

**2ème Appel à communications
4 septembre 2024**

International Wine Symposium of Toulouse'25

**« Le vin et l'eau, toute une histoire ! »
« Wine and Water, What a Story ! »
2-5 avril 2025, Université Toulouse - Jean Jaurès, France**

Dates importantes

Date limite d'envoi des résumés/posters : **12 novembre 2024**

Notification aux auteurs : **20 décembre 2024**

Soumission de la version définitive en français pour publication dans la collection In Vino Varietas

Libris aux Presses universitaires du Midi : **12 avril 2025**

In Vino Varietas

Le groupe pluridisciplinaire interuniversitaire « In Vino Varietas » a été créé en 2013 dans le but de bâtir un espace scientifique dédié à la pluridisciplinarité des recherches dans le domaine du vin, mobilisant les sciences expérimentales et techniques et les sciences humaines et sociales. L'équipe « In Vino Varietas » rassemble des enseignants-chercheurs des laboratoires de l'Université de Toulouse et de ses partenaires : l'Université Toulouse - Jean Jaurès, l'Université Toulouse Paul Sabatier, l'Université Toulouse Capitole, l'ENS Architecture Toulouse, Toulouse-INP (ENSIACET, ENSAT) et l'Université de Limoges.

International Wine Symposium of Toulouse'25

Porté par les laboratoires LISST et CERTOP, avec le soutien de la Commission Recherche de l'Université Toulouse - Jean Jaurès, l'appui organisationnel du Centre de Promotion de la Recherche Scientifique et les partenaires scientifiques et professionnels suivants :

Centre for Anglophone Studies, Département Etudes du Monde Anglophone, Département de Géographie-aménagement-environnement, UFR Langues, Littératures et Civilisations étrangères, UFR Sciences Espaces Sociétés, Institut Supérieur du Tourisme, de l'Hôtellerie et de l'Alimentation, Géolab-Université de Limoges, Institut National Polytechnique de Toulouse, Institut National de Recherches Archéologiques Préventives, Eveha Etudes et valorisations archéologiques, Chaire Unesco Cultures et Traditions Vitivinicoles, Centro Internazionale di Studi per la Storia della Vite e del Vino, Italie, Lallemand Oenology, Pellenc Pera Oenoprocess, Proenol S.A, Portugal

le symposium international organisé à l'Université Toulouse - Jean Jaurès fédèrera des chercheurs issus d'une quinzaine de pays, Allemagne, Argentine, Australie, Brésil, Chili, Espagne, Etats-Unis, France, Italie, Liban, Maroc, Portugal, République Tchèque, Uruguay (liste non exhaustive).

Présentation du symposium

L'eau est une ressource majeure sous pression, source de tensions au niveau mondial. En mars 2023, la Conférence des Nations Unies a été consacrée à l'examen approfondi de la réalisation des objectifs de la Décennie internationale d'action sur le thème « L'eau et le développement durable » (2018-2028). Le vin est une industrie mondiale qui génère des emplois, des revenus et qui présente des enjeux de durabilité. L'eau est une ressource vitale et sa gestion durable est cruciale pour les vignobles et la production de vin.

Le changement ou dérèglement climatique a des répercussions sur la production viticole. De ce fait, de nombreux laboratoires de recherche et organismes professionnels de par le monde se consacrent à l'étude des liens entre le vin et l'eau, plus particulièrement sous l'angle de la viticulture et de l'oenologie : par exemple le programme de recherche One Basin Cooperative Research Centre (CRC) qui réunit 85 organisations différentes en Australie, dont Wine Australia, le symposium international OENOVITI à l'Université de Turin «Water From Vines To Wines: Viticultural, Microbiological, Technological Composition, Including Grapes Withering », ISVV Bordeaux (14-15 mai 2024) et les Rencontres du Clos-Vougeot sur « La vigne et le vin, une histoire d'eau » (3-5 octobre 2024).

Outre cette approche en sciences et techniques, le groupe de recherche *In Vino Varietas* se caractérise par l'étude pluridisciplinaire en sciences humaines et sociales de l'objet « vigne et vin » et publie dans la collection *In Vino Varietas Libris* aux Presses universitaires du Midi.

Le symposium international « Le vin et l'eau, toute une histoire ! » propose d'étudier la relation entre le vin et l'eau, non seulement de la vigne au chai, mais aussi dans ses dimensions symboliques, philosophiques, archéologiques, historiques, géographiques, anthropologiques, sociologiques, économiques et commerciales, tout autant que linguistiques, littéraires et artistiques. Le symposium traitera ainsi l'interaction vin-eau à travers cinq axes (voir document ci-joint, présentation détaillée mais non exhaustive des 5 axes) qui nous permettront d'explorer celle-ci en profondeur dans toute son étendue et sa complexité :

- 1/ Le vin au fil de l'eau, construction des paysages viticoles et urbains, transport et commerce
- 2/ Histoire sociale et culturelle du vin et de l'eau, symboliques, représentations et pratiques
- 3/ Le vin et l'eau à la croisée des expressions artistiques et des arts de la table
- 4/ L'eau de la vigne à la cave : défis et stratégies dans un contexte de dérèglement climatique
- 5/ Vins et eaux : nouveaux produits, nouveaux métiers, nouvelles pratiques de consommation

Instructions pour la soumission des propositions :

Date limite d'envoi des résumés/posters : **12 novembre 2024**

Retour des évaluations aux auteurs : **20 décembre 2024**

Envoi des communications définitives **en français pour publication dans la collection In Vino Varietas Libris aux Presses universitaires du Midi : 12 avril 2025** (date limite : 12 septembre 2025). Les consignes aux auteurs des PUM vous seront communiquées le 20 décembre 2024.

