


MARTELL
COGNAC
FONDÉE  EN 1715

Martell Cognac



**Œnologues de Bordeaux
Promotion 2022**



Le mot de la marraine de promotion



La Maison Martell est honorée de parrainer ce baptême de promotion 2022.

Fondée en 1715, elle est la plus ancienne des grandes Maisons de cognac.

Depuis les débuts, nos cognacs ont accompagné de nombreux mets prestigieux à travers le monde. Les chefs, sommeliers et œnologues de France ont toujours su garder une place de choix au cognac sur leur table.

La Maison Martell travaille quotidiennement avec des œnologues au sein de ses équipes, véritables experts et conseillers nécessaires à toutes les étapes de l'élaboration.

Le cognac, c'est un héritage et un assemblage d'hommes et de femmes passionnés, de traditions, de savoir-faire, de temps et d'innovations.

Du viticulteur au Maître de Chai en passant par le distillateur ou le tonnelier, ce sont ces personnes qui, ensemble, contribuent à la qualité de notre produit.

Nous avons en commun la responsabilité et la valorisation de l'excellence française à travers le monde.

Je vous souhaite à toutes et à tous un très beau chemin dans ce métier de passion.

Mélina PY,

Directrice des activités cognac de la Maison Martell

Le mot de la Présidente

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



Ce jour est unique ! Il restera imprimé dans un coin de vos souvenirs et auquel vous repenserez certainement avec nostalgie.

L'année 2022 est en effet spéciale ! Nous voilà franchir le territoire bordelais et atterrir sur une terre baignée par un accueil chaleureux, au cœur de Cognac. Nous sommes accueillis par une des plus belles et anciennes maisons de Cognac, la maison Martell - parrain de la promotion 2022. Fondée en 1715 par Jean Martell, un jeune homme audacieux, cette maison de cognac reste animée par la philosophie de l'excellence et la quête de la perfection, 300 ans plus tard.

L'association des Œnologues de Bordeaux remercie infiniment la maison Martell pour son investissement, sa générosité et sa contribution à la concrétisation de cette manifestation. Vous êtes désormais, chers futurs collègues, ses fidèles ambassadeurs.

Ce 37ème Baptême de Promotion vient couronner votre accomplissement et récompenser vos efforts. Depuis 1986, l'Association des Œnologues de Bordeaux dont vous faites partie, organise cette journée et vous confirme une fois de plus, sa présence à vos côtés. Des générations se sont suivies au sein de notre association et bientôt c'est à votre tour d'organiser les prochains baptêmes de promotion.

Bienvenus dans notre grande famille d'œnologues de Bordeaux. Ce jour marque la fin d'une période de votre vie que vous avez eu la chance de partager avec vos collègues, mais également le premier jour du reste de votre vie.

Diala Younes Lavenu

Présidente de l'Association des Œnologues de Bordeaux

ALAYRAC Marie Amélie**16 septembre 1998**

📍 54 Rue Jules Guesde, 33000 Bordeaux
 ☎ 06.62.52.91.67
 ✉ marie.alayrac@icloud.com
Diplôme : Licence de Biologie
Langues : Français, Anglais

Expériences : Jobs saisonniers, stage de licence sur l'impact du réchauffement climatique (Vitadapt, ISVV), stage de vinification à Château Lagrange, stage de fin d'études de DNO à Château Margaux.

Mémoire : Comparaison de deux modalités d'élevage : l'élevage emblématique bonde de côté en bois et l'élevage bonde droite de type bi-bung; et leur impact sur les qualités organoleptiques des vins de Château Margaux.

Souhait : Monter une structure R&D ou bien œnologue conseil dans un domaine après un cursus en M2 SVV et la réalisation d'une thèse en œnologie à l'école doctorale.

Lieu : Pessac-Léognan ou autres appellations du Bordelais

Espace dédicace**BOUÉ Gwénaëlle****11 avril 1997**

📍 La mulonnière 49500 L'Hôtellerie de Flée
 ☎ 07.83.82.99.13
 ✉ boue.gwenaelle@outlook.fr
Diplôme : Ingénieur agronome spécialisé en viticulture et œnologie
Langues : Français, Anglais

Expériences : 2 mois en Loire, 6 mois en Côte du Marmandais, 6 mois en Jurançon, 1 mois à l'INRAE.

