

Description

L'ingénieur ou l'ingénieure en viticulture et œnologie, également appelés œnologues, disposent des connaissances nécessaires pour créer et gérer une entreprise viticole, une cave ou un commerce de vin. Ils supervisent tout le processus, de l'analyse de l'environnement d'un vignoble et de la culture de la vigne à l'élaboration de boissons fermentées ou non. Ils choisissent les outils de contrôle, effectuent les analyses, interprètent les résultats dans le but d'assurer la durabilité et la qualité des cultures et de la production du vin. Ils accompagnent les produits jusqu'à leur commercialisation.

Leurs principales activités consistent à:

Sols et viticulture

- maintenir ou améliorer durablement les sols viticoles dans un esprit de durabilité;
- analyser les sols d'un domaine viticole et comprendre leur évolution;
- gérer l'enherbement de manière respectueuse de l'environnement et garantir la protection des sols de manière durable;
- protéger les vignes face aux agents responsables de déprédations de la vigne et du raisin et gérer la protection phytosanitaire du vignoble selon les concepts de production intégrée ou biologique;
- proposer un encépagement (choix du cépage) et des porte-greffes (plant de vigne résistant sur lequel pousse le rameau) adaptés à un terroir;

Réception de la vendange

- contrôler la maturité du raisin et son état sanitaire lors de l'encavage;
- surveiller le foulage, l'égrappage, le sondage, l'égouttage et le pressurage;
- donner les instructions relatives à la transformation du raisin en moût puis en vin à l'équipe de cavistes et de manutentionnaires;

Élevage des vins

- surveiller le processus de vinification;
- repérer les maladies et intervenir;
- faire des prélèvements d'échantillons de vin, conduire des analyses complètes, les interpréter et prendre les mesures qui s'imposent;
- analyser les vins tout au long de leur élaboration et de leur maturation pour garantir la qualité de la production;
- effectuer divers soins généraux: transvaser, recaper, brasser, rétrograder, stabiliser, filtrer, etc.;
- mettre en bouteilles;
- créer de nouveaux vins, essayer de nouveaux assemblages;

Gestion

- gérer les stocks, rédiger les notes pour la Régie fédérale des alcools;
- assumer la responsabilité d'une ou de plusieurs caves;
- assurer la rentabilité de l'exploitation, tenir la comptabilité;
- superviser l'entretien et l'utilisation des machines;
- contrôler régulièrement les installations;

Marketing et information

- définir une stratégie de vente en lien avec les goûts des consommateurs et mettre en place le marketing relatif;
- animer des séances de dégustation, décrire les qualités du cru, son corps, son bouquet, sa finesse, sa robe, etc., savoir les comparer;
- donner aux vendeurs les arguments nécessaires à la promotion des vins;
- participer à des travaux de vulgarisation sur la connaissance des crus et sur l'art de la dégustation.

Formation

La formation d'ingénieur ou d'ingénieure en viticulture et œnologie s'acquiert dans une haute école spécialisée.

Lieu

- Changins.

Durant les 2 premiers semestres, une partie de la formation est dispensée à Lullier, en partenariat avec la Haute école du paysage, d'ingénierie et d'architecture (hepia) de Genève.

Durée

- 3 ans.

Conditions d'admission

- certificat fédéral de capacité (CFC) du domaine (caviste, viticulteur-trice) et maturité professionnelle;
- autres CFC et maturité professionnelle, maturité gymnasiale, maturité spécialisée ou certificat de culture générale avec stage d'une année dans une entreprise vitivinicole et examen de pratique professionnelle;
- autres diplômes: se renseigner auprès de l'école.

Titres obtenus

- Bachelor of Science HES en viticulture et œnologie;
- Œnologue, conformément aux résolutions de l'Organisation internationale de la vigne et du vin (OIV).

Contenu

- mathématiques, chimie, physique, biologie;
- techniques de communication;
- ecogest;
- sciences du sol;
- initiation viti-œno;
- technologie de cave;
- techniques œnologiques;
- techniques analytiques;
- sols et climat;
- viticulture;
- techniques culturelles;
- séminaires;
- travail de bachelor.

Pour plus de détails, consulter www.orientation.ch/ecoles.

Qualités requises

L'exercice de cette profession fait appel à des qualités comme:

- Goût et odorat développés
- Aptitude pour les mathématiques et les sciences
- Aptitude à diriger et gérer une équipe
- Capacité d'analyse
- Esprit d'innovation
- Esprit méthodique
- Sens de la communication
- Sens commercial

Perspectives professionnelles

Les ingénieurs en viticulture et œnologie peuvent assumer des responsabilités dans une exploitation vitivinicole ou dans une entreprise commerciale de vin. Ils sont également actifs dans des collectivités professionnelles, des services et des administrations ainsi que dans des bureaux d'ingénieurs-conseils.

Perfectionnement

Les ingénieurs en viticulture et œnologie peuvent envisager les perfectionnements suivants:

- cours de perfectionnement organisés par les associations professionnelles;
- formations continues organisées par l'École du vin de Changins;
- Master of Science HES in Life Sciences, orientation viticulture et œnologie et diplôme Vinifera EuroMaster conjoint, 4 semestres à plein temps, Nyon et divers lieux en Europe (universités du consortium [Vinifera Euromaster](#), enseignement en anglais);
- Certificate of Advanced Studies (CAS) en cartographie des sols, 15 mois en emploi, Wädenswil, Zollikofen (enseignement français/allemand);
- etc.

Pour plus de détails, consulter www.orientation.ch/perfectionnement.

Professions voisines

- Caviste CFC/Caviste CFC
- Ingénieur en sciences alimentaires EPF/Ingénieure en sciences alimentaires EPF
- Ingénieur HES en agronomie (productions fruitière, maraîchère et horticole)/Ingénieure HES en agronomie (productions fruitière, maraîchère et horticole)
- Ingénieur HES en biotechnologie/Ingénieure HES en biotechnologie
- Ingénieur HES en technologie alimentaire/Ingénieure HES en technologie alimentaire
- Technicien vitivinicole ES/Technicienne vitivinicole ES
- Viticulteur CFC/Viticultrice CFC

Adresses

Changins
Rte de Duillier 50
CP 1148
1260 Nyon
Tél.: 022 363 40 50
<http://www.changins.ch>

Union suisse des œnologues (USOE)
Bureau permanent
Case postale 209
1233 Bernex
<http://www.usoe.ch>