

OENOLOGIE 2

VITICULTURE 8

GESTION - DROIT 15

Index des auteurs et des titres 16



Tous les livres professionnels du monde entier !
www.Lavoisier.fr
• 1 500 000 ouvrages référencés dans tous les domaines
• Expédition en 24 h de 30 000 titres en stock

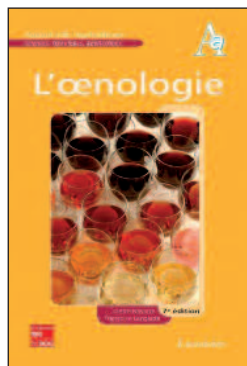
 *www.Lavoisier.fr, la librairie professionnelle de référence.*

Nouvelle édition

L'œnologie - 7^e éd.

Collection Agriculture d'aujourd'hui : sciences, techniques, applications
 NAVARRE C., LANGLADE F.

Éditions Tec & Doc - Lavoisier



Matières premières, vinification, vins et vignobles, environnement, économie... *L'œnologie* est un outil pratique, précis et complet, conçu pour l'étudiant et le professionnel. Il propose une actualisation des connaissances en vinification et élevage des vins. La législation européenne y est également détaillée, accompagnée de pistes de réflexions face aux préoccupations amenées par un environnement mondial de plus en plus concurrentiel. Entièrement actualisée, **cette nouvelle édition est conforme à la nouvelle réglementation européenne.** *L'œnologie* propose ainsi un véritable savoir technologique, replacé dans son contexte, qui permet à la fois la recherche permanente de la qualité et l'adaptation aux exigences des consommateurs, tout en conservant les apports de la tradition viticole française et européenne.

Matière première. Transformations biochimiques de la matière première pendant la vinification. Hygiène et environnement. Opérations communes aux vinifications traditionnelles. Les vinifications. Vin. Travail du vin. Défauts organoleptiques des moûts et des vins – Traitements de stabilisation. Vin et santé. Analyse des vins. Approche économique de la filière viti-vinicole. Vignobles et vins de l'Union européenne. Bibliographie. Index.

432 p., 15,5 x 24, 7^e éd., 2010
 ISBN : 978-2-7430-1297-7, **45 €**

Nouveauté

Le champagne - De la tradition à la science

DUTEURTE B.

Éditions Tec & Doc - Lavoisier



Aucun livre récent ne traitait exclusivement et de manière complète du procédé d'élaboration du champagne ou des vins effervescents élaborés selon la méthode traditionnelle. Cette lacune est désormais comblée avec ce manuel technique qui développe toutes les spécificités liées à cette œnologie : tirage, prise de mousse, vieillissement en bouteilles, remuage, dégorgement. Il traite également de l'influence des composants du vin et des paramètres physiques sur l'effervescence ainsi que de l'évolution technique de ce produit par rapport au développement durable. Cet ouvrage s'adresse aussi bien aux étudiants du domaine agro-alimentaire et aux œnologues en particulier, qu'aux élaborateurs de vins effervescents désirant mieux comprendre leur travail au quotidien, mais aussi aux amateurs du champagne désirant un peu mieux connaître ce produit qu'ils apprécient particulièrement.

Préface. Remerciements. Sigles. Rappels historiques. L'organisation champenoise. Vignobles et vignes de Champagne. Élaboration des vins de base. Élaboration des champagnes rosés. Assemblage. Traitement des vins. Tirage des vins. Prise de mousse et séjour sur lie. Remuage. Dégorgement et bouchage. Mousse, bulles et effervescence. Champagne et consommateur. Quelques précisions à rappeler. Autres méthodes d'élaboration des vins mousseux. La Champagne, les défis actuels et du futur. Bibliographie. Glossaire. Index.

368 p., + 16 p. hors-texte coul., 15,5 x 24, 2010
 ISBN : 978-2-7430-1272-4, **75 €**

Nouveauté

Microbiologie du vin - Bases fondamentales et applications

LONVAUD-FUNEL A., RENOUF V., STREHAIANO P.

Éditions Tec & Doc - Lavoisier



S'appuyant sur des données scientifiques récentes, *Microbiologie du vin : bases fondamentales et applications* est le premier ouvrage de synthèse à exposer les bases scientifiques des phénomènes microbiologiques de la vinification et à décrire les applications œnologiques qui en découlent.

Accessible et pratique, illustré de nombreux exemples précis issus d'expériences de terrain et de laboratoire, cet ouvrage s'adresse à tous les praticiens et professionnels du vin : œnologues, producteurs, laboratoires œnologiques, industriels, fournisseurs et distributeurs de produits œnologiques, chercheurs ou étudiants. Chacun y trouvera l'information qu'il recherche concernant le comportement des micro-organismes qui font le vin ou l'altèrent, et disposera d'une vision globale des pratiques œnologiques et des tendances actuelles.

L'écosystème microbien du raisin au vin. La croissance microbienne : analyse physiologique et cinétique de la croissance. Biologie des levures du vin. *Saccharomyces cerevisiae* et la fermentation alcoolique. Les bactéries du vin. Les métabolismes des bactéries lactiques du vin. Les facteurs de la croissance des bactéries lactiques dans le vin. Les altérations microbiologiques des vins. Les micro-organismes sélectionnés et leur utilisation en vinification. Tendances et perspectives dans l'utilisation des micro-organismes en œnologie. Les traitements pour la maîtrise des micro-organismes et la stabilité microbiologique des vins. Le contrôle microbiologique. Index.

Plus de détails en page 2 de couverture

380 p., 15,5 x 24, 2010
 ISBN : 978-2-7430-1252-8, **89 €**

Les eaux de vie traditionnelles d'origine viticole

Prix OIV 2008, mention spéciale

BERTRAND A., coord.