Publication aux PUM : 2026

Résumés :

Chaque proposition doit comporter :

- Nom et prénom de l'auteur, fonction, affiliation, laboratoire, courriel, numéro de téléphone
 - Mots clés
- Titre et Texte. Le corps du résumé sera limité à 3000 caractères, espaces compris (Police Times New Roman, taille 12, interligne simple)
- Merci de préciser dans quel axe vous souhaitez communiquer (voir document Axes)

Les communications se feront en français ou en anglais et les diapositives seront en anglais.

Posters :

Les dimensions des posters ne devront pas dépasser 120 cm de haut et 90 cm de large.
Les posters seront en français ou en anglais.

Soumission des propositions :

Merci de bien vouloir envoyer vos résumés ou vos propositions de poster uniquement par courrier électronique aux deux responsables scientifiques du symposium jusqu'au **12 novembre 2024** :

Danielle Cornot, Certop, danielle.cornot@univ-tlse2.fr
Michaël Pouzenc, List, pouzenc@univ-tlse2.fr

Comité Scientifique :

Ausset Laurent, Centre universitaire Maurice-Faure, Cahors, Beezley William, University of Arizona, Department of History, Etats-Unis, Benquet Laurence, Inrap, Université Toulouse – Jean Jaurès, Traces, Carassale Alessandro, Centro Internazionale di Studi per la Storia della Vite e del Vino (CeSVin), Italie, Comtat Maurice, Université Toulouse Paul Sabatier, LGC, Cornot Danielle, Université Toulouse – Jean Jaurès, Certop, Féraud Louis, Université Toulouse Paul Sabatier, Forté Nadia, Université Toulouse – Jean Jaurès, CAS, Grieco Allen J., The Harvard University Center for Italian Renaissance Studies, Italie, Guibert Martine, Université Toulouse – Jean Jaurès, Lisst-Dynamiques rurales, Hannin Hervé, Institut des hautes études de la vigne et du vin, Institut Agro Montpellier, Hayes Peter, One Basin Cooperative Research Centre et Charles Sturt University, Gulbali Institute, Australie, Jacquet Olivier, Chaire Unesco Cultures et Traditions Vitivinicoles, Université de Bourgogne, LIR3S, Laborde Christian, Université Toulouse – Jean Jaurès, Certop, Lacoste Pablo, Université de Santiago du Chili, USACH, Chili, Luaces Max, Eveha, Etudes et valorisations archéologiques, Olivier Valérie, Toulouse-INP, Ensate, AGIR, Pech Rémy, Université Toulouse – Jean Jaurès, Framespa, Pichon Paul, Université Toulouse – Jean Jaurès, Certop, Poulain Jean-Pierre, Université Toulouse – Jean Jaurès, Certop et Chair of Food Studies, Taylor's University, Malaisie, Pouzenc Michaël, Université Toulouse – Jean Jaurès, Lisst, Rivère de Carles Nathalie, Université Toulouse – Jean Jaurès, CAS, Romero Pascual, Instituto Murciano de Investigación y Desarrollo Agrario y Medioambiental (IMIDA), Murcia, Espagne, Rouvellac Eric, Université de Limoges, Géolab, Sachse-Weinert Martin, Deutsche Schule Toulouse, Fédération Internationale des Journalistes et Ecrivains des Vins et Spiritueux, Allemagne, Serra-Mallol Christophe, Université Toulouse – Jean Jaurès, Certop, Strehaiano Pierre, Toulouse-INP, ENCIACET, LGC, Taillandier Patricia, Toulouse-INP, ENCIACET, LGC.

Comité d'organisation :

Ausset Laurent, Centre universitaire Maurice-Faure, Cahors, Benjelloun Saïd, calligraphe, Toulouse, Benquet Laurence, INRAP, Université Toulouse – Jean Jaurès, Traces, Comtat Maurice, Université Paul Sabatier, LGC, Cornot Danielle, Université Toulouse – Jean Jaurès, Certop, Favarel Jean-Luc, Pellenc Pera Oenoprocess et Domaine In Ventis, Féraud Louis, Université Paul Sabatier, Forté Nadia, Université Toulouse – Jean Jaurès, CAS, Gerbal-Médalle France, TBS Education, Grapy Jérôme, Université Toulouse – Jean Jaurès, CROG, Guibert Martine, Université Toulouse – Jean Jaurès, Lisst-Dynamiques rurales, Olivier Valérie, Toulouse-INP, Ensate, AGIR, Pouzenc Michaël, Université Toulouse – Jean Jaurès, Lisst, Rouvellac Eric, Université de Limoges, Géolab, Strehaiano Pierre, Toulouse-INP, ENCIACET, LGC, Taillandier Patricia, Toulouse-INP, ENCIACET, LGC, Zuccarello Erica, Isthia, Université Toulouse – Jean Jaurès.

Axes thématiques Symposium

In Vino Varietas, Université Toulouse – Jean Jaurès

Symposium, « Le vin et l'eau, toute une histoire ! »
2-5 avril 2025, Maison de la Recherche, Université Toulouse – Jean Jaurès

Présentation détaillée mais non exhaustive des cinq axes qui seront traités lors du symposium.

