

Moi j'ai choisi, j'étudie à la
Faculté des Sciences de
Montpellier



Département Chimie

LICENCE 3^{ème} année

Préparation au diplôme national
d'oenologie

Le Diplôme National
d'Oenologue (DNO) de
niveau (Bac + 5) est la seule
formation habilitée pour exercer
la fonction d'oenologue.

Ethymologiquement, le terme oenologue
est «celui qui possède la science du vin».
L'oenologue est un expert qualifié, qui, en raison de ses
connaissances scientifiques et techniques, assure la pleine
responsabilité de l'élaboration du vin.

Cette troisième année de licence permet de se préparer à
l'entrée en diplôme national d'oenologie.



Faculté des Sciences
Université de Montpellier
Place Eugène Bataillon
34095 Montpellier Cedex 5

Contact

Françoise Morato-Lallemand
francoise.morato-lallemand@umontpellier.fr



Présentation de la formation

L'oenologue est un expert scientifique, qui accompagne et supervise l'élaboration des vins dans les coopératives, les exploitations viticoles. Il peut également exercer dans les laboratoires et instituts de recherche et occuper des fonctions de recherche, de conseil et d'innovation.

Il est donc nécessaire, avant de se spécialiser en oenologie, d'acquérir une solide formation de base en chimie, biochimie, biologie, et mathématiques. Les étudiant(e)s ayant suivi un parcours différent du cursus universitaire traditionnel que sont les deux premières années d'une licence généraliste, en particulier les titulaires d'un BTS, n'ont pas eu la possibilité d'acquérir toutes ces connaissances de base.

La préparation au diplôme national d'oenologie (DNO), parcours de la licence de chimie de l'Université de Montpellier, est destinée aux plus motivés et curieux d'entre eux. Elle peut également être accessible à des titulaires de DUT ou de certaines L2. Elle permet, en un an, de compléter une formation théorique et d'obtenir une licence scientifique afin de poursuivre des études pour obtenir le DNO de niveau Bac+5. Cependant, elle n'est pas adaptée à une poursuite d'études en master de chimie.

Conditions d'accès

La sélection des candidatures s'effectue en deux temps : une pré-sélection sur dossier (dossier électronique par e-candidat), suivie éventuellement d'un entretien de motivation portant, notamment, sur des pré-requis en chimie (mois de juin).

Cette Formation peut être envisagée dans le cadre de la formation continue.

Les pré-requis à l'examen d'entrée L3 prépa DNO :

- Classification périodique des éléments
- Notion d'électron de valence
- Notions élémentaires d'atomistique
- Calcul des degrés d'oxydation
- Notions élémentaires de réactivité chimique : identification des réactions acido-basique, des réactions d'oxydo-réduction
- calcul de concentrations, dilution
- Nomenclature en chimie organique
- Stéréochimie "statique"
- Effets électroniques et polarité d'une molécule.

Organisation de la Formation

La troisième année de licence "Prépa DNO" est généraliste, le programme est donc essentiellement théorique : chimie (analytique, générale, minérale et organique), thermodynamique chimique, biostatistiques, biologie bactérienne.

L'objectif de cet enseignement, outre l'acquisition de connaissances générales théoriques indispensables, est d'éveiller l'esprit scientifique, de développer la rigueur et l'esprit critique, d'être mis en situation de résoudre des problématiques nouvelles.

Cette formation théorique est complétée au semestre 6 par un stage dans une entreprise ou un laboratoire universitaire relié aux sciences du vin (ICV, SUPagro-INRA, laboratoires d'analyses oenologiques, répression des fraudes - DGCCRF -, caves ...)

Liste des UE du parcours Prépa DNO

Semestre 5 :

- Thermodynamique appliquée
- Chimie générale expérimentale
- Techniques analytiques et méthodes expérimentales
- Bases fondamentales de la chimie
- Approches pratiques de la biodiversité bactérienne

Semestre 6 :

- Chimie structurale
- Chimie et électrochimie des solutions
- Technologie de l'aromatization et du parfumage
- Introduction au génie chimique
- Biologie moléculaire
- Stage Prépa DNO

Poursuite d'études

Diplôme National d'Oenologie.