Mémoire : Comparaison de l'impact de la macération sur le Gros Manseng

Souhait : travail polyvalent dans de petites structures selon les opportunités

Lieu : selon les opportunités

Espace dédicace**BENOIT Anna****18 janvier 1997**

📍 72 boulevard Edgar Quinet, 75014 Paris
 ☎ 06 69 03 43 93
 ✉ annabenoit@orange.fr
Diplôme : Ingénieur agronome spécialité viticulture et œnologie
Langues : Français, Anglais, Chinois

Expériences : Stages dans différents domaines : le Clos des Fées, Domaine Clape, domaine Deiss, Domaine Trapet et au Château de Beaucastel où je réalise un mémoire pour obtenir mon diplôme d'ingénieur agronome.

Mémoire : Élaboration d'un vin d'aligoté macéré apte à être commercialisé par le domaine Trapet. Détermination de sa qualité et du profil de ses probables acheteurs.

Souhait : Travailler dans le conseil après une expérience supplémentaire pratique dans un domaine et une formation de tractoriste.

Lieu : Châteauneuf-du Pape

Espace dédicace**BOUSCARRA GAUBERT Matis****27 mai 1997**

📍 4 Rue Georges Pompidou, 33400 Talence
 ☎ 06 24 49 88 73
 ✉ matis.bouscarra@orange.fr
Diplôme : Licence mention Sciences de la Vie, spécialité organismes et écosystèmes.
Langues : Français - Anglais

Expériences : Stage de découverte des vinifications en rouge au Château Montrose - Stage de 6 mois en DNO2 au Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande avec suivi de différentes expérimentations et participation à l'ensemble des tâches de la vigne au chai en passant par la logistique.

Mémoire : Gestion des fermentations alcooliques spontanées ; fermentation en flore indigène via l'utilisation de pied de cuve et comparatif avec la souche de levure F33.

Souhait : Maître de chai, chef de culture mais aussi la R&D. J'ai aussi envie d'apprendre un autre savoir-faire à l'étranger.

Lieu : Région bordelaise

Espace dédicace**BODIN Benjamin****5 juin 1996**

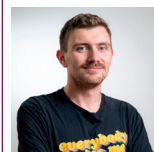
📍 1 rue de la tour Lamothe 24230 Montravel
 ☎ 06.98.75.35.17.
 ✉ benjaminbodin@hotmail.fr
Diplôme : Diplôme d'Ingénieur Agronome
Langues : Français - Anglais

Expériences : Stage château la Gaffelière, Château Margaux, Château Blanzac, Château Dassault, Château Carillon

Mémoire : Analyses des caractères organoleptiques d'un vin produit en agriculture biodynamique en cave coopérative

Souhait : Production viti-vinicole/conseil

Lieu : Saint-Emilion/Pomerol

Espace dédicace**CHAUVIN Guillaume****15 mai 1999**

📍 21 Route de la Rivière 33340 Valeyrac
 ☎ 06.19.73.69.29
 ✉ guillaumechauvin3@gmail.com
Diplôme : Licence de Chimie
Langues : Français

Expériences : Stage de DNO1 au Château Beychevelle (Saint-Julien-Beychevelle) et stage de fin d'études aux Domaines Laujac (Bégadan), travaux en vert d'été dans l'exploitation familiale, Château Bellegrave Chauvin (Valeyrac)

Mémoire : Étude de l'influence de fonds de barrique JABB® sur l'évolution des propriétés physico-chimiques et organoleptiques de vins rouges aux Domaines Laujac

Souhait : Expérience en laboratoire œnologique

Lieu : Région de Bordeaux, éventuellement Loire ou Languedoc

Espace dédicace

CHAZALMARTIN Anne-Sophie**15 octobre 1998**

📍 11 rue Alfred Kastler 18000 Bourges
 ☎ 06.47.71.85.28
 ✉ as.chazalmartin0@orange.fr

Diplôme : Ingénieure Agronome spécialité viticulture et oenologie à Bordeaux Sciences Agro
Langues : Français, Anglais, Espagnol (débutant)

Expériences : Stage d'ingénieur concernant le passage en certification HVE&CEC de la SCEA Jobet producteur de Cognac et de Pineau des Charente.

Stage DNO au Domaine Clarence Dillon (3 mois au pôle QSE viticole/3 mois au laboratoire pour le suivi des vinifications. Stage fin d'études ingénieur au Clos de Tart sur l'évaluation de l'impact des viroses sur le vignoble.

