



Diplôme National d'Oenologie



Directeur : Professeur Alain Blaise

Centre de Formation et de Recherche en Oenologie

Faculté de Pharmacie
15, Avenue Charles Flahault BP 14491
34093 Montpellier cedex 5
☎ 04 67 54 86 70
☎ 04 67 54 86 86
oenologie@univ-montp1.fr
<http://www.univ-montp1.fr>

OBJECTIFS ET DEBOUCHES

Le Diplôme National d'Oenologue (DNO) de niveau master (Bac +5) est la seule formation habilitée pour exercer la profession d'oenologue. Etymologiquement, le terme oenologue est : « celui qui possède la science du vin ». L'oenologue est un expert qualifié qui, en raison de ses connaissances scientifiques et techniques, assure la pleine responsabilité de l'élaboration des vins.

Les diplômés peuvent trouver un emploi dans de multiples secteurs d'activités :

- Production, élaboration
- Analyses en laboratoire
- Oenologie conseil
- Administrations, organismes professionnels
- Assurance qualité
- Technico-commercial
- Négoce
- Commercialisation, marketing des vins
- ...



Salle de dégustation

CAPACITE D'ACCUEIL : 40 ETUDIANTS / ANNEE

ADMISSION : EXAMEN DE DOSSIERS

- Licence dans les domaines des sciences biologiques, chimiques, biochimiques ou agronomiques
- Tout autre diplôme sanctionnant un niveau d'études supérieures équivalent à 180 crédits ECTS dans les mêmes domaines
- Formation continue

FORMATION

La formation à finalité professionnelle comporte 2 années d'études (120 crédits ECTS). Elle associe enseignements théoriques, travaux pratiques, conférences, visites en propriétés viticoles ou en entreprises et stages. De nombreux professionnels y interviennent.

Première année :

- Un pré-stage obligatoire de 3 semaines est effectué avant le début des cours.
- Les enseignements de la première année portent sur la viticulture et sur la connaissance du raisin et du vin (analyse et contrôle, production et transformation).

Deuxième année :

- Un stage de 3 mois minimum (qui donne lieu à un mémoire et une soutenance) doit être effectué au début de l'année.
- Au cours de la deuxième année, grâce à la mise en place d'unités d'enseignement communes, établies en partenariat avec d'autres établissements universitaires, les étudiants ont la possibilité d'orienter plus particulièrement leur formation dans les domaines suivants : laboratoires œnologiques et qualité analytique, oenologie conseil, maîtrise et gestion de la qualité, productions et agro-gestions, commerce des vins.



Laboratoire d'analyses chimiques

FORMALITES D'INSCRIPTION

Les dossiers de candidature sont téléchargeables sur le site Internet de l'Université Montpellier 1 : <http://www.univ-montp1.fr>

Date limite de dépôt des dossiers : 15 juin

PROGRAMME DES ENSEIGNEMENTS

Le programme du Diplôme National d'Oenologue est constitué des unités d'enseignement obligatoires et optionnelles suivantes :

UC	Unités d'enseignement	CM	TD	TP	Crédits ECTS
Unités obligatoires					
UC1	La vigne et son milieu	60	18	24	9
UC1	Bases de la viticulture et production des raisins	60	24	24	9
UC2	Micro-organismes et fermentations	36	12	24	6
UC2	Technologie des vinifications	60	18	24	9
UC3	Pratiques œnologiques	36	12	24	6
UC3	Composition et évolution du vin	36	12	48	6
UC4	Techniques d'analyses des moûts et des vins ; analyse sensorielle	48	-	36	6
UC5	La filière et sa réglementation	48	6	-	6
UC6	Assurance qualité	48	6	-	6
UC7	Langue étrangère	-	30	-	3
UC7	Conduite d'entreprise (incluant la capacité professionnelle agricole)	72	12	-	9
UC6/ UC9	Effluents et produits dérivés de la vigne et du vin	36	12	24	6
	Stage pratique	-	-	-	21
	Total enseignement obligatoire	540	162	228	102
Unités d'approfondissement optionnelles					
UC1	Terroirs et conduite du vignoble	48	6	12	6
UC7	Le monde du vin	48	12	-	6
UC8	Conception et implantation rationnelle d'installation vinicole	24	12	-	3
UC4/ UC6	Qualification du laboratoire d'analyses œnologiques et recherche de contaminants	24	6	6	3
UC8	Expérimentation et développement de nouveaux procédés œnologiques	24	6	-	3
UC4	Dégustation professionnelle	12	-	36	3
	Total optionnel	-	-	-	18