

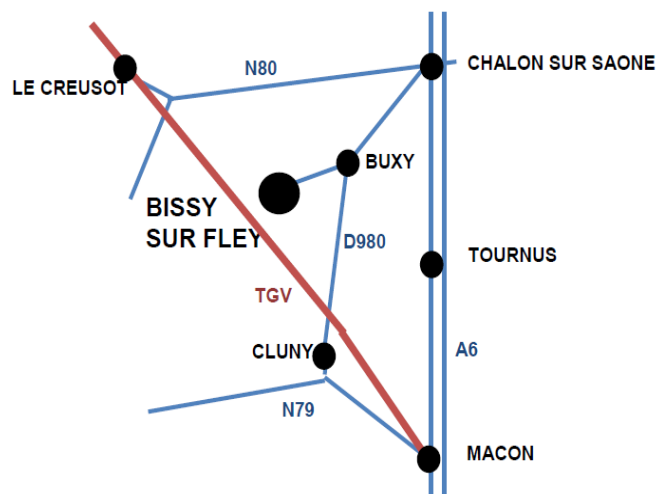
INSCRIPTIONS

	Prénom	NOM	Courriel
Mme ou M.			
Adresse			
Code postal		Commune :	
Téléphone		Portable :	
S'inscrit (s'inscrivent)			TOTAL
Aux rencontres une journée : Mardi ou Mercredi	15€ ou 10€(*) X		_____ euros
Aux rencontres deux journées	25€ ou 20€(*) X		_____ euros
Au déjeuner du Mardi	25€ X _____ participant(s)		_____ euros
Au déjeuner du Mercredi	25 € X _____ participant(s)		_____ euros
Dégustation	5 € X _____ participant(s)		_____ euros
(*) Rayer les mentions inutiles		Joint un chèque de :	_____ euros

IMPORTANT : Inscription dans la limite des places disponibles auprès de l'association. Seules seront prises en compte les inscriptions accompagnées de leur règlement. Tarif réduit : étudiants et membres de l'association

Avec les vins des Caves Coopératives de la Côte Chalonnaise

Accès



Renseignements pour hébergement

Office de tourisme Sud Côte Chalonnaise
Tél : 03 85 92 00 16
Courriel : tourisme@ccscc.fr

Réservation Renseignements :

Facebook Château Pontus de Tyard
com.viti.pontus@gmail.com

Inscriptions :

Association Renaissance du Château Pontus de Tyard
71460 Bissy sur Fley

REVUE des
œnologues
et des techniques
œnologiques

Le
**Mois des
CLIMATS**
FESTIVAL 2025
DE DIJON AU
SUD DE BEAUNE 2 MAI
> 3 JUILLET



14^e édition

La Vigne : Avec ou Sans Pépins ?

Journées Pontus de Tyard
Biodiversité et Patrimoine Viticole

3 et 4 juin 2025



Partage de Savoir et Convivialité
au Château Pontus de Tyard à Bissy sur Fley



Château de Bissy-sur Fley -Mardi. 3 juin 2025 de 9 h à 17 h 30 – Mercredi 4 juin 2025 de 9 h à 17 h 30

8h30 Accueil - 9 h : Début des journées		Mardi 3 juin		8h30 Accueil - 9 h : Début des journées		Mercredi 4 juin	
Ouverture des Journées 2025		Jocelyne Pérard Responsable Chaire UNESCO Culture et traditions vitivinicoles Gérard Ferrière Conservateur honoraire		Pommier kazakh, espoirs déçus ?		Marie ARNOULD : Journaliste spécialisée environnement, rédactrice en chef du magazine Les 4 Saisons du jardinage	
Sexe et domestication chez la vigne ;		Marc-André SELOSSE : Professeur du Museum national d'Histoire naturelle (MNHN).		Biographies des pépiniéristes hybrideurs du 19 e, siècle.		Alexis MOUREU : Étudiant inscrit en préparation à l'agrégation d'histoire à l'Université Paris 1 Panthéon-Sorbonne	
Hybridité : monstruosité ou variation du vivant ?		Guillaume LECOINTRE : Professeur du Muséum national d'Histoire naturelle (MNHN) :		Innovation variétale et intégration dans les cahiers des charges de Bourgogne et de Champagne. »		Christine DUBUS : Experte Matériel Végétal – Dépérissement Vinipôle Sud Bourgogne Chambre d'agriculture de Saône et Loire	
Les composantes du rendement chez la vigne : Rien n'est jamais joué d'avance !		Alain DELOIRE : Professeur à l'Institut Agro de Montpellier (Olivier YOBREGAT co-auteur)		Pause déjeuner		Géraldine URIEL ou Juliette Fristot Cheffes de projet innovation variétale au Comité Champagne.	
Pause déjeuner						Marion Wimmer : Cheffe de projets matériel végétal au BIVE	
Les curieux cépages du Moyen Âge en Bourgogne		Jean-Pierre GARCIA : Professeur à l'université-Bourgogne-Europe UFR SVTE, UMR CNRS-uB-Culture 6298 ARTeHIS		Visite des vignes Conservatoires (ou du château)			
Pépins, jus et pulpe dans les raisins corses (années 1820-1920)		Fabien GAVEAU : Historien et chercheur associé au CNRS		D'Organic à Orgasmic, Récit d'un pionnier des cépages résistants.		Vincent PUGIBET : Vigneron Domaine la Colombette – Béziers	
Semeur de pépins en beaujolais		Cyril ALONSO : Conservatoire de Marchampt en Beaujolais.		Variétés résistantes et AOC		Jacques GAUTIER : Responsable national INAO pour les questions de changement climatique.	
La vigne est-elle plus belle sans pépins ?		Taran LIMOUSIN : (IFVV)		Un jour, l'AOD (appellation d'origine durable), fusion de l'origine et de l'environnement		Ronan RAFFRAY : Professeur de droit à l'Université de Bordeaux qui interviendra en conclusion de ces journées	
17h30 : Dégustation “Avec ou sans Pépins”,							