Mémoire : Etude des modalités de pilotage de la levure Lachancea thermotolerans de souche «Zymaflore® Omega» et de son impact sensoriel sur la vinification des vins blancs et rouges du Domaine Clarence Dillon

Souhait : Vinification en Nouvelle-Zélande puis poste en production ou dans un service QSE

Lieu : Nouvelle-Zélande, Alsace, Bordeaux

Espace dédiée

DEBACQUE Thomas**21 juin 1987**

📍 17 rue des Réaux 33 500 Libourne
 ☎ 06.85.53.72.97
 ✉ thomas@chateaumelin.fr

Diplôme : Master 2 Sciences, spécialité Vigne et Terroir.
Langues : Français, Anglais

Expériences : Actuellement viticulteur, j'ai eu l'occasion de faire quelques vinifications hors région et en Australie. A ce jour, je suis consultant et gestionnaire d'exploitations viticoles. Je réalise des suivis de vignobles et de chais, en particulier pour l'élaboration de vins rouges sur la rive droite du Bordelais.

Mémoire : VAE pas de mémoire

Souhait : Viticulteur et oenologue

Lieu : Libourne

Espace dédiée

COCTEAU Charles**03 décembre 1999**

📍 12 rue Marie Coquebert, 51160 Ay-Champagne
 ☎ 06.49.12.95.39
 ✉ charles.cocteau@gmail.com

Diplôme : Ingénieur Agronome spécialité viticulture et oenologie Bordeaux Sciences Agro
Langues : Français, Anglais

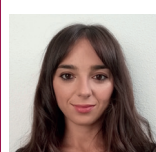
Expériences : Technicien viticole, Viti-Concept, Epernay (4 mois) – Ouvrier viticole, Champagne Laurent Perrier, Oger (3 mois) – Stage, Domaine William Fèvre, Chablis (2 mois) – Stage DNO, Domaine Bouchard Père et Fils, Beaune (6 mois)

Mémoire : Mise en place d'une expérimentation visant à contrôler le développement de Brettanomyces bruxellensis par un suivi des précurseurs d'acides phénols libres

Souhait : Production

Lieu : Champagne

Espace dédiée

DELOGU Marina**24 janvier 1991**

📍 pod. S.Maria alle Belle n 50 (GR), ITALIE
 ☎ (+39) 334 1228999
 ✉ marina.delogu@gmail.com

Diplôme : Licence viticulture et oenologie
Langues : Italien, Espagnol, Anglais, Français

Expériences : Expériences professionnelles accumulées dans le chai et dans le vignoble en Italie, en France, en Espagne, en Argentine et en Nouvelle-Zélande.

Mémoire : Evaluation de l'efficacité et des conséquences économiques d'un nouvel outil (R'Pulse) pour l'extraction pendant la vinification en rouge

Souhait : Oenologue, directrice technique, consultante

Lieu : Monde

Espace dédiée

COMIN Pauline**18 avril 1998**

📍 22 lotissement les genêts 33290 Le Pian Médoc
 ☎ 06.32.97.84.44
 ✉ paulinecomin33@orange.fr

Diplôme : BTSA Anabiotech, Ingénieur agronome
Langues : Français, Anglais

Expériences : Stage viticole au Château Guadet (Saint Emilion), Stage DNO au Château Smith Haut Lafitte (Pessac-Léognan), Stage ingénieur au Château La Nerthe (Châteauneuf-du-pape).

Mémoire : Impact de la nutrition azotée foliaire sur la vigne et les moûts de raisin.

Souhait : Vinifier à l'étranger et revenir à Bordeaux pour travailler dans la production

Lieu : Bordeaux

Espace dédiée

DELOUBES Fabien**2 août 1984**

📍 2 Les Padouens 33490 Le Pian sur Garonne
 ☎ 06.70.21.57.54
 ✉ fdeloubes@gmail.com

Diplôme : BEP Viti CEno, BAC Pro Viti CEno et BTS Viti CEno
Langues : Français, Anglais

Expériences : Après deux ans de vinifications dans plusieurs pays, j'ai intégré l'équipe du château d'Yquem

Mémoire : VAE pas de mémoire

Souhait : Installation viticulteur

Lieu : Sauternes

Espace dédiée

DELZENNE Jérôme**8 août 1986**

📍 16 rue des chardonnerets 17610 Chaniers
 ☎ 06.11.49.39.56
 ✉ delz86@msn.com

Diplôme : BTSA Viti/Oeno, Licence Pro Oenocontrôle
Langues : Français, Anglais

Expériences : Technicien de chai (4 ans) dans les spiritueux : assemblages, réductions et analyses. Vinifications, expérimentations et mise en place de démarches environnementales.

