



*Barbara Schroder-Romat - mixte sur toile*

— ŒNOLOGUES DE BORDEAUX —

**PROMOTION HERVÉ ROMAT**

— DNO 2024 —



## LE MOT DU PARRAIN DE PROMOTION

" L'Œnologie est un domaine où se situe la rencontre de la Nature, de la Science (oïnos lógos) et de l'Humain (le Vin est le fils du Soleil et de la Terre, mais il a eu le travail comme accoucheur - Éloge du Vin, Paul Claudel, 1935). "

Le Vin est cette « boisson magique », dont Gilgamesh et Noé, sont décrits comme les premiers élaborateurs, dont avec quelques gouttes au fond d'un verre transmutent un simple humain en un être sensible et complexe, rempli d'expériences, de souvenirs et d'émotions, nous mettant en connexion culturelle, voire même spirituelle. Devenir Œnologue n'est donc pas tout à fait un hasard, ni une décision anodine, même si elle n'est peut-être pas consciente dans son origine, dans son investissement, et dans ses diverses implications, avec une responsabilité à assumer : faire le meilleur, procurer du plaisir, voire créer et transmettre une émotion... en travaillant conjointement avec rigueur et sensibilité. Ainsi, le parcours d'un Œnologue, est signifiant d'une certaine volonté, et souvent emprunt d'opportunités, de rencontres, d'échanges, et de transmissions reçues ou données. Le vin est une des merveilles de la nature dont on hérite plus ou moins directement, et dont on a la responsabilité de poursuivre pour le mieux et le meilleur.

Mon parcours s'est construit depuis mon plus jeune âge (commencé par son contact dans la ferme familiale de polyculture où le vin était présent) et s'est ensuite développé durant 42 ans de vie professionnelle dans de multiples dimensions, avec de nombreuses rencontres, et une volonté de connaissances multiples et complémentaires : de productions pour différents types de vins, de recherches & développements et d'expérimentations (publications, brevets, et conférences), comme enseignant dans différentes Universités, et comme Consultant depuis plus de 35 ans dans de nombreuses régions et pays des 2 hémisphères, rencontrant de multiples personnes et cultures enrichissantes.

Je vous souhaite tous les bonheurs possibles que cette profession peut offrir, de profiter de vos enseignements initiaux et futurs, de vos expériences, et de vos rencontres, pour éprouver le plus de plaisirs possibles professionnels et privés, avec les meilleures dégustations et émotions - In vino veritas!

**Hervé Romat**



## LE MOT DE LA PRÉSIDENTE

Cher(ère)s futur(e)s collègues.

Depuis 1986, l'association des œnologues de Bordeaux accompagne les futurs œnologues diplômés afin de clôturer en beauté tout un cycle de formation. Ce 39<sup>ème</sup> Baptême de Promotion vient couronner leurs accomplissements et récompenser leurs efforts. Cette journée reste le rendez-vous incontournable entre les futurs œnologues, le cadre pédagogique de l'ISVV, les membres de l'association des Œnologues de Bordeaux, les partenaires et bien évidemment le parrain qui ouvre grand ses portes pour accueillir cette cérémonie.

En 2024, le Baptême de promotion prend une trame différente des années écoulées puisque c'est Hervé ROMAT, œnologue de Bordeaux, promotion 1982 et fidèle adhérent de notre association qui souhaite accompagner la promotion 2024. La rencontre entre parrain et étudiants a eu lieu à l'ISVV, ce fut l'occasion d'introduire Monsieur ROMAT et de présenter son parcours assez riche ce qui a suscité des échanges avec les futurs œnologues. Riche d'une longue et belle expérience, en France et à l'étranger, Hervé ROMAT a de multiples compétences entre la pratique œnologique, le conseil, le développement et l'enseignement. Il explore des vignobles internationaux et contribue inlassablement à la diffusion du savoir-faire français et bien sur l'œnologie française et particulièrement bordelaise. Son parcours est un beau témoignage de la réussite d'un œnologue.

