



## *Château Haute Sage*



*Enologues de Bordeaux  
Promotion Douence 2021*

Afin que nos actions perdurent pour les futures générations d'œnologues  
Nous avons besoin de **VOUS**

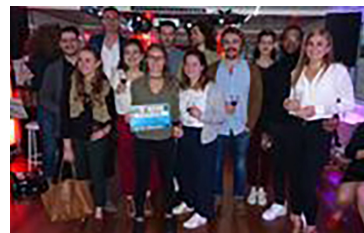
Plus de **2600 œnologues diplômés**  
à Bordeaux



L'engagement bénévole d'adhérents  
depuis 1966, date de sa création.



# C'est avant tout **VOTRE ASSOCIATION**



**C'est aussi**

**Le Mentorat des étudiants**

**Un Service emploi/carrière**

En tant qu'**Étudiant vous étiez de fait adhérent** et vous l'êtes encore pendant 1 an

En tant qu'**Œnologue de Bordeaux** n'hésitez pas à nous rejoindre  
comme adhérent, bénévole au sein du CA ou des commissions

**Renseignements**

**Association des œnologues de Bordeaux**  
ISVV- 210 chemin de Leysotte - 33882 Villenave d'Ornon  
contact@oenologuesdebordeaux.com/port : 06 75 76 57 63 (mardi, mercredi, jeudi)

# *Le mot du parrain de promotion*

## **DISTILLERIE DOUENCE – Michel, Bernard et Jean-Marie**



**U**ne entreprise créée par Guy et Simone DOUENCE, ouvriers à la Distillerie la Providence à Tabanac (Gironde 33).

Que de chemins parcourus aujourd'hui : une entreprise (HML) qui extrait 24 produits du Marc de Vin, de la Lie de Vin. Valorisation des coproduits en produits consommables ; même l'eau contenue dans les produits est réutilisée – pas de rejet et pourtant 240 000 tonnes de marc correspondant à 15 millions d'hectos de vins.

Pour sourire, je voudrais vous rappeler :

- **La picnométrie** (calcul de l'alcool pur sans densimètre à partir du volume du poids et de la température utilisée en permanence chez nous)
- **L'Azéotropisme** : l'alcool ne peut peser que 96°, les 4% restant ne sont pas extractibles sauf par fixation de l'eau à très haute pression sur des billes en argile.

Cette déshydratation est installée à la Distillerie DVB de Marcillac (Gironde 33) pour produire de l'Ethanol.

En conclusion la viticulture et l'œnologie en particulier sont les plus beaux métiers de l'agriculture.

**Votre avenir est devant vous, prenez le.**

**Michel Douence**

Parrain de la Promotion 2021, DNO Promotion 1970

# *Le mot de la Présidente*

## **Baptême de Promotion 2021 :**

**Un moment tant attendu par l'Association des Œnologues de Bordeaux et par vous, futurs diplômés.**



**D**epuis 1986, le Baptême de Promotion vient couronner votre année scolaire avec une remise de diplôme festive, à l'exception de l'année dernière où, COVID oblige, le distanciel a remplacé le présentiel. Ce 36<sup>e</sup> Baptême a malgré tout un goût différent, des effluves de liberté et de renouveau après des mois de restrictions entre confinement et couvre-feu. Nous commençons à apercevoir le bout du tunnel et nous en sommes ravis. Comment alors ne pas profiter de cette retrouvaille même si nous devons impérativement nous plier aux mesures sanitaires et respecter rigoureusement les consignes et le protocole mis en place ? L'organisation a été modifiée, le plein air sera notre maître mot.

Ce Baptême 2021 se déroulera dans un esprit champêtre. Nous serons accueillis dans l'écrin des jardins du Château de Haute Sage, construit en 1515 et classé monument historique. La distillation, face à la crise sanitaire en 2019, a été instaurée comme dispositif salvateur des domaines en difficulté, et qui mieux que la Distillerie Douence, pour marquer notre sortie de crise et pour parrainer la promotion 2021 ? Avant tout, c'est une entreprise familiale, partenaire incontournable des domaines vinicoles du Sud-Ouest. La distillerie Douence allie la technologie à la recherche dans le respect total de l'environnement. Un retour à la source ? Je dirai plus encore ! Un retour aux racines avec Monsieur Michel Douence ,propriétaire des lieux, ancien Alumni, Œnologue de Bordeaux promotion 1970, académicien du vin de Bordeaux et auteur de plusieurs ouvrages. Ce Baptême est l'occasion de vous réunir en chair et en os, vous confirmer notre présence auprès de vous maintenant et au cours de votre future vie professionnelle et vous donner une petite lueur d'espoir en vous disant qu'après l'effort, vient le réconfort.

**Diala Younes Lavenu**

Présidente de l'Association des Œnologues de Bordeaux



**AUDUREAU Clémentine****31 décembre 1998**

2 lot Les Guesdons 16440 Rouillet-St-Estèphe

06.34.73.20.85

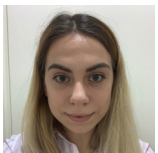
clementineaudureau1998@hotmail.fr

**Diplôme :** DUT Génie Biologique - Licence Sciences pour la Santé**Langues :** Français, Anglais**Expériences :** Stage d'observation chez Courvoisier (Cognac) - Stage chez Beam Suntory (Whisky) rattachée aux laboratoires d'analyse - Stage de fin d'étude de Licence à Plumpton College. Analyse chimique et sensorielle de cépages résistants - Stage d'initiation à l'œnologie au Château Altimar - Stage au Château Grand-Puy-Lacoste.**Mémoire :** Recherche d'un levier améliorant la qualité d'une parcelle de Cabernet-Sauvignon : enherbement naturel maîtrisé et hauteur de rognage.**Souhait :** Production : poste en propriété alliant vigne et chai**Lieu :** Bourgogne, étranger**Espace dédié****BEAUDEAU Mathilde****1er février 1998**

1 cours du Général de Gaulle, 33170 Gradignan

06.45.11.17.98

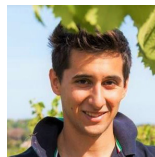
mathilde.beaudeau17@orange.fr

**Diplôme :** DUT Génie Biologique, Diplôme d'Ingénieur Agronome spécialité Viticulture et œnologie (en cours)**Langues :** Français, Anglais**Expériences :** Emploi saisonnier (2 mois), cave Nicolas, Londres - Stage d'immersion (1 mois) au pôle qualité des Entreprises Nicolas, Thiais - Stage de DUT, (3 mois) Château Pape-Clément, Pessac - Stage d'immersion (4 mois), Domaine de Lorient, Saint-Péray - Stage de DNO (5 mois), Maison Ogier - Clos de l'Oratoire des Papes, Châteauneuf-du-Pape**Mémoire :** Etude de l'influence des rafles en cuvaison sur le degré potentiel d'alcool du Grenache Noir**Souhait :** Production à l'étranger puis en France**Lieu :** Vallée du Rhône méridionale, Languedoc, Provence**Espace dédié****BADIUR Aurélia****13 mars 1997**

19 rue Pierre Noaille 33400 Talence

07.69.00.05.03

caurabadiur1@gmail.com

**Diplôme :** licence vie**Langues :** Roumain, Russe, Anglais**Expériences :** Stage 6 mois Chateau Montrose - Stage 3 semaines Domaine Saint Amand - Stage 1 mois Laboratoire Burgundia Oenologie**Mémoire :** Sélection clonale du Merlot**Souhait :** Production : poste en propriété alliant vigne et chai**Lieu :****Espace dédié****BIANCHI Giacomo****07 septembre 1996**