Mémoire : Influence de souches de levures sur la composition et la perception aromatiques d'eaux-de-vie de cognac

Souhait : Production et élaboration de vins et spiritueux

Lieu : France et international

Espace dédicace**ETCHANDY Kattalin****19 mars 1999**

📍 64220 St Jean le Vieux
 ☎ 06.42.69.86.71
 ✉ kattalin-64@hotmail.fr

Diplôme : BTS Viticulture Œnologie, Licence Sciences de la Vigne

Expériences : Stages de BTS et DNO à Jurançon (Domaine Castéra), Cahors (Domaine Mas Del Perié) et Ludon-Médoc (Château Paloumey) sur des exploitations pour les travaux en vert et les vinifications. Stage de Licence à la Chambre d'Agriculture du Gers. Travaux sur le domaine familial depuis petite.

Mémoire : Étude de l'impact d'incorporation de rafles pendant la vinification des vins rouges du Château Paloumey

Souhait : Installation sur le domaine familial

Lieu : Domaine Apatia

Espace dédicace**DONATY Mathilde****1er juillet 1998**

📍 25 route de la Fontaine 24100 Saint-Laurent des Vignes
 ☎ 06.76.47.62.98
 ✉ mathilde.donaty@gmail.com

Diplôme : Licence parcours Sciences et Technologies de l'Aliment - Diplôme d'ingénieur agronome spécialisation viticulture et œnologie (Bordeaux Sciences Agro)
Langues : Français, Anglais

Expériences : Stage ingénieur à l'Agroscope de Pully, Suisse (6 mois) - Stage DNO au Château Laroque, Saint-Emilion (5 mois) - Stage d'initiation vendanges à la Cave Coopérative de Monbazillac (1 mois) - Ouvrière viticole saisonnière à Monbazillac (travaux en vert en saison estivale)

Mémoire : Incidences techniques et organoleptiques de l'utilisation d'une sélection de levures indigènes au vignoble pour la fermentation alcoolique d'un vin rouge

Souhait : Rejoindre la propriété familiale

Espace dédicace**GALES Léonard****5 août 1996**

📍 499 Chemin de Rebillard - 01600 Saint Didier de Formans
 ☎ 04.74.00.23.91 / 06.35.48.87.00
 ✉ leonard.gales@gmail.com

Diplôme : Master de Biotechnologie de La Rochelle
Langues : Français, Anglais, Italien

Expériences : Assistant brasseur dans la brasserie Saint Feuillien en Belgique - Assistant du Directeur qualité aux vignobles Dom-Brial - Vinifications chez les Établissements Jean-Pierre Moueix

Mémoire : Utilisation de levures non-saccharomyces dans l'objectif de produire des vins plus acides et moins riches en alcool afin de lutter contre les effets du réchauffement climatique sur la production de raisin

Souhait : Œnologue, Responsable Laboratoire

Lieu : Nouvelle-Zélande, Australie, Californie, Italie

Espace dédicace**DUSSOURT Marc****16 septembre 1998**

📍 2 rue de Dambach 67750 Scherwiller
 ☎ 06.36.86.40.02
 ✉ marc.dussourt@gmail.com

Diplôme : Ingénieur agronome viticulture/œnologie (B.S.A)
Langues : Français, Anglais

Expériences : Stage viti/oeno au Château Kirwan, Vinification et mise en place de l'HACCP à la maison Simonnet-Febvre (Chablis), Stage DNO au Château Léoville Las Cases, Stage en recherche et développement au Château d'Yquem.

Mémoire : Etude viti-vinicole des effets du tressage en comparaison d'un itinéraire de rognage/écimage au Château Léoville Las Cases

Souhait : Assistant directeur technique, Chef de culture

Lieu : Bordeaux

Espace dédicace**GIFFARD Julie****18 août 1995**

📍 9 rue Pourmann, appt 2024, 33300 BORDEAUX
 ☎ 06.01.33.43.18
 ✉ julie.giffard.95@gmail.com

Diplôme : Licence Chimie
Langues : Français, Anglais

Expériences : Stage Première vinification (3 semaines) à Clos fourtet, appellation Saint-Emilion - Stage de fin d'étude (6 mois) à Château Siran, appellation Margaux. À venir : Soutirage-entonnage et estimation de rendement à Château Siran (2 mois) - Vinification 2022 : Château Olivier, appellation Pessac-léognan

