

Enquête sur le  
métier d'œnologue  
conseil en  
Champagne

Alice Doreau et Ida Bourin-Linnman

PH13 - P22

# Introduction

---





*Cassini*  
**BORDEAUX**  
Appellation Bordeaux Contrôlée

Quelques avis de sommeliers et cavistes :

- « L'élevage de ce vin respecte la nature »
- « Vin souple et plein de fruits »
- « Il pourra accompagner tous types de repas, du plus simple au plus élaboré »
- « Doté d'une constitution ferme, d'un joli profil aromatique sur les épices. Une fine touche de mûre confite »
- « Un fruité présent et une belle souplesse »
- « La robe est brillante, assez foncée »
- « Fruit mûr, très gourmand, pétri de naturel »
- « Un vin équilibré, souple et frais »
- « Ce vin montre une belle personnalité très agréable »

**MIS EN BOUTEILLE À LA PROPRIÉTÉ**  
PAR U.D.P.R. AF. 33488  
**VIN BIOLOGIQUE, FR-BIO-01**

<http://cassini.viticulteur.free.fr>  
**VIN DE BORDEAUX**  
**PRODUIT DE FRANCE**

**12,5% vol.** **750 ml**

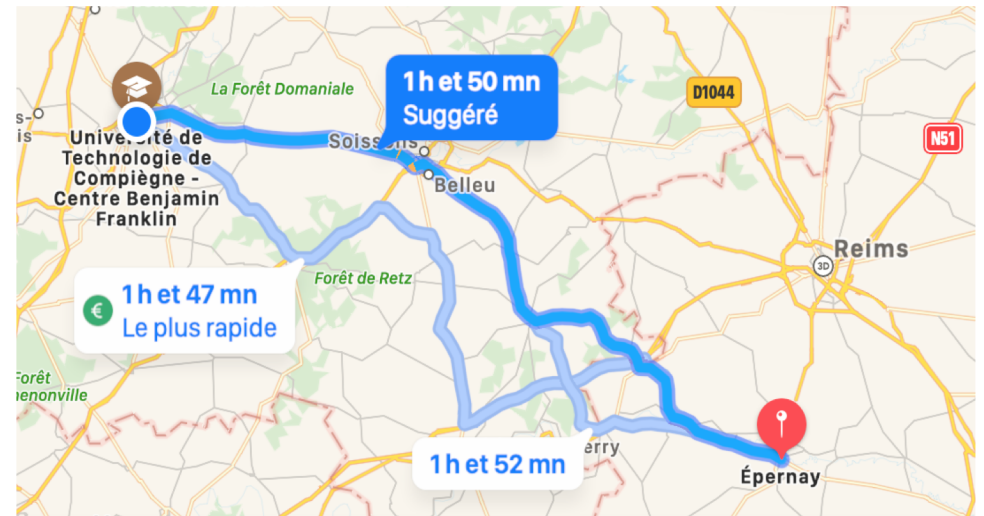
la consommation de boissons alcoolisées pendant la grossesse, même en faible quantité, peut avoir des conséquences graves sur le fœtus et le bébé.

**CERTIFIÉ**  
**AB**  
AGRICULTURE  
BIOLOGIQUE

**CERTIFIÉ PAR FR-BIO-01**  
AGRICULTURE ULTIMEUR SA

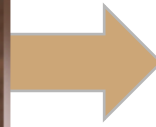
# Méthodologie de l'enquête

- 3 entretiens semi-directifs en Champagne
- 2 difficultés majeures
  - grande variété des métiers
  - des aspects très techniques
- 3 œnologues :
  - Jean-Marc GUILLEMOT
  - David CHABOCHE
  - Joffrey CHAMERET



# La chaîne de valeur du champagne

---



A quoi sert-il ?

---

# La chaîne de valeur du champagne

Conseil  
sur la  
vigne

Vendanges

Traitement  
du raisin

Assemblage

Dosages

Dégustations  
et analyses



# Le profil de l'œnologue conseil dans le champagne

---

## L'intérêt pour le milieu de l'œnologie

- Licence de biologie
  - Le Diplôme National d'œnologie en deux ans
  - "Je suis tombé dedans quand j'étais petit"
  - Héritier de vignes mais pas que
-

# Le profil de l'œnologue conseil dans le champagne

---

## A) Les enseignements spécifiques à la formation

- Apprentissage général sur la vigne, les procédés alcooliques : la dégustation ne prédomine pas toujours.
  - Travaux pratiques, biochimie, microbiologie...
  - Stage ouvrier obligatoire
  - œnologue est un diplôme et non un métier : diverses issues possibles
-



