RIASEC : Rc

A1423
ŒNOLOGUE

Emploi cadre

Emploi stratégique pour la Transition écologique

Autres emplois décrits

- Œnologue conseil
- Œnologue en recherche développement

Définition

L'œnologue, expert de la filière vinicole, allie sa passion pour les sciences et son goût du vin pour élaborer des crus de qualité.

- Analyse les caractéristiques chimiques et sensorielles des vins
- Conseille les viticulteurs à tous les stades de la production et participe à la recherche et au développement pour améliorer les procédés de fabrication
- Assure le contrôle qualité tout au long du processus de production
- Peut représenter une cave ou une marque lors de dégustations ou d'événements professionnels

Accès à l'emploi

Cet emploi est accessible avec un diplôme national d'œnologie (Bac +5) préparé à l'issue une Licence scientifique ou professionnelle en viticulture et d'un master en viticulture et œnologie.

Certifications et diplômes :

- BTSA viticulture-oenologie
- Licence pro mention métiers de la vigne et du vin
- Master droit, économie, gestion mention droit et management des vins et des spiritueux
- Master mention sciences de la vigne et du vin
- Diplôme national d'oenologue

Compétences

Savoir-faire

Savoir-faire principaux

Production, Construction, Qualité, Logistique

- Analyser les caractéristiques des sols et du terroir pour déterminer les types de culture et les variétés de vignes adaptées

Transition écologique

- Surveiller la croissance des vignes tout au long de la saison et identifier les besoins d'intervention (taille, traitement,...)
- Réaliser des opérations de vinification (assemblage, mesure du taux d'alcool, filtration, ...)
- Superviser l'élevage des vins en cuves ou en barriques, en contrôlant les conditions de température, d'humidité et d'aération
- Planifier les opérations de récolte des raisins
- Vérifier les caractéristiques organoleptiques (successions de sensations, pyramide olfactive, équilibre, stabilité, etc.) du produit final
- Superviser le conditionnement du vin en bouteilles
- Contrôler le fonctionnement des équipements de vinification et assurer le suivi de la maintenance

Communication, Création, Innovation, Nouvelles technologies

- Effectuer des analyses chimiques et microbiologiques des raisins, des moûts et des vins

Management, Social, Soin

- Conseiller les viticulteurs sur les techniques de culture de la vigne (choix des cépages, terroir, traitements à apporter, ...)

Savoir-faire secondaires

Production, Construction, Qualité, Logistique

- Relever, contrôler, ajuster des mesures et dosages
- Porter une appréciation gustative, olfactive ou visuelle
- Utiliser et régler des machines ou équipements agroalimentaires
- Contrôler la qualité sanitaire des produits
- Assurer la traçabilité des lots de production
- Contrôler les conditions de stockage des produits
- Conditionner des produits avant une opération de fermentation
- Evaluer les besoins en approvisionnement de la cave
- Assurer le suivi des stocks en temps réel
- Réaliser la mise en fûts ou en bouteilles, le bouchage, l'étiquetage

© Copyright octobre 2026 France Travail - Reproduction et diffusion interdites sans l'accord de France Travail

Communication, Création, Innovation, Nouvelles technologies

- Réaliser des tests de contrôle chimique au cours du processus de fermentation et émettre des préconisations (ajouts d'ingrédients)
- Conduire des recherches pour améliorer les techniques de vinification et de culture de la vigne
- Proposer des innovations en matière de packaging du vin
- Traiter une information météorologique recueillie — Transition numérique

Développement économique

- Organiser des événements de dégustation de vins
- Analyser les tendances du marché du vin
- Développer des stratégies de marketing pour promouvoir les produits et les services

Coopération, Organisation et Développement de ses compétences

- Assurer le respect des réglementations environnementales — Transition écologique
- Respecter les délais de production pour répondre aux demandes des clients
- Utiliser l'anglais dans un contexte professionnel

Pilotage, Gestion, Cadre réglementaire

- Elaborer des plans de développement durable pour la cave — Transition écologique
- Evaluer l'impact environnemental des pratiques de vinification — Transition écologique
- Optimiser la consommation énergétique des systèmes — Transition écologique
- Gérer la relation avec les fournisseurs, sous-traitants, prestataires
- Etablir des rapports de production et d'incidents
- Veiller au respect des normes de sécurité

Management, Social, Soin

- Conseiller des clients sur l'association de mets et boissons
- Coordonner les activités d'une équipe de cave
- Former et développer les compétences des équipes

Savoir-être professionnels

- Faire preuve de curiosité, d'ouverture d'esprit
- Faire preuve de rigueur et de précision
- Avoir l'esprit d'équipe

© Copyright octobre 2026 France Travail - Reproduction et diffusion interdites sans l'accord de France Travail

Savoirs

Domaines d'expertise

- Biochimie
- Analyse de la composition chimique
- Oenologie
- Zymologie
- Techniques d'assemblages de vins, de jus
- Vins biologiques et biodynamiques — Transition écologique
- Spécificités de stockage des vins
- Techniques de clarification
- Techniques de distillation
- Techniques de vinification

Techniques professionnelles

- Pratiques de vinification durable — Transition écologique
- Méthodes de conservation du vin
- Techniques d'embouteillage

Produits, outils et matières

- Caractéristiques des vins et spiritueux
- Types de cépages (ampélographie)
- Utilisation d'alcoomètre
- Utilisation d'appareils de distillation (alambic)
- Utilisation de cuves de fermentation
- Utilisation de matériel vinicole
- Vignobles et appellations

Normes et procédés

- Réglementation sur la production vinicole

Contextes de travail

Conditions de travail et risques professionnels

- Déplacements professionnels
- En contact avec du public
- En extérieur
- En laboratoire

© Copyright octobre 2026 France Travail - Reproduction et diffusion interdites sans l'accord de France Travail

Horaires et durée du travail

- Travail les week-ends et jours fériés
- Travail selon un rythme irrégulier et des pics d'activité

Statut d'emploi

- Salarié secteur privé (CDI, CDD)
- Travailleur indépendant

Types de structures

- Exploitation agricole

Secteurs d'activité

- Industrie - Alimentaire
- Agriculture et élevage

© Copyright octobre 2026 France Travail - Reproduction et diffusion interdites sans l'accord de France Travail