Mémoire : Diminuer le temps de latence entre la fermentation alcoolique et malolactique ainsi que réduire la durée de la fermentation malolactique

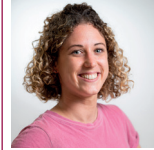
Souhaits professionnels : Poste d'œnologue dans la production

Lieu : Dans le vignoble Bordelais

Espace dédicace

GRENET Cécile**11 février 1997**

grenetcecile@gmail.com

Diplôme : DUAD - Ingénieur Agroalimentaire 2016 Chimie-Physique INP BORDEAUX**Langues** : Français - Anglais - Espagnol**Expériences** :**Mémoire** : VAE pas de mémoire**Souhait** : en activité**Lieu** : Thierry Bergeon Embouteillages**Espace dédié****LE GRAËT Mathilde****7 avril 1998**

49 rue Hortense, 33100 Bordeaux

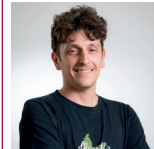
06.83.99.65.61

mathildelegraet@sfr.fr

Diplôme hors DNO : Ingénieur agronome spécialité viticulture-cœnologie (BSA)**Langues** : Français, Anglais**Expériences** : Campagne viticole 2018 au Château Les Carmes Haut Brion, Pessac-Léognan - Vinifications 2019 blanc et rouge au Château Haut Selve, Graves - Suivi de l'état de santé du vignoble, campagne viticole 2021, vinifications 2021 au Château Phélan Ségur, Saint-Estèphe.**Mémoire** : Ensemencement de crème de levures**Souhait** : Conseil vitu et oeno, recherche et développement**Lieu** : France, Suisse, Canada, Nouvelle Zélande...**Espace dédié****HOMMAIS Éolia****28 octobre 1998**

06.47.30.43.31

coliahommais@gmail.com

Diplôme : Ingénieur agronome spécialisé en viticulture et œnologie (B S A), Licence de Biologie (Faculté de Rennes)**Langues** : Français, Anglais, Espagnol**Expériences** : Château Mauvinon - Saint-Émilion Grand Cru (1 mois et demi), Château de Selle - Cru Classé de Côte de Provence (6 mois en vue du DNO), Domaine Louis Latour - Grands Crus de Bourgogne (6 mois en vue du diplôme d'ingénieur agronome)**Mémoire** : Modulation de l'itinéraire technique appliqué au cépage Syrah destiné au rosé, dans le but d'améliorer ses qualités organoleptiques**Souhait** : Production, Maître de chai, Chef de culture**Lieu** : Étranger puis France**Espace dédié****LIENHART Louis****21 janvier 1995**

196 boulevard Saint-Jean, 83470 Saint-Maximim-La-Baume

06.30.20.73.10

lienhart_l33@hotmail.fr

Diplôme : BTS Viticulture-OEnologie, Licence Science du Vivant «Organismes et Écosystèmes»**Langues** : Français, Anglais, Allemand**Expériences** : Plusieurs expériences professionnelles sur le vignoble Bordelais et une en Alsace. Réalisation de la plupart des tâches de la vigne à la mise en bouteille. Une expérience significative au Château Palmer avec une approche environnementale prononcée et une production de vin haut de gamme.**Mémoire** : L'impact d'une non nutrition azotée d'un moût sur les développements microbiologiques durant la fermentation alcoolique et sur la composante organoleptique du vin.**Souhait** : Je souhaite m'inscrire dans un domaine sur le long terme pour acquérir encore de l'expérience et parfaire mes connaissances directement sur le terrain. Je recherche un poste à responsabilité où je pourrai être force de proposition.**Lieu** : Vignoble Rhône méridional - Vignoble Provençal**Espace dédié****KUNCIK Victor****24 mai 1999**

10 rue des plantes 21250 Pouilly sur Saône

06.16.92.37.90

victorkuncik@gmail.com

Diplôme : Licence en Biologie**Langues** : Français**Expériences** : Stage de vinification au Château Smith Haut Lafitte et stage de fin de DNO au Château Beychevelle**Mémoire** : Diminution de l'utilisation de soufre au Château Beychevelle**Souhait** : Alternance en maison de négoce durant le master Management Vins et Spiritueux à Kedge**Lieu** : France**Espace dédié****MASUYER Alice-Marie****23 décembre 1997**

