



SCIENCES, TECHNOLOGIES, SANTÉ (STS)

## Diplôme national d'œnologie



Composante

Institut  
Universitaire de  
la Vigne et du  
Vin Jules Guyot

## Présentation

**La formation a pour objectif de former des œnologues qui auront pour missions :**

- \* De collaborer à l'établissement et à la culture des vignobles ;
- \* De participer à la conception de matériel utilisé en technologie et en équipement des caves ;
- \* De diriger la vinification, la sélection, l'élevage, la conservation, le vieillissement et la mise en bouteille du vin ;
- \* D'utiliser l'analyse sensorielle dans toutes les phases d'élaboration et de conservation du produit ;
- \* De savoir adapter le produit aux contraintes de production et à la demande du marché ;
- \* De réaliser les analyses (physiques, chimiques et microbiologiques) des produits concernés en interprétant les résultats ;
- \* D'initier et former à la découverte des vins et produits dérivés ;
- \* De maîtriser le contrôle qualité pour la filière vinicole (environnement, santé, sécurité) ;
- \* De procéder aux recherches technologiques.

**Formation avec accès santé :** Non

## Objectifs

Aptitudes nécessaires à concevoir un vignoble et à décider des choix stratégiques de conduite et d'entretien de ce vignoble pour l'obtention d'un raisin de qualité pour l'élaboration des vins, décider de l'époque et des moyens à mettre en œuvre pour réaliser la récolte du raisin.

Il est apte à choisir les équipements et les traitements pré-fermentaires les mieux adaptés à la conservation de la qualité de la matière première, à même de décider des meilleures conditions d'élevage et du choix des traitements à appliquer pour stabiliser le vin et en permettre l'expression de la plus grande qualité

**Capacité d'accueil globale :** 35 étudiants

## Compétences acquises

- \* Participer à l'établissement d'un vignoble
- \* Evaluer les critères de qualité de la matière première
- \* Vinifier différents cépages
- \* Elaborer et exécuter les traitements nécessaires au cours de l'itinéraire de vinification
- \* Interpréter les analyses physico-chimique
- \* Gérer le chantier de mise en bouteille
- \* Contrôler la cohérence des interventions et des processus
- \* Elaborer des produits conformes
- \* Prendre en charge l'ensemble des processus et des contrôles relatifs au management de la qualité dans le respect des normes nationales et internationales
- \* Assurer la traçabilité du produit
- \* Garantir la sécurité sanitaire et alimentaire du produit



- \* formuler des recommandations dans le domaine du marketing
- \* analyser avec le producteur et le spécialiste en marketing les résultats de ventes du produit obtenu et suggérer des changements dans le processus de production afin de répondre au mieux aux préférences révélées des consommateurs
- \* Considérer les aspects éthiques, y compris les conséquences potentielles sur la santé du consommateur, économiques, sociaux, environnementaux et techniques
- \* élaborer des propositions de mesures afin d'adapter la production aux besoins et exigences

---

## Les + de la formation

Possibilité de formation en alternance.

Présence d'un domaine viticole pour les travaux pratiques

---

## Organisation

---

### Contrôle des connaissances

Deux sessions de contrôle des connaissances sont organisées par année universitaire.

Une unité d'enseignement est définitivement acquise et capitalisable dès lors qu'une note moyenne au moins égale à 10 sur 20 a été obtenue à l'ensemble des épreuves correspondantes. Note éliminatoire : toute note inférieure à 7/20 aux épreuves théoriques invalide l'obtention des unités d'enseignement obligatoires et optionnelles.

Les notes de contrôle continu sont reportées entre la session 1 et 2. Des épreuves écrites ou orales peuvent être ajoutées aux épreuves de même nature pour sanctionner les enseignements dispensés à l'initiative de chaque centre. Les modalités de ces épreuves supplémentaires sont alors déterminées par l'établissement responsable de la formation, mais le coefficient qui leur est affecté ne peut être supérieur à 2 pour l'ensemble de ces épreuves des deux années.

L'épreuve « Socle commun nationale obligatoire » est définitivement acquise et capitalisable dès lors qu'une note moyenne au moins égale à 10 sur 20 a été obtenue à l'ensemble de l'épreuve correspondante.

La première année du diplôme national d'œnologue est validée dès lors qu'une note moyenne au moins égale à 10 sur 20 a été obtenue pour chacune des différentes unités d'enseignement correspondantes, capitalisées par l'étudiant. Les étudiants sont alors autorisés à s'inscrire en deuxième année.

Toutefois, le chef d'établissement peut, sur proposition du jury, autoriser l'inscription en seconde année des étudiants justifiant d'une dispense accordée dans les conditions fixées à l'article 10 arrêté du 2-9-2021 -JO du 4-9-2021). L'inscription en deuxième année peut également être accordée par le jury d'examen à des étudiants n'ayant validé que 80 % des 60 crédits ECTS de la première année.

La seconde année du diplôme national d'œnologue comprends une épreuve de fin de stage qui consiste en la présentation orale d'un mémoire/rapport établi par le candidat à l'issue du 2ème stage obligatoire prévu à l'article 2 de l'arrêté devant un jury comprenant au moins un professionnel œnologue. Les candidats doivent obtenir une note au moins égale à 10 sur 20 pour cette épreuve qui est affectée du coefficient 16.

