



CHATEAU DE FERRAND
GRAND CRU CLASSÉ SAINT-EMILION



Œnologues de Bordeaux
Promotion 2019

ABURTO Cristina Aimée

24 juillet 1993



0650323329
 aimeeabsa@gmail.com
 10 avenue Prevost
 Ingénieure Biochimie
 Espagnol, Français, Anglais

Expériences: Stage (2018) Château La Conseillante (Pomerol) - Stage (2017) Domaine des Jouglas (Saint Chinian) - Stage (2015) Institut coopératif du vin (Montpellier)
 Mémoire: *Impact de différentes nutriments sur les bactéries lactiques et la FML*

Souhait: Production - Lieu: France - Étranger

ANDRE Fanny

7 août 1996



0383951937 - 0666913591
 fcf.andre@free.fr
 10 rue Gabriel Pierné 54000 Nancy
 Ingénieure agronome - Anglais, Italien, Espagnol
 Expériences: Stage viti-vinicole (2018, 6 mois)
 Valdonica (Italie, Toscane)

Stage production cidre et eaux-de-vie (2017, 6 semaines) domaine La Charloise (Bourgogne) - Vendanges Château Luchey-Halde (Pessac-Léognan)

Mémoire: *Étude qualitative et quantitative des neuf clones de Sangiovese au vignoble et au chai*

Souhait: Conseil - Lieu: Sud-est

AUCLERT Arthur

29 janvier 1995



0650647356
 arthur.auclert@gmail.com
 26 square de Guyenne 17000 La Rochelle
 DUT Génie Biologique, Licence science des aliments
 Espagnol, Anglais

Expériences: Stage découverte Vignobles Rousselot (Fronsac) - Stage fin d'étude Château Renard (Fronsac)

Mémoire: *Adaptation des pratiques de bioprotection levuriennes aux vins de Fronsac durant le millésime 2018*

Souhait: Production - Lieu: Amérique latine - Bordeaux

BALTZI Anastasia

16 mars 1993



+30 22410 23928 +30-6948751728
 nastaziabaltzi@gmail.com
 Ermou 73, Old Town, Rhodes (Greece) 85131
 Ingénieure agronome
 Grec, Anglais, Italien, Français

Souhaits: Production

Lieu: Grèce - France - Étranger

BONJOUX Noémie

17 juin 1994



0760760467
 noemie.bonjoux@gmail.com
 78 rue des Frères Gambon 58200 Cosne-sur-Loire
 Ingénieure en agriculture
 Anglais

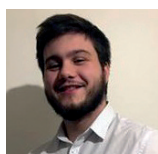
Expériences: Stage assistante directrice technique (6 mois) Château Laroque (Saint-Émilion) - Stage assistante chef de projet (6 mois, 2016) Moët et Chandon, Épernay - Vendanges et vinifications (2015 et 2017) Domaine Mathieu Coste - Stage ouvrière agricole (3 mois) Reimer Vineyard (Canada)

Mémoire: *Optimisation de l'expression du Château Peymouton via la sélection des blocs ajoutés au cours de la fermentation malolactique*

Souhaits: Assistante directeur(rice) technique - Responsable viticole
 Responsable technique - Lieu: France

BOUDET Pierre

11 octobre 1995



0679308277 - pierreboudet.46@orange.fr
 6 rue Ernest Marcouly 46700 Puy-L'Évêque
 Ingénieur agronome viti-céno et économie viticole
 Anglais, Espagnol, Italien

Expériences: Travaux vigne et chai (contrôle phytosanitaire, contrôle maturité...) au domaine familial dans la vigne et le chai - Audit viticole (Bordeaux Science Agro) - Vinifications
 Mémoire: *Étude de la fermentescibilité des moûts issus des différents travaux de la vigne afin d'augmenter les teneurs en azote assimilable des raisins de Sangiovese*

Souhait: Production, vigne et chai

Lieu: France - Étranger

BOUILLAUT Simon

18 octobre 1995



0678886071
 simonbouillault@gmail.com
 239 rue Judaique 33000 Bordeaux
 BTS viticulture - œnologie
 Licence Sciences de la vigne
 Anglais

Expériences: Stage BTS travaux en vert Alsace - Stage Chambre d'agriculture Perpignan (expérimentation VDN) - Stage (3 mois) ICV de Lattes (expérimentation fertilisation de la vigne) - Stage DNO1 au Domaine Kerlann (Bourgogne) - Stage (6 mois) Château Haut-Bailly (Gironde)
 Mémoire: *Influence des conditions de l'extraction sur les caractéristiques sensorielles et les teneurs en composés sapides d'un vin rouge*

Souhait: Production

Lieu: France - Étranger

CHAURIN Bertille

19 février 1994



0682364735
 b.chaurin@hotmail.fr
 18 rue A de Sousa Mendes 3 Appt 27 33600 Pessac
 Licence Biologie des organismes et écosystèmes
 Anglais (Avancé), Espagnol (Scolaire)

Expériences: Stage (7 mois, 2018) viticulture et œnologie Château Clerc Milon (Pauillac) - Stage (2017) vinifications Château Saint-Pierre (Pomerol) - Stage (2 mois) viticulture au Château Rioublanc (Bordeaux) - Stage Laboratoire ISVV

