

Échappées inattendues

CNRS

12.04.2025 | Cité du Vin, Bordeaux

ET SI ON S'ÉCHAPPAIT ?

Dans les vignobles de demain ou lors d'une dégustation, prenez goût aux Échappées inattendues du CNRS à la Cité du Vin, ce lieu culturel consacré au vin en tant que patrimoine universel et qui met à l'honneur les vignobles à travers toutes leurs facettes !

Acteur majeur de la recherche mondiale qui relève les défis d'aujourd'hui et de demain, le CNRS vous invite, le temps d'une journée, d'une conférence ou de quelques minutes seulement à découvrir la vigne et le vin comme vous n'avez jamais osé l'observer.

Immersion sensorielle, observation d'une alliée de longue date qui façonne le vin et notre santé : partagez des expériences inédites avec des scientifiques et spécialistes de tous horizons, par des moyens inattendus !

**Vous nous faites confiance pour faire de la science,
faites-nous confiance pour vous la raconter.**

Pour en savoir plus : echappeesinattendues.cnrs.fr



7 Conférences démo

L'ALCHIMIE PHYSIQUE DU VIN : DE LA CHIMIE DU VIN À LA PHYSIQUE DU GOÛT

Au cours d'une dégustation, plongez dans l'univers fascinant de l'alchimie physique du vin, où histoire et science se rencontrent pour dévoiler les secrets de sa fabrication. À travers des démonstrations pratiques et des explications scientifiques, explorez la transformation des raisins et les phénomènes physiques qui influencent la dégustation.

LA LEVURE : NOTRE ALLIÉE MILLÉNAIRE FACE AUX ÉNIGMES DU TEMPS

Depuis 10 000 ans, elles sont au cœur de notre alimentation. Grâce à la fermentation, elles créent le pain et le vin... Mais leur influence ne s'arrête pas là ! Aux côtés des scientifiques, observez et apprivoisez les levures ! Explorez le temps sous toutes ses formes, de la transformation des aliments à celle de nos propres cellules.

X Micro-conférence

LA SCIENCE EN VERRE

Un rendez-vous, trois mini-conférences de 10 minutes abordant la thématique du vin, sous le prisme de la physique. Trois points de vue apportent des éclairages différents sur la détection de l'authenticité des bouteilles de vin, sur l'utilité des oméga 3 et antioxydants, et sur les propriétés physiques des liquides.

Conférence immersive

LE VIN EN IMMERSION

Installez-vous confortablement et laissez-vous transporter par les images. Une expérience unique en immersion au cœur des sciences et du vin, hors du temps et de l'espace. Venez découvrir des espaces inexplorés avec pour seul repère, la voix du scientifique qui vous servira de guide.

>> Cinémascience

QUEL VIN BOIRONS-NOUS EN 2050 ?

En 2050, nos vins auront des arômes inédits, façonnés par de nouvelles conditions climatiques, économiques et culturelles. Tandis que la viticulture s'adapte, de nouveaux vignobles émergent. Aux côtés de trois experts, explorez ces mutations à travers des extraits de films, illustrant et débattant des évolutions qui façoneront les vins de demain.

E Expositions

Dans le Hall Garonne, partez à la rencontre des vigneronnes et vigneron de Bourgogne, à travers l'œil du photographe Michel Joly.

Dans les Jardins de la Cité du Vin, Delphine Trentacosta vous embarque pour un voyage poétique au cœur des mouvements de l'océan, du littoral et de son érosion.

PROGRAMMATION

11h (45 min)	LA SCIENCE EN VERRE Salon Lafayette 2 1 ^{er} étage	L'ALCHIMIE PHYSIQUE DU VIN : DE LA CHIMIE DU VIN À LA PHYSIQUE DU GOÛT Salle de dégustation 2 1 ^{er} étage
12h (45 min)	LA SCIENCE EN VERRE Salon Lafayette 2 1 ^{er} étage	L'ALCHIMIE PHYSIQUE DU VIN : DE LA CHIMIE DU VIN À LA PHYSIQUE DU GOÛT Salle de dégustation 2 1 ^{er} étage

14h (45 min)	LA LEVURE : NOTRE ALLIÉE MILLÉNAIRE FACE AUX ÉNIGMES DU TEMPS Salon Lafayette 2 1 ^{er} étage	LE VIN EN IMMERSION Salle de dégustation 1 1 ^{er} étage
15h (45 min)	LA LEVURE : NOTRE ALLIÉE MILLÉNAIRE FACE AUX ÉNIGMES DU TEMPS Salon Lafayette 2 1 ^{er} étage	LE VIN EN IMMERSION Salle de dégustation 1 1 ^{er} étage
16h (1h30)	QUEL VIN BOIRONS-NOUS EN 2050 ? Auditorium Thomas Jefferson 1 ^{er} étage	

EXPOSITIONS EN ACCÈS LIBRE

Hall Garonne - Jardins de la Cité du Vin



Entrée gratuite et inscription obligatoire sur place ou sur laciteduvin.com/fr/agenda