



Le 46^e Congrès National des Œnologues de France se déroulera du 31 mai au 3 juin 2006 à Chambéry

Chambéry et la Savoie seront, durant 4 jours, sujets de toutes les attentions œnologiques. En effet, cette région viticole si emblématique a été choisie pour accueillir, à partir du 31 mai prochain, le 46^e Congrès National des Œnologues de France.

A l'heure de réorganisations sociales, structurelles et conjoncturelles de la filière Vin, ce rendez-vous sonne comme un véritable temps fort d'échanges, de débats, de réflexions et de perspectives pour l'ensemble des acteurs, œnologues et professionnels du vin.

Plus qu'un temps fort corporatiste,

c'est le rendez-vous de toute une profession placée au cœur des enjeux de la viticulture de demain,

Thierry Gasco, Président de l'Union des Œnologues de France, ajoute : « *Un des points forts de l'Union a toujours été son Congrès, sa personnalisation par les régions et l'aventure qu'elle représente pour ses organisateurs. Pour 2006, ce sera à la Savoie, cette région aux multiples facettes, d'accueillir l'ensemble de notre Profession. Cette 46^{ème} édition est un peu particulière, à plusieurs titres. Premièrement, tournée vers l'avenir, notre Union est en pleine évolution, à l'image de la profession d'œnologue et de l'ensemble de la filière. Il sera essentiel que notre Congrès permette à chacun de s'exprimer afin que notre entité fédératrice et syndicale puisse réellement prendre la mesure des ambitions et des attentes de nos adhérents sur le terrain, dans chaque région viticole française. Deuxièmement, notre profession prend aujourd'hui un virage déterminant à l'heure de la mondialisation du vin. D'une part, parce que nombreux de nos œnologues expérimentés accompagnés de jeunes diplômés sont de plus en plus convoités par des vignobles étrangers, et d'autre part, parce qu'il est essentiel que notre action valorise les fondements et les principes de l'exercice de notre profession, au travers d'une meilleure notoriété et d'une harmonisation des diplômes qui autorisent le titre et la pratique de l'œnologie. Nous travaillons avec l'Union Internationale des Œnologues et son secrétaire général Serge Dubois afin de réussir ces travaux et maintenir ainsi l'éthique et la reconnaissance de notre profession.* »

Thème des conférences techniques : « œnologie et viticulture de coteaux »

La journée « Conférence Technique » du Congrès, très attendue des congressistes, se devait de faire honneur à la terre d'accueil : « **Œnologie et viticulture de coteaux** ».

Philippe Bachy précise : « *Aux multiples terroirs, les vignobles de coteaux ne sont pas des vignobles comme les autres. La diversité des sols, les vents, les lacs, des altitudes souvent supérieures à 600m, un ensoleillement exceptionnel et surtout des pentes parfois de 80%, sont des facteurs clé de la spécificité et la qualité des nombreux cépages. On dit, en Savoie, que le meilleur vin se fait en haut, jamais en bas !* ».

Sous la présidence de Monsieur Hervé Alexandre, professeur à l'Institut Universitaire de la Vigne et du Vin Jules Guyot (Dijon), elle se déroulera le vendredi 2 juin au Manège de Chambéry et sera organisée avec la collaboration de Simone de Montmollin, directrice de l'Union Suisse des Œnologues, de Pierre Dusserre-Bresson, Œnologue (Station Œnologique de Savoie) et Eric Pilatte, responsable Commission Technique de la région Bourgogne Centre Est.

Jeudi 1^{er} juin : dégustation des Vinalies Nationales sous la présidence de Marc Veyrat

Les Vinalies Nationales se dérouleront le jeudi 1^{er} juin 2006, sous la présidence de Marc Veyrat, dans les chais de la Cave des Vins Fins de Cruet. Ce concours de dégustation, organisé depuis 23 ans par l'Union des Œnologues de France, rassemble près d'environ 3 000 échantillons en provenance de toutes les régions viticoles françaises et sont dégustés par l'ensemble des œnologues présents au Congrès annuel. Outre les prix récompensant les fleurons des vignobles de France, chaque échantillon dispose d'un commentaire de dégustation adressé aux vignerons participants.