L'association des Œnologues de Bordeaux remercie infiniment Hervé ROMAT pour sa générosité à son égard, pour sa confiance en l'organisation de cette cérémonie. La promotion 2024 portera désormais son nom et nos futurs œnologues s'inspireront de son joli parcours.

**Diala Younes-Lavenu**, Présidente de l'Association des Œnologues de Bordeaux

**AMANIOU****ANTOINE**

✈ 6 Godicheau  
33620 Tizac de Lapouyade  
☎ +33(0)6 84 79 40 11  
✉ antoine.amaniou@gmail.com

🎓 Master Mgmt des vins  
et spiritueux  
🇫🇷 EN  
📅 18.06.1998

**Expériences :**

- Allant de petites propriétés familiales aux Grands Crus classés, en passant par le négoce.
- Expériences de la vigne à la commercialisation.

**Mémoire :** Observation du développement de *Brettanomyces bruxellensis* et des phénols volatils aux étapes clés de la vinification et de l'élevage. Comparaison sur un chai de Pomerol construit en 2008 et un chai de Saint-Émilion construit en 2022.

**Souhait :** Poste à responsabilité technique dans une propriété.

**BALAN****ÉLODIE**

✈ 24310 Brantôme-en-Périgord  
☎ +33(0)7 50 39 51 50  
✉ elodiebaba2@gmail.com

🎓 Licence Sciences de la  
Vie parcours Œnologie  
🇫🇷 EN  
📅 20.12.2000

**Expériences :** 2023 (Stage, 5 mois) : Assistante vignes et vins - Œnologue au Mas la Chevalière • 2022 (CDD, 3 mois) : Caviste au Château Galoupet • 2022 (CDD, 7 mois) : Ouvrière viticole à Vignobles K • 2021 (CDD, 2 mois) : Assistante vinification au Château Tour St Christophe

**Mémoire :** Comparaison de trois méthodes de vinification sur le cépage Pinot Noir. Vinification traditionnelle avec travail du marc par remontages. Vinification avec travail du marc par adjonction de gaz exogène (CO<sub>2</sub> ou N<sub>2</sub>).

**Souhait :** Vinifications à l'étranger ; maître de chai ; œnologue ; autre en France ou dans le monde.

**BARROSO****ERIN**

✈ 26 rue Françoise Dolto  
33140 Villenave d'Ornon  
☎ +33(0)6 07 55 35 00  
✉ erinbarroso1509@gmail.com

🎓 Licence de Chimie  
🇫🇷 FR  
📅 15.09.2000

**Expériences :**

- 2023 (6 mois) : Stage de fin d'année au Château Corbin • 2022 (2 mois) : Laborantine aux Château Haut-Brion et La Mission Haut-Brion • 2021 - 2022 (10 mois) : Vigneronne aux Château Haut-Brion et La Mission Haut-Brion • 2021 (2 mois) : Laborantine au laboratoire œnologique Pierre-Jean Sanchez.

**Mémoire :** La clarification des presses.

**Souhait :** Développer mes connaissances dans la production de vin en France (Bordeaux, Loire) et à l'étranger (Afrique du Sud, Californie, Portugal).

**BECHEREAU****PIERRICK**

✈ 33 bis av. du Général  
de Gaulle 33290 Blanquefort  
☎ +33(0)6 45 76 47 63  
✉ pierrickbech@gmail.com

🎓 Ingénieur Agronome  
🇫🇷 EN  
📅 22.11.1999

**Expériences :**

- Stage BTS Château La Gaffeliere (Saint-Émilion)
- Apprentissage Ingénieur Agronome Château Venus (Graves)
- Apprentissage DNO Château Palmer (Margaux).

**Mémoire :** Définition d'un nouveau processus de décuvage pour une meilleure valorisation qualitative des vins de presse au Château Palmer.