Via Rodella 40, 47923, Italie

+39 39 32 26 13 34

giacomogbianchi@gmail.com

**Diplôme :** Ingénieur agronome sp. viti-œno (BSA), Diplôme de viticulture et œnologie italien**Langues :** Français - Anglais C1**Expériences :** Avignonesi (Stage DNO), Léoville Las Cases (Sélection massale '19), Joseph Phelps Vineyards (Vinification '18), Doisy Daëne - Denis Dubourdieu Domaines (Saison '17), Ornellaia (Stage d'ingénieur '21), Podere dell'Angelo (Suivi et accompagnement du domaine familial depuis 2013).**Mémoire :** Suivi et fiabilisation des pieds de cuves indigènes en biodynamie**Souhait :** Conseil viti-œno**Lieu :** France, Italie**Espace dédié****BAYON Thomas****15 mai 1996**

41 rue Elie Lourmet 33140 Villenave d'Ornon

06.63.90.15.01

thomas.bayon.coste@gmail.com

**Diplôme :** Diplôme d'Ingénieur Agronome**Langues :** Français - Anglais**Expériences :** Stage ingénieur œnologue en Saint-Julien, Château Beychevelle (5 mois) - Stage œnologue en Bergerac & Monbazillac (2 mois) - Stage ouvrier viticole en Bordeaux Supérieur (2 mois)**Mémoire :** Comparaison de différentes méthodes d'extractions en vinification du vin rouge**Souhait :** Contrôle qualité, Direction technique, Commerce (négoce ou courtage).**Lieu :** Paris ou Bordeaux**Espace dédié****BISKA Chrysfenia****20 décembre 1995**

35 avenue de Ligondras 33460 Arsac

07.64.18.88.76

xrysfenia@gmail.com

**Diplôme :** Diplôme d'Ingénieur Agronome par l'Université Aristotle de Thessalonique (AUTH)**Langues :** Grec, Français, Anglais**Expériences :** Stage pratique de fin des études au Château Margaux (équipe centre R&D, contrôles de maturité, suivi des fermentations, suivi des expérimentations) - Stage d'initiation au château La Lagune (Ludon-Médoc) pendant 1 mois - Stage pratique vinifications-vendanges via Erasmus plus, château Brillette en Moulis en Médoc (3 mois) - Stage pratique au domaine Stelios Kechris et co. en Grèce (élaboration du vin traditionnel «RETSINA»)**Mémoire :** Impact de la durée de la cuvaison et de la température post-écoupage sur le profil phénolique et gustatif des vins issus de Cabernet Sauvignon et de Merlot.**Souhait :** Production - vendanges à l'étranger (Nouvelle Zélande, Australie, Sud d'Afrique)**Lieu :** France**Espace dédié**

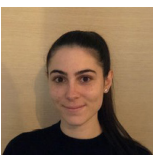
Le **DIPLÔME NATIONAL D'ŒNOLOGUE** est délivré dans les conditions prévues par la loi du 19 mars 1955 (modifiée par décret de 2007) aux personnes ayant satisfait à l'ensemble des épreuves.

**BODIN Benjamin****05 juin 1996**

📍 1 rue de la tour 24226 Lamothe Montravel

☎ 06.98.75.35.17

✉ benjaminbodini@hotmail.fr

**Diplôme :** Bachelor viti-oeno (BSA) Licence de Biologie**Langues :** Français, Anglais**Expériences :** Château la Gaffeliere, Château Margaux, Château Blanzac, Château Dassault, Château Carillon**Mémoire :** Influence de la vinification avec ajout de rafle sur les qualités organoleptiques et la composition des vins de Merlot**Souhait :** Production viti-vinicole/conseil**Lieu :** Saint-Emilion/Pomerol**Espace dédié****BORDES Inès****07 juin 1997**

📍 35 avenue de Ligondras 33460 Arsac

☎ 06.46.26.73.28

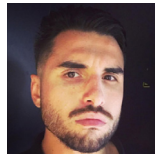
✉ inesbordes@hotmail.com

**Diplôme :** Licence de Biologie (options vigne et œnologie)**Langues :** Français, Anglais**Expériences :** Stage de fin d'études au Château Margaux (5 mois) : participation aux activités R&D, suivi des stades phénologiques de la vigne, vinification du millésime 2020 (levurage, remontage, décuvage), mise en place et conduite d'une expérimentation - Stages au Château d'Arsac : travaux du chai en autonomie (soutirage, entonnage, analyses courantes, méchage, désinfection)**Mémoire :** Étude comparative de deux techniques d'extraction au cours de la vinification des vins rouges du château Margaux : remontage aéré et R'pulse**Souhait :** Maître de chai - directrice technique**Lieu :** Bordelais**Espace dédié****BOTKAZOU Loïc****09 novembre 1990**

📍 58, Rue des Montapins 58000 NEVERS

☎ 06.67.64.65.08

✉ loic.botkazou@laposte.net

**Diplôme :** DUT Génie Biologique, École d'Ingénieur Agronome spécialisation Viticulture (œnologie)**Langues :** Français, Anglais, Italien (B1), Espagnol**Expériences :** 13 vinifications à travers le monde (Australie, Nouvelle-Zélande, France, Angleterre) - Créateur de société de consulting viti-oeno en Angleterre.**Mémoire :** Parcours VAE, pas de mémoire à réaliser**Souhait :** Consultant œnologie-viticulture**Lieu :** Région PACA**Espace dédié****BROSSARD Louis-Victor****07 décembre 1996**

📍 58 rue des montapins 58000 Nevers

☎ 06.63.51.87.39

✉ lv.brossard96@gmail.com

**Diplôme :** Licence de Sciences de la Vie parcours Œnologie à Reims**Langues :** Français, Italien, Espagnol, Anglais**Expériences :** Stage équipe Effervescence, Champagne et Application, URCA (1 mois) - Clos des Lambrays, vinifications (1 mois) - Banton Laurent, Prestations vitivinicoles, travaux en vert (1 mois) - Stage DNO au Château Lagrange, expérimentation menée sur l'influence de la rafle sur la vinification d'une parcelle de Merlot, conduite de tracteur, gestion d'équipes, suivi mise en bouteille, aide vinifications, dégustations**Mémoire :** Influence de la rafle lors de la vinification d'une parcelle de Merlot**Souhait :** Production**Lieu :** France**Espace dédié****CARDOSO Clémence****15 août 1998**

📍 60 rue Roustaing 33400 Talence

☎ 06.88.03.92.17

✉ cardosoclemence@gmail.com

**Diplôme :** Licence Biologie-Biochimie**Expériences :** Stage (5 mois) à Château Palmer, Stage vinification découverte à Smith Haut Lafite - Stage 6 mois de fin d'études DNO Château Lynch-Bages (Pauillac) - Stage DNO 3 semaines Clos Fourtet (Saint-Emilion) - Stage Licence 1 mois Château Côte Montpezat (Côte de Castillon) - Stage Licence en recherche Institut des Sciences de la Vigne et du Vin**Mémoire :** Étude de l'impact de différents modes de gestion de la canopée sur la qualité des raisins et vins de Merlot et Cabernet Sauvignon**Souhait :** Maître de chai**Lieu :** Bordelais**Espace dédié****CARIOU Valentin****27 décembre 1996**

