



SCIENCES, TECHNOLOGIES, SANTÉ

DIPLOME NATIONAL D'OENOLOGUE



Niveau d'étude
visé
BAC +5



ECTS
120 crédits



Durée
2 ans



Structure de
formation
Faculté de
pharmacie



Langue(s)
d'enseignement
Français


Parcours proposés

- > 1ère année du diplôme national d'œnologie
- > 2ème année du diplôme national d'œnologie

Présentation



Le Diplôme National d'Œnologie (DNO) de niveau (Bac + 5) est la seule formation habilitée pour exercer la fonction d'œnologue.


Étymologiquement, le terme œnologue est "celui qui possède la science du vin". L'œnologue est un expert qualifié, qui, en raison de ses connaissances scientifiques et techniques, assure la pleine responsabilité de l'élaboration du vin.

La formation se déroule sur 2 années et est accessible en formation continue et par la voie de l' **apprentissage**.

Elle associe enseignements théoriques, travaux pratiques, conférences, visites en propriétés viticoles ou en entreprises et stages. De nombreux professionnels y interviennent.

Les + de la formation

Le Centre de Formation en Œnologie de l'Université de Montpellier est issu d'une longue  **tradition** au sein de la Faculté de Pharmacie. Il assure des missions de formation et est également tournée vers l'avenir avec des actions de  **recherche**. Il est idéalement situé à Montpellier au sein

du plus grand vignoble du monde. Le Centre, qui accueille annuellement 80 étudiants répartis en deux années d'études, délivre le Diplôme National d'Œnologie (niveau bac + 5 ans). Un **niveau L3**, ou équivalent, dans les disciplines scientifiques est exigé pour accéder à la  **formation** du Diplôme National d'Œnologie.

Organisation

Ouvert en alternance

Alternance possible en 1ère et 2e année

Stages, projets tutorés

Stage : Obligatoire


Durée du stage : 16 semaines

Admission

Conditions d'admission

Formation initiale :



- Licence générale dans les domaines des sciences biologiques, chimiques, biochimiques, agronomiques.
-  Licence 3 Chimie Prépa DNO
- Tout autre diplôme sanctionnant un niveau d'études supérieures équivalent à 180 crédits ECTS dans les mêmes domaines

Formation continue :

- Prise en compte des acquis professionnels.

Modalités d'inscription

Inscriptions via  [e-candidat](#)

Capacité d'accueil

40 étudiants par année

Et après

Insertion professionnelle

Le DNO propose à de jeunes diplômés ou à des cadres en formation continue, une formation spécialisée et une insertion professionnelle dans les métiers liés à la production de raisin ou de vin :

- *Responsable d'entreprises viticoles privées ou coopératives,*
- *Directeur de Production*
- *Chef de Culture*
- *Consultant en œnologie ,*
- *Responsable qualité.*
- *Responsable de Laboratoire d'analyses*
- *Commerce et export des vins*
- *Responsable technique ou commercial de matériel ou produits œnologiques*
- *Dirigeants, techniciens de syndicats, interprofessions, administrations de la filière*


- *Direction des achats en entreprises de négoce*

Infos pratiques

Contacts

Responsable pédagogique

Cedric Saucier

 +33 4 11 75 95 67

 cedric.saucier@umontpellier.fr

Autres contacts

Pour nous contacter :

 pharma-scolariteoenologie@umontpellier.fr

Lieu(x)

 Montpellier - Faculté de Pharmacie

En savoir plus

Centre de formation et de recherche en œnologie

 <https://oenologie.edu.umontpellier.fr>



Programme

Organisation

PREMIÈRE ANNÉE

- Un pré-stage obligatoire de 3 à 4 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 16 semaines minimum (qui donne lieu à un mémoire et à une soutenance) doit être effectué au début de l'année.
- Grâce à la mise en place d'unités d'enseignements optionnelles établies en partenariat avec d'autres établissements universitaires, les étudiants ont la possibilité d'approfondir leur formation dans les domaines suivants: économie viticole durable, biotechnologies œnologiques, écoconception des vins de demain, construction de Grands Crus, connaissances approfondies du champagne et vins effervescents, produits fermentés et distillés.

