

Reims, le 17 octobre 2013,

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Contact :

Service Communication :

Marie Odette VICTOR
Tél. : 03 26 91 81 89
03 26 91 39 41

**Equipe Effervescence, Champagne
et Application du GSMA (UMR
CNRS 7331):**

Gérard LIGER-BELAIR
gerard.liger-belair@univ-reims.fr

L'Université de Reims Champagne-Ardenne reçoit le prix à l'innovation décerné dans le cadre du VITeff 2013, dans la catégorie «laboratoire de recherche».

Ce prix à l'innovation vient récompenser les travaux de recherche menés à l'Université de Reims Champagne-Ardenne sur l'effervescence des vins de Champagne.

Depuis janvier 2012, ces recherches sur l'effervescence sont menées par l'équipe «Effervescence, Champagne et Applications» du GSMA, laboratoire labellisé du CNRS dirigé par le professeur Georges Durry. L'équipe «Effervescence, Champagne et Applications», dirigée par le professeur Gérard Liger-Belair, travaille sur la compréhension des phénomènes à l'origine de la formation, du comportement, et du rôle des bulles lors d'une dégustation de champagne ou de vins effervescents.

L'équipe est constituée de chercheurs issus d'horizons divers - à savoir Gérard Liger-Belair, spécialiste des bulles et de la physique des liquides, Clara Cilindre qui étudie la chimie des arômes du vin, Bertrand Parvite et Hamid Hamdouni, deux spécialistes de la modélisation informatique, ainsi que Barbara Poty, assistante ingénieure, qui apporte quant à elle un soutien technique précieux.

Ce prix est donc une vraie reconnaissance pour l'Université et pour le laboratoire du GSMA. Gérard Liger-Belair a associé à ce prix ses collègues du GRESPI (dirigé par le professeur Guillaume Polidori) et de l'URVVC (dirigé par le professeur Christophe Clément), qui collaborent depuis de nombreuses années à la recherche sur ces thématiques et contribuent ainsi à la diffusion des connaissances sur le sujet.

L'équipe Effervescence a remercié chaleureusement l'Association Recherche Œnologique Champagne et Université (AROCU), pour leur soutien moral et financier, et pour l'interface très efficace qu'elle a su créer entre les professionnels champenois et les recherches universitaires menées sur la Vigne et le Vin à l'URVVC et au GSMA.

Le VITeff est le Salon International des Technologies des vins Effervescents, à ce titre c'est un lieu d'échanges et de réflexions, qui en fait le rendez-vous incontournable pour l'ensemble des acteurs de la filière.