**Souhait :** Poste dans la production (maître de chai, chef de culture, R&D...) à Bordeaux.

**BELLINI****EVA**

✈ 12 allée de Jurançon  
33127 Martignas-sur-Jalle  
☎ +33(0)7 83 00 67 34  
✉ evabellini33@gmail.com

🎓 Licence de Biologie  
🇫🇷 EN, ES  
📅 16.04.2001

**Expériences :** 2022-2024 : Apprentie au Château Grand Corbin-Despaigne

- Mai 2021 : Stage chez Maison Sichel
- Étés 2019, 2020 et 2021 : Ouvrière viticole (travaux en vert), prospection de la Flavescence Dorée (cheffe d'équipe en 2021) pour RFP viti.

**Mémoire :** Étude de l'écologie levurienne et des fermentations indigènes comme alternatives aux levures de commerce.

**Souhait :** Poursuite d'étude à Bordeaux Sciences Agro - Ingénieur Agronome pour devenir directrice technique ou directrice d'exploitation.

**BLANCO****ORANE**

✈ 33400 Talence  
☎ +33(0)6 76 17 66 95  
✉ blanco.orane@gmail.com

🎓 Ingénieur Agronome  
🇫🇷 EN, ES  
📅 02.01.2000

**Expériences :** Apprentie au Château La Gaffelière : travail au chai et à la vigne.

**Mémoire :** Essai d'implantation d'un couvert végétal sous le rang de vigne.

**Souhait :** Production, conseil à Bordeaux et ses alentours.

**BOISSIÈRE****CLÉMENTINE**

✈ 48 rue Camille Pelletan  
Résidence Charles Daubigny  
Bât. A, App. 16, 33400 Talence  
☎ +33(0)6 88 72 16 34  
✉ clementineboiss@yahoo.fr

🎓 Ingénieur Agronome  
EN  
📅 02.09.1998

**Expériences :** 6 mois à l'Union de producteurs de St-Émilion

- 2 mois au Château Smith Haut Lafitte
- 3 ans à l'EARL Vignobles Lacoste
- 3 mois au Château Larrivet Haut Brion
- 2 mois au Domaine Klingenfus.

**Mémoire :** Impacts de l'emploi, en vinification, de bois de chêne frais et de tanins œnologiques lyophilisés sur la couleur, l'équilibre et la structure des vins issus des cépages Merlot et cabernet franc.

**Souhait :** Travailler en Recherche et Développement au sein d'une Tonnellerie à Cognac.

**BRUIMAUD****ROMAIN**

✈ 2 impasse des Glycines  
24100 Bergerac  
☎ +33(0)6 21 02 04 83  
✉ rbruimaud@outlook.com

🎓 Master II Génétique et  
dvp. des plantes  
EN, ES, CN  
📅 28.11.1988

**Expériences :** Directeur de cave à vin dans le groupe Duclot (2008-2013) • Directeur marketing Les Clos Elysées Wuhan (Chine, création d'entreprise, 2013-2019) • Responsable commercial Château Vari à Monbazillac (2019-2021) • Assistant maître de chai Château La Gaffelière (2022-2024).

**Mémoire :** Suivi des contrôles phénols, audit des protocoles d'hygiène et influence du soutirage sur l'oxygène dissous durant l'élevage.

**Souhait :** Continuer à participer à l'élaboration d'un grand vin, intégrer les instances administratives et/ou techniques qui accompagnent les viticulteurs de la région.

**CASTELLI****SAVERIO**

✈ Via Viottolone 17  
Montespertoli (FI)  
☎ +39 36 69 34 31 60  
✉ castelli4c@outlook.it

🎓 Licence viticulture  
œnologie  
IT, EN  
📅 06.04.1999

**Expériences :**

- 2018, 2019, 2020 : Stages et CDD Ouvrier caviste dans plusieurs domaines du Chianti
- 2021 : CDD technicien de laboratoire Marchesi Frescobaldi
- 2022 : Stage DNO1 Larrivet Haut Brion
- 2023 : Stage DNO2 Château Margaux.