Axe 1/ Le vin au fil de l'eau, construction des paysages viticoles et urbains, transport et commerce

« Pas de grand vignoble sans une grande rivière » Roger Dion.

Avant le chemin de fer il y a tout juste deux siècles et pendant des milliers d'années, transporter des pondéreux ne sera possible, à très petites vitesses, qu'à travers des chemins terrestres en très mauvais état, avec des capacités limitées aux dos d'hommes, aux bâts d'animaux, ou à des charrois de petits calibres. La voie maritime ou fluviale s'impose dès l'aube des transports et des échanges comme capable de transporter davantage de volume de marchandises, mais toujours avec beaucoup de lenteur.

En corollaire, la lenteur des transports constitue un des aspects sur lesquels s'est construit la notion de qualité d'un vin, sa capacité à se conserver durant les temps d'échange et de transports.

L'eau est vitale pour cultiver la vigne, produire du vin, et fournir le support de son transport en tant que produit à forte valeur ajoutée et symbolique.

Ainsi, du mariage d'Aliénor d'Aquitaine avec Henri II Plantagenêt en 1152, ouvrant une des plus anciennes routes maritimes et commerciales en Europe, au déclassement des rivières navigables au début du XXème, les cours d'eau du sud-ouest de la France, dans le bassin Adour-Garonne en particulier, ont été des axes commerciaux majeurs, entre autres bien sûr pour le vin. Ou, comme l'écrit Florence Monferran (2021) :

« En France, une fois ancrée sur nos rivages méditerranéens, la culture remonte rivières et fleuves par l'axe majeur du Rhône. Les ports maritimes de Bordeaux ou Sète consacrent l'avènement de grandes régions viticoles : l'eau transporte aussi une renommée ».

L'histoire du transport du vin permet de mettre en lumière le rôle capital des fleuves, des rivières, des mers, moyens de transport qui autour des ports fluviaux et maritimes, structurèrent la place des vignobles le long des cours d'eau et des littoraux, où ils se trouvent toujours aujourd'hui, alors que les moyens économiques ont complètement changé.

Il y a toute une histoire à interroger dans le lien entre les cours d'eau et le vin, la fondation de Toulouse où le commerce du vin a eu un rôle fondamental dans la conception de la cité, le rôle de la batellerie et de ses marins, l'aménagement des cours d'eau dès le Moyen Âge qui fait écho à la mise en patrimoine et la mise en (œno)-tourisme avec une navigation de plaisance aujourd'hui, la nature de ce qui était transporté, (quelles marchandises, quels types de vins ?), l'implantation des vignobles à proximité des débouchés fluviaux, donnant parfois un examen *a posteriori* des critères environnementaux justifiant des agro-terroirs.

Axe 2/ Histoire sociale et culturelle du vin et de l'eau, symboliques, représentations et pratiques

Le symposium souhaite étudier la relation particulière qui unit ou oppose le vin et l'eau. Depuis l'antiquité, le vin et l'eau ont occupé une place prépondérante dans les cultures du monde entier. Le vin, boisson alcoolisée par excellence, a toujours été associé à la fête, à la convivialité et à la célébration. Dans la Grèce et la Rome antiques, le vin était un élément central des banquets et des rituels religieux. Il était également utilisé à des fins médicales et symboliques représentant la vie, la fertilité et la divinité.

Dans la symbolique chrétienne par exemple, le vin est associé au sang du Christ lors de l'Eucharistie, tandis que l'eau est symbole du baptême et de purification. Toutefois, le mélange de l'eau et du vin pendant la messe symbolise l'union du divin et de l'humain dans la mesure où l'eau incarne l'humanité du Christ, le vin, sa divinité. Cette symbolique a profondément marqué la culture occidentale où le vin est devenu un élément essentiel de la célébration de la messe et des rituels religieux.

Dans le Judaïsme, le vin occupe également une place importante, étant donné qu'il est associé à de nombreuses fêtes et cérémonies religieuses. En parallèle, l'eau a toujours été considérée comme un élément vital, symbole de pureté, de renouveau et de vie. Dans de nombreuses traditions religieuses, l'eau est utilisée pour purifier le corps et l'esprit, que ce soit lors de rituels de baptêmes ou de purification. Dans l'Islam, l'eau occupe une place centrale, étant donné qu'elle est utilisée pour les ablutions rituelles avant la prière et comme élément de renouveau spirituel.

Au fil des siècles, le vin et l'eau ont donc joué un rôle clé dans la vie sociale et culturelle des différentes civilisations. Leurs symboliques, leurs représentations et leurs usages ont évolué au gré des époques mais ils n'ont jamais cessé d'être des éléments essentiels de la vie quotidienne et des rituels religieux.

Le vin et l'eau ont toujours entretenu une relation complexe et fascinante, symbolisant des valeurs et des idéaux souvent opposés dans les sociétés à travers l'histoire. D'un côté, le vin est souvent associé à la fête, à la convivialité, à la célébration et à la passion. Il incarne la chaleur, la richesse, la sensualité et la joie de vivre. Le vin est un breuvage noble, raffiné, et prisé par les élites, symbole de luxe et de sophistication. Il est également lié à la notion de transgression et d'ivresse, pouvant parfois mener à des excès et à des désordres. De l'autre côté, l'eau est souvent associée à la pureté, la sobriété, la simplicité et la vie. Elle symbolise la fraîcheur, la clarté, la régénération et l'humilité. L'eau est un élément essentiel à la vie, purifiant le corps et l'esprit. Elle est également liée à la notion de rituels de purification et de renaissance, symbolisant le renouveau et la régénération.