Éditions Tec & Doc - Lavoisier



Cet ouvrage, le seul entièrement consacré aux eaux-de-vie d'origine viticole, dresse un état des lieux complet des connaissances du domaine. Il s'inscrit dans la démarche générale de tous les acteurs de la filière des eaux-de-vie qui tend vers l'amélioration de la production et de la qualité : conserver l'arôme du raisin, améliorer le rendement de la distillation, éliminer les défauts et les substances indésirables sans altérer le produit. Brossant un portrait réaliste de l'état du marché, il traite de tous les produits, qu'il s'agisse d'eaux-de-vie de vins ou de marcs (armagnac, brandy, cognac, grappa, tsipouro, orujo...). Cet ouvrage a été réalisé à partir des communications du 2^e symposium international sur les eaux-de-vie traditionnelles d'origine viticole, qui s'est tenu à Bordeaux du 25 au 27 juin 2007.

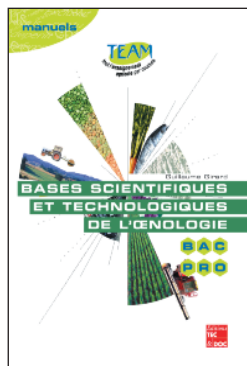
Histoire de la distillerie artisanale. Les eaux-de-vie de vin. Les eaux-de-vie de raisins et de marcs

256 p., 16 x 24, relié, 2008
 ISBN : 978-2-7430-1040-3, **45 €**

Bases scientifiques et technologiques de l'œnologie

BAC PRO CGEA, option Vigne et vin

Manuels TEAM
GIRARD G.



Éditions Tec & Doc

Les métiers de la vigne et du vin s'appuient sur de multiples disciplines en constante évolution ; rigoureux et abondamment illustré, cet ouvrage est une synthèse actualisée de l'ensemble des bases scientifiques et technologiques de l'œnologie. Conforme au référentiel des objectifs 4, 5 et 6 du module MP 141 et de l'intégralité du module 143, ce manuel est destiné aux élèves préparant le bac pro CGEA option vigne et vin.

Biochimie du vin. La matière première : du raisin au vin. Principaux sucres et alcools des moûts et des vins. Principaux acides organiques des moûts et des vins. Composés phénoliques du raisin et du vin. Composés aromatiques du raisin et du vin. Interpréter un bulletin d'analyses œnologiques. **Microbiologie du vin.** Levures et fermentation alcoolique. Bactéries lactiques et fermentation malolactique. Altérations microbiologiques des vins. **Transformation du raisin en vin.** Préparation et réalisation de la récolte. Premiers traitements de la vendange. Vinification « en vin blanc sec ». Vinification en rouge. Élaboration des vins rosés. Vinification par macération carbonique. **Technologie œnologique.** Emploi du SO₂ en œnologie. Corrections légales des qualités de la vendange. Altérations physicochimiques des vins. Collage des vins. Filtration des vins. Chêne de tonnellerie. Élevage des vins. **Conditionnement des vins.** Mise en bouteille de qualité. Bouteille en verre. Bouchon en liège des vins tranquilles. Index.

256 p., 17 x 24, 2 coul., 2001
ISBN : 2-7430-0469-X, 25 €

Le vin - Composition et transformations chimiques

TAILLANDIER P., BONNET J.

Éditions Tec & Doc - Lavoisier



Le vin est un mélange d'eau (80 %) et d'alcool éthylique (moins de 15 %), mais les composés chimiques qui le constituent à seulement 5 % déterminent toute son identité. Saveurs, arômes, couleur, limpidité ; stabilité et aptitude au vieillissement sont en effet déterminés par des acides, sels minéraux, vitamines, protéines, polysaccharides, polyphénols, molécules odorantes... *Le vin, composition et transformations chimiques* s'appuie sur des données actualisées (formules et réactions chimiques) pour décrire ces composés issus du raisin, des fermentations, de divers traitements ou de l'élevage. Rassemblant et analysant les 300 principaux, il permet au lecteur : de bien les connaître (leur origine, leurs transformations possibles, leur famille chimique) ; d'en corriger la teneur ; de maîtriser leur impact sur la qualité et la personnalité de chaque vin. Indispensable aux chimistes, ce guide est également conçu pour les techniciens et les œnologues, les étudiants en œnologie et les chercheurs.

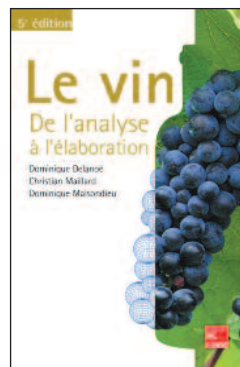
Introduction – Avertissement. Les alcools. Les polyalcools. Les glucides. Les composés azotés. Les vitamines. Les enzymes. Substances minérales et oligoéléments. Les acides. Les composés phénoliques. Esters et composés participant à l'arôme. Oxydations et réductions dans le vin. Références bibliographiques – Annexes.

204 p., 15,5 x 24, 2005
ISBN : 2-7430-0804-0, 47 €

Le vin - De l'analyse à l'élaboration

DELANOË D., MAILLARD C., MAISONDIEU D.

Éditions Tec & Doc



La commercialisation du vin suit fréquemment des filières longues ; la généralisation de la vente directe chez le vigneron et l'ouverture sur les marchés internationaux renforcent les contraintes techniques et juridiques auxquelles le produit doit satisfaire : constance des caractéristiques, stabilité parfaite jusqu'en fin de circuit commercial, protection contre les malfaçons et sécurité du consommateur... Cet ouvrage intègre la démarche HACCP pour aborder certaines difficultés rencontrées par le vinificateur. Un chapitre est entièrement consacré au principe de cette démarche et à son application dans la filière vin. Pour lui conférer une approche didactique tout à fait originale, centrée sur la connaissance du produit à chaque stade de son élaboration et la mise en œuvre de pratiques raisonnées, les auteurs de ce manuel pratique de vinification, qui ont tous trois l'expérience de l'enseignement de la viticulture et de l'œnologie, ont mis en commun leur expérience des métiers de vigneron, de technicien conseiller en production et de directeur de laboratoire.

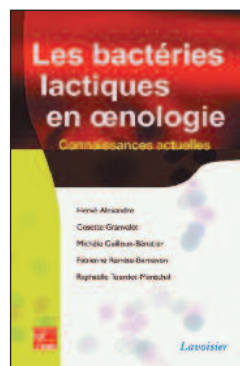
L'analyse du vin. La récolte et la vinification. La conservation et la stabilisation des vins. Quelques bonnes pratiques du vigneron. Annexes.