**Mémoire :** Suppression de la dose de SO2 à l'encuvage sur un vin rouge issu de Cabernet Sauvignon.

**Souhait :** Carrière universitaire et œnologue conseil à l'Université de Florence.

**CHEVRIER-DUPIN****PAUL-ALEXANDRE**

✈ 6 lieu dit Jean Melin  
33330 Saint-Émilion  
☎ +33(0)7 77 72 53 48  
✉ paulalexandrechevrier@gmail.com

🎓 Ingénieur Agronome  
de l'EI Purpan  
EN, ES  
📅 12.02.1998

**Expériences :** Assistant maître de chai, Domaines Laujac  
• Technicien démarches environnementales, Bordeaux Families  
• Assistant R&D, Château Calon-Ségur  
• Assistant Winemaker, Carlos Creek Winery (Minnesota)  
• Ouvrier viticole, Domaine des Orchis (Haute-Savoie).

**Mémoire :** Maturation de whisky : Analyse sensorielle des effets d'une micro-oxygénation augmentée par la présence d'une bonde JABB au sein des Domaines Laujac.

**Souhait :** Maître de chai, Directeur technique, Propriétaire en France ou aux États-Unis.

**CHIODI****BRUNO**

✈ 35 rue Brunel  
75017 Paris  
☎ +33(0)7 81 41 50 00  
✉ brunochiodi@hotmail.fr

🎓 Ingénieur Agronome  
Viticulture-Œnologie  
EN, ES  
📅 28.12.2000

**Expériences :** Diverses expériences en production, à Bordeaux, à Mendoza en Argentine et en Brunello di Montalcino en Toscane.

**Mémoire :** Caractérisation de stratégies de management de la canopée.

**Souhait :** Je souhaite développer un profil de compétences diversifié permettant une bonne polyvalence. Cela me permettrait d'occuper un poste transversal entre le vignoble et le chai. Je ne suis pas encore fixé entre la production, la R&D, le conseil et la recherche.

**COQUERY****MAUDE**

✈ 33000 Bordeaux  
☎ +33(0)6 88 70 08 32  
✉ maude.coquery@etu.u-bordeaux.fr

🎓 Licence de Biologie  
EN, ES  
📅 20.01.1997

**Expériences :**

- 2022 : Château Haut-Batailley, Pauillac - Stage en viticulture et œnologie (2 mois)
- 2023 : Château La Garde, Pessac Léognan - Stage de fin d'étude de DNO (5 mois).

**Mémoire :** Étude de l'influence et comparaison de deux protocoles d'extraction sur cépages Merlot et Cabernet Sauvignon en cuves tronconiques classiques et inversées.

**Souhait :** Œnologue conseil / Direction technique en France et selon les opportunités.

**DABIS****JULIETTE**

✈ 40 rue des Houleys  
33990 Hourtin  
☎ +33(0)7 50 27 11 00  
✉ dabisjuliette@gmail.com

🎓 Ingénieur Agronome  
Viticulture-Œnologie  
🇫🇷 EN  
📅 17.02.2001

**Expériences :**

- Stage au Château Montrose avec mise en place et suivi d'une expérimentation à la vigne
- Stage de vinifications en rouge au Château Pichon Longueville Baron
- Stage au Château Lagrange avec réalisation de travaux à la vigne, au chai, et mise en place et suivi d'une expérimentation
- Ouvrier viticole au Château Gruaud Larose.

**Mémoire :** Alternatives au dioxyde de soufre en phase pré-fermentaire : utilisation de levures de bioprotection.

**Souhait :** Responsable R&D / Production dans le Médoc.

**DAHER****TIANA**

✈ 9 allée Ausone  
33600 Pessac  
☎ +33(0)6 68 93 01 11  
✉ tianadaher@outlook.com

🎓 Licence en Sciences de la Vie et de la Terre  
🇫🇷 EN  
📅 16.06.2001

**Expériences :**

- Stage (1 mois) de vinification au Château Couhins
- Stage de fin d'étude DNO (6 mois) à l'Institut des Sciences de la Vigne et du Vin, UMR 1366 Œnologie.