Mémoire: *Influence de l'effeuillage et de l'échardage sur la qualité du raisin et du vin pour le millésime 2018 au Château Clerc Milon.*

Souhait: Négoce - Production - Conseil

Lieu: Région bordelaise - International

CHÈNE Baptiste

9 septembre 1993



0635358887
 baptiste.chene.bc@gmail.com
 10 rue Laurent Fignon 33140 Villenave d'Ornon
 Master Sciences de la Vigne et du Vin (ISVV, Villenave d'Ornon) - Licence Biologie-Biochimie (Orléans)
 Anglais

Expériences: Stage (6 mois, 2018 - DNO) Château Figeac (Saint-Émilion) en 2018 - stage vendange (2017 - DNO) - stage (6 mois, 2017 - Master 2) Château Lynch-Bages (Pauillac) Stage recherche œnologique (2 mois, 2016) ISVV - Stage (2 mois, 2014 - Licence) Domaine Joseph Mellot (Sancerre, 18)

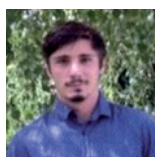
Mémoire: *Caractérisation d'une parcelle hétérogène de Cabernet-Sauvignon sur graves avec vinifications individuelles*

Souhait: Maître de chai - Chef de cave

Lieu: France (Bordeaux ou autre région viticole)

CLAVE DIT LABRISEE Baptiste

15 février 1994



0633828414
 baptiste.clave@orange.fr
 6 rue Cauneille, 64150 Pardies
 Licence MBCM (Microbiologie, biologie cellulaire et moléculaire) - Master 1 BME (Biologie moléculaire et microbiologie de l'environnement)

Anglais - Espagnol

Expériences: Stage (7 mois, 2018) Château de Ferrand (Saint-Émilion)
 Mémoire: *Étude de l'efficacité du produit Vineus Merlot pro nouaison lutant contre le millerandage et la coulure - Observation de son effet sur l'augmentation de l'homogénéité des grappes, de la taille des baies et du volume de récolte - Analyse de son impact organoleptique sur le vin*

Souhait: Production

Lieu: Bordelais - Jurançon - Autres régions - Argentine - Californie

COYAUD Julien

2 octobre 1995



0658046524 - julien.coyaud@gmail.com
 12 rue Colinet 77590 Bois-le-Roi
 Ingénieur agronome - Anglais, Espagnol
 Expériences: Stage (2017) exploitation Coteaux-d'Aix-en-Provence/Château-neuf-du-Pape - Stage viticulture (3 mois, 2018) Château Smith Haut Lafitte (Pessac-Léognan) - Stage (3 mois) Domaine Serene (Oregon, USA) - Audit viticole BSA (2019) Château Beychevelle (Saint-Julien) - Stage fin d'études Ingénieur agro Ets Jean-Pierre Moueix (Pomerol)

Mémoire: *Étude de l'influence du volume de la cuve de vinification sur l'extraction des composés phénoliques du Pinot noir*

Souhaits: Production - Commerce - Lieu: France - Étranger

CYPRIANI Valentin

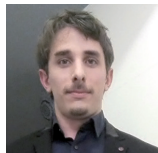
16 décembre 1991



0770950177 - vcypriani@hotmail.fr
132 avenue Sainte-Cécile 59130 Lambersart
Ingénieur - Anglais, Allemand
Expériences: Ouvrier viticole (6 mois) au château Lamothe-Cissac, Cissac-Médoc et château Bellevue de Tayac (Tayac) - Stage vendanges et vinifications (1 mois) Château Lilian-Ladouys (Saint-Estèphe) - Stage (7 mois) Château de Saint-Cosme (Gigondas)
Mémoire: Essais d'utilisation des levures indigènes pour la réalisation de vins blancs: fermentation spontanée et pied de cuve
Souhait: Production - Lieu: Bordeaux

DAVIAUD Simon

22 janvier 1994

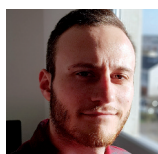


0668733597
daviaud@hotmail.fr
5 allée de la Fonttonnière 17250 Trizay
Licence Biologie op. biologie moléculaire, cellulaire et physiologie
Anglais

Expériences: Château Phélan Ségur (Saint-Estèphe) - Château Montrose (Saint-Estèphe) - Champagne Éric Mallet (Trélou-sur-Marne)
Mémoire: Étude de l'alimentation hydrique et azotée intégrée à une expertise du vignoble du château Phélan Ségur, Saint-Estèphe
Souhait: Production - Conseil

DE COSMI Marco

6 octobre 1994



+39 3496319001 - marco.de.cosmi06@gmail.com
Via Vajo dell'Anguilla 3, Vérone 37142 Italy
Licence Scienze e Tecnologia Viticole ed Enologica (Université de Vérone, Italie)
Italien, Français, Anglais