📍 56 rue des chabannes, 16200 Jarnac

☎ 06.67.57.68.84

✉ vscaiou@hotmail.fr

**Diplôme :** Licence générale de chimie, Master en management qualité, sécurité, environnement (QSE)**Langues :** Français, Anglais, Espagnol**Expériences :** stage d'œnologie (7 mois) Domaine Georges Vernay - Stage initiation œnologie, Château Couhins (INRA) - Stage master QSE, Château Les Carmes Haut Brion (6 mois)**Mémoire :** Étude de l'impact de l'enroulement des rameaux de viognier, en alternative à un écimage/rognage classique, sur les caractéristiques des vins obtenus**Souhait :** Œnologue - Maître de chai - Assistant technique**Lieu :** Vallée du Rhône (sud et nord) - Languedoc-Roussillon**Espace dédié****Service emploi :** recrutement@oenologuesdebordeaux.com**Recruteurs ou demandeurs d'emploi retrouvez nos offres sur :**

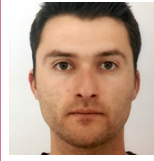
www.oenologuesdebordeaux.com

**CEMBELLIN Léa****27 septembre 1998**

📍 331 Avenue de Thouars 33400 Talence

☎ 06.62.59.21.61

✉ lea.cembellin33370@hotmail.fr

**Diplôme :** BTS Bioanalyses et contrôles / Licence de Biologie (Organismes et écosystèmes)**Langues :** Français, Anglais**Expériences :** Stage en laboratoire à l'ISVV (3 mois) - Stage au château Picque Caillou à Pessac Léognan de découverte pendant les vendanges - Stage au Château Soutard à Saint-Emillion (5 mois), participation aux vinifications et conduite d'une expérimentation sur le R'pulse**Mémoire :** Étude comparative de deux techniques de remontage - Influence organoleptiques sur différents cépages**Souhait :** Château, laboratoire, maison de négoce**Lieu :** Région bordelaise**Espace dédicace****CORDOIN Alexandre****02 janvier 1997**

📍 18 rue de la côte en bosse 51700 Binson

☎ 06.76.94.87.07

✉ alex51700@hotmail.fr

**Diplôme :** Licence Sciences de la Vie, parcours Œnologie - Certificat d'aptitude de la taille de la vigne**Langues :** Français, Anglais, Espagnol**Expériences :** stage DNO au Château Lascombes au cours du millésime 2020.

- Stage au laboratoire de G.H Mumm durant les vendanges 2019 en analyse et suivi de fermentation - Expérience viticole en champagne variée qui comprend les travaux en vert, vendanges, traitements et gestion de certification HVE

**Mémoire :** Comparaison de 2 itinéraires viticoles sur les cépages merlot et cabernet-sauvignon de la vigne au chai**Souhait :** Chef de cave**Lieu :** Champagne**Espace dédicace****CLEMENT Pierre Alexandre****27 novembre 1997**

📍 3 Chatenoy, 18510, Menetou-Salon

☎ 06.38.71.54.50

✉ paclement18@gmail.com

**Diplôme :** Licence Sciences de la Vie et de la Terre**Langues :** Français, Anglais, Allemand**Expériences :** Vinification, Viticulture: Domaine Familiale (Isabelle et Pierre CLEMENT, Menetou-Salon) - Vinification, Viticulture: Ets Jean-Pierre Moueix, Pomerol, Château Lafleur-Pétrus, Château Hosanna**Mémoire :** Etude des cinétiques fermentaires et des productions de composés aromatiques de souches de levures pour moûts hauts dégradés**Souhait :** Rejoindre la propriété familiale**Lieu :** Menetou-Salon**Espace dédicace****COUTINHO Décio****15 juin 1985**

📍 18 rue de doris, Résidence Ovalie 33130 Bègles

☎ 06.71.13.62.03

✉ decio.coutinho@live.fr

**Diplôme :** Duad - DUIO**Langues :** Français, Anglais, Portugais**Expériences :** Maître de chai et ouvrier de chai et viticole dans diverses appellations, comme par exemple : Domaine d'UBY, Domaine du POUGET, Domaine de Chevalier et dans la Valley du DOURO**Mémoire :** Dno en VAE, donc pas de mémoire**Souhait :** Maître de chai dans grand crus classe de Bordeaux et plus tard œnologue conseil**Lieu :** Pessac Leognan, et Valley du DOURO - Portugal**Espace dédicace****COPINEAU Valentin****22 décembre 1998**

📍 30 rue du grand verger 63450 Tallende

☎ 07.80.02.20.48

✉ valentin.copineau@gmail.com

**Diplôme :** DUT Génie Biologique Option Industries Agroalimentaires et Biologiques, Ingénieur Agronome**Langues :** Français, Anglais**Expériences :** Stage au Château La Gordanne en Côtes de Provence - Stage de DNO au Vignobles Alain Jaume en Vallée du Rhône méridional - Stage aux Vignobles Bardet en Saint-Emilion Grand Cru - Stage à la Maison Jean Loron dans le Beaujolais et Mâconnais - Travail dans les vignes à Chiroubles**Mémoire :** Optimisation du procédé de vinification d'un Côtes-du-Rhône rouge par intégration de la Macération Préfermentaire à Chaud sur les cépages de Syrah et de Carignan dans le but d'élaborer un vin rond et fruité après assemblage**Souhait :** Conseil vitivinicole, gestionnaire d'exploitation, travail au sein d'une maison de négoce**Lieu :** Centre, Sud-Est**Espace dédicace****DARY Bastien****2 mai 1998**

📍 630 traverse de Vigne Aubière 83510 Lorgues

☎ 06.29.22.24.38

✉ bastien.dary@gmail.com

**Diplôme :** Licence Chimie**Langues :** Anglais, Espagnol**Expériences :** Travaux à la vigne dans l'exploitation familiale en Provence - Stage chez Vignobles Gonfrier - Stage au Château des Bertrands, Groupe MDCV**Mémoire :** Etude de la protection de l'oxydation pour vins rosés dès la benne à vendanges : Utilisation de levures inactivées naturellement riches en glutathion comme alternative à la carboglace.**Souhaits professionnels :** Engranger de l'expérience dans diverses régions puis m'installer en production en gérant aussi la vigne ou Œnologue-Conseil.**Lieu :** Alsace, Argentine, Chili ou Nouvelle-Zélande puis Provence**Espace dédicace**

**DOUAY Marie****11 février 1997**

📍 32 rue des olivettes, 34160 CASTRIES  
 ☎ 06.84.85.13.12  
 ✉ douay.m@laposte.net  
**Diplôme** : Ingénieur agronome sp. viti-ceno (BSA)  
**Langues** : Français - Anglais - Espagnol

**Expériences** : Stage DNO à Clos Fourtet - Stage à Buzet au clos Lauran - Technicienne et chef d'équipe au GDON du Libournais - Stage en recherche et développement à Lafite Rothschild

**Mémoire** : Utilisation d'une crème de levures pour diminuer les doses de SO2 et éviter l'implantation de Brettanomyces

**Souhait** : Tous les secteurs de la filière viti-vinicole

**Lieu** : Partout

**Espace dédicace****DURAND Benjamin****26 septembre 1982**

📍 4 chemin de Saint Exupéry 17520 Neuillac  
 ☎ 06.30.20.01.78  
 ✉ benjamin.durand@beamsuntory.com  
**Diplôme hors DNO**: non  
**Langues** : Français, Anglais

**Expériences** : Vinification de vin de bouche et distillation cognac

**Mémoire** : DNO en VAE pas de mémoire

**Souhait**:

**Lieu** :

**Espace dédicace****DUBREUIL Audren****24 février 1996**

📍 13 La Grenière 33570 Lussac  
 ☎ 06.44.25.20.07  
 ✉ audren.dubreuil@gmail.com  
**Diplôme** : Licence Biologie Science du vivant  
**Langues** : Français, Anglais, Espagnol

**Expériences** : Stages viti-vinicoles Caves de Goubing (1 mois), Château Lilian Ladouys (4 mois), Château Soutard (1 mois), Domaine Chanson (6 mois). Chargé du suivi du vignoble Château Smith Haut Lafite (4 mois). Associé SCEA Vignobles Marion d'Audren.