**Mémoire :** Impacts de la composition polysaccharidique de la pellicule sur la coloration des vins rouges élaborés.

**Souhait :** Thèse en œnologie, R&D, Œnologue conseil en France.

**DAUVIN****LÉO**

✈ 14 rue de l'Industrie  
93600 Aulnay-sous-Bois  
☎ +33(0)7 81 47 25 89  
✉ leodauvin@hotmail.fr

🎓 Ingénieur Agronome  
🇫🇷 EN  
📅 21.07.1999

**Expériences :**

- Vinifications DeLoach Vineyard, Californie
- Stage DNO, Vignobles Alain Jaume, Orange
- Stage ingénieur BSA, IFV, Domaine de Pech Rouge, Gruissan.

**Mémoire :** Production d'un vin blanc à base de Grenache blanc avec essai de nutrition foliaire visant à favoriser l'expression aromatique des thiols.

**Souhait :** Recherche en France (Sud-Est) et à l'étranger.

**DAVID****MAËLYS**

✈ 115 chemin sous-Nièvre  
01150 Lagnieu  
☎ +33(0)6 12 41 68 37  
✉ 1.maelys.david@gmail.com

🎓 Ingénieur Agronome  
Viticulture-Œnologie  
🇫🇷 EN  
📅 12.08.1999

**Expériences :** Stage au sein de l'unité vigne de l'Inrae sur le projet Salsa du réseau DEPHY • Vinification de vin blanc et liquoreux au Château D'arche à Sauternes • Stage de fin d'études au Château Soutard à Saint-Émilion, travail à la vigne, au chai et mise en place d'une expérimentation.

**Mémoire :** Amélioration de la gestion des enherbements au sein du Château Soutard à l'aide du modèle Vintel.

**Souhait :** À court terme, voyager. À long terme, devenir directrice technique chai et pourquoi pas Œnologue conseil par la suite.

**DE NARDI****NAOMI**

✈ +33(0)6 82 72 04 16  
✉ naomi.denardi@icloud.com

🎓 Double diplôme  
d'Ingénieur Agronome  
🇫🇷 EN  
📅 18.12.2001

**Expériences :** BSA (alternance 2024-2026) : Château Pichon Baron, Médoc • DNO (alternance 2 ans) : Œnologue Conseil au Laboratoire Thiollet, Pescadoires, 46 • Licence (alternance 1 an) : Assistante Œnologues & Ouvrier Viticole au Domaine Cauhapé, Monein, 64 • DUT (alternance 1 an) : Opératrice et Réalisation d'un dossier HACCP, Fiorella, Fontaine-le-compte, 86.

**Mémoire :** Étude comparative de deux techniques d'optimisation de l'extraction au cours de la vinification des vins rouges du Clos la Coutale : Pigeur Coutale et R'pulse.

**Souhait :** Partir à l'étranger en Janvier 2027 (Équateur).

**DESNOS****MANON**

✈ 44400 Rezé  
☎ +33(0)6 27 35 60 71  
✉ manondesnos@hotmail.fr

🎓 Licence de Chimie-  
Biologie  
🇫🇷 EN  
📅 20.11.2000

**Expériences :**

- 2022 (1 mois) : Stage au Château de Fesles
- 2022-2024 (2 ans) : Alternance en œnologie au Château Coucy.

**Mémoire :** Utilisation de la micro-oxygénation en vinification : une alternative aux remontages aérés des vins? Quels impacts durant la fermentation alcoolique et la macération post-fermentaire ?

**Souhait :** Vinifications à l'étranger.

**DULIEU****ENZO**

✈ 2 av. Jean Babin  
33600 Pessac  
☎ +33(0)6 40 96 07 94  
✉ enzo.dulieu@gmail.com

🎓 Ingénieur Agronome  
Viticulture-Œnologie  
🇫🇷 EN, ES  
📅 13.04.2001

**Expériences :** Juin-novembre 2023 : Stage au vignoble Mas Périnet dans l'appellation Priorat en Espagne  
• Septembre-octobre 2022 : Stage au Château la Tour de By dans le Médoc  
• Juin-juillet 2022 : Stage de greffe chez un pépiniériste fruitier.

**Mémoire :** Étude de l'influence de la date et du type de taille (classique et respectueuse) sur l'adaptation de la vigne aux changements climatiques.

**Souhait :** Poste dans la production viticole et vinicole, R&D en viticulture et œnologie en Bourgogne, vallée du Rhône nord et sud.

