

**9<sup>ème</sup> Soirée Technique du Laboratoire D.PERALDI**  
**Jeudi 4 avril 2024 à partir de 17h**  
**Domaine de Valbrillant à MEYREUIL**

**L'eau et le vin.**

Programme des interventions :

**17 h 00 :**        **Accueil.**

17 h 20 :        Introduction.

17 h 25 :        **Romain CAREGHI**, Spécialiste Biostimulants chez **Groupe PERRET.**

*Thème abordé : La physiologie de la vigne.*

- Les besoins en eau de la vigne.
- Les différents leviers pour piloter les contraintes hydrique et thermique.

17 h 45 :        **Kévin MARGARON**, Technicien Services-Nouvelles Technologies chez **Société OMAG.**

*Thème abordé : Quels sont les outils face au stress hydrique ?*

- Pourquoi utiliser des outils.
- Les différents outils disponibles.

18 h 00 :        **Juliet GIRARD**, Œnologue, chargée d'Etude en viticulture pour la société du **CANAL DE PROVENCE.**

*Thème abordé : Le pilotage de l'irrigation.*

- Les stratégies d'irrigation.
- Les adaptations sur la plante et les conséquences en œnologie.

18 h 25 :        **Arnaud SOULIER**, Œnologue, directeur marketing international groupe **SOFRALAB.**

*Thème abordé : Les tendances économiques et sociétales de la filière vin.*

- Les tendances du marché du vin en France et à l'étranger.
- La tendance des vins No/Low.

18 h 50 :        **Jean-Sébastien LARONCE**, Responsable Equipement pour la société **PAETZOLD.**

*Thème abordé : Les principes de la désalcoolisation.*

19 h 15 :        Discussions.

19 h 25 :        Dégustation d'essais de vins No/Low et désalcoolisé.

**19 h 45 :**        **Buffet dinatoire.**



**Coupon réponse (à nous retourner avant le 25 mars)**

Nom \_\_\_\_\_

Prénom \_\_\_\_\_

Structure / Cave : \_\_\_\_\_

Assistera à la soirée technique

Nombre de participants : \_\_\_\_\_ (total)

N'assistera pas à la soirée technique