



OENOLOGUE



Mission

L'œnologue a pour principale activité la vinification. Il a pour vocation d'améliorer la qualité du vin.

Activités



L'œnologue peut occuper deux fonctions distinctes : œnologue en production viticole (exploitation viticole importante, cave coopérative, négoce...) ou œnologue-conseil (salarié d'un centre, d'un laboratoire d'œnologie ou prestataire indépendant).

L'œnologue en production viticole :

- Il optimise l'ensemble des étapes d'élaboration du vin (vinification, élevage...), pratique des analyses et des dégustations.
- Il participe à l'élaboration et au respect des démarches qualité.
- Il travaille en étroite relation avec le chef de culture : il donne un avis sur les pratiques viticoles, contrôle le goût et la maturité du raisin, définit les futurs assemblages de parcelles avant vinification.
- Il peut participer au conditionnement du vin en sélectionnant les matières sèches (fûts, bouchons, bouteilles...).
- Il peut également accueillir les clients et faire déguster les vins.

L'œnologue-conseil :

- Il accompagne et conseille les viticulteurs dans la production de leurs vins. Il intervient sur tout le processus d'élaboration du vin de la production du raisin jusqu'à la mise en bouteille.

- Il analyse les raisins, vérifie leur maturité et recommande la période des vendanges.
- Il surveille les vinifications, propose les assemblages à réaliser.
- Il déguste régulièrement pour surveiller l'élevage du vin, pratique des échantillonnages et les fait analyser en laboratoire. En fonction des résultats observés et des propos recueillis auprès du producteur, il conseille sur les traitements à réaliser.

Conditions d'exercice

L'œnologue peut être salarié ou indépendant.

En tant que salarié, il travaille le plus souvent dans un centre ou laboratoire œnologique, dans une cave coopérative, dans une société de négoce ou, plus rarement, dans une exploitation viticole.

En production, comme le responsable qualité, l'œnologue est directement rattaché à la Direction (employeur ou directeur d'exploitation) et n'a pas de pouvoir hiérarchique sur le personnel du chai, sauf s'il a aussi la fonction de maître de chai.

Indépendant, il est prestataire de service auprès de plusieurs domaines viticoles : il conseille les exploitations sur le terrain.





Compétences et qualités

L'œnologue doit, en plus de ses **connaissances scientifiques** en œnologie, posséder des **connaissances techniques en viticulture**. Son **sens des responsabilités** et sa **vigilance** sont indispensables à la supervision de toutes les étapes du processus d'élaboration du vin. Il doit faire preuve de **capacités d'écoute et d'analyse** pour élaborer le vin souhaité.

Formation

- DNO (Diplôme National d'Oenologie) : diplôme préparé en 2 ans après un DEUG Sciences de la nature et de la vie, un BTS viticulture-œnologie, un DUT chimie ou génie biologique, l'admissibilité aux écoles d'ingénieurs ENSA et INA.

Perspectives d'évolution

En exploitation, il peut évoluer vers un poste de **directeur technique**. Pour cela, il doit approfondir ses connaissances en viticulture et en management.

S'il souhaite être plus autonome, il peut s'installer et devenir **œnologue indépendant**. Il est nécessaire pour cela qu'il acquiert des connaissances en gestion et qu'il développe ses capacités relationnelles.

Il peut également exercer des **fonctions commerciales ou de marketing**, mais doit pour cela développer des connaissances dans ces secteurs. Il doit également maîtriser l'anglais, avoir le goût du contact et connaître les marchés de la vigne et du vin.

Son diplôme d'œnologue lui permet aussi d'occuper des fonctions d'**enseignant** ou des fonctions dans la **recherche**



Pierre Guérin, Oenologue conseil à Bergerac (24)

Qu'est ce que le métier d'œnologue conseil ?

L'œnologie conseil, c'est avant tout une histoire d'Hommes et de relationnel. Beaucoup de discussions, de diversité, la nécessité de savoir s'adapter aux attentes de ses interlocuteurs, d'être à leur écoute tout en cherchant sans cesse quel élément va permettre de faire progresser la qualité du vin.

L'œnologue conseil est le partenaire du vigneron. Sans être au chai en permanence, il apporte cette vision globale du millésime qu'il affine grâce aux nombreux déplacements et aux situations toujours différentes auxquelles il est confronté. Il est impliqué dans toute la vie du vin : rapidité et réactivité pendant les vendanges, calme et concentration pendant les assemblages, patience et

expérience pendant les élevages, technicité et prudence pendant les mises en bouteille...font toute la diversité de ce métier.

Comment y réussit-on ?

Une bonne maîtrise technique et un sens poussé de l'écoute restent la base de la réussite dans cette profession. L'œnologue conseil qui gagne la confiance de ses clients vigneron finit par développer une sorte de relation de "médecin de famille" du chai, mais un médecin qui s'efforce d'intervenir préventivement pour toujours maintenir son patient en forme !

Pour en savoir +

- Consulter également la fiche ROME de l'ANPE n°47132 et les fiches œnologue du CIDJ et de l'ONISEP.