Expériences: Stage (6 mois, 2018) Château Lynch-Bages (Pauillac) - Stage Château Bouscaut (Pessac-Léognan) - Stage domaine viticole Col d'Orcia (Sienne) - Ouvrier vigneron domaine viticole Inama (Vérone) - Stage analyses œnologiques Laboratoire Unione Italiana Vini/UIV (Vérone)
Mémoire: Comparaison de l'impact sur l'extraction des composés phénoliques du grand vin de château Lynch-Bages avec l'utilisation d'un nouveau type de cuve

DESCOS Laurent

24 décembre 1971



0662159812
l.descospmoueix.com
BTS viti-œno - Diplôme universitaire d'aptitude à la dégustation - DUAD
Expérience: 25 ans
En poste: 25 ans d'expérience dont 20 en tant que maître de chai (Ets Jean-Pierre Moueix)

ESTIER Tom

2 janvier 1997



0473613362
0647799444
tom.estier@gmail.com
ZAC du Roc de Journiat 63122 Ceyrat
Licence Chimie - Anglais
Expériences: Stage (3 mois) Laboratoire de recherche Chimie environnementale, États Unis - Stage travail à la vigne et gestion intégrale des vinifications en blanc et en rouge (7 mois) exploitation viticole AOC Saint Joseph et Condrieu
Mémoire: Étude des vinifications au Domaine Boissonnet et utilisation de la rafle en vinification dans un contexte de changement climatique
Souhait: R&D en propriété viti-vinicole
Lieu: France - Étranger

FABRIS Laetitia

14 novembre 1994



+33 6 7787 14 19
laetitia.fabris@yahoo.com
5 Rebeyrolles 33580 Saint-Ferme
1^{er} cycle de pharmacie
Anglais, Italien, Espagnol
Expériences: Stage vinification (2 mois, 2017) Château Couhins, Inra (Villenave-d'Omon, 33) Stage travaux viticoles et vinification (5 mois, 2018) Domaine Caiarossa (Riparbella, Italie)
Mémoire: Étude de l'influence d'une coupe courte de deux rameaux post nouaison sur la maturation de Cabernet-Sauvignon au Domaine Caiarossa
Souhait: Production - Lieux: Napa Valley - Mendoza - Bordeaux

GALLAIS Alicia

23 mai 1996



0658924800
alicia.gallais@outlook.fr
13 avenue Léon Blum 33440 Ambarès-et-Lagrave
Licence Biologie des organismes et environnement
Anglais, Espagnol
Expériences: Stage fin d'études Château d'Yquem (Sauternes): vinifications liquoreux et vin blanc sec - Stages antérieurs Premières Côtes de Bordeaux (Château Faugas: rouge, liquoreux), Graves et Entre-deux-Mers (Vignobles Jaubert: rouge, blanc sec, rosé) - Stage Laboratoire ISVV (Villenave d'Ornon)
Mémoire: Étude d'itinéraires techniques œnologiques visant à augmenter l'acidité des vins issus de vendanges de Sémillon botrytisées typiques de l'appellation Sauternes
Souhait: Négocio - Production
Lieu: Aquitaine - France

GARCIA Audrey

11 juillet 1996



0635534059
garcia.audrey83143@hotmail.fr
207 chemin des Grandes Terres 83143 Le Val
Ingénieure
Espagnol
Expériences: Stage (6 semaines) Domaine (Château-neuf-du-Pape) - Stage (6 mois) Domaine (Priorat, Espagne) - Stage (5 mois) Domaine sous diverses appellations (Bourgogne) - Vendanges et vinification (Pessac-Léognan)
Mémoire: Réponse agronomique des vignes à différentes modalités d'irrigation et influence sur la qualité des vins du Priorat
Souhait: Production
Lieu: Sud de la France

GLOECKNER Perrine

28 janvier 1989



0666766304
perrine.gloeckner@gmail.com
10 avenue de Viana 33650 La Brède
Licence Chimie - biologie
Master Œnologie et environnement viti-vinicole
Anglais

Expériences: Employée polyvalente vigne et chai, au Domaine de Chevalier (Pessac-Léognan)
Mémoire: État des lieux des teneurs en potassium au cours de la vinification d'un Grand Cru classé du Médoc et influence sur le pH des vins et des moûts. Optimisation de la séparation des presses.

GRAVELET Julie

2 novembre 1991



0628415898
julie.gravelet@gmail.com
85 chemin de Crépieux 69300 Caluire-et-Cuire
Ingénieure agriculture, agroalimentaire et environnement (Isara - Lyon)
Anglais, Espagnol

Expériences: Stagiaire-ouvrière (6 mois) château de Beaucastel (Châteauneuf-du-Pape, rouge et blanc) - Assistante laboratoire (2 mois) château Haut-Brion (Pessac-Léognan, rouge et blanc) - Ouvrière viticole (3 mois) domaine David-Beaupère (Juliéna, rouge) - Chef de poste fabrication chez Bonduelle (5 mois) - Responsable qualité en grande distribution (5 mois)
Mémoire: Influence des pratiques viticoles sur la maturation des baies de raisins et les qualités organoleptiques des vins
Souhait: Production, vigne et chai
Lieux: Europe et hors Europe

