

FORUM

Sur le web . . .



[www.usoe.ch](http://www.usoe.ch)

## Le métier d'œnologue

Sur le site de l'Union suisse des œnologues (USœ), on découvre que l'Union internationale des œnologues (UIœ) fédère plus de 20 000 œnologues dans le monde dont la majorité est en Europe. Chaque pays a sa filière de formation qui respecte la définition de la profession dictée par l'Organisation internationale de la vigne et du vin (OIV).

### Définition du métier par l'OIV

L'œnologue est capable de remplir dans le respect des bonnes et loyales pratiques les fonctions suivantes: procéder à des recherches technologiques; collaborer à la conception du matériel employé en technologie et pour l'équipement des caves; collaborer à l'établissement et à la culture du vignoble; prendre la responsabilité de l'élaboration des jus de raisin, des vins et des produits dérivés du raisin et en assurer la conservation; procéder aux analyses (physique, chimique, microbiologique et organoleptique) et en interpréter les résultats; être en mesure d'apprécier les relations existantes entre l'économie, la législation vitivinicole et la technique œnologique et organiser la distribution du produit.

CHRISTIAN PIDOUX