

DIPLOME NATIONAL D'ŒNOLOGIE

Domaine Sciences- Technologie - Santé

Admission

Le **D.N.O.** est un diplôme national délivré par les Universités de Dijon, Montpellier, Reims, Talence (Bordeaux) et Toulouse, au bout de deux années d'études après l'obtention d'une licence.

Peuvent être admis en **DNO I**, essentiellement les titulaires :

- soit d'une licence dans les domaines des sciences biologiques, chimiques, biochimiques agronomiques ou de tout autre diplôme sanctionnant un niveau d'études supérieures équivalent à 180 crédits dans les mêmes domaines. **Il est à noter qu' un parcours « Œnologie » dans le cadre de la 3^e année de Licence Biologie, Biochimie, Terre et Environnement (BBTE) de l'URCA est ouvert depuis 2008 et que ce parcours est accessible aux titulaires d'une L2 ou d'un BTS.**
- soit d'une validation d'acquis.

Déroulement d'une candidature :

A Reims, nous limitons la promotion en DNO I à 22 étudiants, or depuis quelques années, il nous parvient environ 150 dossiers tous les ans.

Une sélection s'impose donc.

Elle se déroule en deux temps :

- Premier temps : une présélection sur dossier :

Le candidat envoie un dossier avant le 15 mai, sur papier libre, composé de :

- un C.V. depuis le bac en précisant notamment :
- stages effectués dans milieu viti-vinicole (ils révèlent une preuve de motivation du candidat et pèsent donc lourdement sur la sélection)
- emplois temporaires occupés (vacances...)
- liens éventuels avec le milieu du vin
- sujets d'intérêt et activités extra-scolaires
- situation vis-à-vis du service national
- appréciations des professeurs
- bulletins scolaires depuis le bac
- lettre de motivation

Le candidat est prévenu dès le 15 juin s'il est sélectionné ou non.

- Deuxième temps : un entretien de motivation :

Le jury de cet entretien est composé d'œnologues en activité. Il a lieu, en général dans la première quinzaine de juillet.

Après cet entretien, nous définissons trois listes de noms (modulables selon le nombre de redoublants potentiels après la session de juin de l'examen de DNO I) :

- une liste de candidats retenus définitivement
- une liste d'attente avec un numéro d'ordre
- une liste de candidats non retenus

Le candidat est prévenu, vers le 14 juillet, de sa position sur la liste d'attente.

Voir origine des admis en bas de page 3

Organisation des études

Les études sont organisées en semestres et comprennent un ensemble d'unité d'enseignement et de stages obligatoires. Le diplôme national d'œnologue sanctionne l'obtention de 120 crédits européens au-delà de la licence, conformément au décret n° 2002-482 du 8 avril 2002. Le DNO est délivré aux étudiants qui ont validé l'ensemble des unités d'enseignement et des stages prévus dans le programme.

Débouchés

Les diplômés sont embauchés comme Œnologues de production chez des négociants ou des coopératives. Une autre possibilité d'orientation au sortir du diplôme, est celle d'œnologue - conseil dont le métier consiste à se charger des analyses courantes à effectuer sur le vin et à conseiller les vignerons dans l'élaboration de leurs produits. Le domaine technico-commercial est aussi intéressant (matériel de cuverie, produits œnologiques). Un secteur important s'ouvre actuellement : celui des Œnologues chargés de l'achat des liquides dans les chaînes de supermarchés. Dans cette optique, un master Œnologie Vins de Champagne, Gestion, Marketing, Législation et Qualité dont l'un des buts est de parfaire les connaissances des Œnologues est en place à REIMS. Ce master est accessible prioritairement aux Œnologues.

Stage

- 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 trois mois minimum, effectué dans des entreprises vitivinicoles en une seule période ou en plusieurs périodes.

Responsables

Philippe JEANDET, Professeur
&
Yann VASSEROT, Maître de Conférences
UFR Sciences Exactes et Naturelles
Laboratoire d'œnologie et de Chimie Appliquée
Moulin de la Housse
B.P 1039
51687 REIMS CEDEX 2
☎ : 03.26.91.33.40

Dépôt de candidature

Avant le 15 mai

Dr Yann VASSEROT
UFR Sciences Exactes et Naturelles
Laboratoire d'œnologie et de Chimie Appliquée
Moulin de la Housse
B.P 1039
51687 REIMS CEDEX 2
☎ : 03.26.91.33.40

Inscription administrative

UFR Sciences Exactes et Naturelles
Scolarité
Moulin de la Housse
B.P 1039
51687 REIMS CEDEX 2
☎ : 03.26.91.32.06

Association d'étudiants

Œnologie - Reims
Laboratoire d'œnologie et de Chimie Appliquée
UFR Sciences Exactes et Naturelles
Moulin de la Housse
B.P 1039
51687 REIMS CEDEX 2
☎ : 03.26.91.33.40

Programme des études

Il est obligatoire avant le début de la première année d'effectuer un pré-stage de sensibilisation d'une quinzaine de jours durant les vendanges dans une entreprise.