224 p., 15,5 x 24, nombr. fig. et tableaux, 5^e éd. 2001 augmentée
ISBN : 2-7430-0497-5, 34 €

Les bactéries lactiques en œnologie - Connaissances actuelles

ALEXANDRE H., GRANVALET C., GUILLOUX-BENATIER M., REMIZE-BARNAVON F.,
TOURDOT-MARÉCHAL R.

Éditions Tec & Doc - Lavoisier



La première partie de cet ouvrage dresse l'inventaire des notions nécessaires à la compréhension du métabolisme des bactéries, des méthodes d'identification et des altérations liées au développement de certaines bactéries. Elle s'accompagne d'une bibliographie exhaustive qui permet au lecteur d'approfondir certains aspects développés dans le livre. La seconde partie présente d'un point de vue pratique l'incidence des bactéries sur les qualités du vin, le contrôle de la fermentation malolactique et les conséquences liées à une mauvaise gestion de cette fermentation. De nombreuses situations pratiques sont décrites, de même qu'un éventail des problèmes rencontrés au cours de la fermentation malolactique. Les différentes stratégies pour réaliser cette fermentation sont exposées. *Les bactéries lactiques en œnologie* s'adresse à tous les spécialistes de la filière, œnologues, techniciens et scientifiques, ainsi qu'aux étudiants.

Aspects scientifiques. Introduction. Le monde des bactéries lactiques du vin. Métabolisme des bactéries lactiques. Les altérations liées au développement des bactéries lactiques. **Aspects œnologiques.** Identification et dénombrement des bactéries lactiques du vin. La fermentation malolactique dans les vins. Gestion de la FML. Prévention et traitement des altérations.

172 p., 15,5 x 24, 2008
ISBN : 978-2-7430-1041-X, 40 €

Les séparations par membrane dans les procédés de l'industrie alimentaire

Collection Sciences et techniques agroalimentaires

DAUFIN G., RENÉ F., AIMAR P., coord.

Éditions Tec & Doc



L'importance des procédés à membranes au sein des industries alimentaires justifie les nombreux travaux de recherche et de développement qui ont été consacrés à ce sujet. Il était donc devenu impératif, pour faire le point des acquis et la synthèse des connaissances, d'élaborer un ouvrage sur les procédés à membranes réservant une large place aux applications dans l'industrie alimentaire. Cette bible sans équivalent couvre tous les procédés de séparation sur membrane (microfiltration, ultrafiltration, nanofiltration, osmose inverse, électrodialyse, pervaporation) utilisés dans l'industrie alimentaire. Les utilisateurs, fabricants ou installateurs puiseront dans cet ouvrage les bases fondamentales des opérations et surtout, ils y découvriront le champ des applications alimentaires et biotechnologiques.

Bases fondamentales. Introduction. Opérations à membranes poreuses : NF - UF - MF. Procédés utilisant des membranes denses. Procédés de séparation par chromatographie liquide et procédés intégrés. Connaissances des fluides, des procédés et de leur fonctionnement. **Applications.** Dimensionnement, optimisation et consommation énergétique d'une installation d'ultrafiltration. Nettoyage et désinfection. Industrie laitière. Protéines végétales et animales. **Bière. Vin et produits dérivés de la transformation du raisin.** Industrie des jus de fruits, légumes et jus sucrés. Polysaccharides (alginate, agar, carraghénanes, pectines, xanthane, ...). Bioréacteurs à membranes. **Liste des équipements. Index.**

616 p., 16 x 24, sch., tabl., 1998, relié
ISBN : 2-7430-0228-X, 128 €

Œnologie 2003

7^e symposium international d'œnologie

LONVAUD-FUNEL A., DE REVEL G., DARRIET P. (Coord.)

Éditions Tec & Doc

Agronomes, physiologistes de la vigne, microbiologistes, chimistes et spécialistes du microclimat, venant de tous les pays producteurs, ont exposé le résultat de leurs recherches et confronté leur expérience autour de 4 thèmes révélateurs des préoccupations des chercheurs et des professionnels : viticulture et qualité des vendanges ; micro-organismes du vin ; vinification, élevage et stabilisation des vins ; analyse sensorielle, composés du vin à effets physiologiques. Œnologues, professionnels de la filière viti-vinicole, chercheurs et étudiants en sciences de la vigne et du vin trouveront dans ce volume un état actualisé de la recherche et de la science œnologiques.

Viticulture et qualité du raisin : génomique, écophysiologie, santé de la vigne, environnement (47 comm.). Micro-organisme du vin : écologie, physiologie, métabolismes, adaptation (50 comm.). Vinification, élevage et stabilisation du vin : physico-chimie et chimie du vin, procédés (46 comm.). Analyse sensorielle, composés du vin à effets physiologiques (36 comm.).

694 p., 16 x 24, nombr. fig. et tabl., 2003, relié
ISBN : 2-7430-0649-8, 150 €

Œnologie Prix OIV 1999 – Prix Roberval 1999 – Premio « Provincia di Siena » 1999

Fondements scientifiques et technologiques

Collection Sciences et techniques agroalimentaires

FLANZY C., coord.

Éditions Tec & Doc



Avec plus 1300 pages d'informations et 96 auteurs, cet ouvrage offre une mise au point incomparable sur les aspects théoriques et techniques de l'œnologie. Il en présente les développements actuels et futurs, en soulignant les domaines importants liés aux grands paramètres qualitatifs des produits élaborés. Couvrant une grande diversité de thèmes, de l'étude de la matière première au traitement des rejets viticoles, *Œnologie* s'adresse à tous les acteurs de la filière : ingénieurs, techniciens, industriels, enseignants et étudiants...

Caractérisation de la matière première et des produits élaborés. Agents de transformation. Mécanismes d'évolution. Technologie. Index.

1 344 p., 16 x 24, fig. et tabl., 1998, relié
ISBN : 2-7430-0243-3, 255 €

Les acquisitions récentes en chromatographie du vin

Applications à l'analyse sensorielle des vins

DONÈCHE B., coord.

