

Vin et Œnologie



La France est le 2^e producteur mondial de vins, et le 1^{er} en valeur avec 17 % de la production mondiale. Cette position est due à une longue tradition qui date d'après le développement de la vigne en Gaule, lorsque l'extension de l'Empire romain a permis à la culture et au culte du vin de se développer. La qualité du vin va s'améliorer au Moyen Âge et avec une ordonnance de Charlemagne en 800 qui stipule que le vin doit être mis « dans une bonne vaisselle » et que toutes les précautions doivent être prises « pour qu'il ne soit gâté d'aucune manière. » Les moines perpétuent ensuite la tradition viti-vinicole avec la création de vignobles de qualité existant encore aujourd'hui.

La première tentative de classement des vins date du XIII^e siècle pour établir la hiérarchie des meilleurs vins blancs. La classification officielle des vins de Bordeaux de 1855 est la référence établie à l'époque sur la demande de l'empereur Napoléon III.

La consécration de l'appellation Champagne s'effectue dans la première moitié du XX^e siècle, après que le phylloxéra et la première guerre mondiale détruisent la majeure partie du vignoble champenois. Celui-ci est replanté, après la prise de conscience qu'il s'agit d'un patrimoine collectif à protéger. Le terroir champenois va ainsi être délimité par une loi et les usages codifiés, suivi de la reconnaissance de l'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) Champagne qui consacre en 1936 un processus de plusieurs siècles.

Le « paysage culturel » de la Champagne et de la Bourgogne viticoles a été également reconnu en 2015 par le Comité du patrimoine mondial de l'Unesco.

Les domaines d'applications de l'œnologie, de la culture de la vigne jusqu'à l'élaboration du vin et son conditionnement, couvrent aussi la dégustation, la conservation et la consommation du vin. La formation dans la filière viticole est ainsi axée sur trois branches distinctes : la production du vin et tout le travail de la culture des vignes et raisins jusqu'à la transformation ; l'œnologie avec des applications scientifiques et techniques ; la commercialisation de la production pour la distribution et la vente en France et à l'international.

• **800 000** hectares
de production

• **13 milliards** d'euros
d'exportations françaises (2019)

• **45 millions** d'hectolitres
de vin (2020)

• **85 000** exploitations (2020)

• **250 000** emplois directs

• **1 500** négociants vinificateurs
et coopératives

• **608** exploitations certifiées bio
pour 10 800 hectares (2018)

Sources : FranceAgriMer - www.franceagrimer.fr

International

La France représente 11 % de la surface mondiale de vignes de cuve. Les terroirs, où sont produits les vins, conservent une grande attractivité touristique et les cépages les plus connus dans le monde sont originaires de France : Merlot, Chardonnay, Sauvignon, Syrah ou Pinot noir, pour lesquels « la route des cépages et des mets de France » permet d'associer les vins aux principaux plats. La Route des Vins d'Alsace, à travers vignes et coteaux sur plus de 170 kms, traverse près de 70 villages viticoles où plus de 1 000 producteurs vous ouvrent les portes de leur cave pour des dégustations de vins aux arômes variés. La réputation des vins de Champagne est également mondialement établie, avec une appellation d'origine contrôlée définie dès 1927 et reconnue en 1936 pour 15 000 vignerons champenois.

Plus de 2 millions d'hectolitres des vins de Bordeaux sont exportés chaque année. Les vins de Loire, dont les vins de Touraine, sont distribués dans 75 pays. Les Appellations d'Origine Protégée (AOP) Sud de France sont aussi exportées. Le Beaujolais est toujours très apprécié par les Japonais et il est distribué dans d'autres pays d'Asie. Chaque année, tous les 3^e jeudi de novembre, des millions de personnes à travers le monde attendent l'arrivée du nouveau Beaujolais, faisant de cet événement la seule fête viticole mondiale. De New-York à Tokyo, le Beaujolais exporte une certaine idée du savoir-vivre à la française.

Le titre de « Meilleur sommelier du monde » de l'Association de la Sommellerie Internationale a été délivré depuis 1969 à cinq français sur 14 concours : Olivier Poussier (2000), Philippe Faure-Brac, Serge Dubs, Jean-Claude Jambon et Jean-Luc Pouteau.

La réduction des pesticides est un axe fort du travail de recherche engagé en France dès 1989. Les coteaux, maisons et caves de Champagne, ainsi que des « climats » du vignoble français de Bourgogne ont été inscrits au patrimoine de l'Unesco le 4 juillet 2015.