HERCÉ Mélody

19 juin 1994



0632010927
melody.herce@gmail.com
41 avenue de la Page
40480 Vieux-Boucau-les-Bains
Licence Biologie
Anglais

Expériences: Stage (3 semaines, 2017) Ets Jean-Pierre Moueix (Libourne) - Stage (6 mois, 2018) Château Palmer (Margaux)
Mémoire: Étude de l'influence de la préparation de pieds de cuve sur la fermentation malolactique et de la diversité bactérienne
Souhait: Production - Recherche et développement (vigne et/ou chai)
Lieu: Gironde - Côtes du Rhones - Toscane - Bourgogne - Alsace Argentine - Chili

LE LAY Jenna

6 septembre 1994



0646880994
lelayjenna@gmail.com
13 route de Guergay 22310 Plestin-les-Grèves
Licence Biologie sciences de la terre et de l'Univers
Anglais

Mémoire: Étude de l'impact du potentiel tannique des douelles de tonnellerie alliée à différentes chauffes sur le vin blanc du château Smith Haut Lafitte

Souhait: Production - Lieu: France - Étranger

LE RUMEUR Maxime

2 janvier 1992



0760458822
maxime.lerumeur@gmail.com
1435 Lieu-dit Dardy 47120 Duras
Licence Sciences de la vie - biologie organismes et écosystèmes (Université de Bordeaux)

Expériences: Stage (6 mois, DNO) Château Némin (Pomerol) - Stage (3 semaines) Vignobles Levieux (Doulezon) - Stage (1 mois) Château Castenet - Chef d'équipe prospection vignobles (GDON des Bordeaux) - Emplois saisonniers vigne et chai Château La Tuilerie du Puy (Le Puy).

Mémoire: Étude comparative et mise en place d'un nouveau système d'extraction du marc basé sur l'utilisation d'une canne à air

Souhaits: Production - Direction technique

Lieu: Région bordelaise

LÉONET Amélie

15 juin 1994



0613313512 - amelieleonet@gmail.com
54 rue Mestre 33200 Bordeaux
Licence Biologie - biochimie
Anglais

Expériences: Stage viticulture - vinification (6 mois, 2018) Château Lagrange (Saint-Julien-de-Beycheville, 33) - Stage vendanges et vinifications (2017) Château Dauzac (Labarde, 33) - Stage recherche (2017) caractérisation phénolique de vins rouges de la région Ningxia, Chine, ISVV - Stage laboratoire (2016) Oenoteam (Libourne, 33)

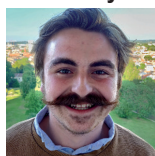
Mémoire: Conséquence quantitative et qualitative de l'effeuillage au Château Lagrange

Souhaits: Assistante technique - Production, en particulier viticulture

Lieu: France - Étranger

LOURD Sylvère

24 octobre 1996



0750691811 - syl.lourd@gmail.com
La Forêt 24290 La Chapelle-Aubareil
DUT Génie biologique op. industries agroalimentaires et biologiques (Périgueux)

Licence 2 Science technologie et santé, op. Microbiologie (Lyon) - Licence 3 Sciences de la vie et de la terre, op. œnologie (Reims) - Anglais

Expériences: Vendanges en Champagne - Travaux de la vigne et du chai au Domaine Grandmaison (Pessac-Léognan) - Responsable de chai Carrillon au Château Angélu (Saint-Émilion), réception vendange, programme d'extraction, vinification, gestion du personnel, opération post-vinification

Mémoire: Étude et effets du traitement Vineus® sur la maturité phénolique des baies de Cabernet franc

Souhait: Production - Lieu: Bordelais

MALEPEYRE Marie

3 décembre 1993



0687958029 - marie.malepeyre@me.com
5 chemin de la Goutte 19270 Ussac
BTS viti-œno - Licence Sciences de la vigne et du vin (Dijon) - Master Sciences de la vigne et du vin (ISVV)
Anglais

Expériences: Stage (6 mois, DNO) vinification Château La Fleur-Pétrus - sélection massale en Cabernet franc N et Merlot N, (JP Moueix) - Stage vinification (3 semaines, DNO) Château Smith Haut Lafitte (Pessac-Léognan) - Stages Master ISVV, Université de Bordeaux et Hennessy - Ingénieur de recherche (3 mois, 2017): recherches sur les nuances « vertes / cassis » dans les nouvelles eaux-de-vie nouvelles de Cognac - Stage Licence, participation au projet Panoramix, Inra (Villeneuve d'Ornon) - Stages BTS Cave coopérative du Commandeur (Var) et Domaine Jacob-Mauclair (Côte d'Or)

Mémoire: La sélection massale en Merlot N et en Cabernet Franc N au sein des Établissements Jean-Pierre Moueix

Souhaits: Production - R&D - Lieu: International - France

MALIS Mireille

24 juin 1993



0646521853
mimalis@hotmail.fr
BTS Agronomie productions végétales
Licence Sciences de la Vigne
Maîtrise Vigne Vin Terroir - Anglais, Espagnol (notions)
Expériences: Roederer Estate, Californie (7 mois) -