Institut d'œnologie, Bordeaux



L'alliance de l'analyse sensorielle et des techniques chromatographiques offre une grande précision et constitue l'un des pôles essentiels de recherche sur la qualité des vins. Pour la première fois, cet ouvrage fait le point des connaissances indispensables pour tout œnologue, technicien ou ingénieur-chimiste spécialisé dans le vin : méthodologies, matériel mis en œuvre, interprétation des chromatogrammes, traitement statistique des données...

256 p., 15,5 x 24, fig. et tabl., 1993, relié
ISBN : 2-87777-364-7, 45,73 €

Les acquisitions récentes dans les traitements physiques du vin

Incidences sur la composition chimique et les qualités organoleptiques des vins

DONÈCHE B., coord.

Institut d'œnologie, Bordeaux

L'application au vin de nouvelles technologies issues des secteurs alimentaires offre des voies prometteuses mais nécessite de nombreuses expérimentations. Cet ouvrage, issu du troisième cours européen intensif, analyse les grandes lignes des essais réalisés. Il souligne à l'intention des œnologues et des techniciens de production les conséquences œnologiques de ces procédés et expose des critères de choix technologique.

200 p., 16 x 24, 1994, relié
ISBN : 2-87777-408-2, 38,11 €

Nouvelle édition

Bases scientifiques et technologiques de la viticulture

BAC PRO CGEA, option Vigne et vin

Manuels TEAM
GIRARD G.



Les métiers de la vigne et du vin s'appuient sur de nombreuses disciplines en constante évolution ; rigoureux et abondamment illustré, cet ouvrage est une synthèse actualisée de l'ensemble des bases scientifiques et technologiques de la viticulture. Conforme au référentiel des objectifs 1, 2 et 3 du module MP 141 et de l'intégralité du module MP 142, ce manuel est destiné aux élèves préparant le bac pro CGEA option vigne et vin.

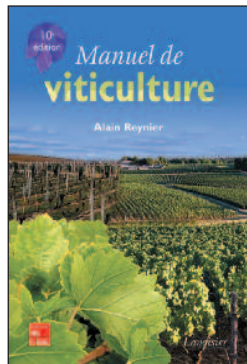
Biologie de la vigne. Conduite de la vigne. Amélioration variétale de la vigne. Le sol et la vigne. Animaux parasites de la vigne. Champignons parasites de la vigne. Protection du vignoble. Index.

360 p., 17 x 24, 2 coul., hors-texte en couleurs, 2^e éd. 2010
ISBN : 978-2-7430-1261-8, **39,90 €**

Éditions Tec & Doc

Manuel de viticulture

REYNIER A.



Outil de terrain, ce manuel professionnel fait le lien entre science, technique et pratique en rassemblant, d'une part, les connaissances requises pour effectuer des choix raisonnés et, d'autre part, des informations pratiques indispensables à la réalisation des travaux de plantation, de conduite du vignoble ou de protection phytosanitaire. La 10^e édition mise à jour de ce grand classique de la littérature viticole, claire et très documentée, présente les informations selon un plan logique et rassemble en un seul volume toutes les informations dont les viticulteurs ont besoin. Elle insiste notamment sur le raisonnement des choix culturaux et des prises de décision en matière de protection du vignoble, sur l'actualité réglementaire de la filière viti-vinicole, sur les nouvelles obligations en matière de choix et d'utilisation de produits phytosanitaires. L'ouvrage s'achève sur un chapitre totalement inédit, consacré à la mise en œuvre de la protection raisonnée dans le domaine viticole.

Les vignes cultivées. Calendrier des travaux et cycle biologique de la vigne. Ampélographie et amélioration variétale. Multiplication de la vigne. **Installation d'une parcelle de vigne.** Observer, évaluer et aménager le terrain. Raisonner les choix techniques. Réaliser la plantation. **Conduite du vignoble.** Raisonner et réaliser l'entretien du sol. Raisonner et mettre en œuvre la fertilisation. Raisonner et pratiquer la taille. Raisonner et réaliser les opérations en vert. Raisonner et organiser la récolte. **Protection raisonnée du vignoble.** Maladies physiologiques. Accidents climatiques. Maladies et ravageurs de dépérissement. Maladies du feuillage et des grappes. Ravageurs affectant la végétation ou les grappes. Sites internet favoris.

548 p., 15,5 x 24, 2 coul., nbr. ill., hors-texte coul., 10^e éd. 2007
ISBN : 978-2-7430-0975-5, **54 €**

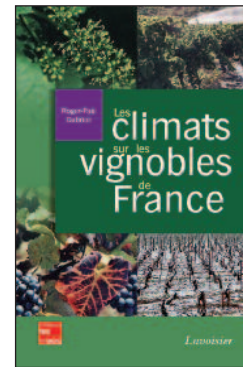
Éditions Tec & Doc - Lavoisier

Nouveauté

Les climats sur les vignobles de France

DUBRION R.-P.

Éditions Tec & Doc - Lavoisier



Cet ouvrage débute par un rappel de données concernant la vigne en France : les origines, les principaux cépages cultivés, le cycle botanique, les besoins climatiques, la localisation des vignobles de la Corse à l'Alsace, de la Vendée au Jura et aux Alpes...

Il se poursuit par une présentation du climat tempéré de la France en s'appuyant sur des données météorologiques régionales de plus d'un siècle (sous forme de tableaux et de cartes) et en analyse les avantages et les contraintes sur les vignobles. L'étude des régions viticoles et de leur climat est ensuite présentée selon un découpage original. Le dernier chapitre est consacré au réchauffement climatique et à ses perspectives dans les différents vignobles.

L'ouvrage est illustré par de nombreuses cartes, tableaux, diagrammes climatiques... Ces données météorologiques sont essentielles pour les étudiants et les chercheurs du monde vitivinicole, et tous ceux qui veulent mieux connaître le climat de la France et ses incidences dans le domaine végétal, tout particulièrement de la vigne. Le livre fournit une importante bibliographie et un vocabulaire des domaines viticole et climatique sur le sujet traité.