**Mémoire** : Etude comparative de la sensibilité du vignoble ainsi que des cinétiques fermentaires par la réduction des doses de cuivre dans les traitements phytosanitaires couplée à l'utilisation de produits alternatifs. **Souhait**: Reprise de la propriété familiale et exercice de consultant.

**Lieu** : Ouvert au monde.

**Espace dédicace****EL KHAWAND Toni****24 décembre 1992**

📍 127 Cours du Général de Gaulle 33170 Gradignan  
 ☎ 06.66.22.72.23  
 ✉ toniel\_khawand@hotmail.fr  
**Diplôme** : Doctorat d'exercice en Pharmacie - Doctorat en Oenologie  
**Langues** : Français, Anglais, Arabe

**Expériences** : 2016 - 2019 : travaux de thèse à l'ISVV sur les stilbènes de la vigne et du vin. Identification de 16 composés actifs contre le mildiou et la pourriture grise. Deux missions d'enseignement en DNO1.

2020 : stage de fin d'études au Château d'Yquem. Vinification de vin blanc sec et liqueux, travaux en vit, encadrement de saisonniers.

**Mémoire** : Nouveaux itinéraires techniques pour une diminution de l'usage du SO2 dans les vins d'Yquem.

**Souhait**: Intégrer un domaine viticole pour y diriger l'élaboration du vin

**Lieu** : Sauternes, Bordeaux

**Espace dédicace****DUMONT Clément****14 novembre 1997**

📍 10 rue des plantes 21250 Pouilly sur Saône  
 ☎ 06.84.09.60.95  
 ✉ clementdumont97@gmail.com  
**Diplôme** : Licence 3 des Sciences de la Vigne - BTS Viticulture et Oenologie  
**Langues** : Français, Anglais, Espagnol

**Expériences** : Stagiaire au Domaine Jean-Louis Chave (6 mois) - Stagiaire à Château La Rose Figeac (3 semaines) Stagiaire à la Chambre d'Agriculture de l'Hérault (3 mois) - Assistant maître de chai, Fruitière vinicole de Voiteur (1 mois) - Stagiaire vinification à la Cave de Tain (2 mois) - Stagiaire viticole à Bodegas Olmaza (2 mois)

**Mémoire** : Etude de l'influence de l'utilisation d'un levain indigène pour la vinification en blanc

**Souhait**: Production, poste polyvalent vigne/cave

**Lieu** : France, Europe méditerranéenne

**Espace dédicace****ESCUDERO Juan****25 mai 1995**

📍 Carretera de Cervera SN, Grávalos, 26587, La Rioja  
 ☎ 06.49.50.80.50  
 ✉ escuderoperezjuan@gmail.com  
**Diplôme** : Mastère Spécialisé Commerce International des Vins & Spiritueux (MS CIVS) à Madrid  
**Langues** : Espagnol, Anglais, Français

**Expériences** : Travaux dans la vigne et au chai, Château Cheval Blanc, St Émilion (Millésimes 2019 et 2020) - Vente de vins aux particuliers, Jeroboams Wine Merchants (Londres)(7 mois) - Stage marketing, Bodegas Escudero, Ouvrier viticole et du chai (7 mois) - Ouvrier viticole et du chai, Bodegas Escudero

**Mémoire** : Influence de potassium sur la stabilité des vins rouges

**Souhaits professionnels** : Développer mon domaine en Rioja (Production ou commercialisation)

**Lieu** :

**Espace dédicace**

Si vous souhaitez devenir mentor des futurs étudiants contactez nous par mail : [contact@oenologiesdebordeaux.com](mailto:contact@oenologiesdebordeaux.com)



**FORGAS Florence****2 mars 1978**

📍 1 rue Joseph Aubé 33000 Bordeaux  
 ☎ 06.23.65.08.93  
 ✉ f.forgas@domaineclarencedillon.com  
**Diplôme :**  
**Langues :**

**Expériences :**  
**Mémoire :** DNO en VAE, donc pas de mémoire  
**Souhait :**  
**Lieu :**

**Espace dédié****Gelin NOELLIE****28 mars 1998**

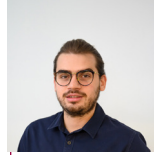
📍 224 rue des grandes terres 34070 Montpellier  
 ☎ 07.78.69.51.66  
 ✉ noellie.gelin@gmail.com  
**Diplôme :** DUT génie biologique option IAB, Diplôme d'ingénieur agronome spécialisé en viticulture  
**Langues :** Français, Anglais

**Expériences :**  
**Mémoire :** Etude d'une vinification en absence de SO2 sur vendange en rouge mécanique au domaine de Belle Mare  
**Souhait :** Vinifier à l'international  
**Lieu :** Partout dans le monde

**Espace dédié****GIRAL Anthéa****22 décembre 1998**

📍 14 rue de la Séougue, 33590 Saint-Vivien de Médoc  
 ☎ 06.13.15.34.88  
 ✉ giral.anthea@gmail.com  
**Diplôme :** Licence de Biologie  
**Langues :** Français, Anglais (C1)

**Expériences :** Stage de vinification en rouge et en blanc au Château Lynch Bages (7 mois) - Stage de vinification en rouge au Château Pichon Comtesse de Lalande (2 mois) - Stage facultatif de viticulture en rouge au Château Pichon Comtesse de Lalande (2 mois) - Stage en laboratoire d'oenologie (2 mois).  
**Mémoire :** Étude sur les différentes pistes d'amélioration de la typicité du vin blanc de Lynch-Bages, limitant l'oxydation et le vieillissement prématuré avec Aroma protect, ainsi que l'impact organoleptique de différents contenants en bois.  
**Souhait :** Production - Technico-commerciale  
**Lieu :** Médoc jusqu'à Saint-Emilion

**Espace dédié****GKEKAS ALEXIOS****18 avril 1997**

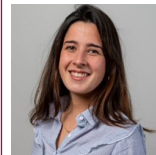
📍 Pylarinou 5, Grèce 41447  
 ☎ 07.67.34.32.99  
 ✉ gkekass.alexios@yahoo.com  
**Diplôme :** Licence de Chimie-Physique  
**Langues :** Français, Anglais, Grec

**Expériences :** Stage viticulture et œnologie Château La Conseillante (7 mois) - Stage vinification, Château Belgrave (2 mois) - Stage fin d'année chimie, Comte de Grasse, Distillerie du Gin (1 mois) - Stage vinification, Domaine Perrot-Minot (1 mois)  
**Mémoire :** Impact des ultrasons sur l'extraction des polyphénols en phase pré-fermentaire des raisins rouges de Cabernet franc à Pomerol.  
**Souhait :**  
**Lieu :**