2 Route de Dijon, 21420 Savigny-Lès-Beaune

06.22.56.74.31

masuyer.alice-marie@hotmail.com

Diplôme : BTS Viticulture-Oenologie Licence Sciences du vivant, organismes et écosystèmes**Langues** : Français, Anglais**Expériences** : BTS en alternance Domaine Chevalier, Stage Domaine Clarence Dillon, Stage Château Montrose**Mémoire** : Recherche d'une fermentation alcoolique complète sur vins de presses**Souhaits professionnels** : Recherche et développement, conseil**Lieu** : Bordelais, Bourgogne, Provence**Espace dédié**

MESSAGER Léa**5 octobre 1999**

📍 7 place de la mairie 33540 Cornac
 ☎ 06.89.96.58.00

✉ lea.messenger1@gmail.com

Diplôme : Licence mention Chimie, Baccalauréat S

Langues : Français, Anglais

Expériences : Agent agricole Domaine des Pins de Picha - Stage Château Haut-Brion & Château La Mission Haut-Brion - Stage Château Phélan Ségur

Mémoire : Implantation d'un mode de palissage et étude de son impact organoleptique sur les vins du Château Phélan Ségur

Souhait : Faire des vinifications en France et à l'étranger pendant 2 ou 3 ans avant de m'installer dans une région viti-vinicole en France, probablement en Production.

Lieu : Alsace, Californie, Suisse, Nouvelle-Zélande, Bordeaux, Bourgogne, Languedoc-Roussillon

Espace dédié**REGNACQ Adélaïde****15 juin 1994**

📍 216 route de Haut Mauco 40280 Benquet
 ☎ 06.23.90.84.77

✉ ade1594@hotmail.fr

Diplôme : Licence de Chimie, Diplôme d'ingénieur (en cours à Bordeaux Science Agro)

Langues : Français, Anglais

Expériences : Stage de vinification Château Lauduc (Entre-deux-mers) participation à l'ensemble des tâches de vinification de vins blanc, rosé et rouge - Stage viticulture Château Tour la Cadie (Entre-deux-mers) travaux en vert et aide au vignoble

Stage DNO Château CORBIN (Grand Cru Classé de Saint Emilion) - Travaux en vert, vinification de vin rouge et expérimentation sur la diminution du cuivre en vinification

Mémoire : Évaluation de l'impact d'un bain densimétrique et des conditions de vinification sur la diminution de la concentration en cuivre des raisins, des moûts et des vins.

Souhait : Projet en réflexion : désir de m'orienter dans la production.

Lieu : Expérience à l'étranger dans un premier temps. Mobile pour travailler ensuite dans la région qui m'offrira une opportunité intéressante.

Espace dédié**PAUCHARD MONDOLONI Marion****16 octobre 1998**

📍 33 chemin des cannes, Quartier Piatana 20113 Olmeto
 ☎ 06.28.95.34.77

✉ pauchardmarion2a@gmail.com

Diplôme : Diplôme d'ingénieure agronome spécialisée en viticulture (Bordeaux Science Agro)

Langues : Français, Anglais, Espagnol

Expériences : Stage Maison Taittinger (6 mois) : Etude sur la gestion de la vigueur - Stage Maison Lanson (6 mois) : Etude sur la fertilisation par TCA, travaux à la vigne et au chai - Domaine Fiumicicoli (2 mois) : Etude sur la pyrale, méthode de comptage et traitements

Mémoire : Comparaison des modalités de levurage et d'entretien de pieds de cuve dans le cadre de vinifications par des levures indigènes

Souhait : Vinifications en Argentine puis retour en France - Production

Lieu : Champagne

Espace dédié**ROCCA Constance****6 mai 1995**

📍 2 bis Boulevard d'Arcole, BAL 30, 31000 Toulouse
 ☎ 06.68.59.13.29

✉ constance.rocca@wanadoo.fr

Diplôme : BTS viticulture-céologie au LEGTA. Bachelor of Sciences HES-SO en viticulture et céologie et ingénieur de l'école de Changins

Langues : Français, Anglais

Expériences : Six campagnes de vendanges et vinifications à travers des stages ou bien des contrats saisonniers, vignes et chai confondus dans plusieurs régions françaises : Cahors, Languedoc et Bordeaux, mais aussi en Suisse.

