

*Les Cœnologues de France ont élu un nouveau président, Didier Fages, le 24 mai dernier lors de leur congrès national et renouvellent le bureau de leur Union.*

Paris, le 29 mai 2019

C'est un vent de renouveau qui soufflait sur l'île des Embiez où se tenait le Congrès national des Cœnologues, du 22 au 24 mai, occasion de conférences techniques mais aussi de tenue des instances délibératives de l'Union des Cœnologues de France. A l'issue de l'Assemblée générale du 24 mai 2019, c'est Didier Fages (région Champagne) qui prend la succession comme Président des Cœnologues de France à Cyril Payon (région Languedoc-Roussillon), lequel ne se présentait pas pour un nouveau mandat, après 9 années de présidence. Ce changement de présidence, pour un mandat de 3 ans, s'accompagne d'un renouvellement complet des membres du bureau et des commissions de l'Union des Cœnologues de France.



*« L'œnologue doit jouer pleinement son rôle de gardien de la qualité du vin et accompagner la demande sociétale pour une production et consommation éco-responsable des vins. »*

Didier Fages, Président de l'Union des Cœnologues de France

Originaire de l'Aveyron mais ancré en Champagne depuis 1984, d'abord en poste chez Westfalia Separator puis chez Moët Hennessy distribution, Didier Fages est œnologue diplômé de l'école d'agronomie de Montpellier et de l'institut des Hautes Etudes de Droit rural et d'économie agricole de Paris. Agé de 60 ans, il a effectué toute sa carrière en Champagne et occupe aujourd'hui la présidence du groupe Sofralab, dont il a accompagné l'expansion en France et dans le monde, spécialisé dans les produits et traitements œnologiques pour la stabilisation et la qualité des vins. Didier Fages a une longue expérience de la gouvernance d'organisations professionnelles. Aujourd'hui, vice-Président de la Chambre de Commerce et de l'Industrie de la Marne en Champagne, il est en charge de la formation, notamment en tant qu'administrateur exécutif de Neoma Business School.

Lors des nombreuses réunions organisées avec les œnologues des différentes régions entre juillet 2018 et avril 2019, Didier Fages a convaincu la profession sur son ambition qui est celle de renforcer l'influence des Cœnologues de France comme le syndicat représentatif des Cœnologues. Accroître l'attractivité du syndicat, notamment auprès des jeunes œnologues, positionner les œnologues



## COMMUNIQUE DE PRESSE

comme une voix éclairée et pragmatique sur les grands enjeux de la filière vin, jouer pleinement le rôle de défenseur et promoteur des œnologues en France et à l'international... des objectifs qui passeront par une plus grande visibilité, une identité forte et partagée, une mobilisation accrue et enthousiaste des œnologues.

Didier Fages croit aussi en la nécessité d'une transformation de l'organisation pour une meilleure projection dans le futur tout en renforçant l'ancrage régional à travers les 7 grandes régions qui composent l'Union des Œnologues de France.

Pour réaliser ces ambitions, le nouveau président sera entouré d'une toute nouvelle équipe dans les instances de travail de l'Union (retrouvez l'ensemble du Bureau national et des commissions sur notre site internet <https://oenologuesdefrance.fr/>).

### **L'Union des Œnologues de France**

Créée en 1959, soit quatre années après le Diplôme National d'Œnologue, l'Union des Œnologues de France rassemble les titulaires du diplôme d'œnologue délivré par 5 universités en France (Dijon, Bordeaux, Reims, Toulouse, Montpellier) et par une école d'ingénieur (Montpellier Supagro). Le titre d'œnologue est protégé par la loi du 19 mars 1955 qui pose par ailleurs le cadre d'enseignement et de délivrance du diplôme d'œnologue (DNO). De niveau universitaire Bac + 5 (master), l'enseignement du DNO est fondé sur des matières scientifiques (biologie, biochimie, analyses chimiques, etc..) et couvre les techniques d'élaboration du vin depuis la récolte du raisin, la conduite des fermentations et des élevages jusqu'à l'embouteillage. L'association regroupe aujourd'hui 1 300 œnologues qui ont choisi de rejoindre l'Union des Œnologues de France afin d'assurer la reconnaissance et la défense de leur profession.

Le titre d'œnologue est également reconnu au niveau international par les 47 pays membres de l'Organisation internationale de la vigne et du vin (OIV).

### **Le métier d'Œnologue**

L'œnologue dans son métier est conduit à être bien plus qu'un homme de science. Il est aussi un homme de terrain. Il supervise toutes les étapes de l'élaboration du vin : vendanges, vinification, conservation, élevage, assemblage, mise en bouteille.

Jouant sur les partitions infinies des cépages, des climats et des savoir-faire, ses décisions à chaque étape concourent au profil et la qualité du vin. Il est un véritable chef d'orchestre dont le but est d'offrir au consommateur la meilleure expression possible d'un cépage dans son terroir.

L'œnologue est aussi un ambassadeur. Il est en effet un expert de la dégustation, tout au long de l'élaboration du vin, pour prendre les bonnes décisions techniques mais aussi pour parler du vin et apprécier sa dimension hédonique. Il peut participer à la promotion et à la commercialisation du vin.

L'œnologue peut être tout ça mais chaque œnologue s'est forgé un métier propre : la production dans une propriété viticole ou une cave coopérative, le conseil auprès de vignerons en France ou aux quatre coins du monde, l'achat ou la vente de vins, le laboratoire d'analyse œnologique, ...



## COMMUNIQUE DE PRESSE

### Prochain rendez-vous :

Les œnologues de France organisent une conférence de presse autour de leurs trois grands concours de vins (Vinalies Nationales, Vinalies Internationales et le Mondial du Rosé) le 18 juin 2019 à l'OIV (rue d'Aguesseau).

### **Contact Presse :**

*Stéphanie Dupérieré - 01 58 52 20 27*

[stephanie.duperie@uof.fr](mailto:stephanie.duperie@uof.fr)