# Le profil de l'œnologue conseil dans le champagne

---

## B) La nécessité d'une auto-formation : un métier de passion

- “La formation en école ne suffit pas pour développer son palais”
  - La nécessité d'une grande curiosité et implication personnelle
  - Changer de région de profession c'est réapprendre le métier
  - Les clubs d'œnologie amateur : développer son palais et son réseau
-

# Le profil de l'œnologue conseil dans le champagne

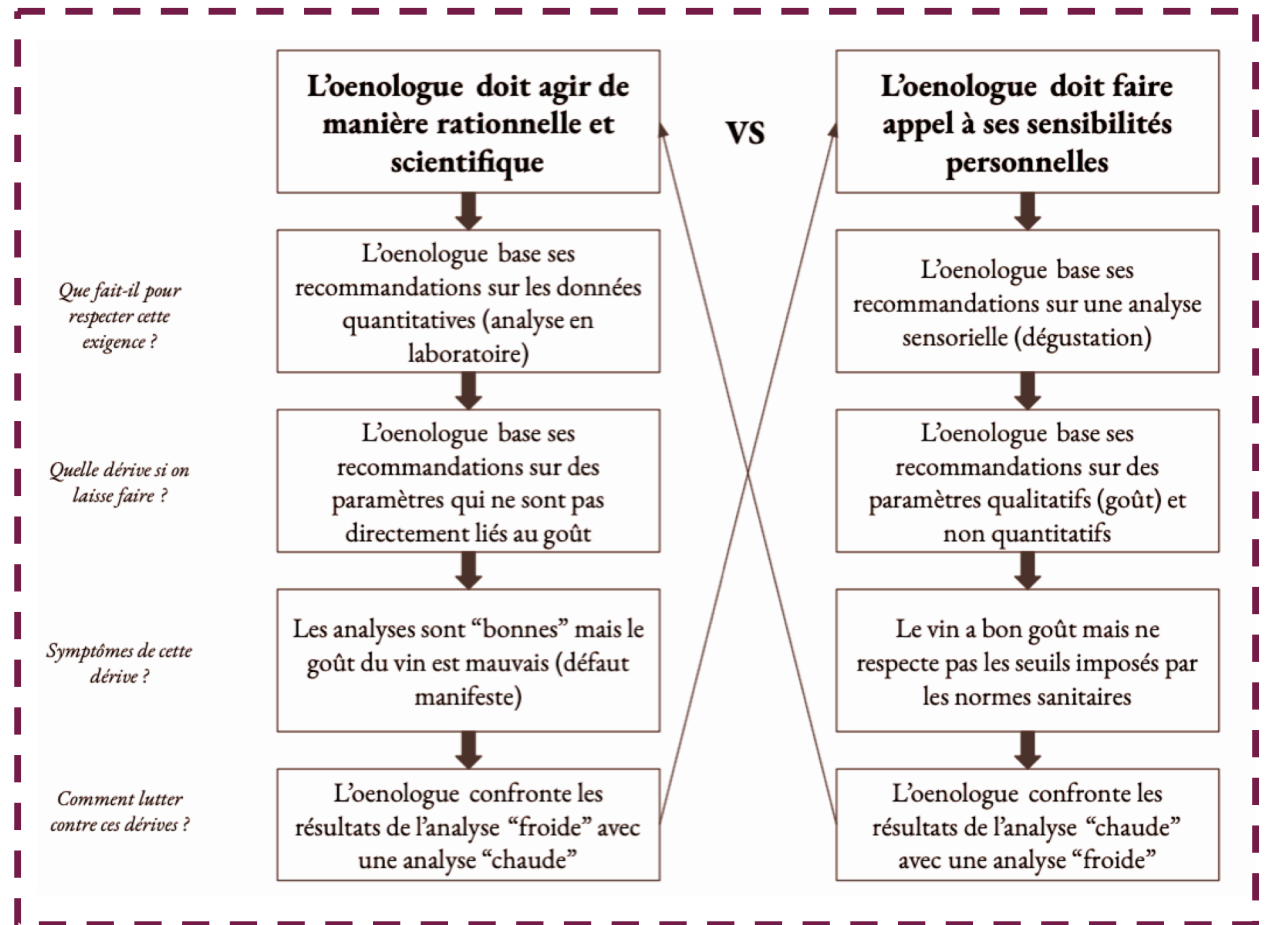
---

## C) Développer son palais repose sur l'entraînement : la formation continue

- Reconnaître un bon vin ou un défaut dans le champagne n'est qu'une question d'entraînement et d'expérience
  - Pas de prédisposition particulières
-