Cette dualité entre le vin et l'eau reflète des tensions et des paradoxes profonds au sein des sociétés humaines, entre la passion et la sobriété, le luxe et la simplicité, la fête et la purification. Au fil des siècles, le vin et l'eau ont donc joué un rôle central dans le développement de la culture et de la spiritualité des peuples à travers le monde, incarnant des valeurs et des symboles essentiels à la compréhension de l'humanité. Cette interaction entre le vin et l'eau, entre leurs symboliques complémentaires, voire opposées, continue de susciter l'intérêt et l'interrogation, témoignant de la richesse et de la diversité des interactions sociales et culturelles. Ainsi nous étudierons les ruptures et les continuités dans les manières de considérer la relation vin-eau et nous examinerons l'évolution des pratiques associant le vin et l'eau ou les opposant.

Axe 3/ Le vin et l'eau à la croisée des expressions artistiques et des arts de la table

Le vin et l'eau ont inspiré les artistes à travers les siècles, nourrissant leur créativité et leur imagination dans de multiples formes d'expression artistique. A la croisée des arts, de la littérature, de la poésie, de la musique, de l'opéra, des arts visuels, des arts plastiques, des arts de la table, le vin et l'eau se sont imposés comme des motifs récurrents et des sources d'inspiration inépuisables.

En poésie le vin a souvent été célébré comme un symbole de plaisir, de convivialité, de joie de vivre. De nombreux poètes ont chanté les louanges du vin, évoquant sa couleur, sa saveur, son parfum et sa chaleur. Mais l'eau n'a pas été en reste, étant, elle, source d'inspiration pour de nombreux poètes, symbole de pureté, de fraîcheur, de vie.

De nombreux poètes et écrivains ont magnifié le vin et l'eau, les associant à des sensations intenses et contrastées (François Villon, Baudelaire, Victor Hugo, Alfred de Musset, Paul Valéry, ...). Un poème du XIII^{ème} siècle les a fait dialoguer dans la célèbre « dispute du vin et de l'eau » : le vin accuse l'eau de faire naufrager ceux qui se confient à elle, alors que, lui, il peut guérir le boiteux, le sourd, l'aveugle, le muet. L'eau répond que le vin rend les hommes fous, tandis qu'elle donne la fertilité à la terre et la prospérité aux nations.

En littérature, le vin et l'eau ont souvent servi de métaphores puissantes pour exprimer des émotions, des sensations, des ambiances. Des écrivains ont utilisé ces deux boissons pour évoquer la passion, la mélancolie, la joie, la tristesse, la sensualité, que ce soit dans les romans, les poèmes, les pièces de théâtre ou les essais (David N. Cassuto, 1993, "Turning Wine Into Water: Water as Privileged Signifier in the Grapes of Wrath", 29 Papers on Language and Literature 67).

Il existe une littérature populaire qui joue sur le miracle eau-vin : Helen Brown, *More Water into Wine: 100 Stories of God's Hand in Life* (Reading Stone Publishing, 2019), Alicia Waters, *Water to Wine : Miracles Journal Guide For Creating Conscious Communion with the Vineyards of Life* (CreateSpace Independent Publishing Platform, 2014)

Tamar Hodes *The Water and the Wine: The story of Leonard Cohen and Marianne Ihlen on Hydra, Greece* (Bookline and Thinker Ltd, 2019).

On peut citer l'autobiographie de Doc Hendley, un ancien barman américain devenu le fondateur de « Wine to Water », une association humanitaire visant à procurer de l'eau saine à ceux qui en ont besoin dans le monde, du Soudan à Haïti : *Wine to Water: A Bartender's Quest to Bring Clean Water to the World*, Avery, 2012.

Les proverbes et expressions liant le vin et l'eau, par exemple « mettre de l'eau dans son vin », sont également présents dans différentes cultures et feront l'objet d'une analyse comparative.

En musique, le vin et l'eau ont souvent été des thèmes récurrents tant dans les compositions classiques que dans les chansons populaires (« Le vigneron qui met de l'eau dans son vin ». Cité par A. Millien, *Chansons populaires du Nivernais et du Morvan*. Sylvie Reboul, « De la plume au verre, l'autre facette des chansons à boire », *Territoires du vin*, février 2021). De nombreux compositeurs ont écrit des pièces inspirées par ces deux fluides, créant des atmosphères envoûtantes et des mélodies enivrantes.

On peut citer la chanson « l'eau et le vin » (de Golemanas/Mortier/Bashung) interprétée par Alain Bashung et par Vanessa Paradis mais aussi Conway the machine. Goosebytheway, Jozzy & Dave East - « Water To Wine ». Et à l'opposé, Morgan Wallen interprète « Wine into Water », 2023. En 1959, Bourvil donne une interprétation inoubliable de l'eau ferrugineuse : Le titre réel est "La causerie du délégué de la ligue anti-alcoolique", un sketch écrit par Roger Pierre à l'attention de Bourvil.

