

Les métiers de la vinification

ŒNOLOGUE

Il (elle) contribue à l'amélioration de la qualité du vin. Il (elle) intervient soit en production, soit en conseil auprès de viticulteurs.

En production viticole, ses missions sont :

- surveiller les différentes opérations de la vinification
- encadrer le travail dans les caves
- contrôler les fermentations, le traitement des vins, le conditionnement et la distillation
 - déguster les vins aux différentes étapes de leur élaboration
 - les commercialiser en France et à l'étranger.



Il exerce son métier :

- dans des exploitations viticoles importantes
- dans des caves coopératives
- dans le négoce

En conseil, auprès des viticulteurs, ses missions sont :

- analyser les raisins, vérifier leur maturité
- recommander la période de vendanges
- surveiller les vinifications
- proposer les assemblages à réaliser, le choix des cépages, la plantation des vignes et les analyses sur prélèvements des raisins et des moûts

Il exerce son métier :

- comme salarié d'un centre ou d'un laboratoire d'œnologie
- comme prestataire indépendant

Analyse

Maîtrise

Connaissance

Rigueur

Pour en savoir plus

www.oenologuesdefrance.fr

www.portea.fr

www.cidj.com

www.onisep.fr

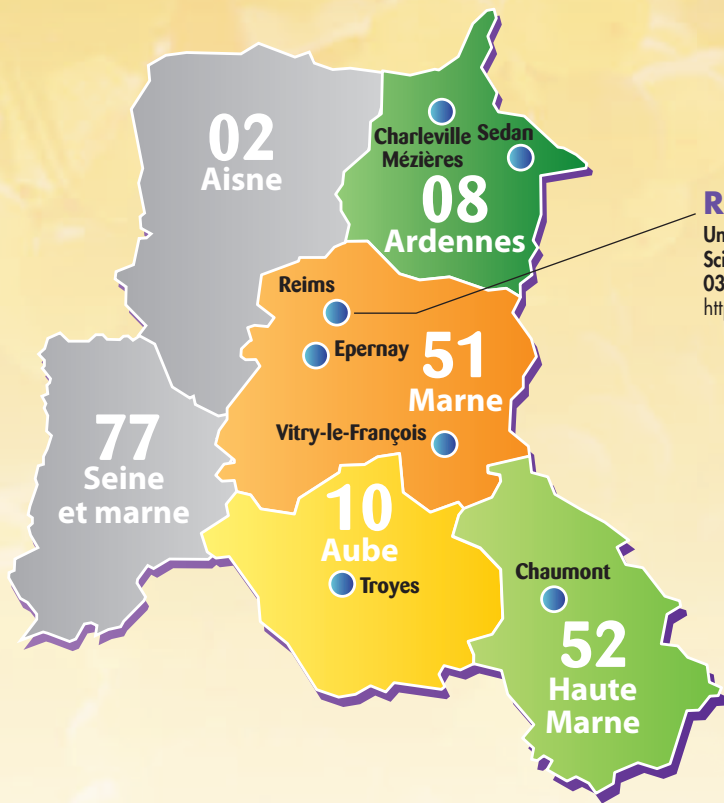
ONISEP – Parcours – Les métiers de l'agriculture - 2009



Formations en région

Ce métier est accessible à partir d'un Bac +2 (type BTS Viticulture œnologie) ou une licence biologie, chimie, biochimie, agronomie ou équivalent.

DNO (Diplôme National d'œnologie)



Reims

Université de Reims - UFR
Sciences exactes et naturelles
03 26 91 34 19
<http://www.univ-reims.fr>

**Pour consulter l'ensemble
des formations en région,
rendez-vous sur :**

www.Onisep.fr
(formation initiale)

www.formationchampagneardenne.org
(formation continue)