DOMAINES ASSOCIÉS

- Culture • Gastronomie • Hôtellerie
- Œnotourisme • Patrimoine
- Restauration • Sommellerie
- Tourisme viniviticole
- Vitiviniculture

SOUS-DOMAINES

- Auberges • Caviste
- Champagne • Conseiller viticole
- Contrôleur viticole • Coopérative
- Courtier en vins et spiritueux
- Directeur de coopérative
- Guide œnotourisme
- Maître-restaurateur • Œnologue
- Maître de chai • Ouvrier vigneron
- Patrimoine de l'humanité
- Pépiniériste viticulteur
- Sites culturels et touristiques
- Sommelier • Tonnelier
- Vigneron • Viticulteur

Liens utiles

- Agreste, statistique agricole : www.agreste.agriculture.gouv.fr > Chiffres et analyses
- Association de la sommellerie internationale (ASI) : www.sommellerie-internationale.com
- Chaire Unesco Culture et traditions du vin : <http://chaireunesco-vinetculture.u-bourgogne.fr>
- Comité interprofessionnel du vin de Champagne (CIVC) : www.champagne.fr
- Comité national des interprofessions des vins à appellation d'origine contrôlée et à indication géographique (CNIV) : www.intervin.fr
- Fédération des exportateurs de vins et spiritueux (FEVS) : www.fevs.com
- FranceAgriMer : www.franceagrimer.fr/filières-Vin-et-cidre/Vin
- Institut français de la vigne et du vin (IFV) : www.vignevin.com
- Institut national de l'origine et de la qualité : www.inao.gouv.fr
- Institut supérieur du vin (ISV) : www.isvin.fr
- Institut universitaire de la vigne et du vin Jules Guyot (IUUV) : <http://iuvv.u-bourgogne.fr>
- Kedge Wine School : <https://wine.kedge.edu>
- Observatoire de la viticulture française : www.franceagrimer.fr/Eclairer/Outils/Observatoires/Observatoire-de-la-viticulture-francaise
- Œnologues de France : www.oenologuesdefrance.fr
- Organisation internationale de la vigne et du vin : www.oiv.int
- School of Wine and Spirits Business - Burgundy School of Business : www.swsb.eu
- Union de la sommellerie française : www.sommelier-france.org
- Union des Maisons de Bordeaux : www.vins-bordeaux-negoce.com
- Université du vin de Suze-la-Rousse : www.universite-du-vin.com
- Vin De France (VDF) : www.vindefrance.com/cepages-de-france
- Vitisphere : www.vitisphere.com

NIVEAU Licence

BREVET DE TECHNICIEN SUPÉRIEUR AGRICOLE

DIPLÔME NATIONAL – 2 ANNÉES D'ÉTUDES SUPÉRIEURES – L2
120 crédits ECTS

Le **BTSA Viticulture-œnologie** est proposé dans près d'une trentaine d'établissements (Lycées publics ou privés, Centres de Formation d'Apprentis-CFA) pour une formation technique sur l'étude de la vigne et les processus chimiques de la vinification.

<https://catalogueim.campusfrance.org/licence>

LICENCE

DIPLÔME NATIONAL – 3 ANNÉES D'ÉTUDES SUPÉRIEURES – L3
180 crédits ECTS

Trois filières universitaires proposent des parcours pour la vigne et l'œnologie :

- > Biologie parcours Sciences de la vigne
<https://iuvv.u-bourgogne.fr/licence-science-de-la-vigne>
- > Chimie parcours préparation au Diplôme National d'Œnologie (DNO)
<https://formations.umontpellier.fr>
- > Sciences de la vie parcours Œnologie (L3) – www.univ-reims.fr

LICENCE PROFESSIONNELLE

DIPLÔME NATIONAL – 3 ANNÉES D'ÉTUDES SUPÉRIEURES – L3
180 crédits ECTS

Des mentions de la Licence professionnelle proposent différents parcours : Commerce des vins et œnotourisme ; Commercialisation des vins ; Concepteur de prestations en œnologie ; Droit des métiers des vins et spiritueux ; Œnotourisme ; Gestion et marketing du secteur vitivinicole ; Métiers de la vigne et du vin – œnocontrôleur ; Produits des filières vitivinicole et agrodistribution ; Vins et commerce ; Vins et spiritueux ; Viticulture et œnologie, innovation et mondialisation.

<https://catalogueim.campusfrance.org/licence>

Deux Licences professionnelles sont dispensées par l'institut Agro - Montpellier SupAgro qui propose deux spécialisations : Productions viticoles intégrées et enjeux environnementaux ; Responsable commercial vins et réseaux de distribution.

www.montpellier-supagro.fr/formations/catalogue-des-formations/licences-professionnelles

Formations en anglais de niveau Licence :

- > Bachelor's degree in Viticulture and Enology: www.agro-bordeaux.fr/fiche-pedagogique/bachelors-degree-in-viticulture-and-enology
- > Bachelor's degree in Marketing & Business spécialisation Wine Tourism: www.bsb-education.com/school-of-wine-spirits-business
- > Wine and sustainability: <https://wine.kedge.edu/wine-school/specialisations-wine-du-kedge-bachelor>
- > WorldSom – Sommelier Expert: <https://wine.kedge.edu/wine-school/worldsom-sommelier-expert>