La deuxième année du diplôme national d'œnologue est validée dès lors qu'une note moyenne au moins égale à 10 sur 20 a été obtenue pour chacune des différentes unités d'enseignement correspondantes.

---

## Ouvert en alternance

**Type de contrat :** Contrat d'apprentissage, Contrat de professionnalisation.



---

## Stages

**Stage :** Obligatoire

Durée du stage : 3 semaines à 4 mois (105 heures à 480 heures)

**Stage à l'étranger :** Possible

3 stages obligatoires pendant les 2 années.

1 stage de découverte de septembre à octobre en 1ère année.

1 stage de viticulture d'avril à mai en 1ère année.

1 stage de vinification de septembre à décembre en 2ème année.

---

## Admission

---

### Conditions d'accès

**En 1ère année :**

Pour être inscrits dans les formations conduisant au diplôme national d'œnologie, les étudiants doivent justifier :- soit d'une licence dans les domaines des sciences biologiques, chimiques, biochimiques, agronomiques ou de tout autre diplôme sanctionnant un niveau d'études supérieures équivalant à 180 crédits européens dans les mêmes domaines ;

- soit d'une des validations prévues aux articles L. 335-5, L. 613-3, L. 613-4, L. 613-5 et L. 613-6 du Code de l'éducation et des textes pris pour leur application.

**En 2ème année :**

Avoir validé la première année de DNO, les étudiants peuvent également passer en conditionnel si ils ont validé 80% des crédits ECTS de la première année.

---

## Modalités de candidatures

Candidature via e-candidat # [🔗 https://ecandidat.u-bourgogne.fr](https://ecandidat.u-bourgogne.fr) , sur dossier puis entretien (période mai-juin)

Pour les étudiants internationaux, candidature via # [🔗 http://ub-link.u-bourgogne.fr/etudiants-internationaux](http://ub-link.u-bourgogne.fr/etudiants-internationaux)

---

## Attendus / Pré-requis

Pour s'inscrire en 2ème année, il faut avoir validé la première année de DNO.

---

## Et après

---

### Poursuite d'études

Le Diplôme National d'Œnologue a pour objectif principal l'insertion professionnelle dans les entreprises du secteur vitivinicole comme œnologue, mais permet aussi de candidater au Master Sciences de la Vigne et du Vin pour se réorienter vers les activités de recherche.

Dans le cadre de la formation, possibilité en fin de première année de passer le concours D "ingénieur" et intégrer Bordeaux Sciences Agro dans le cadre de la formation d'ingénieur agronome après l'obtention du DNO.

---

### Débouchés professionnels

**La production ou le négoce :**

- indépendant (œnologue conseil, laboratoire d'analyse, directeur de société ou chef d'exploitation) ;
- l'industrie des produits œnologiques et des équipements vinicoles ;
- les organisations interprofessionnelles, des instituts techniques, des organismes de contrôle ou de recherche ;



- l'enseignement ; - le secteur de la distribution, sélection et gestion des achats de grands groupes ;

## Infos pratiques

---

### Contacts

#### Responsable de formation 1re année

Chloé ROULLIER-GALL

☎ 03 80 39 61 92

✉ [Chloe.Roullier-Gall@u-bourgogne.fr](mailto:Chloe.Roullier-Gall@u-bourgogne.fr)

#### Responsable de formation 2e année

Hervé ALEXANDRE

☎ 03 80 39 63 93

✉ [rvalex@u-bourgogne.fr](mailto:rvalex@u-bourgogne.fr)

#### Secrétariat pédagogique

Emmanuelle LAVRADOR

☎ 03 80 39 61 90

✉ [emmanuelle.lavrador@u-bourgogne.fr](mailto:emmanuelle.lavrador@u-bourgogne.fr)

#### Secrétariat pédagogique


Anne-Marie FLACK

☎ 06 65 97 87 86

✉ [vigne-vin.sefca@u-bourgogne.fr](mailto:vigne-vin.sefca@u-bourgogne.fr)

## Campus

---

 Campus de Dijon



# Programme

## Organisation

La durée des études en vue de l'obtention du diplôme national d'œnologue est de deux années.

Pour être inscrits dans les formations conduisant au diplôme national d'œnologue, les étudiants doivent justifier :

- soit d'une licence dans les domaines des sciences biologiques, chimiques, biochimiques, agronomiques ou de tout autre diplôme sanctionnant un niveau d'études supérieures équivalant à 180 crédits européens dans les mêmes domaines ;
- soit d'une des validations prévues aux articles L. 335-5, L. 613-3, L. 613-4, L. 613-5 et L. 613-6 du Code de l'éducation et des textes pris pour leur application.

L'inscription aux études en vue de l'obtention du diplôme national d'œnologue est subordonnée à l'examen par un jury du dossier des candidats, qui peut être complété par un entretien de motivation et de projet professionnel.