La vigne en France : la plante, ses origines, ses cépages, la localisation des vignobles. La vigne : ses origines. Un peu de botanique. La localisation des vignobles. **La vigne et ses besoins climatiques.** Les stades repères de la vigne. Le cycle de la vigne et la météorologie dans la mémoire des viticulteurs. Le constat de la maturité des raisins au cours des siècles. La vigne et ses besoins climatiques : une plante méditerranéenne peu exigeante, capable d'adaptation. **Les contraintes du climat tempéré sur les vignobles français.** Les caractères du climat tempéré. Quelques paramètres météorologiques et leurs valeurs : températures, précipitations, insolation, vents. Quelques synthèses des données météorologiques. Les grands domaines climatiques. **Les régions viticoles et leur climat.** Les vignobles du climat océanique vrai. Les vignobles du climat océanique altéré. Les vignobles du nord-est sous influence semi-continentale. Les vignobles du domaine semi-continental à influences multiples. Les vignobles des climats du domaine montagnard. Les vignobles du climat méditerranéen. **Le réchauffement climatique des XX^e et XXI^e siècles et les vignobles français.** Le réchauffement actuel et sa délicate estimation. Le réchauffement exprimé par les données météorologiques. Les conséquences du réchauffement observées sur la vigne. Vocabulaire du domaine viticole. Vocabulaire du domaine climatique. Références bibliographiques. Index.

160 p., 16 p. hors-texte coul., 15,5 x 24, 2010
ISBN : 978-2-7430-1255-7, **39 €**

Du raisin au vin : obtenir et conserver la qualité

Revue Biofutur, n° 294

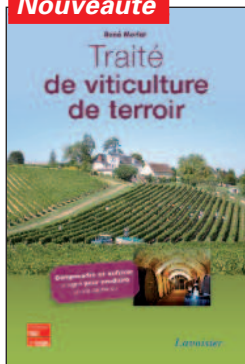
Décembre 2008

Lavoisier

Bioactualité - Biorecherche - Bioévènement - Bioentreprise - Dossiers : Du raisin au vin : l'activité d'un système microbien dynamique. La génomique, une réponse aux enjeux actuels de la viticulture. La caractérisation des composés clés de l'arôme des vins. Oxygène et composés phénoliques : de la barrique aux copeaux. Les effets du vin sur la santé. **Transport cellulaire - Toxicologie - Entretien - Biotech de par le monde - Le point sur...**

64 p., 21 x 29,7, 2008
ISBN : 978-2-7562-0301-7, **9,80 €**

Nouveauté



Traité de viticulture de terroir

MORLAT R.

Éditions Tec & Doc - Lavoisier

Rassemblant pour la première fois tous les fondements d'une viticulture durable, ce *Traité de viticulture de terroir* synthétise près de 40 années d'expérimentation en agronomie des terroirs viticoles et s'appuie sur de nombreuses références bibliographiques. Il étudie les facteurs du milieu et leurs effets jusqu'au vin, et les pratiques agroviticoles associées. Il traite du concept de l'unité terroir de base (UTB) et de la gestion des AOC en évoquant les conséquences du réchauffement climatique. Une approche par enquête auprès des vigneronnes aborde l'itinéraire sociotechnique de vins AOC médaillés. Des mises en situation concrètes, des photographies et des illustrations contribuent à la qualité didactique de ce traité sans équivalent. Le chercheur, l'enseignant, l'étudiant ou le praticien, trouveront dans ce traité une synthèse très documentée sur la chaîne du terroir, avec des résultats connectés à la pratique du viticulteur.

Préface de Jean Boiffin . Liste des sigles et abréviations. Introduction. **Facteurs du milieu des terroirs et diversité dans les vignobles : conséquences sur la vigne et le vin.** Considérations générales sur le concept de terroir. Rappel succinct sur les méthodes d'étude des terroirs viticoles. Concept intégrateur d'unité terroir de base (UTB) et méthodologie de sa mise en œuvre. Facteurs climatiques des terroirs à diverses échelles. Diversité des sols viticoles et enracinement de la vigne. Effets des facteurs du milieu sur la vigne, la composition de la vendange. Mécanismes explicatifs de l'influence des facteurs du milieu. Synthèse concernant l'effet des facteurs du milieu sur la vigne, le raisin et le vin. Essai de modélisation. **Pratiques agroviticoles raisonnées et adaptées à la diversité des unités de terroir, pour une viticulture durable.** Considérations générales. L'établissement et l'aménagement d'un vignoble. La fertilité des sols viticoles et sa gestion pour produire. Les principaux modes d'entretien des sols : avantages et inconvénients, dans le cadre d'une viticulture de terroir, durable. La chlorose ferrique de la vigne dans les sols calcaires : étude et moyens de lutte. Étude concernant des dégâts de salant sur vigne, en l'absence de nappe phréatique salée, en Anjou. Facteurs de la chaîne du terroir et intensité des maladies de la vigne et du raisin : principaux résultats d'une enquête en Anjou. Réflexions sur les différents types de viticulture présents dans le vignoble. **Viticulture et vin de terroir : une étude de la chaîne de production à diverses échelles.** Étude de la chaîne du terroir, à l'échelle de la région viticole et de l'AOC. Étude de la chaîne du terroir à l'échelle parcellaire. Perception, utilisation et impact des études de terroirs viticoles sur les producteurs. Étude de la construction de la qualité et de la typicité, à travers une enquête sur la chaîne de production de vins AOC médaillés en Val de Loire. **Conclusion. Références bibliographiques. Index.**

544 p., 32 p. de hors-texte coul., 15,5 x 24, 2010
ISBN : 978-2-7430-1257-1, 124 €

Biologie et écologie de la vigne

HUGLIN P., SCHNEIDER C.

Prix OIV 1999

Éditions Tec & Doc



Sous une forme originale, accessible à un large public, les auteurs relient des données biologiques et écologiques de la vigne, acquises sous les conditions climatiques les plus diversifiées, à des préoccupations majeures de la viticulture : le développement de l'appareil végétatif et celui des raisins, l'amélioration des aptitudes des variétés à travers les différents types de sélection, l'influence des facteurs du milieu naturel sur la vigne, les possibilités d'intervention du viticulteur pour valoriser ce milieu.