Il conviendrait d'analyser l'utilisation/la réinterprétation de la relation vin-eau et notamment du miracle de la transformation de l'eau en vin chez des artistes tels que Johnny Cash et sa chanson « He turned the water into wine » dans l'album Holy Land (Columbia Records, 1969), Cold Chisel « Water Into Wine » dans l'album « The last Wave of Summer » (1998) ; Keke Wyatt dans l'album « Water Into Wine » (2023), Morgan Wallen dans l'album « One Thing At A Time » (Big Loud Records, 2023) et l'exact opposé « Wine into Water » de T. Graham Brown, un texte sous la forme d'une prière dont le thème principal est la sobriété (1998).

Le vin est également présent dans l'opéra mais qu'en est-il de l'eau ?

Au cinéma, dans le film Blue Brothers, lorsque Elwood tend le verre à eau pour boire du champagne, le serveur lui répond « wrong glass, sir ».

Dans les arts plastiques, les peintures de Van Gogh représentent souvent des paysages où l'eau et le vin occupent une place centrale, évoquant des émotions intenses et contrastées (Les buveurs, Café de nuit, Nuit étoilée sur le Rhône, Le petit cours d'eau, ...).

Dans les arts visuels, le vin et l'eau ont été représentés de multiples façons, que ce soit à travers des photographies ou des installations. Les installations contemporaines de Marina Abramovik explorent l'interaction entre le corps, le vin et l'eau, invitant le spectateur à réfléchir sur la nature de ces fluides et leur impact sur notre quotidien (Les lèvres de Thomas, Rising & Montée des eaux ...).

Concernant les arts de la table, la gastronomie se nourrit de l'association subtile entre le vin et l'eau, chaque breuvage étant choisi avec soin pour sublimer les saveurs et les plats. Il conviendra d'examiner comment les objets utilisés pour le service du vin et de l'eau tels que les cratères, les carafes, les bouteilles et les verres ont été conçus et magnifiés.

Axe 4/ L'eau de la vigne à la cave : défis et stratégies dans un contexte de dérèglement climatique

Vigne, vin et changement climatique

La gestion de l'eau est un enjeu planétaire majeur pour les prochaines décennies. Alors que pour nombre de régions, la générosité d'une vigne ne dépendait que de quelques dons parcimonieux du ciel, les rapports entre la production viticole et la ressource en eau devenue plus rare, soulèvent des enjeux importants, urgents et variés.

Sous l'effet du réchauffement climatique et de la baisse des précipitations, le devenir des 7,3 millions d'hectares de vigne dans le monde (2022) questionne. Le vignoble européen (3,3 millions ha) notamment pourrait perdre de 39% à 98% des surfaces propices à la culture de la vigne d'ici 2050 (Hannah et al. 2013). Le rétrécissement, les déplacements des vignobles comme de leur terroir appellent de profonds bouleversements à l'échelle des territoires concernés.

Il s'agit d'appréhender leurs conséquences sur la définition des terroirs, sur la gestion ou la reconversion des espaces en friche, abandonnés par la viticulture. Ces mutations poussent également aux changements de pratiques à plusieurs échelles et à toutes les étapes de la filière.

L'enjeu du dérèglement climatique peut être plus systématiquement celui d'accroître la résilience d'un système socio-économique et agronomique face aux sécheresses comme aux épisodes pluvieux plus violents. Les éclairages de scénarii d'adaptation aux changements climatiques apparaissent essentiels à l'amorce de solutions résilientes (Ollat, Touzard, 2024).

Les acteurs des filières ont conscience de ces enjeux et les options semblent multiples pour des décisions stratégiques à moyen et long termes (Boyer, Touzard, 2021) tout en sachant que le vin est une industrie mondiale qui génère des emplois, des revenus et des avantages commerciaux internationaux.

Aux échelles du territoire et de l'exploitation viticole, les transitions peuvent porter sur l'association de cultures différentes et la fin de l'hyper-spécialisation en vigne, pour une meilleure résistance à la sécheresse et/ou une meilleure rentabilité économique ; la culture d'aloé vera expérimentée à Banyuls en donne un exemple parmi d'autres. Elles peuvent aussi porter sur une grande diversification des cépages facteurs de résilience ou l'adoption d'innovations en faveur de variétés mieux adaptées au changement climatique et à ses conséquences sur l'apparition des maladies ou bien encore un meilleur entretien du sol (Macary et al., 2020).

A l'échelle de la parcelle et de la vigne, l'évolution des pratiques culturelles passe par une meilleure connaissance des interactions entre la plante et l'eau et une meilleure compréhension de l'impact de l'eau sur la qualité et la quantité de raisin que l'on peut produire. Avec la question de l'irrigation des vignes vient la nécessité de construire un consensus sur cette pratique et un accord à l'échelle du territoire concerné, quant au partage de la ressource en eau en réponse à différents besoins ; avec pour exemple, l'actualité des débats sur le stockage ou l'utilisation de l'eau à des fins agricoles ou à des fins touristiques ou simplement des populations, auxquels s'ajoutent l'idée d'un cycle de l'eau plus court et des nouvelles mesures réglementaires (comme la question de l'autorisation de l'usage des eaux usées à la vigne), tout cela dans un nouveau contexte de crise viticole et agricole multifactorielle.

