

VITAE

VINS DE TERROIR ET AMATEURS ÉCLAIRÉS

esa
L'ÉCOLE SUPÉRIEURE
DES AGRICULTURES

10^{èmes}

JOURNÉES INTERNATIONALES DES AMATEURS ÉCLAIRÉS DE VIN

5 & 6 juillet 2025

dans la vallée de la Loire

Sous le patronage de



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



Chaire UNESCO
Cultures et Traditions Vitivicoles



Organisation Internationale
de la Vigne et du Vin
Organisation Intergouvernementale

Véritable moment d'échanges et de partage, les Journées Internationales des Amateurs Eclairés de Vin (JIAEV) se déroulent tous les deux ans, pendant deux jours, dans un vignoble emblématique. Elles offrent aux participants la possibilité d'assister à un colloque, à un dîner de prestige ainsi qu'à un challenge international des clubs œnophiles. Elles proposent aux passionnés de vin de se retrouver pendant deux journées autour de thématiques spécifiques liées au monde du vin.

Ces 6èmes JIAEV sont coorganisées par l'association VITAE et l'ESA pour le colloque, et avec l'appui de Destination Angers pour le dîner de prestige.

#JIAEV2025

Présidente d'honneur des journées 2025 :
Marie-Thérèse Chappaz
Vigneronne Valaisanne



Samedi 5 juillet 2025 - ESA ANGERS

LE MONDE DU VIN FACE AU CHANGEMENT CLIMATIQUE : LES VIGNERONNES ET VIGNERONS EN PREMIÈRE LIGNE

Colloque animé par André Deyrieux, consultant en œnotourisme

8h30 : Ouverture des Journées

René Siret, Directeur Général de l'ESA

Patrick Arnaud, Président de VITAE

Mathilde Favre d'Anne, Présidente de Destination Angers

Jocelyne Perard, Co-directrice de la Chaire UNESCO Culture et Traditions Vitivinicoles

9h : Panorama international des impacts du changement climatique et des solutions en cours de développement

Alejandro Fuentes Espinoza, Chef de l'Unité Économie et Droit de l'OIV

9h30 : Les vigneron(ne)s et le Changement Climatique : Diagnostics, Solutions, Perspectives (1ère table ronde)

Patrick Baudouin, François Chidaine, Cyril Chirouze, Yvan Massonnat, Jean-Laurent Vacheron

10h30 : Les vignobles du Moyen âge face aux défis des changements climatiques

Samuel Leturcq, Maître de Conférences en Histoire médiévale à l'université de Tours

11h : De l'importance de la connaissance des sols pour le maintien de leur fertilité

Christine Strullu-Derrien, Paléobotaniste à l'YSIEB

11h30 : Innovation variétale dans le contexte du changement climatique et présentation de la diversité intra-cépage

Etienne Neethling, Enseignant-Chercheur à l'ESA

12h : Les vins de Loire : Le nouvel Eldorado pour les vins de lieux

Jacky Rigaux, Écrivain-dégustateur

12h15 : Découverte de la diversité les vins de Loire

Jean-Michel Monnier, Œnologue Professeur associé à l'université d'Angers

12h35 : Déjeuner Buffet

14h30 : Les vigneron(ne)s et le Changement Climatique : Diagnostics, solutions, Perspectives (2ème table ronde)

Vanessa Cherruau, Laura David, Pierre-Marie Luneau, Emmanuel Ogereau, Guillaume Pire

15h30 : Représentation spatiale du changement climatique pour la viticulture

Hervé Quenol, Directeur de recherche au CNRS

16h : Pause

16h20 : Changement climatique, quels enjeux pour le secteur viti-vinicole en France ?

Nathalie Ollat, Ingénieure de recherche à l'INRAE

16h50 : Synthèse et clôture du colloque

Christine Lebel, Maître de Conférences au CRJFC

17h15 : Les mots de la Présidente d'honneur des 6èmes JIAEV

Marie-Thérèse Chappaz, Vigneronne

17h30 : Fin du colloque

Samedi 5 juillet 2025 - Greniers St-Jean ANGERS

20h00 - Diner de Prestige

Un menu de Paulée sera servi dans la majestueuse salle des Greniers Saint Jean. Chacun est invité à amener une bouteille de sa cave à partager avec ses voisins de table. Au préalable, un apéritif avec des bulles ligériennes sera commenté et servi par des vignerons de Loire.