Systématique et genèse de la vigne. Organes de la vigne et notions d'ampélographie. Le développement végétatif. Le développement des raisins. Variation et amélioration génétique des variétés de vigne. Relations entre les facteurs du milieu naturel et la vigne. Influence de l'homme sur le milieu édaphique et sur le microclimat de la plante - Ses répercussions sur la production viticole. Interventions de l'homme sur le milieu et le microclimat culturel.

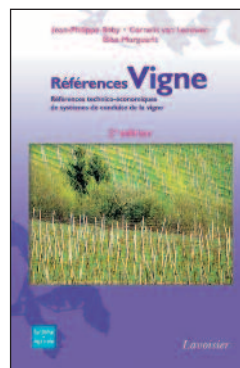
372 p., 16 x 24, nombr. fig. et tabl., photos n. et b., 2^e éd. 1998
ISBN : 2-7430-0260-3, 75 €

Références Vigne

Références technico-économiques de systèmes de conduite de la vigne

ROBY J.-P., VAN LEEUWEN C., MARGUERIT É.

Synthèse agricole - Lavoisier



Références vigne est un ouvrage qui présente les aspects techniques de systèmes de conduite de la vigne, tout en incluant les données économiques utiles aux professionnels. Conçu comme un véritable outil de travail, l'ouvrage présente les opérations techniques les plus courantes, le coût de la mise en œuvre des techniques, les moyens de production communs à l'ensemble des exploitations, et de nombreuses informations économiques.

Typologie des vignobles français. Techniques de production. Moyens de production. Coûts directs des opérations culturales de différents types de vignoble. Listes des sigles et abréviations.

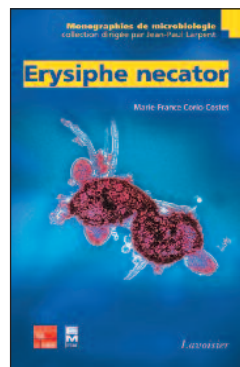
268 p., 16 x 24, 2^e éd. 2008
ISBN : 978-2-910340-50-6, 50 €

Erysiphe necator

Collection Monographies de microbiologie

CORIO-COSTET M.-F.

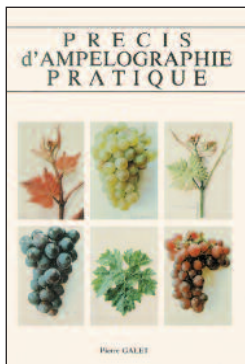
Éditions Tec & Doc - EM Inter - Lavoisier



Cette monographie, la première sur l'agent pathogène *E. necator*, exploite les informations et conclusions de plus de 500 publications internationales. Elle intègre les données épidémiologiques et génétiques les plus récentes et offre ainsi un panorama complet des plus actuels sur l'agent de l'oïdium de la vigne. Après avoir exposé les caractéristiques de *E. necator*, cet ouvrage analyse les principaux facteurs intervenant dans sa croissance et sa multiplication. Les méthodes de lutte et les molécules susceptibles de bloquer son développement sont également abordées ainsi que les approches d'amélioration variétales et de défense de la vigne. Enfin, les différentes méthodes utilisées pour l'isolement, l'identification et les stratégies de lutte sont répertoriées et examinées avec attention. *Erysiphe necator* s'avèrera utile à tous les professionnels de la viticulture, qu'ils exercent dans l'industrie, la production vinicole, la recherche ou l'enseignement.

Introduction. **Taxonomie et physiologie d'Erysiphe necator.** Taxonomie. Physiologie et reproduction de *Erysiphe necator*. **L'oïdium de la vigne et la plante hôte.** Épidémiologie. Sensibilité de la plante hôte. **Méthodes d'isolement, d'identification et stratégies de lutte.** Échantillonnage et traitement des échantillons. Identification. Stratégies de lutte. Bibliographie. Index.

136 p., 15,5 x 24, 2007
ISBN : 978-2-7430-1034-8, 35 €



Précis d'ampélographie pratique

GALET P.

P. Galet éditeur

La précision des textes et des illustrations, ainsi que le complément proposant 64 planches en couleurs contribuent à faire de cet ouvrage un outil de reconnaissance unique dans la littérature viticole.

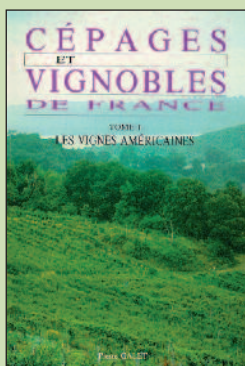
Introduction à l'étude des cépages. Classification phénotypique. Les espèces américaines. Les porte-greffes. Les hybrides producteurs directs. Les raisins de cuve. Les raisins de table. Hors texte en couleur.

322 p., 16 x 24, nombr. fig. et tableaux, 64 planches hors texte couleur, 7^e éd. 1998
ISBN : 2-902771-08-8, **35 €**

CÉPAGES ET VIGNOBLES DE FRANCE

GALET P.

P. Galet éditeur

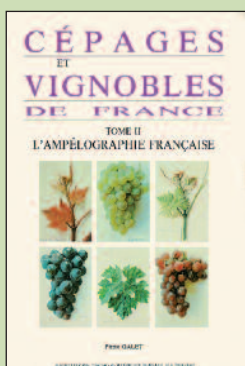


Tome 1 : Les vignes américaines

Grâce à sa précision, ses nombreuses illustrations parmi lesquelles figurent de très belles photographies couleurs, cette encyclopédie constitue un outil unique au monde. Cet ouvrage est devenue le livre de référence de nombreux viticulteurs, pépiniéristes, chercheurs et passionnés de la vigne.

Introduction à l'étude des cépages. Classification phénotypique. Les Vitacées. Les portes-greffes. Les hybrides producteurs directs. Bibliographie. Index alphabétique (plus 3 500 cépages). Table des figure

660 p., 21 x 29,7, nombr. ill. et photos couleurs, 2^e éd. 1988
ISBN : 2-902771-03-7, **100 €**



Tome 2 : L'ampélographie française

Cette encyclopédie unique décrit quelque 300 cépages de cuve ou de table, actuellement cultivés en France, en indiquant leurs synonymes dans diverses langues afin de faciliter les identifications à l'échelle internationale. Une fiche de description botanique illustrée est donnée pour chaque cépage. Les cépages importants bénéficient d'une description détaillée sur planche en couleurs représentant le bourgeonnement, les deux faces de la feuille et la grappe. La dernière partie de l'ouvrage est consacrée aux méthodes de classification et d'identification des cépages, à partir de divers organes herbacés, aoûtés ou des grappes mûres.