1ère année du diplôme national d'oenologue

Semestre 1 Diplôme National d'Oenologue

	Nature	CM	TD	TP	Crédits
Micro-organismes et fermentations	UE				6 crédits
Micro-organismes ECRIT	ECUE				
Micro-organismes CC	ECUE				
Composition et évolution du vin	UE				8 crédits
Compo et évolution du vin TP	ECUE				
Compo et évolution ECRIT	ECUE				
Compo et évolution CC	ECUE				
Compo évolution Ecrit	ECUE				
Stage viticulture	Stage				3 crédits
La vigne et son milieu	UE				6 crédits
La vigne et son milieu CC	ECUE				
La vigne et son milieu Ecrit	ECUE				
Techniques d'analyses des moûts et des vins	UE				6 crédits
Techniques d'analyse des mouts et du vin TP	ECUE				
Techniques d'analyses des mouts et du vin ECRIT	ECUE				
Tech. analyses CC	ECUE				
Tech. analyse Ecrit	ECUE				



Semestre 2 Diplôme National d'Oenologie

	Nature	CM	TD	TP	Crédits
Pratiques œnologiques	UE				6 crédits
Pratiq. traitement CC	ECUE				
Pratiq. traitement ECRIT	ECUE				
Conduite production et transformation alternative, Agricultu	UE				3 crédits
Analyse sensorielle et dégustation Part2	UE				6 crédits
Analyses sensorielle et dégustation TP	ECUE				
Analyses sensorielle et dégustation CC (Oral)	ECUE				
Langue étrangère	UE				
Bases de la viticulture et production de raisins	UE				8 crédits
Bases viti prod raisin CC	ECUE				
Bases viti prod raisin EC	ECUE				
Technologie des vinifications	UE				8 crédits
Technologie des vinifications ECRIT	ECUE				
Technologie des vinifications CC	ECUE				

2ème année du diplôme national d'oenologie

Semestre 3 Diplôme National d'Oenologie

	Nature	CM	TD	TP	Crédits
Environnement et effluent	UE				4 crédits
Conduite d'entreprise - Comptabilité - Économie - Capacité	UE				6 crédits
Comptabilité	UE				
Marketing	UE				
Capacité agricole	UE				
Outil d'aide à la conception et recherche documentaire	UE				3 crédits
ouils aide conception CC	ECUE				
ouils aide conception CT	ECUE				
Examen National socle commun	UE				
Langue étrangère anglais	UE				3 crédits
La filière et sa réglementation	UE				4 crédits

Semestre 4 Diplôme National d'Oenologie

	Nature	CM	TD	TP	Crédits
UEs à mobilité	UE				



Apprentissage	UE	
Biotechnologie oenologique	UE	3 crédits
produits fermentés et distillés	UE	3 crédits
Connaissance approfondie du champagne et vins effervescents	UE	3 crédits
Eco-conception des vins de demain	UE	3 crédits
Economie viticole durable, perspectives et innovations	UE	3 crédits
construction des grands crus:qualité, identité et réputation	UE	3 crédits
Stage pratique	Stage	15 crédits
Oral stage	ECUE	
Rapport stage	ECUE	
CHOIX 1	UE	6 crédits
Connaissance et histoire des vins du monde	UE	5 crédits
Connaissance histoire CC	ECUE	
Connaissance histoire CT	ECUE	
Conception implantation rationnelle d'installation vinicole	UE	5 crédits
Conception implant. CT	ECUE	
Conception implant. CC	ECUE	
Système management qualité et environnement	UE	4 crédits
Autres produits de la vigne et du vin	UE	4 crédits
autres produits vigne CT	ECUE	
autres produits vigne CC	ECUE	
Apprentissage	UE	
Biotechnologie oenologique	UE	3 crédits
produits fermentés et distillés	UE	3 crédits
Connaissance approfondie du champagne et vins effervescents	UE	3 crédits
Eco-conception des vins de demain	UE	3 crédits
Economie viticole durable, perspectives et innovations	UE	3 crédits
construction des grands crus:qualité, identité et réputation	UE	3 crédits
Dégustation professionnelle	UE	4 crédits