

Maître de Conférences

Université de Bourgogne - Institut
Universitaire de la Vigne et du Vin Rue
Claude Ladrey
21 000 Dijon – France

Bureau 222

Tél : 00(33)380396192

Chloe.roullier-gall@u-bourgogne.fr



Thématiques de recherche :

Mes recherches ont pour objectif de décrire l'espace chimique des vins dans leurs complexités à l'aide d'outils hautement résolus tels que la HRMS et la LC-MS. J'utilise la métabolomique, la chimie analytique et les statistiques depuis 2011 pour l'analyse du vin et des aliments. Mes recherches actuelles sont principalement centrées sur la compréhension des interactions entre micro-organismes.

Cursus

Licence en biologie – Université de Bourgogne- 2008

Master en sciences des aliments – Université de Bourgogne - 2011

Doctorat en biologie et chimie analytique « Analyses métabolomique du vin : « Chemical messages in a bottle ».» Cotutelle entre l'Université de Bourgogne et l'Université technique de Munich – 2014

J'interviens actuellement dans les formations suivantes :

- *Diplôme National d'œnologie*

Cours, Travaux pratiques et Travaux dirigés: technologie des vinifications - pratiques œnologiques - composition et évolution du vin - techniques d'analyse des mouts et des vins - métrologie - tutorat de stage - conduite de projets.

- *Master Procédés Fermentaires pour l'Agro-Alimentaire (Master 2)*

Suivi des Stages de Fin d'études

- *L3 Sciences Vigne*

Travaux dirigés en chimie appliquée aux Vins (Module Œnologie)

- *Diplôme Technicien en Œnologie*

Travaux pratiques de physico-chimie appliquée aux Vins

Quelques travaux caractéristiques dans le domaine de spécialité

- **Roullier-Gall C**, Kanawati B, Hemmler D, Witting MA, Gougeon RD, Schmitt-Kopplin P. Electrochemical triggering of the Chardonnay wine metabolome. *Food Chemistry*. 2019 (*IF* 5.399)
- Petitgonnet C, Klein G, **Roullier-Gall C**, Schmitt-Kopplin P, Quitanilla-Cass B, Vichi S, Julien-David D, Alexandre H. Influence of cell-cell contact between *L. thermotolerans* and *S. cerevisiae* on yeast interactions and the exo-metabolome. *Food microbiology*. 2019 (*IF* 4.089)
- **Roullier-Gall C**, Signoret J, Hemmler D, Witting MA, Kanawati B, Schäfer B, Gougeon RD, Schmitt-Kopplin P. Usage of FT-ICR-MS metabolomics for characterizing the chemical signatures of Barrel Aged whisky. *Frontiers in Chemistry*. 2018 (*IF* 3.782)

- Hemmler D, **Roullier-Gall C**, Marshall JW, Rychlik M, Taylor AJ, Schmitt-Kopplin P. Insights into the Chemistry of Non-Enzymatic Browning Reactions in Different Ribose-Amino Acid Model Systems. *Scientific reports*. 2018 (*IF 4.122*)
- **Roullier-Gall C**, Heinzmann SS, Garcia JP, Schmitt-Kopplin P, Gougeon RD. Chemical messages from an ancient buried bottle: metabolic for wine archeochemistry. *Npj Science of Food*. 2017
- **Roullier-Gall C**, Hemmler D, Gonsior M, Li Y, Nikolantonaki M, Aron A, Coelho C, Gougeon RD, Schmitt-Kopplin P. Sulfites and the wine metabolome. *Food Chemistry*. 2017 (*IF 5.399*)
- **Roullier-Gall C**, Mazéas L and Schmitt-Kopplin P. Extraction et analyses des métabolites: métabolomique environnementale. La microbiologie moléculaire au service du diagnostic environnemental. ADEME, 2016.
- Grangeteau C., **Roullier-Gall C.**, Rousseaux S., Gougeon R., Schmitt-Kopplin P., Alexandre H. and Guilloux-Benatier M. Wine microbiology is driven by vineyard anthropogenic factors. *Microbial Biotechnology* 2016. (*IF 4.857*)
- **Roullier-Gall, C.**, Witting, M., Tziotis, D., Ruf, A., Gougeon, R. D., and Schmitt-Kopplin, P. Integrating analytical resolutions in non-targeted wine metabolomics. *Tetrahedron*. 2015 (*IF 2.379*)
- Jeandet, P., Heinzmann, S. S., **Roullier-Gall, C.**, Cilindre, C., Aron, A., Deville, M. A., Moritz, F., Karbowski, T., Demarville, D., Brun, C., et al. Chemical messages in 170-year-old champagne bottles from the Baltic Sea: Revealing tastes from the past. *PNAS* 2015. (*IF 9.580*)
- **Roullier-Gall C.**, Lucio M., Noret L., Schmitt-Kopplin P. and Gougeon R.D. How subtle is the “terroir” effect? Chemistry-related signatures of two "Climats de Bourgogne". *PlosOne*, 2014 (*IF 2.766*)
- **Roullier-Gall, C.**, Witting, M., Gougeon, R. D., and Schmitt-Kopplin, P. High precision mass measurements for wine metabolomics. *Frontiers in Chemistry*. 2014 (*IF 3.782*)