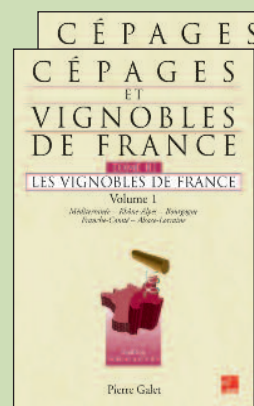
Introduction à l'étude des cépages. Les cépages français et leurs synonymes. Classification générale des cépages. Table des figures.

408 p., 21 x 29,7, nombr. ill., 2^e éd. 1990
ISBN : 2-902771-04-5, **80 €**

CÉPAGES ET VIGNOBLES DE FRANCE

Tome 3 : Les vignobles de France

Prix OIV 2006



Cet ouvrage divise la France en grandes régions afin de correspondre aux traditions viticoles et aux cépages cultivés. Chaque département fait l'objet d'un développement où sont décrits en détail : le climat, les vignobles, l'encépagement et son évolution. L'auteur présente les appellations d'origine, les vins délimités de qualité supérieure, les vins de pays et les vins de table. Ce découpage original et les données qu'il rassemble en font un outil indispensable pour les professionnels : œnologues, techniciens, producteurs, négociants, acheteurs, sommeliers, restaurateurs, économistes, les étudiants, les enseignants et les amateurs de vin.

Volume 1 - Méditerranée - Rhône-Alpes - Bourgogne - Franche-Comté - Alsace-Lorraine

Introduction. Le vignoble français. Les types de vin. Région méditerranéenne. Languedoc-Roussillon. Provence. Corse. **Région de la Vallée du Rhône et des Alpes.** Dauphiné. Rive droite du Rhône. Savoie. Ain. **Franche-Comté. Bourgogne. Région nord-est.** Alsace. Lorraine. Bibliographie. Index. Chaque département est décrit en 7 rubriques : Orographie, Climat, Hydrographie, Régions viticoles, Encépagement, Production viticole, Les crus.

1284 p., 21 x 29,7, nomb. tableaux et cartes, 2004
ISBN : 2-7430-0585-8, **315 €**

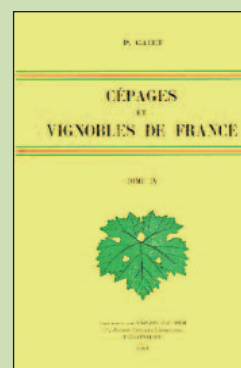
Volume 2 - Champagne-Ardenne - Nord-Picardie - île de France - Nord-Ouest - Centre - Centre-Ouest - Aquitaine et Sud-Ouest - Centre-Sud

Région Champagne-Ardenne. Région Nord-Picardie. Région de l'Île-de-France. Région Nord-Ouest. Normandie. Bretagne. **Région du Centre.** Berry. Orléanais. Maine. Anjou. Poitou. **Région d'Aquitaine ou du Sud-Ouest. Région Centre-Sud.** Auvergne. Marche. Limousin. Conclusion. Annexe. Bibliographie générale. Table des illustrations. Index.

1274 p., 21 x 29,7, 2^e éd., 2006
ISBN : 2-7430-0680-3, **305 €**

Volume 1 + Volume 2

ISBN : 2-7430-0838-5, **555 €**



Tome 4 : Les raisins de table - La production viticole française

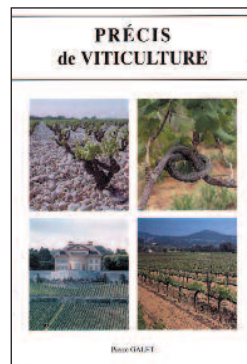
Ce tome est consacré à l'étude des raisins de table français et étrangers, classés par époques de la maturité. Les chapitres suivants sont réservés à l'étude de la production départementale française et de la production mondiale, ainsi qu'au commerce international des raisins de table. La seconde partie du livre correspond à l'étude de la production viticole française, de son évolution, des échanges commerciaux, des types de vins et du trafic maritime.

608 p., 14 x 21, nombr. ill., 1964
ISBN : 2-87777-037-0, **25 €**

Précis de viticulture

GALET P.

P. Galet éditeur



Cette édition a été entièrement recomposée et revue en fonction des nouvelles données scientifiques et des modifications économiques intervenues ces dernières années. L'étude des techniques viticoles a été envisagée sous l'angle de leur évolution en fonction de la disparition progressive de la main-d'œuvre, de la mécanisation pratiquement intégrale de tous les travaux et de tous les moyens mis en œuvre pour abaisser le prix de revient, tout en conservant une qualité suffisante pour ne pas détourner les consommateurs vers d'autres fruits ou d'autres boissons.

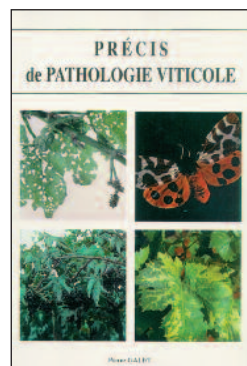
Ampélographie. Morphologie et anatomie de la vigne. Physiologie de la vigne. Le climat. Le sol. Amélioration de la vigne. Multiplication de la vigne. Établissement du vignoble. Mode de conduite de la vigne. Utilisation des produits de la vigne. Géographie viticole. Économie viticole. Index alphabétique.

602 p., 17 x 24, nombr. ill., graph. et photos n. & b., 7^e éd. 2000
ISBN : 2-902771-10-X, 45 €

Précis de pathologie viticole

GALET P.

P. Galet éditeur



Ce grand classique de la viticulture offre une synthèse des données relatives à chaque maladie : description des symptômes, position systématique, biologie, conditions de développement, circonstances favorisant et méthodes de lutte. Des clés de détermination à partir des différents organes de la vigne ont été établies pour permettre une identification rapide de ces diverses affections. L'iconographie très riche facilite l'identification sur le terrain.