Le jury est constitué par le chef d'établissement, sur proposition du directeur de la composante responsable de la formation. Il est composé en majorité d'enseignants-chercheurs et d'œnologues.

Les études comprennent, d'une part, un ensemble d'unités d'enseignement et de stages obligatoires communs à l'ensemble des centres et, d'autre part, des unités d'approfondissement spécifiques à chacun des centres. Les études sont organisées en semestres.

Les stages obligatoires sont au nombre de deux et consistent en :

- un stage de découverte de la filière de trois semaines minimum, effectué au cours de la première année d'études ;
- un stage pratique de viticulture et de vinification de quatre mois minimum, effectué dans des entreprises vitivinicoles en une seule période ou en plusieurs périodes.

Le diplôme national d'œnologue sanctionne l'obtention de 120 crédits européens au-delà de la licence, conformément à l'article D. 612-32-5 du Code de l'éducation. Le diplôme national d'œnologue est délivré aux étudiants qui ont validé l'ensemble des unités d'enseignement et des stages prévus dans le programme.

## Année 1

	Nature	CMI	CM	TD	TP	TER	ECTS
UE1 LA VIGNE ET SON MILIEU	UE		34h	21h	10h		6
UE2 BASES DE LA VITICULTURE ET PRODUCTION DES RAISINS	UE		40h	15h	18h		8
UE3 CONDUITE DE PRODUCTION ET TRANSFORMATIONS ALTERNATIVES, AGRICULTURES BIOLOGIQUES ET CERTIFICATIONS	UE		27h	8h			3
UE4 MICRO-ORGANISMES ET FERMENTATIONS	UE		34h	8h	24h		6
UE5 TECHNOLOGIES DES VINIFICATIONS	UE		46h	18h	10h		8
UE6 PRATIQUES ET TRAITEMENTS OENOLOGIQUES	UE		30h	11h	25h		6
UE7 COMPOSITION ET EVOLUTION DU VIN	UE		30h	15h	31h		8



UE8 TECHNIQUES D'ANALYSES DES MOULTS ET DES VINS	UE	30h	16h	16h		6
UE9 ANALYSE SENSORIELLE ET DEGUSTATION	UE	30h		24h		6
UE16 OUTILS D'AIDES A LA CONCEPTION ET A LA RECHERCHE DOCUMENTAIRE	UE	8h	14h	6h		3

## Année 2

	Nature	CMI	CM	TD	TP	TER	ECTS
UE10 LA FILIERE ET SA REGLEMENTATION	UE		36h	7h			4
UE11 SYSTEME ET MANAGEMENT QUALITE ENVIRONNEMENT	UE		36h	6h			4
UE12 LANGUES ETRANGERES - ANGLAIS	UE			30h			3
UE13 CONDUITE ET MANAGEMENT D'ENTREPRISE (INCLUANT LA CAPACITE PROFESSIONNELLE AGRICOLE)	UE		42h	12h			6
Conduite et management d'entreprise capacité professionnelle agricole	Matière Matière						
UE14 ENVIRONNEMENT ET EFFLUENTS - SECURITE SANITAIRE - CONSOMMATION ET SANTE ET RESPONSABILITE SOCIETALE	UE		22h	6h	16h		4
UE15 AUTRES PRODUITS DE LA VIGNE ET DU VIN : PRODUITS DERIVES ET SOUS-PRODUITS, BOISSONS ALCOOLISEES, SPIRITUEUX ET BOISSONS DE LA VIGNE ET DU VIN	UE		18h	14h			4
UE17 DEGUSTATION PROFESSIONNELLE	UE		10h	32h			4
UE19 TERROIRS,AGROECOLOGIE ET CONDUITE DU VIGNOBLE	UE		20h	18h	10h		5
UE23 EXPERIMENTATION ET DEVELOPPEMENT DE NOUVEAUX PROCEDES ET PRODUITS OENOLOGIQUE OU VITICOLES	UE		20h	18h	10h		5
UE24 OPTIONNELLE A MOBILITE - ECONOMIE VITICULTURE DURABLE, PROSPECTIVES ET INNOVATIONS (MONTPELLIER SUPAGRO)	UE						3
UE25 OPTIONNELLE A MOBILITE - CONNAISSANCE APPOFONDIE DU CHAMPAGNE ET VINS EFFERVESCENTS (REIMS)	UE						3
UE26 OPTIONNELLE A MOBILITE - BIOTECHNOLOGIES OENOLOGIQUES (MONTPELLIER PHARMA)	UE						3
UE27 OPTIONNELLE A MOBILITE - ECO-CONCEPTION DES VINS DE DEMAIN (DIJON)	UE		14h	15h			3
UE28 OPTIONNELLE A MOBILITE - PRODUITS FERMENTES ET DISTILLES (TOULOUSE)	UE						3
UE29 OPTIONNELLE A MOBILITE - CONSTRUCTIONS DES GRANDS CRUS : QUALITE, IDENTITE ET REPUTATION (BORDEAUX)	UE						3



SOCLE COMMUN DE COMPETENCES TRANSVERSALES DE  
L'OENOLOGUE

UE

STAGE PRATIQUE (630 heures)

Stage

18