

communiqué de presse

Bordeaux, le 27 août 2026

Qualité des vins, œnologie de précision, adaptation à une filière en mutation : l'université de Bordeaux et Biolaffect lancent Oenolledge

Comment préserver la qualité et les caractéristiques sensorielles des vins dans un contexte de changement climatique et sociétal, avec la volonté de proposer une œnologie préventive plutôt que curative ? Pour répondre à ces défis, Biolaffect et l'unité de recherche Œnologie (université de Bordeaux / INRAE / Bordeaux Sciences Agro / Bordeaux INP) de l'Institut des sciences de la vigne et du vin (ISVV) de l'université de Bordeaux officialisent la création du LabCom Oenolledge. Dédié à l'étude des micro-organismes impliqués dans la fermentation et à l'identification de nouveaux leviers technologiques tout au long de l'élaboration du vin, ce partenariat sera inauguré le 3 septembre 2026 à l'ISVV.

La création du laboratoire commun Oenolledge s'inscrit dans une collaboration scientifique de longue date entre les équipes de l'unité de recherche Œnologie de l'ISVV et Biolaffect, entreprise spécialisée dans le développement de produits œnologiques pour la filière vitivinicole. Ce partenariat franchit aujourd'hui une nouvelle étape avec la mise en place d'une structure dédiée à la recherche et à l'innovation au service d'une œnologie plus durable.

En s'appuyant sur des disciplines telles que la microbiologie, la génétique quantitative, le génie des procédés, la biochimie ou la chimie analytique, les travaux du LabCom s'orienteront notamment vers la sélection de micro-organismes, aussi bien pour la bioprotection que pour la fermentation, le développement de nouveaux produits, procédés et pratiques œnologiques, ainsi que l'identification de nouveaux marqueurs sensoriels des vins.

Un lien fort entre les partenaires

Les équipes de recherche des deux partenaires s'intéresseront particulièrement au développement et à l'étude de solutions pour une filière impactée par des changements climatiques et sociétaux, tels que la préservation de l'acidité, la diminution de l'alcool, la réduction des sulfites, ou la recherche de solutions s'appuyant sur des intrants naturels.

Au-delà de l'acquisition de nouvelles connaissances fondamentales, les travaux menés au sein d'Oenolledge visent à préserver l'identité et la qualité des vins, la typicité des cépages, tout en respectant les objectifs marché d'une filière vitivinicole en mutation.

Cette structure symbolise également le lien déjà fort entre des chercheurs et un acteur industriel leader dans ce secteur, créant un cadre propice au développement de projets ambitieux et aux transferts des résultats de la recherche en innovations concrètes, au bénéfice de l'ensemble de la filière vitivinicole.

Programme de l'inauguration du LabCom Oenolodge

Jeudi 3 septembre 2026, à 18h.

Institut des sciences de la vigne et du vin

210 Chemin de Leysotte

33880 Villenave D'Ornon.

En présence de :

- Pour le l'unité de recherche Oenologie de l'ISVV, Patrick Lucas, directeur ;
- Pour l'ISVV, Philippe Darriet, directeur ;
- Pour l'université de Bordeaux, Dominique Rebière, vice-président en charge des relations entreprises et filières au sein de l'université de Bordeaux ;
- Pour Bordeaux INP, Sylvie Renaud, vice-présidente en charge de la recherche et de l'innovation ;
- Pour Bordeaux Sciences Agro, Sabine Brun-Rageul, directrice ;
- Pour INRAE, Olivier Lavialle, président du centre INRAE Nouvelle-Aquitaine-Bordeaux ;

Avec les co-directeurs du laboratoire commun Axel Marchal, responsable scientifique du LabCom, directeur adjoint de l'unité de recherche Oenologie de l'ISVV ; et Virginie Moine, directrice scientifique de Biolaffort.

À propos de Biolaffort

Biolaffort, filiale R&D du Groupe Laffort, officiellement créée en 2011, fait suite à plus de 120 ans d'innovation de la société Laffort au service de la qualité des vins. Aujourd'hui, c'est une équipe multidisciplinaire de plus de 20 chercheurs qui encadre et réalise des projets de recherche avec les instituts académiques et en interne pour proposer de nouvelles solutions et outils œnologiques dans le cadre d'une œnologie de précision raisonnée en adéquation avec ses valeurs environnementales et sociétales.

À propos de l'unité de recherche Oenologie

L'unité mixte de recherche œnologie, officiellement créée en 2022, s'appuie sur près de 150 ans d'histoire au service de la filière vigne et vin. Depuis 2022, elle est placée sous la tutelle de l'université de Bordeaux, d'INRAE, de Bordeaux Sciences Agro et de Bordeaux INP, et rattachée aux départements Sciences de l'Environnement, TRANSFORM et MICA. Hébergée à l'Institut des sciences de la vigne et du vin de l'université de Bordeaux, elle constitue aujourd'hui un pôle majeur de recherche en œnologie, alliant héritage scientifique, innovation et expertise multidisciplinaire.

Contact presse :

Université de Bordeaux : Sophie Serhani, sophie.serhani@u-bordeaux.fr, 06 77 74 38 87.