Les maladies dues à des végétaux. Les maladies dues à des animaux. Les accidents climatiques. Les maladies physiologiques. Tableaux de reconnaissance des maladies.

296 p., 15,5 x 24, nombr. ill., 32 planches hors texte couleur, 3^e éd. 1999
ISBN : 2-902771-09-6, 35 €

Macromolecules and Secondary Metabolites of Grapevine and Wine

Fruit development, biotic and abiotic stresses, mechanisms of plant defense responses, proteins, glycoproteins, polysaccharides, polyphenolics, aroma compounds and secondary metabolites, physico-chemical and enological aspects.

JEANDET P., CLÉMENT C., CONREUX A.

Intercept - Lavoisier

Proceedings of Macrowine 2006, Reims, May 2006

Fruit Development, Biotic and Abiotic Stresses, Mechanisms of Plant Defense Responses. Proteins, Glycoproteins, Polysaccharides. Polyphenolics, Aroma Compounds and Secondary Metabolites. Physico-Chemical and Enological Aspects.

444 p., 15,5 x 24, 2007
ISBN : 978-2-7430-0965-6, 80 €

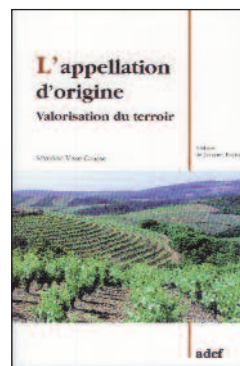
GESTION - DROIT

L'appellation d'origine

Valorisation du terroir

VISSE-CAUSSE S.

Adef



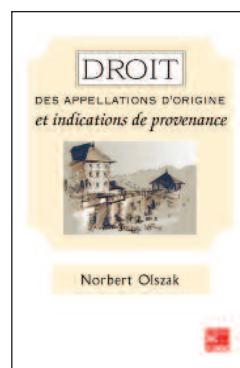
À l'heure où le marché des terrains viticoles atteint des valeurs à l'hectare qui feraient pâlir d'envie certains propriétaires de terrains en centre ville, il était intéressant de s'interroger sur les fondements et la pérennité d'une telle valorisation. Quelle est l'origine d'un tel phénomène ? Le terroir tire-t-il sa valeur de sa localisation, de ses composantes physiques, des procédés de fabrication de ses produits, ou de la singularité de leur nom ? La réponse est : tout cela à la fois. Malgré l'apparente diversité de ces fondements, l'ancienneté de la production viticole, son lien intime avec le territoire et avec de très anciennes pratiques commerciales, a permis de produire un système de protection original, efficace et durable le système juridique de l'appellation d'origine, étendu depuis à d'autres productions que le vin. L'auteur, par une analyse exhaustive des fondements juridiques de ce système, nous fait découvrir un aspect méconnu et passionnant du droit de propriété et de ce qu'il peut produire lorsqu'il est associé à d'autres champs du droit.

328 p., 16 x 24, 2007
ISBN : 978-2-905942-41-8, 34 €

Droit des appellations d'origine et indications de provenance

OLSZAK N.

Éditions Tec & Doc



Les indications géographiques jouent un rôle toujours plus important dans le commerce mondial, mais leurs aspects juridiques sont de plus en plus complexes. Ces dernières années ont en effet été marquées par la multiplication des règles internationales, européennes et françaises, auxquelles leur statut de droit public assure une prédominance sur les autres signes distinctifs de la propriété industrielle. L'explosion des contentieux allant de pair avec cette inflation réglementaire, *Droit des appellations d'origine et indications de provenance* constitue la synthèse récente et pédagogique sur une question de grande importance économique et commerciale.

Les caractères juridiques des indications géographiques. Le régime juridique des indications géographiques. Conclusion. Bibliographie générale. Index.

188 p., 15,5 x 24, 2001
ISBN : 2-7430-0492-4, 39 €



existe aussi sous format électronique (e-book)

www.Lavoisier.fr

Index des auteurs

ALEXANDRE H., 5	FLANZY C., 7	NAVARRÉ C., 2
BERTRAND A., 3	GALET P., 12, 14	OLSZAK N., 15
CORIO-COSTET M.-F., 11	GIRARD G., 4, 8	REYNIER A., 8
DAUFIN G., 6	HUGLIN P., 10	ROBY J.-P., 11
DELANOË D., 5	JEANDET P., 14	SARNI-MANCHADO P., p. 3
DONÈCHE B., 7	LONVAUD-FUNEL A., p. 2	de couverture
DUBRION R.-P., 9	de couverture, 3, 6	TAILLANDIER P., 4
DUTEURTRE B., 2	MORLAT R., 10	VISSE-CAUSSE S., 15

Index des titres

- acquisitions récentes dans les traitements physiques du vin (Les), 7
- acquisitions récentes en chromatographie du vin (Les), 7
- appellation d'origine (Les), 15
- bactéries lactiques en œnologie (Les), 5
- Bases scientifiques et technologiques de l'œnologie, 4
- Bases scientifiques et technologiques de la viticulture, 8
- Biologie et écologie de la vigne, 10
- Cépages et vignobles de France (4 tomes), 12, 13, 14
- champagne (Le), 2
- climats sur les vignobles de France (Les), 9
- Droit des appellations d'origine et indications de provenance, 15
- Du raisin au vin : obtenir et conserver la qualité, 9
- eaux de vie traditionnelles d'origine viticole (Les), 3
- Erysiphe necator, 11
- Macromolecules and Secondary Metabolites of Grapevine and Wine, 14
- Manuel de viticulture, 8
- Microbiologie du vin, p. 2 de couverture, 3
- Œnologie 2003, 6
- Œnologie, 7
- œnologie (L'), 2
- polyphénols en agroalimentaire (Les), p. 3 de couverture
- Précis d'ampélographie pratique, 12
- Précis de pathologie viticole, 14
- Précis de viticulture, 14
- Références Vigne, 11
- séparations par membrane dans les procédés de l'industrie alimentaire (Les), 6
- Traité de viticulture de terroir, 10
- vin – Composition et transformation chimique (Le), 5
- vin – De l'analyse à l'élaboration (Le), 4