DIPLÔME UNIVERSITAIRE

DIPLÔME D'ÉTABLISSEMENT – 1 ANNÉE D'ÉTUDES SUPÉRIEURES

- > Institut Georges Chappaz de l'Université de Reims : *Champagne, Culture and Heritage* ; Goût, de la gastronomie et des Arts de la table ; Journalisme du vin ; Management de l'œnotourisme ; *Wine Culture, Heritage and Tourism*
www.univ-reims.fr/igc/diplomes/diplomes-vigne-et-vin.23621,39108.html
- > Université de Strasbourg : Vers le terroir par la dégustation géosensorielle
<https://geographie.unistra.fr/scolarité/diplomes/du-territoire-et-degustation-geosensorielle>
- > Aix-Marseille Université : Analyse sensorielle et dégustation
<https://formations.univ-amu.fr/FHUSAS.html>

NIVEAU Master

MASTER

DIPLÔME NATIONAL – 5 ANNÉES D'ÉTUDES SUPÉRIEURES – M2
120 crédits ECTS

Les filières universitaires en Droit, économie et gestion, Sciences, technologie, santé, Arts, lettres et arts proposent différentes mentions :

- > Commerce international du vin et œnotourisme,
- > Commerce des vins et des spiritueux,
- > Droit de la vigne et du vin,
- > Droit du vin et des spiritueux,
- > Économie du vin, œnotourisme, interculturalité,
- > Langues étrangères appliquées, parcours : négociateur trilingue en commerce international, options polyvalent, appliqué au domaine du vin,
- > Management des entreprises vitivinicoles,
- > Marketing et commerce international du vin,
- > Œnologie et procédés,
- > Procédés fermentaires pour l'agroalimentaire : vin, bière,
- > Vins et champagne,
- > Vigne et environnement vitivinicole,
- > Vigne, vin, terroir,
- > Viticulture et environnement.

Bordeaux Sciences Agro propose deux spécialisations : Management des entreprises vitivinicoles ; > Vigne et vin ; Montpellier SupAgro Commerce des vins, Vigne et vin

www.campusfrance.org > Étudiants > Étudier > Trouver sa formation

Programmes enseignés en anglais :

Business and Science in Vineyard & Winery Management; Microbiology and Physicochemistry for Food and Wine Processes; Wine Tourism Innovation; Microbiology and Physico-chemistry for Food and Wine Processes

<https://taughtie.campusfrance.org>

MASTER EUROPÉEN ET INTERNATIONAL

DIPLÔME NATIONAL – 5 ANNÉES D'ÉTUDES SUPÉRIEURES – M2
120 crédits ECTS

> *International Master of Science in Viticulture and Enology:*

<http://vinifera-euromaster.eu>

> *International Vintage Master:* www.vintagemaster.com

Formations en anglais de niveau Master :

- > MBA Wine & Spirit Business
- > MSc Wine Management:
www.bsb-education.com/school-of-wine-spirits-business
- > MSc Wine and Spirit Management
- > MSc Wine and Hospitality Management
<https://kedge.edu>

Vin et Œnologie

DIPLÔME NATIONAL D'ŒNOLOGUE - D.N.O.

DIPLÔME NATIONAL – 5 ANNÉES D'ÉTUDES SUPÉRIEURES – M2
120 crédits ECTS

Seule formation habilitée pour exercer en France la profession d'œnologue, le D.N.O. est un diplôme national proposé par les Universités de Bordeaux, Dijon, Montpellier, Reims et Toulouse à la suite de deux années d'études. La formation est accessible après une Licence obtenue de préférence dans les domaines des sciences biologiques, chimiques, biochimiques agronomiques, ou à la suite d'un **BTSA Viticulture-œnologie** et d'une Licence professionnelle.

INGÉNIEUR AGRONOMIE OPTION VITICULTURE-ŒNOLOGIE

DIPLÔME NATIONAL – 5 ANNÉES D'ÉTUDES SUPÉRIEURES – M2
120 crédits ECTS

Les applications de l'agronomie s'accompagnent d'une offre de formation d'ingénieur diversifiée avec des spécialisations propres à chaque école telle que l'option Viticulture-œnologie. Le Diplôme National d'Œnologie (DNO) peut aussi être préparé en parallèle.

Bordeaux Sciences Agro : www.agro-bordeaux.fr

L'institut Agro - Montpellier SupAgro : www.montpellier-supagro.fr

ESA d'Angers : www.groupe-esa.com

NIVEAU

Post-M

MASTÈRE SPÉCIALISÉ (MS)

DIPLÔME D'ÉTABLISSEMENT – 1 ANNÉE D'ÉTUDES SUPÉRIEURES

Labellisée par la Conférence des Grandes Écoles, la formation du Mastère Spécialisé permet l'obtention d'un diplôme d'établissement attestant d'une double compétence en Sciences de l'ingénieur.

> Commerce international des vins et spiritueux :

School of Wine and Spirit Business - Burgundy School of Business :
www.bsb-education.com/school-of-wine-spirits-business

> Management des vins et spiritueux :

Kedge Wine School: <https://kedge.edu>

Fiche diplôme Mastères Spécialisés® :

www.campusfrance.org/fr/ressource/les-formations-mastere-specialiser-ms

Liste des formations MS® :

www.cge.asso.fr/formations-labellisees/liste-formation-ms