

OENOLOGUE H/F

Filières liées : **Agriculture biologique** **Vigne et vin**

Fiche métier sur AgrOrientation : <https://agrorientation.fr/trouver-mon-metier-ideal/je-recherche-un-metier/oenologue-h-f>

Mission et activité du métier

Fait pour vous si vous aimez :

Conseiller, animer, aider, accompagner

Faire de la recherche, expérimenter, analyser, étudier

Produire, fabriquer

Produits alimentaires, boissons, vins, alimentation, nutrition

Végétaux, cultures, céréales, plantes, fleurs, fruits, légumes, vignes

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.

Perspectives d'évolutions

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 acquière 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.

En savoir plus

Consulter : la fiche ROME sur www.francetravail.fr

Contacter :

- www.vigneron-independant.com

- www.lacooperationagricole.coop

Fiche présentée par



Pour tout complément d'information, contactez : contact@agrororientation.com