**Espace dédié****GOUAULT Maïlys****13 mai 1997**

📍 73 rue de Bègles, 33800 Bordeaux  
 ☎ 06.99.81.15.18  
 ✉ gouaultm@gmail.com  
**Diplôme :** Diplôme d'ingénieur agronome spécialité viticulture-oenologie  
**Langues :** Français, Anglais

**Expériences :** Stage de fin d'étude de DNO à Château Léoville (6 mois) - Stage de fin d'étude de diplôme d'ingénieur au château l'Évangile (Pomerol) avec caractérisation et adaptation de la contrainte hydrique sur jeunes parcelles de Cabernet-Franc (6 mois)  
**Mémoire :** Etude de l'impact de traitements phytosanitaires sans produit chimique de synthèse sur la physiologie et la santé de la vigne et sur la qualité du raisin et du vin.  
**Souhait :** Obtenir un poste dans la production comme responsable technique, chef de culture ou responsable R&D.  
**Lieu :** Région Bordelaise

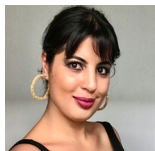
**Espace dédié****GRANDEAU Emma****05 octobre 1996**

📍 8 chemin de Lapeyre, 33370 Tresses  
 ☎ 06.42.05.15.46  
 ✉ emgrandeau@gmail.com  
**Diplôme :** Diplôme d'ingénieurs agronomes (EI Purpan)  
**Langues :** Français, Anglais, Allemand

**Expériences :** Hennessy (7 mois): Travail sur la maturité de l'Uni Blanc et sur la création d'un réseau de viticulteurs pour l'acquisition de données techniques - Château de Pressac (3 semaines): Vendanges et vinifications - Château de Santenay (4 mois): Travaux sur la création d'une cuvée intra-parcellaire, vinifications et élevage - Aide ponctuelle sur le vignoble familial  
**Mémoire :** Création d'une cuvée intra-parcellaire au château de Santenay - Optimisation du potentiel organoleptique d'une parcelle de Pinot noir en fonction de ses caractéristiques agronomiques  
**Souhait :** Production, Achat ou commerce  
**Lieu :** Région Bordelaise ou Cognacaise

**Espace dédié**



**HAMROUNI Marwa****15 août 1993**

Tunisie

07.84.75.26.34

marwaclhamrouni@gmail.com

**Diplôme :** Diplôme national d'ingénieur en industries alimentaires, Diplôme universitaire en physique- chimie**Langues :** Arabe, Français, Anglais, Allemand, Italien**Expériences :** Stage professionnel en œnologie, Domaine de Chevalier, Léognan (6 mois) - Stage de vinification, Lycée viticole, Amboise (2 mois) - Stage œnologie découverte, Château Fontbeaude, St magen de Castillon (2 semaines)**Mémoire :** Étude comparative entre un pressoir vertical et un pressoir horizontal sur le Cabernet Sauvignon et Petit Verdot.**Souhait :****Lieu :****Espace dédiée****LALANNE Paul****16 novembre 1997**

161 rue d'Aupérie 33000 Bordeaux

06.52.25.32.15

paul.lalanne.16@gmail.com

**Diplôme :** Licence de Chimie**Langues :** Français, Anglais, Espagnol**Expériences :** Stage DNO au Château Haut Bailly - Stage d'initiation à l'œnologie au Château Latour Martillac**Mémoire :** Comparaison de deux méthodes d'extractions : Les remontages traditionnels et les remontages à l'aide de la technologie R'Pulse.**Souhait :** Poste de directeur Technique / Technico-commercial**Lieu :** France ou étranger**Espace dédiée****HARTARD Claire****03 novembre 1995**

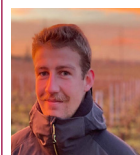
15 rue du moulin, 57220 Macker

06.85.23.94.64

claire.hartard@gmail.com

**Diplôme :** BTS Agromonie Licence Agromonie Master 1 et 2 Vigne, Vin, Terroir**Langues :** Français, Anglais, Allemand**Expériences :** Stage assistante (Enologue, Domaine Jacques Prieur, Meursault (6 mois) - Stage assistante (Enologue, Château Pédésclaux, Pauillac (3 semaines)

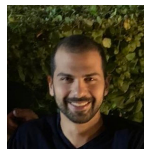
-Stage Assistante (Enologue, Union Alliance Alsace (6 mois) - CDI Ingénieur d'études en viticulture, FREDON Grand-Est (1 an) - CDD Cheffe d'équipe prospection flavescente dorée, CDON Bdx (2 mois) - Stage d'assistante technique, Domaine les Béliers, Moselle (5 mois) - Stage Assistante vigne et vin, IVV, Luxembourg (3 semaines)

**Mémoire :** L'impact du tressage et de différentes hauteurs de rognage sur la maturité et l'équilibre des vins issus du cépage Chardonnay**Souhait :** Assistante technique vigne et vin**Lieu :** Grand-Est, Allemagne, Luxembourg, Suisse**Espace dédiée****LAURENT Léandre****14 mai 1998**

1 rue du Poitou 86100 Antran

06.43.81.42.52

laurent.leandre14@gmail.com

**Diplôme :** Préparation du diplôme d'ingénieur agronome à Bordeaux Sciences Agro (10/21)**Langues :** Français, Anglais**Expériences :** Château des Laurets (Puisseguin Saint-Émilion) et Château Siran (Margaux)**Mémoire :** Comparaison de l'effet d'ajout de diammonium phosphate à la place de sulfate d'ammonium, comme alimentation azotée pour les levures. Étude sur les qualités organoleptiques de vins de Cabernet Sauvignon et sur leur teneur finale en sulfates.**Souhait :** Production/ Management**Lieu :** Région montagneuse**Espace dédiée****KARAM John****10 mai 1995**

Tunisie

07.84.75.26.34

john@karamwines.com

**Diplôme :** Double licence en Ingénierie Agricole et la gestion d'industrie agricole.**Langues :****Expériences :** Responsable de l'étude des effets de l'élevage du Cabernet Franc en Foudre au Château Angéus (2020) - Assistant au Directeur Technique à ATIK sal (2016-2019)**Mémoire :****Souhait :****Lieu :****Espace dédiée****LIANG Yi****2 octobre 1992**

4 Rue Peydavant, 33400 Talence

06.68.42.13.89

yi.liang921002@gmail.com

**Diplôme :** Licence en Bio pharmaceutique à l'Université des Sciences et de la Technologie de HUA ZHONG, Chine**Langues :** Chinois, Français, Anglais**Expériences :** Stage de DNO aux Vignobles Rousseau (5 mois) - Travail au chai en Chine environ 3 ans**Mémoire :** La comparaison de structure et d'analyse sensorielle du vin entre les différents types de vinification-vinification traditionnelle et thermo-traitement pré-fermentaire**Souhait :****Lieu :****Espace dédiée**

**MABILLE Flavie****06 novembre 1998**

19 Vallée de Vaugondy 37210 Vernou sur Brenne

06.51.53.19.37

mabilleflavie@hotmail.fr

**Diplôme :** Ingénieur agronome spécialité viticulture-oenologie de BSA**Langues :** Français, Anglais**Expériences :** Depuis la vigne jusqu'à la commercialisation chez Vincent Mabille à Vouvray - Stage (2 mois) en Alsace au Domaine Dussourt - Stage (5 mois) au Domaine d'Escausses à Gaillac - Stage de fin d'étude ingénieur de 5 mois à Sieur d'Arques à Limoux.**Mémoire :** Origine des précipitations de tartrate de calcium dans les méthodes ancestrales de Gaillac.**Souhait :** Installation sur le domaine familial en tant que cheffe d'exploitation à Vouvray**Lieu :** Vouvray**Espace dédié****MARENAUD Julie****24 avril 1998**