Dimanche 6 juillet 2025 - SAVENNIERES

CHALLENGE INTERNATIONAL DES CLUBS OENOPILES (CICO)

Piloté par Cyrille Tota (VITAE), Président de « l'Etoffe des Terroirs »

Président du Jury : Loïc Mahé, vigneron (Président de l'AOC Savennières)

Ce challenge met en compétition des clubs de dégustation venus de toute la France, de Suisse et même d'Italie et d'Espagne. Ces clubs constituent des équipes et peuvent inclure des particuliers. Le CICO séduit par sa philosophie, son caractère à la fois ludique et formateur. Il permet tout à la fois de découvrir un terroir, ses spécificités, son histoire, tout en partageant une grande convivialité et complicité; avec des vignerons venus pour échanger avec toute cette communauté d'amateurs éclairés passionnés.

A partir de 8h : Accueil des participants à la résidence Emile Duboys 3 Rue des Jardins, 49170 Savennières

8h30 - 9h00 : Présentation générale du CICO 2025

Cyrille Tota, Jeremy Giraud (maire de Savennières), Loïc Mahé

9h00-9h20 : Conférence introductive sur « le Chenin ligérien et le terroir de Savennières »

9h20-9h30 : Présentation des épreuves et du règlement du CICO 2025

9h30-13h30 : Épreuves du CICO

A partir de 13h15 : Dégustation de vins de Savennières en présence des vignerons

13h30-15h30 : Buffet froid élaboré par Olivier Schvartz, avec des produits locaux et de saison, en extérieur dans la cour/patio de la résidence.

15h30 - 16h00 : Résultats du CICO et remise des prix

16h : Clôture des Journées Internationales

par le Président de VITAE Patrick ARNAUD et les personnalités locales partenaires



INSCRIPTION

Inscription en ligne depuis le site de VITAE :

<https://www.association-vitae.com/>

ou directement ici : <http://www.helloasso.com/associations/vitae>

Vous avez également la possibilité de vous inscrire en effectuant :
un **virement bancaire** (RIB à demander par mail à p.arnaud11@noos.fr),
un envoi de **chèque bancaire** à l'ordre de VITAE au Trésorier de VITAE :
Mr Patrice Chamblin, 8 rue d'Avau 21490 Brétigny.

Vous pouvez vous inscrire à tout ou partie de ces deux journées internationales (Prix TTC par personne) :

Colloque* ou Dîner** ou CICO 95 €

Colloque + Dîner 180 €

Dîner + CICO 180 €

Colloque + CICO 180 €

Colloque + Dîner + CICO 270 €

*Colloque scul, tarif réduit pour les étudiants : 40 € TTC

** Nous prendrons en compte les intolérances alimentaires pour le dîner

A PROPOS

L'association VITAE

Vins de Terroir et Amateurs Éclairés

Créée en 2011 à Dijon, l'association VITAE vise à promouvoir les vins de terroir et à organiser des événements pour les amateurs éclairés. Elle est à l'origine des Journées Internationales des Amateurs Éclairés de Vins (JIAE), initiées en 2012 et organisées depuis dans plusieurs régions viticoles prestigieuses. Ces journées combinent un colloque sur l'histoire, l'économie, les terroirs et l'évolution du vin, un dîner de prestige favorisant les échanges entre passionnés et le Challenge International des Clubs Œnophiles (CICO), une compétition en équipe mêlant épreuves théoriques et pratiques. VITAE propose aussi des événements exclusifs pour petits groupes, comme les Ateliers des Amateurs Éclairés, consacrés à des thématiques telles que les rosés de terroirs, les grands blancs de la Côte de Nuits ou encore l'Aligoté, l'autre grand cépage blanc de Bourgogne.

www.association-vitae.com

L'association Groupe ESA

Ecole Supérieure des Agricultures

Située à Angers depuis 1898 et en région parisienne depuis septembre 2022, l'ESA est l'école des transitions agronomiques, environnementales et alimentaires. Son champ d'expertise est axé sur quatre thèmes : la transition agroécologique et la compétitivité des filières, la transition numérique, l'alimentation et la valorisation des produits de terroirs, et l'agriculture des territoires et les paysages urbains.

L'ESA est un établissement d'enseignement supérieur et de recherche de dimension internationale.

Elle forme chaque année 3 200 étudiants : Ingénieur Agronome, BTS, Bachelor, Licence, Master et Doctorat.

Le département Viticulture-Oenologie regroupe dix enseignants et enseignants-chercheurs, en agronomie viticole, oenologie, analyses sensorielles, évaluations environnementales et marketing, dont quatre experts à l'OIIV ou à l'INAO.

www.groupe-esa.com

Contact ESA : Cécile Coulon-Leroy, Enseignante-Chercheuse, co-organisatrice
02 41 23 56 75 - c.coulon@groupe-esa.com

Contacts VITAE : Colloque et dîner : 06 08 16 64 29 | CICO : 06 84 52 70 73
contact@association-vitae.com

