RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

ONISEP L'INFORMATION POUR L'ORIENTATION

Oenologue

Scientifique au palais développé, l'œnologue est incontournable dans le secteur vinicole. Sous statut salarié ou indépendant, il ou elle analyse et supervise tous les stades de la production du vin, du cep de vigne à la table. Son credo : la qualité.

SOMMAIRE

Le métier

Compétences requises

Où l'exercer ?

Les études

Emploi et secteur

Salaire du débutant

Pour aller plus loin

Niveau minimum d'accès : **bac + 5**

Salaire débutant : **2080 €**

Statuts : **Indépendant, Statut salarié**

Secteur professionnel : Agriculture

Centres d'intérêt : J'ai le sens du contact, J'aime cuisiner



© Alain Potignon/Onisep

Le métier

Conseiller les viticulteurs

Pour améliorer la qualité de son vin, le viticulteur ou la viticultrice fait appel à l'œnologue. Ce dernier ou cette dernière conseille sur le choix des cépages (variétés de plants de vigne), le terroir, les traitements éventuels à appliquer aux vignobles. Après analyse des raisins, il ou elle fixe les dates de vendanges et veille à leur bon déroulement. Parfois, il lui est aussi demandé de sélectionner les fûts, bouchons et bouteilles les plus adaptés.

Superviser la vinification

L'œnologue supervise toutes les étapes de la vinification (fabrication du vin) ou de la distillation (élaboration des alcools). Grâce à ses connaissances des cépages, des climats et des savoir-faire, il ou elle participe à la montée en qualité d'un vin. Son expertise couvre également la conservation, l'assemblage, l'élevage et la mise en bouteilles. Pour évaluer la qualité du vin et en corriger, si nécessaire, les défauts, il lui faut goûter régulièrement et effectuer des analyses.

Assurer un rôle commercial

Ambassadeur ou ambassadrice des vins, l'œnologue sait goûter un vin et en parler longuement, avec expertise. Il ou elle peut donc participer à sa promotion et à sa commercialisation, notamment lorsqu'il s'agit de grands crûs.

Compétences requises

La tête et le nez

L'œnologue est avant tout un scientifique. Il ou elle possède un bon niveau en biochimie, biologie de la vigne, analyses chimiques et microbiologiques, techniques de vinification. Surtout, l'œnologue au nez et au palais développé, a acquis une expertise de la dégustation. Des capacités de concentration se révèlent essentiels dans son activité. Selon l'endroit où il ou elle travaille et son statut, des connaissances en commerce et en gestion peuvent également être utiles.

Rigueur et vigilance

Sa profession exige une grande rigueur, des capacités d'analyse et un esprit vigilant, qualités indispensables pour superviser la production d'un vin, identifier un défaut ou un éventuel problème d'élaboration et en détecter l'origine.

Un métier à responsabilités

Selon la taille de l'exploitation, l'œnologue peut être en charge de la production de quelques milliers à plusieurs millions de bouteilles par an. Une grande responsabilité

repose donc sur ses épaules. Il ou elle ne transige pas avec l'hygiène et fait preuve de sang-froid. Ses préconisations peuvent avoir des effets très importants sur une exploitation.

Où l'exercer ?

Coordination du secteur vinicole

L'œnologue travaille au quotidien avec les viticulteurs et viticultrices, en tant que salarié ou indépendant. En laboratoire, son rôle consiste à analyser des raisins ou du vin à ses différents stades, mais aussi en se rendant dans les vignes et les chais (lieux où se déroule la vinification). Il ou elle collabore étroitement avec exploitants, directeurs ou directrices techniques de la cave ou maîtres de chai.

Au rythme des vendanges

La saison des vendanges marque le début d'une période d'activité intense. De fin août jusqu'à l'achèvement de la vinification (entre octobre et décembre selon les régions), l'œnologue peut travailler jusqu'à 12 heures par jour et 7 jours sur 7 ! Il ou elle passe régulièrement de l'exploitation à la fraîcheur des caves.

Parfois indépendant

L'œnologue exerce régions viticoles : Nouvelle Aquitaine, Occitanie, Grand Est, Paca et Bourgogne Franche-Comté principalement. L'œnologue peut apporter un conseil indépendant se déplaçant dans les exploitations. Il ou elle peut choisir de se spécialiser dans l'une des étapes de la filière pour devenir œnologue à la production, responsable qualité chez l'exploitant, analyste ou encore chercheur ou chercheuse dans un laboratoire d'études sur le vin.

Les études

Après le bac

Le diplôme national d'oenologie se prépare en 2 ans après un bac + 3 (licence en sciences biologiques, chimiques, agronomiques...) ou un bac + 2 (BTS agricole viticulture-oenologie) suivi d'une licence professionnelle ou un BUT.

bac + 5

→ Diplôme national d'oenologue

Emploi et secteur

Des débouchés variés

Les embauches se font surtout dans les laboratoires œnologiques, dans les caves coopératives et les sociétés de négoce. Les très grands domaines peuvent également salarier plusieurs œnologues. La grande distribution fait également appel aux œnologues pour acheter les vins à commercer. Leur expertise technique est également appréciée chez les fabricants de matériels et d'équipements de caves (cuves, barriques, bouchons etc.).

Y compris à l'étranger

Dans les grands domaines viticoles et les maisons de négoce importantes, les œnologues peuvent également jouer le rôle de responsable qualité. La réputation des vins français n'est sans doute pas étrangère au fait que nos œnologues sont recherchés partout dans le monde. Une partie non négligeable d'entre eux travaille ou a travaillé à l'étranger : principalement en Europe, en Australie, en Amérique du Nord ou en Amérique du Sud.

Évolution de carrière

Sur les exploitations, les œnologue peuvent devenir directeurs ou directrices techniques, en complétant leur formation. Ils peuvent aussi exercer sous le statut d'indépendant ou encore diriger une coopérative. Dans ces deux derniers cas, il leur faudra compléter leurs connaissances en gestion, notamment.

Secteur

Agriculture

Salaire du débutant *

Entre 2080 et 2500 euros brut par mois.

* variable en fonction du lieu d'exercice, du statut.

Pour aller plus loin

Sur le web

Site de l'Union des oenologues de France

Site des métiers de la vigne et du vin

Association pour l'emploi des cadres, ingénieurs et techniciens de l'agriculture et de l'agroalimentaire.

Association nationale pour l'emploi et la formation en agriculture.

Librairie



PARCOURS

Agriculture et forêt

Paru le 22/04/2024
Broché • 12,00 €
PDF • 8,00 €

Centres d'intérêt

Autres métiers à découvrir

- Viticulteur
- Agronome
- Employé de chai
- Technicien de production en biologie
- Pâtissier de restaurant