Dalrymple Vineyards, Tasmanie (3 mois) - Stages DNO: Château Petit Village, Pomerol et Château Cheval Blanc, Saint-Émilion (7 mois)
Mémoire: Sélection clonale privée de cabernet franc et de merlot / À la recherche des « nuances vertes » de certains millésimes de Château Cheval Blanc

Souhait: Production, vigne et chai

Lieu: Bourgogne - Côtes du Rhône - Bordeaux - International

MARRE Coline

16 juin 1995



0621316499
coline.marre@gmail.com
29 rue Guillotin De Corson 35000 Rennes
Licence Chimie parcours chimie-biologie

Expériences: Stage (2018) viticulture (travaux en vert, estimation des rendements, réalisation des contrôles maturité) et œnologie (apports et de la vinification, gestion et suivi de l'élevage) Château Belgrave - Stage (2017) vinification (tri vendange, levurage, travaux de chai pigeages, remontages, délestages) château Prieure-Lichine (Margaux)

Mémoire: Comparaison de différentes stratégies anti-Botrytis et leurs impacts sur la qualité du vin au Château Belgrave

MARSAN Fannie

6 juillet 1993



0786321437
fannie.marsan@hotmail.fr
67 chemin de Cams 64290 Gan
Master sciences de la vigne et du vin (Bordeaux)
Licences sciences de la vigne (Dijon)
DUT génie biologique option agronomie (Perpignan)

Anglais C1 - Allemand B1
Expériences: Recherches appliquées sur les tordeuses de la vigne (4 mois, Bandol), sur les maladies du bois (6 mois, Bordeaux), sur la gestion des gaz dissous à la MEB (9 mois, Bordeaux et Changins) - Vinifications rouge, rosé, blanc Domaine Aretxea (Irrouleguy) - Saison viticole et vinification Maison Bouchard père et fils (Bourgogne) Prochaines vendanges Château La Gaffelière (Saint-Émilion)

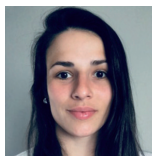
Mémoire: Réduction de l'utilisation des sulfites sur la vendange 2018 à l'aide de la bio-protection

Souhait: Production, vigne et chai

Lieu: Nouvelle Zélande - Côtes du Rhône - Bandol

MARZIN Louise

30 janvier 1995



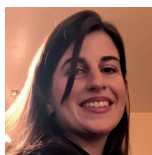
0666521203
Louise.mrz@hotmail.com
1 les vignes 33620 Cézac
Licence Chimie
Expériences: Restauration, administration, vinifications, travaux en verts, taille

Mémoire: Étude des fermentations alcooliques sur trois cuves ensemencées par pieds de cuve avec les levures indigènes identifiées

Souhait: Production Lieu: Étranger

MEMMOU Maria

31 juillet 1993



0698313307
maria31m@hotmail.fr
1 rue des Cépages, Appt 1 33170 Gradignan
Licence - Master 1 Chimie
Grec, Français, Anglais
Expériences: Château de Chamirey (Bourgogne)

Vignobles Dubourdieu (Sauternes) - Château Gaillard (Saint-Émilion)

Mémoire: Essai de fermentation spontanée sur Chardonnay, comparaison avec un levurage (LSA)

Souhaits: Production - Commerce du vin - Lieu: Grèce - France

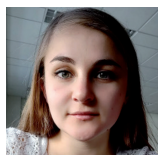
EMPLOI

recrutement@oenologuesdebordeaux.com
www.oenologuesdebordeaux.com

ASSOCIATION DES ŒNOLOGUES DE BORDEAUX
créatrice de liens depuis 1966

MERCIER Eva

27 juin 1995



0645 14 79 35
 merciere@hotmail.fr
 11 rue du Pâquis 55190 Troussey
 DUT génie biologique op. agronomie (Nancy),
 Licence 3 Œnologie (Reims)
 Anglais, Italien

Expériences: Vinifications (2017) Domaine de Muzy - Stage (6 mois, 2018) Château Margaux

Mémoire: Étude de l'effet de la modulation des fréquences de remontage sur l'extraction des composés phénoliques au cours de la vinification des vins rouges de Château Margaux

Souhaits: Commerce - Négoce (Master spécialisé Kedge Business School)

Lieu: France - Étranger

MOCHÉE Shanaelle

23 novembre 1993



0778 130740
 shanaellem@gmail.com
 239 rue Judaique 33000 Bordeaux
 BTS viticulture - œnologie (Libourne-Montagne)
 Licence Sciences de la Vigne (Dijon)
 Anglais

Expériences: Stage (BTS) travaux en vert, Champagne - Stage (BTS) expérimentation sur les VDN, Chambre d'agriculture de Perpignan - Stage (3 mois, Licence) expérimentation sur la caractérisation du développement de baies de vigne, Montpellier SupAgro - Stage (3 semaines, DNO) Domaine Zusslin (Alsace) - Stage (6 mois, DNO) Château de France (Pessac-Léognan)

Mémoire: Impact de la bio-protection en phase pré-fermentaire sur la qualité des vins rouges

Souhaits: Laboratoire - Conseil - Production

Lieu: France - Étranger

PALVADEAU Alexandra

6 janvier 1994



0645 30 22 61
 alexandra.p@live.fr
 Résidence des Pins 01360 Bèlignieux
 Licence Science de la vie op. œnologie
 Anglais

Expériences: Stage vinifications en rouge (3 semaines, DNO) Château Clerc Milon (Médoc) - Stage (6 mois, DNO) vinifications et recherche en Cognac, Hennessy. Attachée au service recherche et développement chez le leader mondial du cognac.