Au chai, le recours à l'eau pour la production de vin est inévitable mais comment peut-on réduire les besoins en eau (de l'ordre de 10 litres d'eau par litre de vin) ? (Bujdosó, Waltner 2017, Costa et al. 2020). D'autres aspects sont à aborder : la réglementation et les changements de pratiques liées à l'emploi de l'eau. De nouvelles pratiques œnologiques sont en discussion à l'OIV, comme le mouillage (ajout d'eau dans le moût de raisin afin de diminuer le degré alcoolique du vin).

A l'échelle de la filière et de ses débouchés, tous (vignerons, œnologues, négociants...) s'interrogent sur le goût et les arômes des vins de demain et sur ses qualifications (Cukierman et al. 2021). Ainsi, une offre de produit concentré en alcool paraît peu compatible avec des marchés ouverts à des vins peu alcoolisés ou des boissons désalcoolisées, à destination de consommateurs plus jeunes ou de consommateurs à la recherche d'expressions de naturalité. Les filières sont amenées à composer entre des restrictions en eau et l'émergence de nouveaux codes de dégustation et de nouvelles manières de consommer. On pourrait bien aller jusqu'à vouloir mettre de l'eau dans son vin.

Axe 5/ Vins et eaux : nouveaux produits, nouveaux métiers, nouvelles pratiques de consommation

L'objectif de cet axe est d'analyser l'interaction vin-eau (opposition, complémentarité, transfert, innovation, etc.).

Au cours des dernières années, le monde du vin et de l'eau a connu d'importantes évolutions avec l'émergence de nouveaux produits, de nouveaux métiers et de nouvelles pratiques de commercialisation et de consommation. En ce qui concerne le vin, on a assisté à un véritable renouveau avec l'apparition de vins naturels, biodynamiques et biologiques. Ces vins produits de manière plus respectueuse de l'environnement et des traditions viticoles rencontrent un succès croissant auprès des consommateurs en quête d'authenticité et de qualité. De même les vins issus de régions émergentes ou de cépages rares ont gagné en popularité, offrant aux amateurs de nouvelles découvertes sensorielles.

Parallèlement, de nouveaux métiers ont vu le jour dans le secteur viticole tels que les sommeliers de vins naturels, le maître de chai biodynamique ou le caviste spécialisé en vins de micro-terroirs. Ces professionnels de la filière vin ont pour mission de conseiller les consommateurs, de promouvoir des vins de qualité et de participer à la valorisation du patrimoine viticole.

En ce qui concerne l'eau, le marché des eaux minérales et des eaux aromatisées a connu un essor important avec l'émergence de nouvelles marques et de nouveaux produits innovants. Les eaux pétillantes naturelles et les eaux de source aux vertus santé sont devenues des incontournables sur les rayons des supermarchés et des épiceries fines. De même, les fontaines à eau filtrantes et les carafes à charbon actif connaissent un succès grandissant, témoignant de l'intérêt croissant des consommateurs, pour une consommation d'eau plus responsable et respectueuse de l'environnement.

Pour économiser l'eau, une start up Oé, leader du vin bio, est la première marque de vin à remettre en place le réemploi des bouteilles en France afin de réduire l'usage de l'eau : « 29 646 bouteilles ont été consignées entre mai 2022 et mai 2023 pour être réembouteillées et remises à la vente ensuite. Chaque bouteille pèse 550g soit 16,3 tonnes évitées grâce au réemploi sur cette période. Il faut 921 litres pour laver une bouteille réutilisable (sur tout son cycle de vie : entre 20 et 50 lavages) et 1370 litres pour fabriquer une bouteille recyclable. Sachant que selon l'ADEME, le réemploi permet d'économiser 50% d'eau par rapport à une bouteille recyclée. Cela nous a permis d'économiser 20 307 510 litres d'eau. » (oeforgood.com, site de la start up).

En matière de pratiques de consommation, on observe une tendance vers une consommation plus raisonnée et éclairée, avec une recherche de produits de qualité, de terroir et de savoir-faire artisanal. On note également une régression de la consommation de vin au profit de l'eau. Selon l'étude « Mieux comprendre la déconsommation de vin » publiée en 2020 par le comité national des interprofessions des vins à appellation d'origine et à indication géographique, le report de ceux qui ne consomment pas de vin se fait principalement vers l'eau et les boissons non alcoolisées : elles sont privilégiées près de huit fois sur dix à la place des vins blancs et neuf fois sur dix, à la place du rosé. Cette proportion est identique pour les vins rouges, dont les reports de consommation se font vers l'eau, les jus et les bières sans alcool.

Les dégustations de vin et d'eau se multiplient, permettant aux consommateurs de découvrir de nouvelles saveurs. Une nouvelle branche est apparue, l'eaunologie. La Fine Water Society a été fondée en 2008 par un Viennois, Michaël Mascha, qui vit aux Etats-Unis. Il précise sur son site :

« Fine Water is the next wine, and it deserves epicurean attention ». Les bars à eaux se développent. Un nouveau métier est apparu, sommelier d'eau. Certains sommeliers prêtent attention au choix de l'eau en fonction du vin qui va être dégusté à table et aux accords mets-eaux. Des cartes des eaux sont maintenant proposées aux clients sur le même modèle que les cartes des vins.

