

Zoom sur le métier d'œnologue



L'œnologie est la science qui a pour objet l'étude des vins . Certaines personnes, passionnées par la vigne et le vin, décident d'en faire leur profession. Comment devenir œnologue ? Quelles sont ses missions ? Quels sont ses métiers ?

Le Diplôme National d'Œnologue (DNŒ) a été créé en France en 1955. Il est dispensé par les centres universitaires de Bordeaux, Dijon, Toulouse et Reims, Montpellier ainsi que les écoles d'agronomie de Montpellier (SupAgro) et Toulouse (ENSAT).

C'est une formation scientifique (niveau bac + 5) qui a pour objectif d'apprendre la science du vin , ou plus simplement d'apprendre à faire du vin.

Œnologue, des compétences polyvalentes

Comme vous le savez, on ne peut faire du bon vin qu'avec des raisins de qualité. Mais on peut aussi gâcher le potentiel des raisins par des accidents survenus au cours de la vinification (voir notre article Les 5 défauts du vin).

L'œnologue intervient sur toutes les étapes qui vous permettront de savourer votre cuvée préférée. On peut le considérer comme un coordinateur, de la vigne à la bouteille.

www.toutlevin.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

Ses principales missions sont le suivi de la maturité des raisins (voir notre article [Comment sait-on qu'un raisin est mûr](#) , la vinification, l'élevage, les assemblages, la mise en bouteille (voir notre article [Les secrets de la mise en bouteille](#)).

Il peut aussi agir plus en amont : adaptation d'un cépage à un terroir avant la plantation, conduite de la vigne, protection phytosanitaire...

Oenologue, un éventail de métiers

Un œnologue peut travailler dans plusieurs secteurs d'activités : le conseil technique (œnologue conseil), l'analyse (laboratoires d'analyses œnologiques), la production (maître de chai, directeur de domaine ou de cave coopérative), la commercialisation du vin (négociants), des fournitures (bouchons, levures, fûts de chêne...) et la recherche (INRA, Institut Français de la Vigne et du Vin, Chambres d'agriculture...).

C'est un expert en dégustation. L'œnologue est capable de juger, de façon objective, les qualités organoleptiques d'un vin grâce à une méthodologie précise. Il participe de fait à divers concours en tant que juré (Vinalies, Concours Général Agricole...).

Les œnologues sont représentés par l'Union des Œnologues de France , un syndicat ayant pour mission d'étudier et de défendre les droits ainsi que les intérêts matériels et moraux des professionnels titulaires de ce titre .

Un métier parfois controversé

Certains œnologues de renom, qui ont fait la pluie et le beau temps notamment sur le vignoble bordelais (à bon entendre...), ont donné une image controversée de ce métier : des gourous très bien rémunérés visant à standardiser les vins.

Au supermarché, quel est votre critère décisif pour choisir un vin ?

Le prix 0 %

La région 0 %

Bio ou développement durable 0 %

Je suis les conseils de mon entourage 0 %

Je suis les conseils sur internet 0 %

Le nombre de médailles 0 %

La plus jolie étiquette 0 %

Par hasard ! 0 %

71 votes, 14 jours restants. [Voir les résultats](#) .

Les fervents défenseurs des vins naturels , prônant une non intervention de l'Homme dans le processus d'élaboration des vins, ont tendance à décrier les compétences de l'œnologue.

Il est bon de rappeler que la majorité des œnologues sont des femmes et des hommes de terrain, passionnés, qui ne comptent pas leurs heures pour faire avancer la filière.

www.toutlevin.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

Il est impossible de faire du vin sans l'Homme. Alors oui, ses interventions sont à raisonner afin de respecter l'environnement et les consommateurs, la philosophie des vigneronnes et vignerons, les objectifs qualitatifs, mais il est regrettable de nier les connaissances scientifiques et les avancées techniques qui permettent une œnologie durable .

Même si le DNCE n'existait pas à l'époque, Louis Pasteur, avec ses recherches sur la fermentation alcoolique, fût le premier œnologue. Depuis, plusieurs personnes de talent (Claude Flanzy, Denis Dubourdiou...) ont dédié leur vie à l'œnologie. Elles ont permis de faire des pas de géant dans la compréhension des mécanismes complexes survenant au cours de la vinification.

Œnologue et sommelier, quelle est la différence ?

Œnologue et sommelier sont deux métiers complètement différents, mais complémentaires pour autant.

L'œnologue est un scientifique, spécialisé dans l'élaboration du vin. Le sommelier intervient en aval, auprès des consommateurs et pas uniquement sur le vin, sur l'ensemble des boissons (spiritueux, bière, cidre...). Il sélectionne, conseille les clients (choix, accords avec les plats), assure le service et gère la cave des restaurants.

Pour en savoir plus, vous pouvez consulter le site de l'Union de la Sommellerie Française .

Un métier presque à la parité

Lors de sa création en 1955, 94% des diplômés étaient des hommes. Le métier s'est petit à petit ouvert aux femmes mais il faudra attendre 2010 pour atteindre la parité (source : Union des Œnologues de France).

Même si aujourd'hui, dans les promotions, il y a autant de femmes que d'hommes, cela n'est pas encore le cas dans tous les métiers qu'exercent les œnologues. Par exemple, la fonction de maître de chai est encore occupée principalement par les hommes.

Les femmes sont de plus en plus présentes dans la filière vigne et vin. Cependant, bon nombre d'a priori subsistent, qu'il est encore nécessaire de faire taire afin qu'elles trouvent enfin la place qu'elles méritent.

L'œnologue suscite souvent l'admiration, parfois la crainte. Et si on faisait tout simplement fi des a priori pour apprendre à mieux le connaître ?

En tous cas, je peux vous dire que c'est un très beau métier...