

🕒 Offre en cours de modification : les informations concernant le contenu des enseignements peuvent évoluer jusqu'au 30 septembre



SCIENCES, TECHNOLOGIES, SANTÉ (STS)

DU Technicien en œnologie



Composante
Institut
Universitaire de
la Vigne et du
Vin Jules Guyot

Présentation

Ce diplôme universitaire a pour ambition de développer et de consolider les connaissances et compétences indispensables à une production vinicole de qualité. Il permet d'acquérir une maîtrise solide des aspects scientifiques et techniques de l'élaboration du vin, depuis la vinification jusqu'à la préparation à la mise en bouteille, en intégrant les analyses physio-chimiques, microbiologiques et sensorielles. Compatible avec un emploi, il s'adresse également aux salariés avec une prise en charge des frais de formation, par l'entreprise ou en auto-financement.

Il s'adresse à toute personne passionnée par le secteur vitivinicole, ainsi qu'aux professionnels de la filière : exploitants et salariés viticoles.

• Lieu de formation : **Institut Universitaire de la Vigne et du Vin**

• Rythme de la formation : Les vendredis d'octobre à juin

Les thèmes traités sont :

- Composition de la matière première, maturation des raisins et suivis analytiques

- Élaboration du vin et gestion des fermentations (blanc, rouge, effervescent, vinifications spéciales)
- Élevage des vins, pratiques œnologiques (filtrations, stabilisations...)
- Analyse sensorielle et dégustation œnologique
- Environnement vitivinicole (viticulture durable, législation, pédoclimats) avec visites d'exploitations

Formation avec accès santé : Non

Objectifs

Ce diplôme a pour objectif de former des techniciens capables d'intervenir à toutes les étapes de l'élaboration du vin, en maîtrisant les aspects scientifiques, techniques et pratiques de l'œnologie. À l'issue de la formation, les participants seront en mesure de :

- Comprendre et maîtriser les processus de vinification, d'élevage et de conditionnement des vins
- Réaliser et interpréter des analyses œnologiques
- Assurer le suivi technique et qualitatif des vins, de la récolte à la mise en bouteille
- Mettre en œuvre les bonnes pratiques d'hygiène, de sécurité et de traçabilité
- Participer aux choix techniques en fonction des objectifs de production et du type de vin recherché



- Identifier les défauts des vins et proposer des actions correctives
- S'adapter aux évolutions techniques, réglementaires et environnementales du secteur viti-vinicole

Capacité d'accueil globale : 20 étudiants

Compétences acquises

Les compétences acquises permettent de mieux maîtriser les différents procédés d'élaboration du vin.

- Être capable d'effectuer un suivi analytique des moûts et des vins
- Suivre les processus de vinification et d'élevage des vins
- Maîtriser les pratiques oenologiques (filtration, stabilisation, collage)
- Identifier les maladies et accidents du vin ; mettre en place la prévention et le traitement
- Effectuer des analyses sensorielles et dégustations oenologiques
- Respecter les aspects législatifs

Les + de la formation

Formation compatible avec un emploi pour acquérir de nouvelles compétences ; la majorité des candidats sont salariés. Échanges pédagogiques concrets et professionnalisants. L'articulation des enseignements théoriques, travaux pratiques et cas concrets permet d'acquérir une maîtrise opérationnelle des techniques œnologiques actuellement demandées par les entreprises.

Organisation

Contrôle des connaissances

Le Diplôme Universitaire Technicien en OEnologie est délivré sous réserve de la validation de l'ensemble des épreuves, celles-ci n'étant pas compensables entre elles.

- Épreuve 1 : Pratique d'analyses de laboratoire
- Épreuve 2 : Pratique d'analyses sensorielles du vin
- Épreuve 3 : Examens écrits sur les connaissances techniques

Admission

Conditions d'accès

La formation s'adresse aux personnes majeures titulaires d'un baccalauréat ou disposant d'une expérience professionnelle ou personnelle susceptible de faire l'objet d'une validation des acquis. Elle vise toute personne souhaitant monter en compétence sur des missions en oenologie, que ce soit pour intégrer la filière vitivinicole, répondre à des exigences liées à un poste existant, progresser au sein de son entreprise.

Modalités de candidatures

Le dépôt de candidature est à effectuer sur la plateforme e-candidat à des dates précises mises à jour chaque année sur le site de l'IUVV : <https://iuvv.ube.fr/diplomes-universitaires> diplôme-universitaire-de-technicien-en-oenologie

Avant tout dépôt de candidature, il est fortement conseillé de contacter : vigne-vin.sefca@ube.fr, afin de déterminer au mieux votre parcours de formation.

L'admission est prononcée lors d'une commission pédagogique.

🕒 Offre en cours de modification : les informations concernant le contenu des enseignements peuvent évoluer jusqu'au 30 septembre



Infos pratiques

Contacts

Référent administratif formation professionnelle
et apprentissage

Sandrine CARNIO

☎ 06 58 81 09 42

✉ vigne-vin.sefca@ube.fr

Secrétariat pédagogique

Anne-Marie FLACK

☎ 06 65 97 87 86

✉ vigne-vin.sefca@ube.fr

Campus

🏠 Campus de Dijon

🕒 Offre en cours de modification : les informations concernant le contenu des enseignements peuvent évoluer jusqu'au 30 septembre



Programme

Bloc - COMPOSITION DE LA MATIERE PREMIERE : 31 heures

	Nature	CMI	CM	TD	TP	TER	ECTS
Rappels de chimie	Matière						
Composition et maturation des raisins	Matière						
Evolution des composés phénoliques	Matière						
Suivi analytique et dosages	Matière						
Enrichissements de la matière première	Matière						

Bloc - ELABORATION DU VIN ET SUIVI ANALYTIQUE : 58 heures

	Nature	CMI	CM	TD	TP	TER	ECTS
Levures et fermentation alcoolique	Matière						
Pratique d'un levurage	Matière						
Vinification en blanc	Matière						
Vinification en rouge	Matière						
Elaboration des vins effervescents	Matière						
Vinifications spéciales	Matière						
Travaux pratiques d'analyse de l'évolution du vin (SO ₂ , alcool, acidité, pH, sucres, couleur, FML,...)	Matière						

Bloc - ELEVAGE DES VINS - PRATIQUES OENOLOGIQUES - 31 heures

	Nature	CMI	CM	TD	TP	TER	ECTS
La fermentation malolactique (FML)	Matière						
L'élevage sous-bois	Matière						
Gestion de l'oxygène en oenologie	Matière						
Précipitations tartriques, collage, filtration, produits oenologiques	Matière						
Maladies et altérations microbiologiques	Matière						
Casses et troubles physicochimiques	Matière						

🕒 Offre en cours de modification : les informations concernant le contenu des enseignements peuvent évoluer jusqu'au 30 septembre



Bloc - ANALYSE SENSORIELLE - DEGUSTATIONS OENOLOGIQUES : 24 heures

	Nature	CMI	CM	TD	TP	TER	ECTS
Bases de la physiologie du goût	Matière						
Analyse sensorielle	Matière						
Dégustations oenologiques	Matière						

Bloc - ENVIRONNEMENT VITI-VINICOLE : 25 heures

	Nature	CMI	CM	TD	TP	TER	ECTS
Histoire des pratiques vinicoles	Matière						
Pédoclimats, vignes et terroirs	Matière						
Réglementation vitivinicole	Matière						
Visites d'exploitations viti-vinicoles	Matière						