

Diplôme Universitaire - Initiation à l'œnologie

université
de BORDEAUX

Code :

LIEU DE FORMATION

Institut des Sciences de la
Vigne et du Vin
210, chemin de Leysotte
33882 Villenave d'Ornon

Durée : 6 mois

CONTACT

Formation :
Tempère Sophie
Responsable pédagogique
de la formation
05 57 57 58 36
sophie.tempere@u-bordeaux.fr

Alternance :
Ulmer Philippe
Responsable administratif
service FTLV
05 57 57 58 15
isv.fc@u-bordeaux.fr

Inscription :
Auriel Marion
Responsable service
scolarité
05 57 57 58 12
isv-scolarite@u-bordeaux.fr

[TÉLÉCHARGER LA FICHE
AU FORMAT CSV](#)

[En savoir +](#)

Ce Diplôme Universitaire de l'ISVV, s'adresse autant à un public non scientifique ou non professionnel qu'aux professionnels et acteurs de la filière viti-vinicole.

Objectifs

Les objectifs de la formation

Acquérir des compétences transversales et diversifier ses connaissances autour de la filière vitivinicole afin de mieux communiquer dans ce domaine

Insertion

Métiers accessibles

Agent commercial
Gestionnaire
Journaliste spécialisé
Responsable RH
Guide touristique etc.

Secteurs d'activité

Toute entreprise en lien avec la Filière viti-vinicole : négoce et courtage, fournisseurs produits viticoles et œnologiques, producteurs et châteaux viticoles, agences de voyage et événementielle, presse spécialisée, bars à vins

Taux d'insertion

87% en poste et 13% en poursuite d'étude

Contenus

Compétences à acquérir

Présenter le vignoble en intégrant les notions de pratiques culturelles, de patrimoine et d'histoire du vignoble.

Communiquer et expliquer les différentes pratiques viticoles au cours du cycle de la vigne.

Comprendre la construction de la qualité des vins au regard de l'évolution du vignoble du Moyen Âge à aujourd'hui.

Identifier l'environnement de la filière.

Maitriser l'organisation et l'environnement de la filière œnologique.

Comprendre l'importance de la microbiologie lors de la vinification.

Expliquer les itinéraires technologiques des vins.

Présenter les grands principes des process de vinification et leur impact sur la qualité des vins.

Appréhender le niveau de qualité d'un vin.

Acquérir des bases d'analyse sensorielle pour savoir déguster les vins.

Identifier et reconnaître les différents marqueurs de la qualité du vin grâce à la dégustation.

Appréhender les facteurs modulant les choix et les préférences des consommateurs.

Communiquer avec l'ensemble des acteurs de la filière vitivinicole.

Maitriser le vocabulaire de la filière œnologique.

Acquérir les bases du marketing et de la communication pour faciliter la commercialisation de ses vins.

Contenu de la formation

Bloc 1- Comprendre le vignoble et son histoire

Origine et importance de la Vigne

Constitution du cep et des raisins

Pratiques viticoles et Fléaux de la vigne

Terroirs et paysage viticoles

Nouvelles approches de la viticulture et Bonnes pratiques

Genèse des territoires aquitains,

Vin et territoire du 18 au 20e siècle

Patrimoine et architecture au service de l'oenotourisme

Histoire du gout et des Terroirs,

Classification, classement et AOC

Bloc 2 - Appréhender les étapes de la vinification et connaître les différents types de vins

Levures, Bactéries et Microorganismes d'altération

Composition du vin

Techniques de vinification des Vins rosés, rouges et blancs

Techniques de vinifications spéciales (Vins liquoreux, Vins fortifiés, Effervescents)

Élevage en Barriques et vieillissement des vins

Stabilisation des vins

Eaux de Vie
Nouveaux marchés

Bloc 3- Communiquer autour du vin et s'initier à la dégustation
Marketing et commercialisation du vin
Communication et acteurs de la filière
Vocabulaire de la dégustation
Techniques de dégustation
Facteurs influençant la perception
Accords mets/vins
Grands modèles de vins, appellations et cépages

Rythme d'alternance

Démarrage de la formation en janvier

Alternance d'une semaine de cours et 3 semaines en entreprise par mois

150h de formation en centre organisées en 6 semaines entre janvier et juin

Volume horaire : 30h de cours/semaine

Admissions

Conditions d'accès

Formation ouverte à tout public titulaire du baccalauréat.

La formation est ouverte après examen des dossiers de candidature au titulaire d'un Baccalauréat ou justifiant d'une expérience professionnelle

Profil requis

Tout public non scientifique souhaitant acquérir le vocabulaire et les connaissances essentiels pour comprendre l'œnologie et le monde du vin.

Les +

Les plus de cette formation

Le DUIO apporte une spécialisation viti-vinicole à des personnes

travaillant dans le secteur tertiaire (journalistes, guide touristiques, commerciaux, gestionnaires de patrimoine, responsables marketing etc.). Les étudiants intègrent soit des entreprises établies dans le secteur, soit des entreprises hors secteur viticole. Ces dernières souhaitent élargir leurs champs d'activités dans le secteur viti-vinicole, secteur nouveau pour elles (exemples : agence de voyage qui veut faire de l'œnotourisme, agent commercial qui se tourne vers le vin, journaliste-blogueur qui veut élargir ses thématiques etc.). Des personnes formées avec une expérience pratique seront donc de réels atouts pour ces entreprises.

Pour les entreprises déjà implantées dans la filière, cette formation en apprentissage leur permettra d'avoir des collaborateurs capables d'interagir efficacement et rapidement avec les autres acteurs du secteur.

Les étudiants sont encadrés par leur maître d'apprentissage en entreprise et par un tuteur pédagogique à l'université. Un carnet de liaison permet de suivre les activités en entreprise et les enseignements suivis à l'université.

Des rendez-vous sont organisés entre le tuteur et l'apprenti à raison d'une heure par mois. Une réunion en début d'année est organisée entre les maîtres d'apprentissage, les tuteurs et les enseignants. Une visite sur site est réalisée par le tuteur en cours d'année.

[Modifier cette formation](#)