Un œnologue, c'est avant tout un technicien...

Le 20 mars 1955, il y a cinquante ans, le Journal Officiel de la République française publie la loi n°55-308 qui régit le titre d'œnologue. Aujourd'hui, le « combat politique » est celui de la reconnaissance de la profession, parce que l'exercice de ce métier évolue : l'œnologue n'est pas seulement l'homme à la blouse blanche. Mais qui est-il exactement ? :

Contact Presse : Olivier Goujon 36, rue Etienne Marcel - 75002 Paris Tél : 01 43 41 08 51 / 06 78 82 29 01 E-mail : oliviergoujon@atelier-rp.com	Union des Œnologues de France 21-23, rue de Croulebarbe - 75013 Paris Tél : 01 58 52 20 20 www.oenologuesdefrance.fr	Organisation : U.R.Œ Président : Philippe Bachy - Tél : 06 87 33 72 93 Communication : Nadine Gublin - Tél : 06 03 93 48 64
--	---	--

FICHE INSTITUTIONNELLE : VOUS AVEZ DIT OENOLOGUE !

Étymologiquement, le terme Œnologue est "celui qui possède la science du vin". Par définition, l'œnologue est un expert qualifié qui, en raison de ses connaissances scientifiques et techniques, assure la pleine responsabilité de l'élaboration des jus de raisin, des vins et des produits dérivés du raisin. On pourrait dire plus généralement que c'est un homme ou une femme de terrain, toujours très proche du vin car il en connaît la structure, l'identité, l'évolution, les transformations possibles pendant toute sa vie.

Au nombre de 1677 adhérents en France dont près de 300 en Bourgogne Centre Est, l'œnologue est avant tout un expert intervenant à tous les stades de la vie du vin. Après le baccalauréat, quatre années à l'Université sont nécessaires dans un des 6 centres Universitaires (dont l'Institut Universitaire de la Vigne et du Vin Jules Guyot en Bourgogne) pour obtenir le Diplôme National d'Œnologue.

**ENSA
DEUG (Section B)
DUT / BTS**
(Viticulture, Œnologie,
Biologie, chimie)

1^{ère} année de DNO
Stage préalable de 3 semaines
En début d'année (vendanges)

2^{ème} année de DNO
Stage pratique de 4 à 8 mois
Conditions : Réussite aux épreuves
de fin de 1^{ère} année

**Diplôme National
d'Œnologue
D.N.O.**

En quelques chiffres, Les œnologues sont :

Femmes : 23% → Le métier d'œnologue se féminise,
Hommes : 77% certains disent même qu'elle possède un don particulier pour la dégustation et l'analyse sensorielle

Les œnologues exercent leur profession dans :

	France	U.R.Œ. BCE
Exploitation viticole	17 %	15 %
Cave Coopérative	14 %	3 %
Négoce	21 %	33 %
Laboratoire	23 %	19 %
Industrie/commerce	7 %	7 %
Enseignement/recherche	4%	6 %
Interprofession/administration	6%	6 %
Autres	6%	11 %

Les œnologues exercent leur profession au titre de :

	France	U.R.Œ. BCE
Œnologue Conseil	8 %	15 %
Exploitant viticole	11 %	15 %
Dirigeant d'entreprise	20 %	21 %
Maître de chai	7 %	10 %
Directeur technique	12 %	15 %
Responsable Laboratoire	8 %	5 %
Responsable Qualité	6 %	5 %
Acheteur	4 %	3 %
Technico Commercial	6 %	7 %
Autre	12 %	6 %

U.R.Œ. BCE : Union Régionale des Œnologues de France Bourgogne Centre-Est

Les œnologues occupent des postes très différents. Les œnologues sont de plus en plus au cœur du processus « Sécurité Environnement Qualité du vin » tout en restant un élément essentiel dans les démarches commerciales, le plus souvent à l'export où on les appelle communément des « wine maker ».

L'œnologue est donc un expert qualifié qui collabore à l'établissement et à la culture des vignobles, procède à des recherches technologiques, participe à la conception du matériel utilisé en technologie et pour l'équipement des caves. Il conseille le viticulteur pour la vinification, la sélection, l'élevage, la conservation, le vieillissement et la mise en bouteilles du vin. Il effectue les analyses (physiques, chimiques et bactériologiques) des produits concernés et en interprète les résultats. Il saura, tout au long de sa vie, déguster les vins auxquels il a participé à l'élaboration.