12, Route de la Solitude 33650 Martillac

06.49.61.93.51

juliemarenaud@yahoo.fr

**Diplôme :** Licence de Chimie (options vigne et œnologie)**Langues :** Français, Anglais, Espagnol**Expériences :** Travaux en vert et gestion d'équipes au Domaine de la Solitude (4 mois) - Travaux de chai au Château Malartic-Lagravière (1 mois) - Stage de validation de Licence au laboratoire SARCO (3 mois) - Stage de début de vinifications au Château Malartic-Lagravière (1 mois) - Travaux en vert chez Banton et Lauret (1 mois) - Stage de validation du DNO au Château Haut-Brion (6 mois)**Mémoire :** Pilotage et impact d'une souche de levure Lachancea thermotolerans « BLFT7 » lors de vinifications en blanc et en rouge au Château Haut-Brion. En partenariat avec Laffort.**Souhait :** Production/ recherche&développement**Lieu :** Monde entier**Espace dédié****MAINGRAUD Laura****15 janvier 1999**

12 rue des Chardons, 33160 Saint-Médard-en-Jalles

06.67.91.09.24

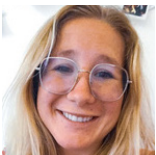
l.maingraud@orange.fr

**Diplôme :** Licence de Biologie/Biochimie**Langues :** Français, Anglais**Expériences :** Stage viticulture et œnologie au Château Palmer, Margaux-Cantenac - Stage vendanges et vinifications au Château Clarke, Listrac-Médoc - 2 stages en recherche au laboratoire Axe Qualité et Identité de vin à l'ISVV : Recherche sur les molécules aromatiques du Cognac et Etude de la contribution de la résonance paramagnétique électronique à l'aptitude au vieillissement des vins.**Mémoire :** Comparaison de 3 stratégies d'inoculation des moûts en levures indigènes**Souhait :** Œnologue dans un laboratoire, recherche et développement, œnologue conseil**Lieu :** Bordeaux**Espace dédié****MARI Giacomo****10 octobre 1993**

1 rue du Poitou 86100 Antran

+39 333 6263103

giacomo.luigi.mari@gmail.com

**Diplôme :** Diplôme en Viticulture et Œnologie à l'Université de Turin**Langues :** Français, Anglais, Italien**Expériences :** Stage DNO, Chateau Smith Haut Lafitte à Martillac (7 mois) - Stage Initial DNO, Chateau Latour Calon à Montagne, (2 mois) - Press Operator, Giesen Group Limited à Blenheim (NZ) (5 mois) - Ouvrier de chai, Cantina Luretta à Gazzola (Piacenza, IT) (4 mois) - Assisant Winemaker, Réva Wine and Resort à Monforte d'Alba (Alba, IT) (3 mois)**Mémoire :** Étude de l'utilisation de la levure non-saccharomyces pichia kluyveri (Nom commercial FROOTZEN) comme alternative au dioxyde de soufre**Souhait :****Lieu :****Espace dédié****MANGANNEAU Alexia****14 novembre 1998**

18 rue Catulle Mendès 33000 Bordeaux

06.47.05.35.42

alexia.mgn@gmail.com

**Diplôme :** Ingénieur Agronome**Langues :** Français, Anglais, Espagnol**Expériences :** Stage en exploitation à Vézelay en Bourgogne et au Château Kirwan à Margaux (mémoire DNO). Stage de fin d'étude ingénieur à Leoville Poyferré à St Julien.**Mémoire :** Optimisation d'un outils d'aide à la décision, le Bacchimeter, pour un Grand Cru Classé : études à la vigne et adaptation des vinifications**Souhait :****Lieu :** Région Bordelaise**Espace dédié****MARTIN Mélanie****19 septembre 1997**

87 Kerdrein 29870 Lannilis

06.37.20.75.32

melama@orange.fr

**Diplôme :** Baccalauréat**Langues :** Français, Anglais, Allemand**Expériences :** Stage Lafargue en Pessac-Léognan (travaux en vert, vendanges, vinifications, essai sur les fermentations à partir de levains indigènes)**Mémoire :** Comparaison de fermentations sur Sauvignon blanc à partir de levures commerciales par rapport à un levain indigène**Souhait :** Production**Lieu :** Loire, Sud-Ouest, Bretagne**Espace dédié**

**MEDEVILLE Clémence****02 octobre 1996**

📍 Château Fayau 33410 Cadillac

☎ 06.59.02.21.00

✉ clémence.medeville@gmail.com

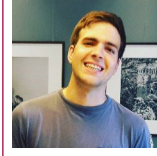
**Diplôme :** Ingénieur agronome de l'EI Purpan**Langues :** Français, Anglais, Espagnol

**Expériences :** Château Beychevelle, Saint Julien (6 mois) : Chargée d'étude technique au chai - Château L'Évangile, Domaine des Barons de Rothschild, Pomerol (6 mois) : Chargée d'étude technique du vignoble (Évaluation de la pression sanitaire sur la vigne & Cartographie de la sensibilité du domaine & Proposition de stratégie d'amélioration - Centre Œnologique « Enosens » de Cadillac (2 mois) Chargée d'étude économique & commerciale (Analyse de l'activité et de la clientèle du laboratoire & Proposition des pistes d'amélioration pour une meilleure rentabilité).

**Mémoire :** Étude de l'impact de l'utilisation de levures indigènes sous forme de crème pour l'amélioration sensorielle d'un vin au Château Beychevelle

**Souhait :** Chef de culture, Maître de chai ou second de culture ou responsable R&D

**Lieu :** Bordeaux ou Sud Est, Côtes du Rhône

**Espace dédié****NICOLATO Tommaso****8 juin 1991**

📍 3, Avenue de la Garonne, APT B201, 33270, FLOIRAC

☎ 06.61.43.10.88

✉ tommaso.nicolato@gmail.com

**Diplôme :** BA Viticulture & Œnologie (Université de Padoue), MS Vineyard & Winery Management (BSA)**Langues :** Italien, Anglais, Français

**Expériences :** Chargé d'étude vitivinicole (SOVIVINS, Martillac), Responsable R&D Vins (Château Palmer, Margaux), Responsable Secteur Œnologie (Laboratoire SARCO-EXCELL, Floirac)

**Mémoire :** Formation continue

**Souhait :** Laboratoire

**Lieu :** France, Italie

**Espace dédié****MEHAYE Clarisse****29 novembre 1996**

📍 8 chemin de Lapeyre, 33370 Tresses

☎ 06.79.35.91.70

✉ clarisse.mehaye@outlook.fr

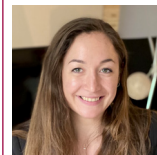
**Diplôme :** Licence Chimie**Langues :** Français, Anglais

**Expériences :** Stage de vinification au Château Pichon Longueville, Comtesse de Lalande - Hôtesse d'accueil et assistante comptable au CIVB (3 ans) - Analyse chimique et travail dans les chais, Grande cave coopérative Provin (Valais) - Caviste, préparation de commande, cave à New York City - Travail dans les vignes, le cuvier et conditionnement sur le vignoble familial

**Mémoire :** Étude d'écologie levurienne sur raisins issus de conduite en agriculture biologique et biodynamique.

**Souhait :** Technico-commerciale dans le vin et le champagne

**Lieu :** Partout dans le monde

**Espace dédié****PAQUEREAU Lucie****27 août 1997**

📍 6 impasse de Beaulieu 16480 Oriolles

☎ 06.49.57.34.69

✉ lucie270897@gmail.com

**Diplôme :** Licence de Biologie (Université de Bordeaux)**Langues :** Français, Anglais

**Expériences :** Stage (5 mois) à Château Palmer, Stage vinification découverte à Smith Haut Lafitte.

**Mémoire :** Étude de l'impact des modulations d'ajout d'azote en fermentation alcoolique sur le comportement fermentaire des levures indigènes et sur le profil aromatique du vin dans le contexte du millésime 2020.

