

Diplôme National d'Œnologie

LA FICHE PRÉSENTÉE CONCERNE L'ANNÉE 2023-2024

[CONSULTER LA FICHE FORMATION DE LA RENTRÉE 2024-2025](#)

- **Domaine** : Sciences, technologies, santé
- **Type de formation** : Diplôme national d'œnologie
- **Localisation** : Reims
- **Faculté, Ecole, Institut,...** : Institut Georges Chappaz de la vigne et du vin en Champagne
- **Public concerné** : Formation initiale, Formation continue
- **Niveau à l'entrée en formation** : niveau II (licence ou maîtrise universitaire)
- **Niveau à la sortie de la formation** : niveau I (supérieur à la maîtrise)

- **Durée** : 2 ans
- **Lieu de formation** : Reims
- **RNCP** : 36955

Présentation

Résultats attendus de la formation

Compétences disciplinaires :

- Savoir traiter, analyser et interpréter des données.
- Compétences professionnelles :
- Savoir gérer la production de la matière première.
- Avoir une expertise et une responsabilité dans la conduite des vinifications, dans la transformation du raisin en vin et dans la mise en œuvre des pratiques et traitements œnologiques du vin et de produits dérivés ou d'autres boissons fermentées ou non fermentées.
- Savoir choisir et interpréter les analyses (physiques, chimiques, microbiologiques, biologiques, sensorielles et dégustation), et prescrire les conseils nécessaires.
- Savoir participer à la conception ou à la rénovation d'un cuvier de vinification et d'un hall d'embouteillage, à des recherches technologiques et à des expérimentations R&D.

Compétence transversale :

- Savoir manager une entreprise vitivinicole.

Niveau à la sortie de la formation

niveau I (supérieur à la maîtrise)

Contenu de la formation

La formation aborde les thèmes suivants :

- Base de la viticulture et de la production des raisins.
- Connaissance des microorganismes du vin et des processus fermentaires.
- Technologie des fermentations.



- Connaissance des pratiques et des traitements œnologiques.
- Connaissance de la composition chimique du vin et de son évolution.
- Connaissance des techniques d'analyse des mouts et des vins. Pratique de la dégustation.
- Réglementation viti-vinicole.
- Assurance qualité.
- Responsabilité sociétale et environnementale.
- Sécurité sanitaire.
- Conduite et management d'une entreprise viti-vinicole.
- Produits dérivés de la vigne et du vin et vinifications spéciales.
- Découverte des autres boissons fermentées.

La formation dure 2 ans. Une partie des enseignements est mutualisée avec le Master Vin et Champagne. Une partie des enseignements de viticulture de première année est délocalisée sur Colmar.

Organisation pédagogique

Modalités de l'alternance

L'alternance sera possible uniquement à partir de la rentrée 2024-2025.

Rythme de la formation

L'enseignement se fait en présentiel.

[Maquette du Diplôme National d'Œnologue](#)

Stages et projets tuteurés

2 stages sont prévus : 1 stage de 3 semaines à l'entrée en première année pendant la période des vendanges et un stage de 6 mois (en deux périodes de 3 mois) en deuxième année.

Un projet tuteuré est également prévu en première année sur une durée de 60 heures.

Un stage de 6 mois maximum en deuxième année. Ce second stage s'effectue en deux périodes : une première période qui commence au plus tard le 1er septembre pour s'achever au plus tard le 31 novembre et une seconde période qui commence le 1er février pour s'achever le 30 avril. Ce second stage donne lieu à la rédaction d'un rapport avec une soutenance devant un jury.

Calendrier universitaire

[Lien vers la page présentant toutes les dates du calendrier universitaire](#)

Admission

Niveau à l'entrée en formation

niveau II (licence ou maîtrise universitaire)

Niveau à l'entrée en formation obligatoire

oui

Modalités d'admission :

La demande d'admission en DNO se fait via eCandidat : <https://candidatures.univ-reims.fr/candidat/>

Si vous êtes en situation de reprise d'études, en activité, demandeur d'emploi, contactez dès à présent

monique.dessalles@univ-reims.fr pour obtenir un devis de formation continue.



Adresse d'inscription

Université de Reims Champagne-Ardenne
2 avenue Robert Schuman

51100 Reims

Conditions spécifiques et prérequis

Prérequis obligatoires :

Licence dans les domaines des sciences biologiques, chimiques, biochimiques, agronomiques ou de tout autre diplôme sanctionnant un niveau d'études supérieures équivalent à 180 ETCS dans les mêmes domaines.

Prérequis recommandés :

Un stage de découverte dans une entreprise du secteur des boissons ou du secteur viticole serait un plus.

Formation continue et apprentissage

Organisme de formation

Université de Reims Champagne-Ardenne (SIRET : 19511296600799)

Action de formation

Code de public visé : 00000, , ,

Poursuite d'études

Doctorat, Master de commerce, école d'ingénieur.

Débouchés

- Fermentation de boissons alcoolisées (A1413)
- Direction de laboratoire d'analyse industrielle (H1501)
- Arboriculture et viticulture (A1405) - Relation technico-commerciale (D1407)
- Management de magasin de détail (D1301)
- Maître de chai,
- Responsable de cave,
- Chef de culture,
- Responsable viti-vinicole,
- Œnologue de production chez des négociants ou des coopératives,
- Œnologue conseil,
- Œnologue technico-commercial,
- Œnologue en charge de l'achat des liquides dans les chaînes de supermarchés,
- Œnologue en chambre d'agriculture ou au sein d'organisations syndicales et interprofessionnelles,
- Chef de projet R&D

Insertion professionnelle :

- Devenir à 6 mois

[Résultats par diplôme](#)

- Insertion professionnelle à 30 mois

[Résultats par diplôme](#)

Infos pratiques

Transport

Transports en commun



Pour en savoir plus sur l'orientation et l'insertion professionnelle :

[Mission Orientation du Service d'Accompagnement des Etudiants \(SAE\)](#)

Pour tout renseignement sur la scolarité :

[Coordonnées des scolarités de l'URCA](#)

Pour tout renseignement sur la formation continue et l'insertion professionnelle :

- [La formation continue](#)
- [L'insertion professionnelle](#)
- [La Validation des acquis](#)

Vous avez de l'expérience et/ou un parcours de formation à valoriser ? Des procédures de validation des acquis sont possibles pour vous permettre d'accéder à la formation ou pour valider le diplôme. Pour plus d'informations, vous pouvez envoyer un e-mail à vae@univ-reims.fr.

Pour en savoir plus sur les relations internationales à l'Université :

[Direction des Relations Extérieures et du Développement International \(DREDI\)](#)

[Partir à l'étranger](#)

Lien vers les associations étudiantes :

[Associations étudiantes](#)

Sous réserve de modifications et d'ouverture

Contact

Coordonnées de l'organisme

- Institut Georges Chappaz de la vigne et du vin en Champagne
9 boulevard de la paix 51100 Reims
- institutgeorgeschappaz@univ-reims.fr
- <https://www.univ-reims.fr/igc/accueil/formation-recherche-culture-patrimoine.20939.34952.html>

Accueil

- Coordonnées du secrétariat
- [0326913487](tel:0326913487)
- formation-igc@univ-reims.fr

Référent pédagogique - Monsieur Olivier FERNANDEZ

- Responsable de la formation
DNO 1
- olivier.fernandez@univ-reims.fr

Référent pédagogique - Monsieur Yann VASSEROT

- Responsable de la formation
DNO 2
- yann.vasserot@univ-reims.fr

Sous réserve de modifications et d'ouverture