Mémoire: Influence de quelques opérations préfermentaires sur la qualité des vins et des eaux-de-vie nouvelles de Cognac

Souhaits: Négoce - Marketing - Communication - Management des vins et spiritueux

Lieu: France - Étranger

PASQUETTO Clément

10 août 1994



0644 18 54 98
 clement.paschetto@yahoo.fr
 30 chemin de Ronde 11300 La Digne-d'Amont
 Licence Chimie, sciences chimiques du vivant (Montpellier)
 Espagnol, Anglais

Expériences: Stage Licence (6 mois, 2016) Cave Coopérative Sieur d'Arques (Limoux) - Stage BTS vinification (2016 et 2017) Domaine Baronarques (Limoux) - Échange international (Chili) Lycée Agricole de Molina et Viña Requiringua (Sagrada Familia) - Stage BTS et DNO (2017) Château Clerc Milon (Pauillac) - Stage DNO (6 mois, 2018) Champagne Agrapart (Avize)

Mémoire: Comparatif entre fermentations spontanées et fermentations inoculées avec des levures indigènes sélectionnées lors de la prise de mousse

Souhaits: Production - Direction technique - Reprise d'un domaine

Lieu: France - Étranger

PELICANO Philippe

13 février 1976



0634 03 59 34
 p.pelicano@tour-blanche.com
 2 place du Château d'Eau, Hameau de Sarransot
 33650 Saint-Selve
 BTS viti-œno
 Portugais - Anglais

Expériences: 20 ans en tant que maître de chai

En poste: Château La Tour Blanche

PENCO Chiara

29 septembre 1994



France 07 88 12 9990, Italie +39 333 972 99 88
 chiara.penco@icloud.com
 Chemin de la Lamberte 33500 Pomerol
 Licence viticulture - œnologie (Université de Viterbe)
 Italien, Français, Anglais

Expériences: Stage Licence (2015) Podere Guado al Melo (Italie) - Vinification (2017) Anthonij Rupert Wine (Afrique du Sud) - Vigne Château Trotte Vieille (Saint-Émilion) - Stage (DNO) Château Le Bon Pasteur (Pomerol) - Stage (2018, DNO) Château Canon (Saint-Émilion)

Mémoire: Essai d'une inoculation d'un levain par ensemencement direct, couplé à une vinification avec réduction du SO₂

Souhaits: Production - Conseil

Lieux: Bordeaux - Provence - Toscane

PONS Lucille

11 mai 1994



0698 05 36 11
 lucille_pons@yahoo.fr
 15 chemin de Leyran 33140 Villenave-d'Ornon
 Licence Chimie op. chimie de l'environnement
 Anglais

Expériences: Stage (7 mois, DNO) prospection maladies cryptogamiques, suivi des différents modes de cultures, vinification gravitaire, dégustation technique et expérimentation, Château Pédesclaux (Pauillac) - Stage vinification blanc/rouge (1 mois) Château Clarke (Listrac-Médoc) - Stage laborantine (2 mois, 2017) Laboratoire Boissenot (Lamarque): analyses de références (AV et AT), usuelles (SO₂ libre méthode de Ripper), utilisation d'IRTF (Foss)

Mémoire: La co-inoculation sur Merlot et l'influence du dioxyde de soufre dans le cadre de la mise en place d'un nouvel itinéraire technique

Souhaits: Production - Conseil

Lieu: France - Étranger

POTHIER Valentin

6 décembre 1994



0635474101
 valentin.pothier@hotmail.fr
 1bis rue du Plessix 22400 Lamballe
 Licence Chimie
 Anglais

Expériences: Nombreuses saisons en GMS - Stage DNO au sein des Vignobles André Lurton, vinifications Château Couhins-Lurton

Mémoire: Impact organoleptique de différentes alimentations azotées sur des vins de Sauvignon blanc vinifiés en barriques et en cuves inox

POUILLAUDE Lucas

12 juillet 1995
 0658 37 84 12
 lucas.pouillaude@agro-bordeaux.fr
 38 avenue des deux Charentes 17610 Chaniers
 Ingénieur agronome
 Anglais

Expériences: Programme lutte contre le *Botrytis* (2016) Inra (Bordeaux) Stage viticulture (2017) domaine Rapet (Bourgogne) - Prospection contre la flavescence dorée aux vignobles (Libourmais) - Stage domaine Opus One (Napa Valley, USA)

Mémoire: Analyse d'un modèle de prédiction de la maturité - Détermination d'un nouveau modèle adaptée au terroir de la Napa Valley