Dans ce contexte général de déconsommation, et en parallèle de l'essor des vins ayant subi un traitement de désalcoolisation totale ou partielle, une catégorie inédite de boissons sans alcool au goût de vin est apparue ces dernières années : les « eaux de vins », qui permettent de répondre à cette nouvelle demande tout en valorisant les résidus viti-vinicoles. Parmi quelques exemples récents, l'Union des distilleries de la Méditerranée (coopérative du Gard spécialisée dans le recyclage des produits dérivés du raisin) s'est associée en 2015 à un entrepreneur américain de l'Indiana, Tom Peyton, docteur en bio-nucléaire et inventeur d'un brevet unique, pour produire « NouvEau », sorte de sirop à diluer, obtenu à partir des reliquats de la distillation. En 2018, la start-up israélienne Wine Water fondée par Anat Levi, grâce à un procédé antioxydant novateur, lance la gamme O.Vine, une infusion d'eau de source à base de peaux et de graines de raisin. Notons la prépondérance de la technologie dans la conception de ces nouveaux produits.

Parallèlement, de nouvelles pratiques telles que le vieillissement du vin dans la mer apparaissent afin de développer de nouveaux arômes (dépôt d'un brevet en 2007 par le domaine EtgiaTegia sur la côte basque, pionnier de la vinification sous-marine).

Ces initiatives montrent que les rapports entre l'univers de l'eau et celui du vin ne cessent de se nourrir mutuellement et de se renouveler. Dans ce contexte, la naturalité de l'eau se pare d'artéfacts et les sophistications du vin se conjuguent avec une certaine sobriété.

**2nd Call for Papers
4 September 2024**

International Wine Symposium of Toulouse'25

**« Le vin et l'eau, toute une histoire ! »
« Wine and Water, What a Story ! »
2-5 April 2025, Université Toulouse - Jean Jaurès, France**

Important Dates

Deadline for submission of abstracts/posters: **November 12, 2024**

Notification to authors: **December 20, 2024**

Submission of the final version **in French** for publication in the In Vino Varietas Libris collection
by Presses universitaires du Midi: **April 12, 2025**

In Vino Varietas

The multidisciplinary inter-university group "In Vino Varietas" was created in 2013 with the aim of building a scientific space dedicated to multidisciplinary research in the field of wine, mobilizing experimental and technical sciences and the humanities and social sciences.

The "In Vino Varietas" team brings together researchers from Université de Toulouse - Jean Jaurès laboratories and their partners : Université Toulouse Paul Sabatier, Université Toulouse Capitole, ENS Architecture/LRA, Toulouse-INP (ENSIACET, ENSAT) and the University of Limoges.

International Wine Symposium of Toulouse' 25

Led by the LISST and CERTOP laboratories, with the support of the Toulouse - Jean Jaurès University Research Commission, the Center for the Promotion of Scientific Research and the following scientific and professional partners:

Center for Anglophone Studies, Département Etudes du Monde Anglophone, Département de Géographie-aménagement-environnement, UFR Sciences Espaces Sociétés, UFR Langues, Littératures et Civilisations étrangères, Institut Supérieur du Tourisme, de l'Hôtellerie et de l'Alimentation, Géolab-Université de Limoges, Institut National Polytechnique de Toulouse, Institut National de Recherches Archéologiques Préventives, Eveha Etudes et valorisations archéologiques, Chaire Unesco Cultures et Traditions Vitivinicoles, Centro Internazionale di Studi per la Storia della Vite e del Vino, Italy, Lallemand Oenology, Pellenc Pera Oenoprocess, Proenol S. A, Portugal,

the international symposium organized at the Université Toulouse - Jean Jaurès will bring together researchers from 14 countries: Argentina, Australia, Brazil, Chile, Czech Republic, France, Germany, Italy, Lebanon, Morocco, Portugal, Spain, United States and Uruguay (non exhaustive list).

Presentation of the symposium

Water is a major resource under pressure, a source of tension worldwide. In March 2023, the United Nations Conference was devoted to an in-depth review of the achievement of the goals of the International Decade of Action on "Water and Sustainable Development" (2018-2028). Wine is a global industry that generates jobs and income and it also presents sustainability challenges. Water is a vital resource and its sustainable management is crucial for vineyards and wine production.

Climate change is having an impact on wine production. As a result, many research laboratories and professional organizations around the world are studying the links between wine and water, particularly from the point of view of viticulture and oenology: for example, the national One Basin Cooperative Research Centre (CRC) involving 85 government, academic, professional and community organizations, including Wine Australia, and the OENOVITI international symposium at the University of Turin "Water From Vines To Wines: Viticultural, Microbiological, Technological Composition, Including Grapes Withering", ISVV Bordeaux (May 14-15, 2024) and the Clos-Vougeot Meetings on "Vine and wine, a story of water", Chaire Unesco Cultures et Traditions Vitivinicoles (October 3-5, 2024).

In addition to this scientific and technical approach, the In Vino Varietas research group is characterized by its multi-disciplinary study of the "vine and wine" subject in the humanities and social sciences, and publishes in the In Vino Varietas Libris collection, Presses universitaires du Midi.

The international symposium "Wine and Water, What a Story !" will explore the relationship between wine and water, not only from the vine to the cellar, but also in its symbolic, philosophical, archaeological, historical, geographical, anthropological, sociological, economic and commercial dimensions, as well as in its linguistic, literary and artistic dimensions.