La première année se déroule ensuite à la faculté où sont enseignées les matières suivantes :

- Biologie de la vigne, pédologie, climatologie
- Œnologie générale (composition chimique, transformation, travail et traitement du vin)
- Analyse (chimique, microbiologique, sensorielle)

L'année de DNO I est sanctionnée par un examen avec une session en juin et rattrapage en septembre.

La partie essentielle de l'année suivante (DNO II) est constituée du stage en entreprise, qui dure de la vendange jusqu'à Pâques, le plus souvent. Ce stage permet à l'étudiant de suivre toutes les étapes de la vinification, en outre, il est toujours accompagné d'un sujet impliquant expérimentations et analyses (stage de recherche).

Par ailleurs, les cours suivants sont dispensés à la faculté :

- Génie œnologique (matériel de vinification, matériaux utilisés en cuverie)
- Economie - Législation
- Comptabilité-Gestion
- Produits et sous-produits de la vigne et du vin
- Informatique
- Assurance Qualité
- Marketing
- Vin et Santé

L'étudiant doit rédiger un mémoire et soutenir oralement son stage à la fin du mois de mai.

Ensuite se déroule l'examen de DNO II à l'issue duquel est délivré le Diplôme National d'œnologue.

Programme Officiel / J.O. du 14 juin 2007

UC	Unités d'enseignement	CM	TD	TP	Équiv. ED	Crédits ECTS
Unités obligatoires						
UC1	La vigne et son milieu (1 ^{re} année)	60	18	24	124	9
UC1	Bases de la viticulture et production (1 ^{re} année) des raisins	60	24	24	130	9
UC2	Micro-organismes et fermentations (1 ^{re} année)	36	12	24	82	6
UC2	Technologie des vinifications (1 ^{re} année)	60	18	24	124	9
UC3	Pratiques œnologiques (1 ^{re} année)	36	12	24	82	6
UC3	Composition et évolution du vin (1 ^{re} année)	36	12	48	98	6
UC 4	Techniques d'analyses des moûts (1 ^{re} année) et des vins ; analyse sensorielle	48	-	36	96	6
UC5	La filière et sa réglementation (2 ^{de} année)	48	6	-	78	6
UC6	Assurance qualité (2 ^{de} année)	48	6	-	78	6
UC7	Langue étrangère (1 ^{re} année)	-	30	-	30	3

UC7	Conduite d'entreprise (incluant la capacité professionnelle agricole) (2 ^e année)	72	12	-	120	9
UC6/U C9	Effluents et produits dérivés de la vigne (1 ^e année) et du vin	36	12	24	82	6
	Stage pratique (2 ^e année)	-	-	(400)	(266,7)	21
	Total enseignement obligatoire	540	162	228 (628)	1 124 (1 390,7)	102
Unités d'approfondissement optionnelles (2^e année)						
UC1	Terroirs et conduite du vignoble	48	6	12	86	6
UC7	Le monde du vin	48	12	-	84	6
UC8	Conception et implantation rationnelle d'installation viticole	24	12	-	48	3
UC4/U C6	Qualification du laboratoire d'analyses œnologiques et recherche de contaminants	24	6	6	46	3
UC8	Expérimentation et développement de nouveaux procédés œnologiques	24	6	-	42	3
UC4	Dégustation professionnelle	12	-	36	42	3
	Total optionnel	-	-	-	-	18

Une unité d'approfondissement de 6 crédits (60 h équivalents ED) est laissée à l'initiative de chaque centre. La validation d'une ou plusieurs de ces unités d'approfondissement est possible dans un autre centre dans la limite des places disponibles.

Modalités d'évaluation

Epreuves théoriques et pratiques

Dans chaque Unité d'Enseignement, les aptitudes et l'acquisition des connaissances sont appréciées par un examen terminal comportant des épreuves écrites et/ou orales et/ou pratiques.

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.

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 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 deuxième année du diplôme national d'œnologue est validée dès lors qu'une note moyenne de 10 sur 20 a été obtenue pour chacune des Unités d'Enseignement correspondantes, capitalisées par l'étudiant.

Les étudiants ne peuvent prendre au total **que trois inscriptions** en vue de l'obtention du diplôme national d'œnologue. Toutefois le chef d'établissement peut exceptionnellement accorder des dérogations à cette limitation.

L'épreuve de fin de stage

Elle consiste en la présentation orale d'un rapport établi par le candidat à l'issue du deuxième stage obligatoire prévu à l'article 2 du présent 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 II.

Origine des admis

Promotion 2009 (recrutement fait en 2007):

- 11 diplômés avec l'origine suivante: 4 L3, 3 licences pro, 1 ingénieur et 2 redoublants (1 issu de la L3 et 1 issue du BTSA Viticulture (Enologie).

Promotion 2010 (recrutement fait en 2008):

- 14 diplômés (sur 22 inscrits) avec l'origine suivante: 5 L3, 2 issus de la licence de la vigne et du vin de Dijon, 2 M2, 3 ingénieurs, 2 licences pro.

Promotion 2011 (recrutement fait en 2009):

l'origine de diplômés de étudiants recrutés en 2009 est la suivante: 11 L3, 1 licence pro, 5 M2, 3 ingénieurs, 1 MI.