

## Hommage à Claude FLANZY

CARBONNEAU A. et Collègues

**Claude FLANZY, Curriculum Vitae (Faits marquants) .....** 03

Avec ce numéro spécial qui fait revivre certains de ses écrits importants, le PAV rend un hommage particulier à Claude FLANZY, grande personnalité de la filière vitivinicole et œnologue réputé, décédé le 6 Août 2014 à Montpellier.

Mots thématiques Français : Filières vitivinicole, Œnologie

Mots clés Français : Claude FLANZY, Curriculum Vitae, Hommage

**Claude FLANZY, Curriculum Vitae.....** 03

*With this special number which revives some of his major writings, the PAV gives a particular homage to Claude FLANZY, great personality of the wine sector and famous oenologist, who died on 6 August 2014 in Montpellier.*

Mots thématiques Anglais : Wine sector, Œnology

Mots clés Anglais : Claude FLANZY, Curriculum Vitae, Homage

## Chronique

FLANZY C.

**Titre alcoométrique et usage du vin.....** 09

Une réflexion est proposée sur l'évolution de la teneur en alcool des vins et les façons de s'y adapter.

Mots thématiques Français : Œnologie, Filière vitivinicole

Mots clés Français : Teneur en alcool du vin, Types de vins, Consommation de vin,

Changement climatique, Evolution du marché

**Alcohol content and wine use.....** 09

*A thinking is proposed on the evolution of the wine alcohol content and on the ways of adaptation.*

Mots thématiques Anglais : Œnology, Wine sector

Mots clés Anglais : Wine alcohol content, Wine types, Wine consumption, Climate change,

Market evolution

## Articles

FLANZY C. - Article

**Métabolisme anaérobie et maturation du raisin.....** 10

Article majeur sur la biochimie du métabolisme anaérobie du raisin en liaison avec sa maturation et sa fermentation, extrait de l'ouvrage « Œnologie ».

Mots thématiques Français : Œnologie, Raisin-Vin

Mots clés Français : Métabolisme anaérobie, Biochimie du raisin, Cellule,

Maturation, Fermentation

**Anaerobic metabolism and grape berry maturation.....** 10

*Major article on the biochemistry of the grape berry anaerobic metabolism, in connexion with its maturation and its fermentation from the book "Œnology".*

Mots thématiques Anglais : Œnology, Grape berry-wine

Mots clés Anglais : Anaerobic metabolism, Grape berry Biochemistry, Cell,

Maturation, Fermentation

FLANZY C.

**Influence des méthodes de chauffage de la vendange, de sulfitation, conservation, désulfitation et de concentration des moûts sur la composition des jus de raisins et des concentrés obtenus .....** 21

Présentation des techniques œnologiques novatrices, notamment le chauffage de la vendange, et de leurs effets sur la composition des jus et concentrés de raisin.

Mots thématiques Français : Œnologie

Mots clés Français : Chauffage de la vendange, Sulfitation, Désulfitation, Concentration,

Composition, Jus de raisins, Moût concentré

|  |   |
|--|---|
| <i>Influence of methods of grapes warming, of sulphitation, conservation,<br/>desulphitation and of musts concentration on the composition of the obtained<br/>grape juices and concentrates .....</i> | <b>21</b>   |
| <i>Presentation of innovative œnological technics, particularly the grapes warming, and their effects on the composition<br/>of grape juices and concentrates.</i>                                     |   |
| <i>Mots thématiques Anglais :</i>  | <i>(Enology</i>   |
| <i>Mots clés Anglais :</i>   | <i>Grapes warming, Sulphitation, Desulphitation, Concentration,<br/>Composition grape juice, Must concentrate</i> |

#### FLANZY C.

|   |  |
|---|--|
| <b>Essais de vinification des cépages Corses Nielluccio et Sciaccarellu.....</b>  | <b>24</b>  |
| Diverses techniques de vinification sont expérimentées sur les cépages Corses Nielluccio et Sciaccarellu, afin de trouver les mieux adaptées aux types de vins recherchés avec ces cépages.                                   |  |
| <i>Mots thématiques Français :</i>  | <i>Œnologie, Cépage</i>  |
| <i>Mots clés Français :</i>   | <i>Techniques de vinification, Cépages Corses, Nielluccio, Sciaccarellu</i>    |
| <b>Wine-making experiments of Corsican vine varieties Nielluccio and Sciaccarellu .....</b>   | <b>24</b>  |
| <i>Different wine-making technics are experimented on Corsican vine varieties Nielluccio and Sciaccarellu, in order to find the most suitable according to the wine types which are looked for with those vine varieties.</i> |  |
| <i>Mots thématiques Anglais :</i>   | <i>(Enology, Vine variety</i>  |
| <i>Mots clés Anglais :</i>  | <i>Wine-making technics, Corsican vine varieties, Nielluccio, Sciaccarellu</i> |

#### FLANZY C.

|   |  |
|---|--|
| <b>Sur la récolte mécanique de la vendange .....</b>  | <b>30</b>  |
| Une première réflexion est proposée sur le développement de la vendange mécanique et sur son adaptation aux divers vignobles.     |  |
| <i>Mots thématiques Français :</i>  | <i>Œnologie, Mécanisation</i>                                  |
| <i>Mots clés Français :</i>   | <i>Récolte mécanique, Qualité du vin, Types de vignobles</i>   |
| <b>About mechanical harvesting of grapes .....</b>  | <b>30</b>  |
| <i>A first thinking is proposed on the development of mechanical harvesting and on its adaptation to the different vineyards.</i> |  |
| <i>Mots thématiques Anglais :</i>   | <i>(Enology, Mechanization</i>                                 |
| <i>Mots clés Anglais :</i>  | <i>Mechanical harvesting, Wine quality, Types of vineyards</i> |