

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
- Gérer l'ensemble des processus et contrôles qualité selon les 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@ube.fr

Tel. : 03 80 39 61 90

vigne-vin.sefca@ube.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

- Maria NIKOLANTONAKI : 03 80 39 61 95
- maria.nikolantonaki@ube.fr



IUVV
INSTITUT JULES GUYOT
UNIVERSITÉ
BOURGOGNE EUROPE



**Diplôme National
d'Oenologue**
Formation accessible en
alternance



SERVICE COMMUN
DE FORMATIONS CONTINUE
ET PAR ALTERNANCE (SEFCA)
UNIVERSITÉ
BOURGOGNE EUROPE

www.iuvv.ube.fr

Une formation accessible après Bac+3

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

- 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 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/-/oenologue>

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

”

Etudiant
promotion
2024-2025