



Vigne et vin

Oenologue



Témoignage



Comment devient-on oenologue indépendant ?

Après un DUT en industries agroalimentaires, j'ai obtenu un diplôme d'oenologue. J'ai débuté au centre technique de la canne et du sucre de Martinique en travaillant sur l'analyse sensorielle du rhum et les fermentations des jus de canne. Puis, j'ai travaillé 2 ans comme salarié avant de me mettre à mon compte.

En quoi consiste votre métier ?

J'interviens auprès de 17 vignerons du Val de Loire, depuis la plantation de la vigne jusqu'à la mise en bouteille. Avec le viticulteur, nous décidons du moment de la récolte en fonction de l'état de la vigne et du vin qui sera élaboré. Puis nous adaptons la méthode de vinification au profil du vin, au terroir, au cépage et au millésime. Par ailleurs, je suis maître de conférences associé à l'université d'Angers et expert judiciaire auprès de la cour d'appel de cette ville.

Qu'appréciez-vous le plus dans votre travail ?

Mon rôle est de sublimer ce que veut faire le viticulteur. C'est un vrai travail de création de cuvées qui répondent à la demande des consommateurs. J'apprécie aussi la diversité des rencontres au sein du milieu viticole et à travers les conférences et formations que je réalise autour du vin en France et à l'étranger, ce qui m'a permis d'écrire plusieurs ouvrages oenologiques.

Quelles sont les qualités requises pour cette profession ?

C'est un métier qui repose sur le relationnel et l'envie de transmettre. Enfin, il faut évidemment de bonnes capacités sensorielles et organoleptiques. Il m'arrive de déguster 100 à 150 vins dans une journée ; une rigueur est donc indispensable.



Jean-Michel MONNIER

Oenologue indépendant dans le Maine-et-Loire

Formation

DNO

Diplôme national d'oenologue

Activités



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

L'oenologue 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'oenologue-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.





Vigne et vin

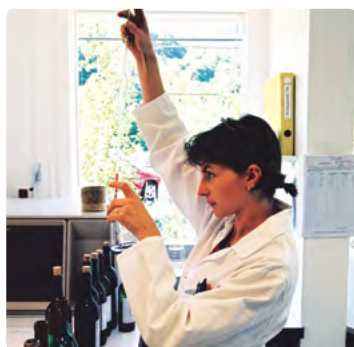
Oenologue

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.

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**.

Pour en savoir +

CONSULTER

- la fiche ROME n° A1413 du Pôle emploi
www.pole-emploi.fr

CONTACTER

- les Vignerons Indépendants
www.vignerons-independant.com
- les Vignerons Coopérateurs de France
www.vignerons-cooperateurs.coop