Mémoire : Étude sur la gestion des fermentations malolactiques

Souhait : Travailler dans une cave coopérative à côté de Béziers pour les vinifications 2022, puis je veux partir 1 an pour enchaîner des vinifications en Argentine et en Californie.

Lieu : Mobile en fonction du poste et des opportunités

Espace dédié**PIJASSOU Guillaume****11 janvier 1998**

📍 142 rue Carle Vernet 33800 Bordeaux
 ☎ 07.85.22.59.57

✉ pijassouguillaume@outlook.fr

Diplôme : Licence de Chimie-Biologie

Langues : Français, Anglais (B1), Espagnol (A2)

Expériences : Stage laboratoire cuverie embouteillage « Les Vignerons de Tutiac » Technicien de laboratoire Château Malartic-Lagravière (suivis des vins en élevage, analyses œnologiques, vinifications, dégustations, travaux de chai) - Stage de fin d'études Château Cheval Blanc

Mémoire : Initiation de la fermentation alcoolique indigène par Pied De Cuve au Château Cheval Blanc ».

Souhait : Acquérir de l'expérience terrain sur divers produits dans le but de réaliser du conseil ou de diriger une exploitation et des équipes.

Lieu : Bordeaux / Nouvelle-Zélande / Ouvert (Dépend du poste et de l'opportunité)

Espace dédié**RULLIER Kévin****09 juillet 1982**

📍 340 rue de la scierie - 40600 Biscarrosse
 ☎ 07 62 79 35 07

✉ krperso@gmail.com

Diplôme : BTSA viticulture œnologie

Langues : Français, Anglais

Expériences : Essentiellement maître de chai à Bordeaux

Mémoire : VAE pas de mémoire

Souhait : Œnologie conseil ou DGCCRF

Lieu :

Espace dédié

SERVER Antoine**1er juillet 1996**

📍 25 rue du Limousin, 11100 Narbonne
 ☎ 06.07.50.04.51
 ✉ antoine.server@orange.fr
Diplôme : Ingénieur agronome (BSA)
Langues : Français, Anglais

Expériences : Stage en Australie - Laboratoire de recherches dans le vin (Adélaïde - Waite campus). 1ère vinifications 2019 au château LaGarde (Pessac-Léognan).
Mémoire : ingénieur agronome, création d'une marque producteur: «Fructera» (Vignobles Jean Medeville et Fils - Cadillac) et vinifications 2020. Mémoire DNO au château Olivier - Cru classé de Graves (Pessac-Léognan), vinifications 2021.
Mémoire : Utilisation du traitement aux UV sur la vigne.
Souhait : Production - Courtage - Reprise du domaine familial
Lieu : Ouvert aux opportunités.

Espace dédicace**TAYON Jérémy****7 mars 1996**

📍 12 rue schyller 33140 Villenave d'Ornon / 42 rue de stosswehr 67100 Strasbourg
 ☎ 06.63.32.58.60
 ✉ jeremy.tayon@hotmail.fr
Diplôme : Licence de Biochimie
Langues : Français, Anglais (C1)

Expériences : Stage (3 mois) G.H Mumm Reims, analyse de dégorgement - Stage vendanges (3 semaines) Arthur Metz Alsace - Stage vendanges (3 semaines) Château Lafargue Bordeaux - Stage DNO2 (6 mois) La Cave du roi Dagobert, Alsace
Mémoire : Sélection et vinification de plusieurs terroirs sur le cépage Gewurztraminer en vue de la création d'une cuvée d'assemblage
Souhait : Travailler dans un laboratoire d'analyse qui travaille sur les boissons alcoolisés. Travailler dans la production de bière
Lieu : Strasbourg

Espace dédicace**STAMMLER Pierre- Arthur****1er septembre 1996**

📍 1 cours du général de Gaulle, 33170 Gradignan
 ☎ 06.60.34.32.66
 ✉ pierrearthur.stammler@gmail.com
Diplôme : Ingénieur agronome
Langues : Français, Anglais

Expériences :
Mémoire : Comparaison de l'effeuillage et l'échardage au cours de la maturation du raisin au domaine de la Romanée-Conti
Souhait :
Lieu :

Espace dédicace**THIERY (LABIAUSSE) Marie-Luce****1er juin 1988**

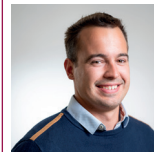
📍 Impasse de la fresnée, ammeville, 14170 Saint pierre en Auge
 ☎ 06.81.62.28.15
 ✉ marieluce.thiery@gmail.com
Diplôme : Ingénieur en agriculture LaSalle Beauvais, Master 2 MAAE (IAÉ d'Amiens)
Langues : Français, Anglais