L'Union des Œnologues de France : défendre les intérêts d'une profession sollicitée et convoitée

L'Union des Œnologues de France est, depuis 1959, le syndicat professionnel chargé d'assurer la reconnaissance et la défense de la profession d'œnologue. Rassemblant exclusivement des œnologues, elle fait entendre la voix de la profession auprès des instances concernées, ministères et organisations internationales pour conférer à l'œnologie française la place de leader qu'elle est en droit de revendiquer. Par exemple, l'Union s'oppose de façon systématique à l'usage régulier du titre d'œnologue et introduit, si nécessaire, des actions auprès des tribunaux. De plus, protection du Diplôme et actualisation et organisation du métier, sont les thèmes évoqués par l'Union dont le rôle est déterminant au sein de la Commission Consultative Permanente d'Œnologie. Cet organisme d'Etat, composé de ministères de tutelles, des centres d'enseignement et des professionnels intervient sur toutes les questions concernant la formation, la définition et l'attribution du titre.

L'Union des Œnologues de France, présidée par Thierry Gasco, regroupe aujourd'hui 1 677 adhérents repartis dans 8 antennes régionales (Alsace, Bordeaux Sud Ouest, Bourgogne Centre Est, Champagne, Languedoc Roussillon, Paris Nord Normandie, Provence Corse Vallée du Rhône et Val de Loire).

Outre la *Revue Française d'Œnologie*, un annuaire, une lettre syndicale, et depuis un an, un nouveau site entièrement reconfiguré (avec plus de 5 années d'articles techniques parus dans la *Revue Française d'Œnologie* mis en ligne et téléchargeables avec un moteur de recherche intégré), l'Union des Œnologues de France propose à ses adhérents des sessions de perfectionnement à la dégustation. Les œnologues ont professionnellement la volonté de recentrer la dégustation au cœur de leur métier afin de l'imposer comme une activité maîtresse. Il s'agit pour eux également de se promouvoir de fait comme experts incontournables en dégustation. De plus, l'Union propose, depuis 1980, des campagnes de comparaisons inter laboratoires qui portent sur les analyses physico-chimiques du vin. Aujourd'hui, 181 laboratoires adhérents en font une des plus importantes chaînes européennes dans le domaine de l'agroalimentaire.

Congrès 2006 : coordination de bénévoles assurant un lien efficace avec des partenaires impliqués

L'Union des Œnologues de France a confié, cette année, à son entité régionale *Bourgogne Centre Est* et à son président Philippe Bachy, le soin de « mettre en scène » 4 jours de travaux techniques mais aussi épicuriens. C'est au cœur des terroirs des pays du Mont Blanc comme la vallée d'Aoste, la Suisse et la Savoie, qu'une équipe d'une vingtaine de bénévoles est à pied d'œuvre, depuis plus d'un an, pour parfaire ce temps fort et assurer une coordination idéale pour les congressistes, leurs accompagnants, et les partenaires.

Aussi, l'Organisation a reçu le soutien de partenaires officiels tels que le Comité Interprofessionnel des vins de Savoie, l'Association Marque Collective Savoie, Novemba, Saint-Gobain Emballage, Crédit Mutuel et la Région Rhône Alpes. De plus, elle a travaillé avec le soutien et en partenariat avec ses homologues de l'Union Suisse des Œnologues.

<p>Contact Presse : Olivier Goujon 36, rue Etienne Marcel - 75002 Paris Tél : 01 43 41 08 51 / 06 78 82 29 01 E-mail : oliviergoujon@atelier-rp.com</p>	<p>Union des Œnologues de France 21-23, rue de Croulebarbe - 75013 Paris Tél : 01 58 52 20 20 www.oenologuesdefrance.fr</p>	<p>Organisation : U.R.Œ Président : Philippe Bachy - Tél : 06 87 33 72 93 Communication : Nadine Gublin - Tél : 06 03 93 48 64</p>
--	---	---