**Souhait :** Alternance MVS de Kedge pour obtenir un profil Technico Commercial pendant l'année 2021-2022 - Production (maître de chai, Cheffe de culture, DT...).

**Lieu :** Monde entier puis Sud Ouest de la France (Gironde et Charentes).

**Espace dédié****PATCINA Chloé****4 mars 1997**

📍 10 rue des versennes des bois 17770 Nantillé

☎ 06.67.44.27.53

✉ cpatcina@gmail.com

**Diplôme :** Diplôme d'ingénieur agronome spécialisé en viticulture et œnologie**Langues :** Français, Anglais

**Expériences :** Travaux saisonniers à la coopérative agricole de Matha - Expérience polyvalente au sein du vignoble Jean-Laurent, producteur de Champagne dans la Côte des Bar - Stage au Château Guiraud à Sauternes (5 mois) - Stage d'ingénieur Maison de Cognac Rémy Martin (5 mois).

**Mémoire :** Caractérisation de clones de Sémillons et Sauvignons blancs au sein de 2 conservatoires et détermination des clones les plus adaptés à la production d'un Grand Cru de Sauternes

**Souhait :** Filière viticole, au plus près des viticulteurs, avec des missions idéalement polyvalentes, allant du conseil à la mise en place d'essais.

**Lieu :** Cognac, Bordelais ou d'autres vignobles de l'ouest de la France

**Espace dédié****MIZRAHI Oscar****3 août 1993**

📍 32 rue de Pauillac 33200 Bordeaux

☎ 06.71.02.15.12

✉ oscarjacques.mizrahi@gmail.com

**Diplôme :** Ingénieur agronome VitiMnager (BSA)**Langues :** Français, Anglais, Espagnol, Italien

**Expériences :** 5 Vinifications (rouge, blanc, rosé) sur 2 hémisphères: Gravity Wine House (Santa Rosa), Palmeyer (Santa Helena), Delegat (Blenheim), Ornellaia (Bolgheri), Château Beaugard, Château Beychevelle, Château Canon - Expérience en laboratoire d'analyse et de conseil œnologique: Oenoteam.

**Mémoire :** Incidence du système d'extraction Pulsair sur la vinification d'un grand vin rouge de Saint-Emilion (Château Canon)

**Souhait :** Production

**Lieu :** Bordeaux, Provence

**Espace dédié**

**PERRY Elsy****12 avril 1997**

📍 Le Patis des marais Fayau 49490 Noyant Villages

☎ 07.78.32.74.81

✉ elsy.perray@hotmail.fr

**Diplôme** : Ingénieur agronome (BSA)**Langues** : Français, Anglais**Expériences** : Stage à l'Unité de recherche Oenologie de Bordeaux en collaboration avec le Château d'Yquem (6 mois) - stage de DNO au Château de Ferrand (GCC de Saint-Emilion) - Stage ouvrier viticole au Domaine de l'Herré (6 semaines).**Mémoire** : Etude de l'effet des rafles sur la composition et la qualité organoleptique des vins rouges**Souhait** : Effectuer une thèse en œnologie à l'unité de recherche œnologie de Bordeaux. Puis travailler soit en Recherche et développement dans une propriété viticole, soit en recherche dans le laboratoire de l'unité de recherche œnologie de Bordeaux.**Lieu** : Bordeaux, France**Espace dédicace****PRENDIN Laurine****12 janvier 1995**

📍 3, Avenue de la Garonne, APT B201, 33270, FLOIRAC

☎ 06.74.36.23.68

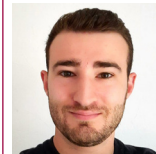
✉ laurine.prendin@gmail.com

**Diplôme** : Licence en biologie des organismes, diplôme d'ingénieur agronome (Bdx Sc. Agro Nov 2021)**Langues** : Français, Anglais, Espagnol**Expériences** : Stage de DNO et 2ème année ingénieur, Château de Meursault - Vinifications puis taille, Elephant Hill (Nouvelle-Zélande) - Stage de vinification, Domaines Denis Dubourdieu (33) - Stage sur l'irrigation viticole, Cabinet d'Ingénieurs Conseil CICOVI (11) - Stage pratique de viticulture, Vignoble des Hautes Collines (06) - Assistante responsable vignoble, Cave du Marmandais (47)**Mémoire** : Utilisation de la bioprotection pour diminuer les doses de sulfites sur les vins rouges de Bourgognes lors de la macération préfermentaire à froid**Souhait** : pôle viticulture en cave coopérative, assistante chef de culture, cabinet conseil en viticulture-œnologie**Lieu** : Grand Sud-Ouest, Pourtour Méditerranéen**Espace dédicace****PLOTTON Pauline****05 mars 1999**

📍 117 chemin de leysotte 33400 Talence

☎ 06.86.37.64.04

✉ pauline.plotton@orange.fr

**Diplôme** : Licence de Biologie**Langues** : Français, Anglais, Espagnol**Expériences** : Vinifications au châteaux Lauduc, Fieuzal et La Garde**Mémoire** : Étude de l'influence de la microoxygénation sur l'évolution d'un vin rouge**Souhait** : Œnologue pour une société de négoce (commerce et productio)**Lieu** : France et étranger**Espace dédicace****QUETIER Sébastien****29 juillet 1996**

📍 4 rue de la forte terre 21332 Labergement-lès-Seurre

☎ 07.81.88.73.67

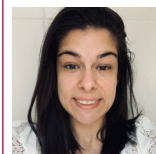
✉ sebastien.quetier@hotmail.fr

**Diplôme** : Licence Biochimie biologie moléculaire**Langues** : Français, Anglais**Expériences** : Stage d'initiation au château l'évangile à Pomerol, stage de fin d'étude au château Des Jacques situé à Romanèche-Thorins**Mémoire** : Influence de l'apport de grappe entière en vinification sur Gamay**Souhait** : Maître de Chai**Lieu** : Bordeaux , Côtes du Rhône**Espace dédicace****PORFILET Amélie****10 mars 1997**

📍 19 rue Jules Michelet Appt 126 , 33200 Caudéran

☎ 06.76.29.02.46

✉ amelieporfilet@orange.fr

**Diplôme** : Licence Sciences de la Vie parcours Sciences du Vivant**Langues** : Français - Anglais ,Espagnol**Expériences** : Stages dans l'Unité de Recherche Œnologie de l'ISVV(6 semaines) - Stage de au Château Phélan Ségur (3 semaines) - Stage au Château Cheval Blanc, Saint-Emilion (6 mois) - Vendanges 2017 et 2018 du Château Taffard de Blaignan ,Médoc.**Mémoire** : Vinification au château Cheval Blanc : intégration d'une nouvelle souche indigène à la crème de levure**Souhait** : Production - Conseil**Lieu** : Non défini**Espace dédicace****RICHARD Maëva****12 décembre 1995**