# Le profil de l'œnologue conseil dans le champagne

- Une tension essentielle au métier d'œnologue : entre rationalité et subjectivité
- Voie d'équilibre : l'aller-retour entre la dégustation et l'analyse



# La spécificité de la région du Champagne

---

- Reproduire un goût spécifique chaque année
  - Répondre à la demande du vigneron tout en produisant un vin de qualité
  - L'importance de l'analyse et des dégustations : déceler les défauts
  - Les limites du conseil
-

# Déconstruction du cliché ?

---

## Un esprit cartésien et un palais développé par l'expérience

- Des conseils basés sur une formation scientifique et des connaissances physico-chimiques du vin
- Un goût développé grâce à l'entraînement et l'ancienneté dans le métier

## La culture du champagne qui ne laisse pas de place à la créativité

- La nécessité de reproduire un goût spécifique
  - Éliminer les défauts du champagne : la mission principale
-

# L'œnologue-conseil, médecin du vin et du vigneron

## Les métiers d'œnologue et de médecin, c'est :

- Des outils et méthodes similaires
  - Pose de diagnostic
  - Prescription d'un traitement
  - Démarche scientifique et empirique
  - Importance des instruments de mesure



- Des règles de métier partagées
  - Importance de la discrétion
  - Code de déontologie et éthique

ANNEXE N°1 DU CODE DE DÉONTOLOGIE

## SERMENT DE L'ŒNOLOGUE

LES DOUZE COMMANDEMENTS DE L'ŒNOLOGUE SONT :

**1er Commandement**  
De consacrer mes compétences à la recherche d'une qualité du vin et de ses produits dérivés, ainsi que celle des autres boissons fermentées et distillées d'origine végétale, en respectant leur authenticité, leurs caractéristiques organoleptiques et nutritionnelles.

**2ème Commandement**  
D'exercer mes fonctions dans le cadre d'une responsabilité éthique, sociétale et environnementale.

**3ème Commandement**  
De m'abstenir de tout acte ou propos de nature à déconsidérer la profession et de n'exercer aucune activité incompatible avec la dignité professionnelle.

**4ème Commandement**  
De m'attacher à résoudre les problèmes relevant de ma compétence, avec conscience et dignité, dans le respect de la légalité et des bonnes pratiques viticoles et œnologiques.

**5ème Commandement**  
D'agir en toute honnêteté envers mon employeur et mes clients.

**6ème Commandement**  
De faire connaître et respecter les obligations et prérogatives de ma fonction.

**7ème Commandement**  
De ne pas délivrer de bulletins d'analyses ou toute autre attestation de complaisance.

**8ème Commandement**  
De respecter le secret professionnel.

**9ème Commandement**  
De collaborer et d'agir avec loyauté envers mes confrères en leur témoignant le respect et la reconnaissance qui leur sont dus, tout comme à mes formateurs ou à mes étudiants.

**10ème Commandement**  
De faire preuve de la plus stricte objectivité et de m'abstenir de tout propos, écrit ou oral, ou de tout acte dénigrant, quels que soient le support et le moyen de diffusion utilisés.

**11ème Commandement**  
D'éclairer de mes conseils et de mon expérience les générations d'Œnologues à venir, notamment en faisant connaître et perpétuer les valeurs et traditions des métiers de l'Œnologie.

**12ème Commandement**  
De ne rien entreprendre qui dépasse mes compétences.  
De maintenir et d'actualiser mes connaissances et mon savoir-faire pour assurer au mieux l'exercice de mes fonctions.

« Je jure solennellement, librement et sur mon honneur, d'être à tout moment fidèle à ce serment et de répondre de mes actes devant l'ensemble de mes pairs. »

# L'œnologue-conseil, médecin du vin et du vigneron

---

... mais ce qui rapproche ces deux métiers, c'est surtout la relation médecin/patient

- Une relation de confiance
  - relation sur le temps long
  - respect mutuel
- Une grande proximité relationnelle
  - rassurer et être à l'écoute
  - investissement personnel et dévotion

⇒ La dimension relationnelle est bien plus importante qu'il n'y paraît

---

# Conclusion

---

- Cette enquête métier, un rapport d'étonnement
  - Le vrai profil des œnologues, bien éloigné des représentations ordinaires :
    - un scientifique et un technicien plutôt qu'un artiste
    - l'expérience plutôt que le "talent"
    - un pouvoir d'action limité
  - L'œnologue n'est pas un homme de salon, c'est un homme de terrain
-





Merci pour votre  
écoute !

Des réactions, des  
questions ?

---