « sans sulfite ». Les vinificateurs, les œnologues doivent apprendre à se passer de cet auxiliaire séculaire.

Dès lors, la maîtrise de l'éthanal, la bioprotection, le suivi microbiologique entre autre prennent une place prépondérante en cave.

Autant de challenges à relever pour réaliser des vins plaisirs, des vins sains et stables en phase avec les attentes des consommateurs et des clients.

Echangez avec un de nos spécialistes des vins sans soufre, Noël Laurens (œnologue consultant ICV Nîmes), et dégustez des vins expérimentaux et commerciaux.

Mercredi de 14h à 17h

La RSE apporte-t-elle de la valeur au produit ?

Les démarches de RSE (Responsabilité Sociétale des Entreprises) répondent avant tout à une réflexion éthique et citoyenne autour du développement durable de sa structure, du respect de son environnement et des hommes.

La valeur ajoutée apportée par la RSE peut-elle également se traduire par un gain en termes d'image et de valorisation de ses produits ?

Pour répondre à cette question, venez sur le stand discuter avec Patrice Montagné (Responsable des services Qualité et Développement Durable du Groupe ICV), Céline Ragot (Responsable des opérations de l'association Vignerons en Développement Durable) et Alix Pavie ((Responsable de la Coordination Financière, du Développement Durable et de l'Innovation Coop de France-LR / 3D).

Jeudi de 10h à 16h

Comment développer la puissance aromatique de vos vins ?

L'engouement pour des vins très aromatiques se confirme chaque année, en blanc et en rosé, mais également sur les rouges. Au vignoble, comme en cave, la palette des outils pour élaborer et maintenir dans le temps de tels profils sensoriels, s'élargit régulièrement : télédétection, fertilisation foliaire, analyses raisins par IRTF, itinéraires de vinification, produits œnologiques adaptés, gestion de l'azote…

Sur le stand, Jérôme Hourdel, œnologue-consultant (ICV Aude) est à votre écoute pour vous présenter ces nouveaux outils et bonnes pratiques et vous propose quelques dégustations de vins expérimentaux et commerciaux.

NOUVEAU !

Inscrivez-vous aux Oeno-dating ICV

Vous avez des questions ? On a des réponses !

Profitez du salon pour poser une question précise à un expert ICV. Prenez rendez-vous sur un créneau horaire pour un entretien particulier de 15 minutes, sur l'espace confidentiel du stand ICV.

Rendement, cépages, fertilisation, irrigation, sans soufre, levures, biodynamie, bourbes, turbidité, cuivre, thiols, oxygène, RSE… Toutes les questions sont permises !

Pour vous inscrire : www.icv.fr/oeno-dating-icv

Pendant les 3 jours du salon, nous vous proposons également sur le stand

Les nouvelles formations 2018 pour la filière viti-vinicole

Rendez-vous très attendu par les professionnels du vin, le nouveau catalogue des formations viti-vinicoles sera disponible en avant-première sur le stand.

Ce sera aussi l'occasion de rencontrer Florence Gras (Responsable Formations au Groupe ICV) pour échanger autour de vos attentes.

Le guide technique sur les cépages résistants aux maladies (panorama européen)

Ce guide a contribué aux travaux de la section vigne du CTPS (Comité Technique Permanent de Sélection) qui vient de donner un avis favorable à la plantation dès 2017 de 4 variétés résistantes aux maladies cryptogamiques (mildiou, oïdium).

Le guide sera disponible sur le stand, et vous pourrez rencontrer des experts viticoles du Groupe ICV.

Les dernières avancées sur l'imagerie satellitaire au service du vignoble

Plébiscité par les caves coopératives et particulières, Oenoview constitue un outil stratégique dans le pilotage des vendanges et des vinifications. Découvrez les évolutions du service, dégustez des vins et échangez avec les experts ICV.

Dégustation de best sellers internationaux

Ils font partie des vins les plus vendus dans le monde ! Ils proviennent d'Espagne, d'Australie, de Californie, du Chili ou encore de Nouvelle Zélande. Les avez-vous déjà dégustés ? Connaissez-vous leurs profils organoleptiques et leurs paramètres analytiques ?

OBSERVATOIRE INTERNATIONAL DES VINS

Plus de 10 best sellers internationaux vous attendent en dégustation (et en quantité limitée) sur le stand.

Le Groupe ICV intervient à des **conférences SITEVI**

La vinification en bio

« Réduire le SO2 et maitriser les microorganismes en vinification bio »

Mardi 28 Novembre 2017 - 09:30 - 11:00

Salle D - Forum - Hall B5

Organisateur SudVinBio

Avec l'intervention de Lucile Pic (Responsable des expérimentations oenologiques du Groupe ICV)

La technique répond aux demandes du marché

Mercredi 30 novembre 2017 - 11h à 13h

Salle D – Forum – Hall B5

Organisateur : Union des oenologues de France

Avec les interventions de :

Jacques Rousseau (Responsable des services viticoles du Groupe ICV) : "Mesurer la qualité du raisin par la vision numérique"

Daniel Granès (Directeur scientifique du Groupe ICV) : "le chauffage des jus : le réseau de caves partenaires, vecteur d'innovation »

Le Groupe ICV anime des **dégustations** sur l'espace **VINSEO**

membre vinseo

Membre de Vinséo, le Groupe ICV anime deux ateliers dégustation sur l'espace Vinséo (Hall 2 - B020 / B022, en face du stand ICV)

Mardi 28 novembre de 11h à 11h45 : "Innovation à la vigne", avec Stéphanie Agier (consultante ICV)

Mercredi 29 Novembre de 11h à 11h45 : "Innovation au chai", avec Thierry Trebillon (consultant ICV)

Contact Presse - Groupe ICV

François NATHAN-HUDSON

06 87 81 52 76 - fnathan-hudson@icv.fr