

FICHE MÉTIER

Oenologue - H/F

Vinificateur

Ingénieur en œnologie

Passionné

Du jus de cerveau

Contrairement à une idée reçue, l'œnologue n'est pas un simple dégustateur. Son rôle dépasse largement la seule appréciation des arômes. Il s'appuie sur des connaissances pointues en chimie, en biologie et en agronomie pour analyser le raisin, suivre la fermentation, contrôler la qualité du vin, mais aussi conseiller les viticulteurs. L'objectif est toujours le même : garantir un produit final conforme aux attentes du marché, à la fois stable, savoureux et représentatif de son terroir.

Entrez dans la tête d'un nez !

Le travail de l'œnologue commence souvent dans les vignes. Il observe la maturité des raisins, analyse les conditions climatiques, évalue les risques de maladies. En période de vendange, sa présence est cruciale. Il détermine le bon moment pour récolter les raisins et veille à ce que la matière première soit traitée dans les meilleures conditions. Ensuite, en collaboration avec le maître de chai, responsable opérationnel de la cave, il prend en main le processus de vinification. Il contrôle les températures, surveille les fermentations, choisit les levures, ajuste les assemblages. Il est aussi en charge de l'élevage du vin, qui peut durer plusieurs mois voire plusieurs années selon le style recherché. Ambassadeur des vins, l'œnologue sait goûter un vin et en parler longuement, en expert. Il peut donc participer à sa promotion et à sa commercialisation, notamment lorsqu'il s'agit de grands crus.

Fait pour moi ?

L'année viticole impose un calendrier structuré autour de périodes de forte activité, notamment les vendanges. À cette époque, le rythme s'accélère considérablement. Les décisions doivent être prises rapidement, et la pression est forte : un mauvais choix sur le moment de récolte ou sur les paramètres de fermentation peut compromettre la qualité du vin. Cette intensité ne se limite pas à quelques semaines : les phases de vinification, d'élevage et de mise en bouteille exigent une vigilance permanente, avec peu de place pour l'improvisation. L'œnologue fait preuve de belles capacités d'anticipation et de planification. Véritable passionné, il aime ce rythme soutenu et les contacts qu'il entretient avec ses équipes ou partenaires pour élaborer le vin souhaité. **Lieux d'exercice :** dans une exploitation viticole importante, un centre ou laboratoire œnologique, une cave coopérative ou une société de négoce.





Une pointe de technologie

Là où les dégustations et les observations empiriques étaient autrefois les principales sources d'information, les œnologues peuvent désormais s'appuyer sur des instruments de haute précision pour analyser les raisins, suivre les fermentations ou détecter des déséquilibres dans les cuves. Les spectromètres, chromatographes et capteurs connectés permettent de surveiller en temps réel l'évolution de la température, du PH, du taux de sucre ou la présence de micro-organismes. Ces données facilitent la prise de décision rapide et réduisent les marges d'erreur. La viticulture de précision est une autre révolution en marche. Grâce à l'imagerie satellite, aux drones et aux capteurs dans les parcelles, il est désormais possible de cartographier les sols, de suivre l'état hydrique de la vigne ou de détecter des zones sensibles aux maladies. Ces informations permettent à l'œnologue de mieux conseiller le viticulteur, en adaptant les pratiques culturales au plus près des besoins de la plante.

Les clés de ma réussite



L'œnologue est un expert scientifique du vin, titulaire du Diplôme national d'œnologue (DNO), obtenu après un cursus universitaire bac + 3 en biologie, chimie ou agronomie.

Des chiffres et des lettres



Environ

10 000

œnologues sont en activité



La France dénombre

7,2 M

d'hectares de vignobles en 2023



237 M

d'hectolitres de vin produits, **99 millions** d'hectolitres exportés



221 M

d'hectolitres de vin consommés

Source : Organisation internationale de la vigne et du vin (OIV), 2024



Le témoignage de Jean-Michel, œnologue

J'interviens auprès de 17 vigneron du Val de Loire, depuis la plantation de la vigne jusqu'à la mise en bouteille. Avec le viticulteur, nous décidons du moment de la récolte en fonction de l'état de la vigne et du vin qui sera élaboré. Puis nous adaptons la méthode de vinification au profil du vin, au terroir, au cépage et au millésime. ”



À découvrir aussi le témoignage de Bénédicte, œnologue



Allons plus loin



Le site de l'Anefa (Association nationale paritaire pour l'emploi et la formation en agriculture)



Le site de l'apecita



Le site de l'Onisep



Renseignez-vous sur le métier en échangeant avec un professionnel de l'agriculture