Souhait: Production

Lieu: Étranger - Bordeaux - Charentes - Côtes-du-Rhône - Bourgogne - Alsace

ROBET Apolline

5 décembre 1995



0679487668
 apolline.robet@gmail.com
 39 cours du 30 Juillet 33490 Saint-Macaire
 Licence Biologie moléculaire, physiologie cellulaire
 Anglais

Expériences: Stages découverte et vinification Château de Malle (Preignac) - Stage DNO Château Montrose (Saint-Estèphe)

Mémoire: Analyse de deux stratégies phytosanitaires et caractérisation de la pression parasitaire selon les sensibilités variables au vignoble

Souhaits: Chef de culture - Maître de chai - R&D - Conseil

Lieu: Bordelais - Sud-Ouest

Le **DIPLÔME NATIONAL D'ŒNOLOGUE** est délivré dans les conditions prévues par la loi du 19 mars 1955 (modifiée par décret de 2007) aux personnes ayant satisfait à l'ensemble des épreuves prévues.

RODIAN Klervi

29 avril 1994



0677977934
klervi.rodian@gmail.com
174 bd des Ambassadeurs 95220 Herblay
Licence de chimie
Anglais

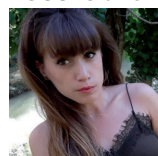
Expériences: Stage vinification en rouge (2 semaines, 2017) Château Blanzac (Castillon) - Stage Licence (2 mois) Laboratoire Pierre Jean Sanchez (Cadillac) - Stage vinification (3 semaines, DNO) Vignobles Rousseau (Abzac) - Stage (5 mois, DNO) travaux en vert, vinifications en rouge, rosé et blanc, dégustations

Mémoire: Impact de l'emploi de produits de biocontrôles, biostimulants et physiofortifiants à IFT nuls, en comparaison avec des traitements phytosanitaires à IFT positifs, sur l'état sanitaire et nutritionnel de la vigne

Souhait: Production - Lieu: Saint-Émilion

ROSSI Claire

11 avril 1991



0684946346
claibou@hotmail.fr
6 Lieu-dit la Belletie 82150 Saint-Amand-du-Pech
BTS Analyses de biologie médicale - MC sommellerie
Anglais - Espagnol

Mémoire: Recherche d'alternatives aux sulfites au cours de l'élaboration de vins issus de raisins botrytisés

Souhait: Production - Recherche (poursuite d'études, Master)

Lieu: Amérique du Sud -Espagne - Canada

SIMONOU Chloé

29 mai 1995



0778803492
simonou.chloe@gmail.com
1305 chemin de Ventabren 30000 Nîmes
Ingénieure agro
Anglais, Espagnol

Expériences: Stage château Beychevelle (Saint-Julien, 2019) - Audit château Beychevelle dans le cadre de la formation ingénieur agronome (Saint-Julien, 2018-2019) - Stage Alpha Omega Winery (Napa Valley, 2018) - Stage château de Plaisance (Val de Loire, 2017) - Stages et emplois saisonniers en vigne, au chai et à la vente château d'Or et de Gueules (Costières de Nîmes, 2012 à 2017)

Mémoire: Impact de la température sur l'extraction des composés phénoliques au cours de la macération préfermentaire à froid de Cabernet-Sauvignon de la Napa Valley en Californie

Souhait: Production - Conseil vigne et chai - Négoce

Lieu: Sud de la France - Bordeaux - Bourgogne - Californie

SOULÉ Clémence

5 décembre 1994



0623742988
clemence.soule@gmail.com
28 bis Bertineau 33500 Néac
Licence de Chimie (Université de Bordeaux)
Ingénieure agro op. viti-céno Bordeaux Sciences Agro
Anglais

Expériences: Laboratoire et recherche (2 stages) ISVV (Villeneuve d'Ornon) - Vinification Château Beauregard (Pomerol) - Stage (5 mois) expérimentation (effeuillage et irrigation), laboratoire d'analyse (Oregon)

Mémoire: Incidence de l'irrigation et d'un effeuillage partiel sur les « Stressed Vines Syndrome » du Chardonnay, Oregon

Souhait: Production - Lieu: Région bordelaise



Association des œnologues de Bordeaux
ISVV - 210 chemin de Leysotte CS 50008
33882 Villeneuve d'Ornon (France)
Tél. +33 (0)5 57 57 58 58
www.oenologuesdebordeaux.com
contact@oenologuesdebordeaux.com

VIOLET Martha

12 juin 1996



0442964336
0637717590
violet.martha@hotmail.fr
56 chemin de Beauregard Bastide-Beauregard
13100 Aix-en-Provence
Ingénieure agronome

Anglais - Italien - Espagnol

Expériences: Stage (2017) domaine Bunan (Bandol) - travail au caveau de vente - Stage (2018) suivi phytosanitaire et vinifications aux domaines Ornellaia et Masseto (Toscane)

Mémoire: Étude de l'influence de différentes modalités d'enherbement sur la qualité des raisins et des vins dans un contexte de réchauffement climatique

Souhait: Poursuite d'étude (thèse en viticulture)

Lieu: Bordeaux - Étranger - Provence

YAMMINE Hanna

19 septembre 1994



+961 70 724 124
hyammine19@gmail.com
Ehden, Al-Midan, Liban Nord, Liban
Ingénieur agronome
Arabe, Anglais, Français

Expériences: Château La Garde - Dourthe - Martillac France - vendange et vinification millésime 2018 Agripharm SARL - Bcharre - Liban - Visites et consultation des vergers de pommes pour traitements phytosanitaires, fertilisation et systèmes d'irrigations.