The symposium will address the interaction between wine and water through five themes enabling us to explore this interaction in depth, in all its scope and complexity:

- 1/ Wine along waterways and maritime routes, construction of winegrowing and urban landscapes, transport and trade
- 2/ Social and cultural history of wine and water, symbolism, representations and practices
- 3/ Wine and water at the crossroads of artistic expressions and culinary arts
- 4/ Water from vine to cellar: challenges and strategies in a context of climate change
- 5/ Wine and water: new products, new professions, new consumer practices

Instructions for submitting proposals :

Deadline for abstracts/posters: **November 12, 2024**

Feedback to authors: **December 20, 2024**

Submission of final papers **in French** for publication in the In Vino Varietas Libris collection by Presses universitaires du Midi (PUM): **April 12, 2025** (deadline: September 12, 2025). PUM

Instructions for authors will be sent to you on December 20, 2024.

Publication by PUM: **2026**

Abstracts:

Each proposal must include:

- Author's first and last name, position, affiliation, laboratory, e-mail, telephone number, short biography
- Keywords
- Title and text. The body of the abstract will be limited to 3000 characters, including spaces. (Times New Roman font, size 12, single-spaced)
- Please specify the thematic session in which you wish to communicate (5 Thematic Sessions)

Oral presentations will be in English or French, and slides will be in English.

Posters:

Posters must not exceed 120 cm in height and 90 cm in width.

Posters will be in French or English.

Submission of proposals :

Please send your abstracts or poster proposals only by mail to the two scientific directors of the symposium until **November 12, 2024**:

Danielle Cornot, Certop, danielle.cornot@univ-tlse2.fr

Michaël Pouzenc, Lisst, pouzenc@univ-tlse2.fr

Scientific Committee:

Ausset Laurent, Centre universitaire Maurice-Faure, Cahors, Beezley William, University of Arizona, Department of History, Etats-Unis, Benquet Laurence, Inrap, Université Toulouse – Jean Jaurès, Traces, Carassale Alessandro, Centro Internazionale di Studi per la Storia della Vite e del Vino (CeSVin), Italie, Comtat Maurice, Université Toulouse Paul Sabatier, LGC, Cornot Danièle, Université Toulouse – Jean Jaurès, Certop, Féraud Louis, Université Toulouse Paul Sabatier, Forté Nadia, Université Toulouse – Jean Jaurès, CAS, Grieco Allen J., The Harvard University Center for Italian Renaissance Studies, Italie, Guibert Martine, Université Toulouse – Jean Jaurès, Lisst-Dynamiques rurales, Hannin Hervé, Institut des hautes études de la vigne et du vin, Institut Agro Montpellier, Hayes Peter, One Basin CRC and Charles Sturt University, Gulbali Institute, Australie, Jacquet Olivier, Chaire Unesco Cultures et Traditions Vitivinicoles, Université de Bourgogne, LIR3S, Laborde Christian, Université Toulouse – Jean Jaurès, Certop, Lacoste Pablo, Université de Santiago du Chili, USACH, Chili, Luaces Max, Eveha, Etudes et valorisations archéologiques, Olivier Valérie, Toulouse-INP, Ensat, AGIR, Pech Rémy, Université Toulouse – Jean Jaurès, Framespa, Pichon Paul, Université Toulouse – Jean Jaurès, Certop, Poulain Jean-Pierre, Université Toulouse – Jean Jaurès, Certop and Chair of Food Studies, Taylor’s University, Malaisie, Pouzenc Michaël, Université Toulouse – Jean Jaurès, Lisst, Rivère de Carles Nathalie, Université Toulouse – Jean Jaurès, CAS, Romero Pascual, Instituto Murciano de Investigación y Desarrollo Agrario y Medioambiental (IMIDA), Murcia, Espagne, Rouvellac Eric, Université de Limoges, Géolab, Sachse-Weinert Martin, Deutsche Schule Toulouse, Fédération Internationale des Journalistes et Ecrivains des Vins et Spiritueux, Allemagne, Serra-Mallol Christophe, Université Toulouse – Jean Jaurès, Certop, Strehaiano Pierre, Toulouse-INP, ENCIACET, LGC, Taillandier Patricia, Toulouse-INP, ENCIACET, LGC.

Organizing Committee:

Ausset Laurent, Centre universitaire Maurice-Faure, Cahors, Benjelloun Saïd, calligraphe, Toulouse, Benquet Laurence, INRAP, Université Toulouse – Jean Jaurès, Traces, Comtat Maurice, Université Toulouse Paul Sabatier, LGC, Cornot Danièle, Université Toulouse – Jean Jaurès, Certop, Favarel Jean-Luc, Pellenc Pera Oenoprocess and Domaine In Ventis, Féraud Louis, Université Toulouse Paul Sabatier, Forté Nadia, Université Toulouse – Jean Jaurès, CAS, Gerbal-Médaille France, TBS Education, Grapy Jérôme, Université Toulouse – Jean Jaurès, CROG, Guibert Martine, Université Toulouse – Jean Jaurès, Lisst-Dynamiques rurales, Olivier Valérie, Toulouse-INP, Ensat, AGIR, Pouzenc Michaël, Université Toulouse – Jean Jaurès, Lisst, Rouvellac Eric, Université de Limoges, Géolab, Strehaiano Pierre, Toulouse-INP, ENCIACET, LGC, Taillandier Patricia, Toulouse-INP, ENCIACET, LGC, Zuccarello Erica, Isthia, Université Toulouse – Jean Jaurès.