

À l'issue de la formation vous saurez :

- Participer à l'établissement d'un vignoble
- Evaluer les critères de qualité de la matière première
- Vinifier différents cépages
- Elaborer et exécuter les traitements nécessaires au cours de l'itinéraire de vinification
- Interpréter les analyses physico-chimique
- Gérer le chantier de mise en bouteille
- Contrôler la cohérence des interventions et des processus
- Elaborer des produits conformes
- Prendre en charge l'ensemble des processus et des contrôles relatifs au management de la qualité dans le respect des normes nationales et internationales
- Assurer la traçabilité du produit
- Garantir la sécurité sanitaire et alimentaire du produit

Lieu de la formation :



L'Institut Universitaire de la Vigne et du Vin Jules Guyot

2 rue Claude Ladrey -
21000 Dijon, France



Consultez la fiche de formation
complète

Effectif : 35 étudiants/année

Contactez-nous :

formation-initiale.iuvv@u-bourgogne.fr
Tel. : 03 80 39 61 90

vigne-vin.sefca@u-bourgogne.fr
Tel. : 06 65 97 87 86

Responsable de formation 1re année
Chloé ROULLIER-GALL
03 80 39 61 92
Chloe.Roullier-Gall@ube.fr

Responsable de formation 2e année
Hervé ALEXANDRE
03 80 39 63 93
rvalex@ube.fr



Diplôme National d'Oenologue

Formation accessible en
alternance

www.iuvv.u-bourgogne.fr

UNE FORMATION ACCESSIBLE APRÈS BAC+3

La formation a pour objectif de former des œnologues qui auront pour missions notamment :

- De collaborer à l'établissement et à la culture des vignobles
- De participer à la conception de matériel utilisé en technologie et en équipement des caves
- De diriger la vinification, la sélection, l'élevage, la conservation, le vieillissement et la mise en bouteille du vin
- D'utiliser l'analyse sensorielle dans toutes les phases d'élaboration et de conservation du produit
- De savoir adapter le produit aux contraintes de production et à la demande du marché
- De réaliser les analyses (physiques, chimiques et microbiologiques) des produits concernés en interprétant les résultats
- D'initier et former à la découverte des vins et produits dérivés
- De maîtriser le contrôle qualité pour la filière vinicole (environnement, santé, sécurité)
- De procéder aux recherches technologiques.



Les + de cette formation

- Possibilité de formation en alternance.
- Formation assurée en partie par des professionnels de la filière et adossée à un centre de recherche international
- Présence d'un domaine viticole pour les travaux pratiques :



Les perspectives de carrières :

Si la majorité des œnologues travaille dans la production vinicole (domaines, caves coopératives, négoce), leur polyvalence leur permet d'exercer dans une grande diversité de métiers :

- Le conseil œnologique et viticole (mais aussi produits distillés, cidre, ...)
- Les analyses œnologiques
- Assurance qualité (Négoces, cave coopératives, domaines)
- Le commerce du vin, de détail ou de négoce
- La recherche
- L'enseignement
- Les organisations professionnelles du secteur vitivinicole
- Les administrations intervenant dans le domaine vitivinicole
- Le journalisme technique et scientifique

Pour en savoir plus:

<https://www.oenologuesdefrance.fr/pages/l-oenologue>

Une formation riche et complète qui permet d'avoir tout le bagage de connaissances pour entamer une carrière dans l'œnologie



Etudiant
promotion
2023-2024