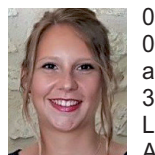
Mémoire: Comparaison d'itinéraires techniques ayant pour objectif la diminution des intrants phytosanitaires (Anti-botrytis chimique au stade A)

Souhait: Production, vigne et chai

Lieu: Liban - États-Unis

ZECCHINI Anne

10 octobre 1996



0557407263
0650708472
anne.zecchini@outlook.fr
3 Fauchey 33890 Juillac
Licence biochimie
Anglais, Espagnol

Expériences: Saisonnier CDD travaux en vert - Stage Cave Coopérative (Saint-Émilion) - Stage Laboratoire Oenoteam - Stage Château Soutard (Saint-Émilion) - Stage Lynch-Bages (Pauillac) - Vinifications CDD Domaine de Chevalier (Pessac-Léognan)

Mémoire: Étude croisée entre la turbidité et température de vinification du blanc de Lynch Bages

Souhait: Direction technique

Lieu: Saint-Émilion



CHATEAU DE FERRAND
GRAND CRU CLASSÉ SAINT-EMILION

Saint-Hippolyte 33330 Saint-Émilion
Tél. : + 33 (0) 5 57 74 47 11
info@chateauferrand.com - www.chateauferrand.com



Photo ©Gérard Uféras



O-I France

Impasse du Calcin ZI d'Anglumeau 33450 Izon
Tél.: +33 (0)5657848981
Web: www.o-i.com



Boutes (Beychac et Caillau)

RN 89 Sortie 7 Z.A. du Lapin Route de Beroy
33750 Beychac-et-Caillau - Tél. +33 (0)5 56 72 87 87
Fax +33 (0)5 56 72 48 47 - Web: www.boutes.com



C.I.V.B Conseil Interprofessionnel du Vin de Bordeaux

1 cours du 30 juillet - 33000 Bordeaux
Tél.: + 33 (0)5 56 00 22 66 - Web: www.bordeaux.com



Challenge International du Vin

Avenue Léo Lagrange - 33710 Bourg-sur-Gironde
Tél.: +33 (0)5 57 68 25 66 - Fax: +33 (0)5 57 68 23 92
Web: www.challengeduvin.com - Web: www.citadellesduvin.com



Le gardien des arômes

Diam Bouchage

Espace Tech Ulrich - 66400 Céret
Tél.: +33 (0)4 68 87 20 20 - Fax: +33 (0)4 68 87 35 36
E-mail: info@diam-bouchage.com - Web: www.diam-bouchage.com



LAFFORT
l'œnologie par nature

Laffort œnologie

CS 61611 33072 Bordeaux cedex
Tél.: +33 (0)5 56 86 53 04 - Fax: +33 (0)5 56 86 30 50
E-mail: info@laffort.com - Web: www.laffort.com



Laglasse

Lieu-dit Sous l'échangeur 57220 Varize
Tél.: +33 (0)3 87 64 27 78 - Fax: +33 (0)3 87 64 27 75
E-mail: siege@laglasse.com - Web: www.laglasse.com



Pépinières viticoles Mercier

16 rue de la Chaignée 85770 Vix
Tél. + 33 (0)2 51 00 65 14 - Fax: +33 (0)2 51 00 67 60
E-mail: info@mercier-groupe.com - Web: www.mercier-groupe.com



Laboratoire Excell

25 rue Aristide Berges 33270 Floirac
Tél.: +33 (0)5 57 77 96 27 - Fax: + 33 (0)5 57 77 96 26
E-mail: info@sarco.fr - Web: www.sarco.fr



Union des œnologues de France région Bordeaux Sud-Ouest

Laboratoire œnologique Dulong-Chaminade
7 route de Branne 33410 Cadillac
Tél.: +33 (0)06 62 27 16 34
E-mail: philippe.dulong@laposte.net - Web: oenologuesdefrance.fr



ISVV
INSTITUT DES SCIENCES
DE LA VIGNE ET DU VIN
BORDEAUX AQUITAINE

université
de **BORDEAUX**

ISVV - 210 chemin de Leysotte CS 50008
33882 Villenave d'Ornon (France)
www.isvv.u-bordeaux.fr - Tél. +33 (0)5 57 57 58 58





Dégustations - Matinée technique - Parrainage des étudiants
Agenda/Annuaire - Baptême de promotion - Emploi
Œnofestiv' - ŒnoAmbassadeur



ASSOCIATION DES ŒNOLOGUES DE BORDEAUX

créatrice de liens depuis 1966



**ŒNOLOGUES
BORDEAUX**

ISVV - 210 chemin de Leysotte CS 50008 - 33882 Villenave d'Ornon (France)
Tél. +33 (0)5 57 57 58 58 - www.oenologuesdebordeaux.com - contact@oenologuesdebordeaux.com