📍 19 route de Coucoussac, La Pinelle - 17 160 Haimps

☎ 06.66.14.38.55

✉ richard.maeva17@gmail.com

**Diplôme** : IUT Génie Biologique option Agronomie - Diplôme d'ingénieur Agronome spé viticulture œnologie**Langues** : Français, Anglais**Expériences** : Stage Staphyt sur le Colza (2 mois et demi) - Stage Domaine de Lancement à Thézac (1 mois et demi) - Stage au Clos Haut Peyraguey à Sauternes (5 mois et demi) - Vendanges Pessac Leognan et Sauternes**Mémoire** : Recherche d'alternatives aux sulfites pour la stabilisation microbiologique des vins blancs issus de raisins botrytisés**Souhait** : Recherches et développements - Poursuite d'étude (thèse en viticulture) - Production**Lieu** : Cognac - Californie - Australie**Espace dédicace**Rejoignez-nous en tant que bénévole : [contact@oenologuesdebordeaux.com](mailto:contact@oenologuesdebordeaux.com)



**RIQUET Alexia****12 janvier 1997**

6 rue Jean Jacques Rousseau 33140 Villenave d'Ornon

06.84.64.55.98

alexia.rqt@gmail.com

**Diplôme :** Licence de Biologie santé mention Biochimie Cellulaire**Langues :** Français, Anglais**Expériences :** Stage de vinification et chargée d'expérimentation (7 mois) au Château Olivier - Stage de vinification (1 mois) au Château Carbonnieux - Stage (2 mois) au Château Chantegrive - Stage dans un laboratoire d'Enologie (1 mois) - Travaux viticoles (4 mois)**Mémoire :** Valorisation et améliorations des vins de presse, essais sur le Cabernet Sauvignon**Souhait :** Maître de Chai et/ou consultant**Lieu :** France/Aquitaine**Espace dédié****VINCENTI Benoît****27 octobre 1991**

Lieu-dit Monticelli, 20232 Poggio-d'Oletta

06.19.79.05.12

benoit.pa.vincenti@gmail.com

**Diplôme :** Docteur en Physique, Master de Physique spécialité Biophysique**Langues :** Français, Anglais, Italien**Expériences :** Stage viti-vinicole au Château de Saint-Cosme à Gigondas (7 mois, 2020), stage de vinification au Domaine Georges Vernay à Condrieu (1 mois, 2019), doctorant-enseignant à Sorbonne Université (3 ans, 2016-2019)**Mémoire :** Identification de la flore levurienne réalisant la fermentation alcoolique spontanée de moûts de raisins rouges**Souhait :** Production (vigne & chai) - R&D**Lieu :** Corse**Espace dédié****SANS Marius****4 mai 1998**

Vialard 24290 Saint-Amand de Coly

06.31.19.59.91

marius.sans524@gmail.com

**Diplôme :** Licence en Biologie des Organismes et Environnement option Vigne et Vin**Langues :** Français - Anglais**Expériences :** Château Angélys / Responsable de chai Château Bellevue, Saint-Emilion Grand Cru Classé (6 mois) Viticulture, vinification, gestion du personnel - Château Léognan, Pessac-Léognan (1 mois) vinification - Château Picque Caillou, Pessac Léognan (3 mois) viticulture - Distillerie Moon Harbour (1 mois) production de Whisky**Mémoire :** Evaluation de l'efficacité de Clonostachys rosea pour la protection de Cabernet franc contre la pourriture grise dans le cadre d'une conversion en Agriculture biologique**Souhait :** Production - Conseil**Lieu :** France, Etranger**Espace dédié****VUILLARD Camille****18 janvier 1997**

6 impasse de Beaulieu 16480 Oriolles

06.98.99.50.34

camille@vitis-vinifera.net

**Diplôme :** Ingénieur Agronome (BSA)**Langues :** Français, Anglais, Italien, Espagnol**Expériences :** Stage DNO Phélan Ségur (6 mois) - Stage chez un importateur de vin spécialisé en bio et biodynamique Dynamic Vines, Londres (5 mois) - harvest assisant à Blenheim (NZ) pour Pernod-Ricard (4 mois) - Stage de la Chambre d'Agriculture de Bordeaux sur «Élaboration d'un outil numérique(mac-excel) pour comparer la durabilité des systèmes viticoles à l'échelle exploitation à l'aide d'indicateurs économiques, sociaux et environnementaux » (5 mois)**Mémoire :** Modification des pratiques culturales (travaux en vert) dans le but d'augmenter la qualité oenologique des raisins**Souhait :** Filière commerce et gestion d'entreprise dans le milieu viticole.**Lieu :** France ou étranger**Espace dédié****FAURE Frédéric****07 juillet 1975**

236 Avenue Victor Hugo-33 110 Le Bouscat

06.45.78.69.38

ffaure@bphr.com

**Diplôme :** BTS VO**Langues :** Français - Anglais - Italien**Expériences :** Maître de chais du Château Clerc Milon depuis 2009, Fattoria La Massa (Toscane), Château La Tour Carnet, Vignobles Lafon (Blaye)**Mémoire :** VAE - Pas de mémoire**Souhait :****Lieu :****Espace dédié****Retrouvez-nous sur notre site internet****[www.oenologuesdebordeaux.com](http://www.oenologuesdebordeaux.com)****DISTILLERIE  
DOUENCE**

*Espace dédicaces*

*Ils sont nos partenaires pour ce baptême de promotion*



**Boutes (Beychac et Caillau)**

RN 89 Sortie 7 Z.A. du Lapin Route de Beroy 33750 Beychac et Caillau

Tel +33 (0)5 56 72 87 87 - Fax +33 (0)5 56 72 48 47

Web : [www.boutes.com](http://www.boutes.com)



**Concours Des Vins**

Chai de Portier 33710 Bourg-sur-Gironde

Tel +33 (0)5 57 68 23 92 - Fax +33 (0)5 57 68 23 92

Web : [www.challengeduvin.com](http://www.challengeduvin.com) / [www.citadellesduvin.com](http://www.citadellesduvin.com)



**C.I.V.B - Conseil Interprofessionnel des vins de Bordeaux**

1 Cours du 30 Juillet 33000 Bordeaux

Tel +33 (0)5 56 00 22 66

Web : [www.bordeaux.com](http://www.bordeaux.com)



**Laffort œnologie**

CS 61611 33072 Bordeaux cedex

Tel +33 (0)5 56 86 53 04 - Fax +33 (0)5 56 86 30 50

Web : [www.laffort.com](http://www.laffort.com)



**Union des œnologues de France région Sud-Ouest**

72 route de Branne 33410 Cadillac

Tel +33 (0)6 62 27 16 34

Web : [www.oenologuesdefrance.fr](http://www.oenologuesdefrance.fr)



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



Ce trombinoscope est réalisé et diffusé par l'Association des Œnologues de Bordeaux

ISVV - 210 chemin de Leysotte - CS 50008 - 33882 Villenave d'Ornon



*Association des Oenologues de Bordeaux*  
*1500 - 210 chemin de Leyssotte - 33882 Villenave d'Ornon*  
*Tel : 05-57-57-78-24*  
*Mail : [contact@oenologuesdebordeaux.com](mailto:contact@oenologuesdebordeaux.com)*  
*[www.oenologuesdebordeaux.com](http://www.oenologuesdebordeaux.com)*