Expériences : Responsable QHSE, chef de cave, mise en place ISO 14001, wine-maker vin blanc/rosé/VDN
Mémoire : En VAE donc pas de mémoire
Souhait : Agricultrice/Viticultrice
Lieu : Saint Pierre en Auge

Espace dédicace**STORME Corentin****28 avril 1998**

📍 4 Larroque 33190 Gironde sur Dropt
 ☎ 06.72.18.96.87
 ✉ corentin.storme@hotmail.fr
Diplôme : Licence de Chimie Université de Montpellier
 Ingénieur agronome spécialité viticulture et oenologie
Langues : Français Anglais

Expériences :
Mémoire : Influence d'un biostimulant sur la biodiversité des sols dans le but de limiter le déficit hydrique de la plante.
Souhait : Vinifier à l'étranger puis être chef de culture dans une propriété.
Lieu : Aucun lieu privilégié

Espace dédicace**THOMANN Alexis****13 février 1996**

📍 25 routes des Eycards 33460 Margaux
 ☎ 06.38.93.27.71.
 ✉ alexis.thomann33@gmail.com
Diplôme : BTS viticulture Oenologie , Ingénieur Agronome
Langues : Français, Anglais, Espagnol

Expériences : J'ai grandi dans une famille de viticulteurs à Moulis. J'ai réalisé mon parcours de formation exclusivement en apprentissage : Lynch-Bages à Pauillac, L'Ostal Cazes dans le Minervois et Quinta do Crasto dans le Douro. Cela m'a permis de développer une expérience terrain et un savoir être professionnel. Aujourd'hui Responsable technique du Château Carcanieux en AOC Médoc.
Mémoire : VAE - Pas de mémoire
Souhait : Continuer d'évoluer sur les postes de gestion technique
Lieu : Médoc et région de Bordeaux

Espace dédicace

Ils sont nos partenaires pour ce baptême de promotion



Atlantique Emballage

CS 61611 33072 Bordeaux cedex

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

Web : www.atlantiqueemballage.fr



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.challengedevin.com / 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



Bordeaux City Bond

27 rue Georges Guynemer 33290 Blanquefort

Tel +33 (0)5 57 89 40 30 - Fax +33 (0)5 57 89 40 39

Web : www.bordeauxcitybond.com



Le gardien des arômes

Diam

3 Rue des Salines, 66400 Céret

Tel +33 (0)4 68 87 20 20 - Fax +33 (0)4 68 87 35 36

Web : www.diam-bouchon-liege.com



Excell

25 Rue Aristide Berges, 33270 Floirac

Tel +33 (0)5 57 77 96 27

Web : www.labexcell.com

Ils sont nos partenaires pour ce baptême de promotion



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



Taste It

Tel +33 (0)7 83 18 30 20

E-mail : contact@taste-it.wine

Web (en construction) : www.taste-it.wine



Tonnellerie Leroi

46 Rue de Dizedon, 16100 Cognac

Tel +33 (0)5 45 82 79 42

E-mail : contact@tonnellerie-leroi.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



Vigne et Vin Publications Internationales

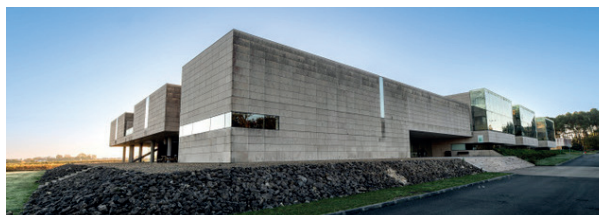
38 Rue Jean Pages, 33140 Villenave-d'Ornon

Tel +33 (0)6 83 86 52 39

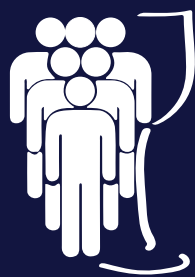
E-mail : edition@vigne-vin.com



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



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 Œnologues de Bordeaux
ISVV - 210 chemin de Leysotte - 33882 Villenave d'Ornon
Tel : 05-57-57-78-24 / 06-75-76-57-63
Mail : contact@oenologuesdebordeaux.com
www.oenologuesdebordeaux.com