**DUMAS****CHLOÉ**

✈ France  
☎ +33(0)6 83 94 14 85  
✉ chloe1.dumas@gmail.com

🎓 Ingénieur Agronome  
Viticulture-Œnologie  
🇫🇷 EN  
📅 06.12.2001

**Expériences :**

• 2023 : L'Oratoire des Papes, Châteauneuf-du-Pape - stage de fin d'études DNO  
• 2022 : Château Le Tertre de Caussan, Blagnan-Prignac, Médoc - stage de vinifications.

**Mémoire :** Caractérisation viticole et œnologique d'une parcelle segmentée de Grenache Noir à Châteauneuf-du-Pape en vue d'une sélection intra-parcellaire.

**Souhait :** Vinifications à l'étranger puis production en France (Vallée du Rhône, Languedoc-Roussillon et plus selon les opportunités).

**DURAND****JUDIKAËL**

✈ 3 av. du bois de Chigny  
77600 Chanteloup-en-brie  
☎ +33(0)6 58 86 63 44  
✉ durand.judikael77@gmail.com

🎓 Baccalauréat S  
🇫🇷 EN, ES  
📅 02.09.1999

**Expériences :**

• Vinifications à Sauternes et dans le Beaujolais  
• Vendanges en Nouvelle-Zélande.

**Mémoire :** Étude sur la réduction de l'utilisation de dioxyde de soufre dans la vinification des vins liquoreux de l'appellation Sauternes.

**Souhait :** Conseil viticulture-œnologie, Directeur technique Négocier dans le vignoble Bordelais ou Val de Loire.

**ESCURAING****LUCIE**

✈ 4 Cité Saint-Martin  
Appt 3, 33100 Bordeaux  
☎ +33(0)6 86 67 42 67  
✉ lucie.escuraing@gmail.com

🎓 Ingénieur Agronome  
de l'EI Purpan  
🇫🇷 EN, ES  
📅 13.12.1998

**Expériences :**

• Alternance au Château Fleur Cardinale  
• Stages en conseil technique viticole dans le Languedoc, en immersion dans l'Okanagan Valley au Canada, en échange en Rioja (Esp.), puis à Saint-Émilion.

**Mémoire :** Étude de la bio-acidification des vins de garde par Lachancea thermotolerans.

**Projets/Souhait :** Adjointe de direction technique à La Maison Cardinale. Vendange 2025 en Nouvelle-Zélande. À l'avenir : Directrice technique en propriété, œnologue conseil (avec une vision viticole) ou vigneronne installée.

**FAIVRE****ALIX**

✈ 9 rue du Ruisseau  
54700 Norroy-lès-Pont-à-Mousson  
☎ +33(0)6 49 18 40 15  
✉ alix.favre1@gmail.com

🎓 Licence de Biologie  
🇫🇷 EN  
📅 11.03.1999

**Expériences :**

• 2020-2021 : Apprentie au Domaine Oury-Schreiber, Moselle  
• 2021-2022 - Apprentie au Château Saint Jean d'Aumières, Hérault  
• 2022 - Stagiaire au Château Angélys, Saint-Émilion  
• 2023 - Stagiaire au Château Larose-Trintaudon, Médoc.

**Mémoire :** Étude sur différentes souches de bactéries commerciales capables de réaliser la FML tout en valorisant les qualités organoleptiques des vins du domaine.

**Souhait :** J'aimerais faire quelques vinifications à l'étranger puis œnologue conseil dans le Grand-Est.

**FRÉMONDIÈRE****CORENTIN**

✈ Lieu-dit Les Épinards  
49310 Cernusson  
☎ +33(0)7 85 56 45 33  
✉ corentin.fremondriere@gmail.com

🎓 Master Sciences de la  
Vigne et du Vin  
🇫🇷 EN, ES  
📅 27.01.1999

**Expériences :** Alternance (2022-2024) au Château Tronquoy en tant que second du Responsable d'Exploitation  
• Stage de fin d'étude de 6 mois au sein du pôle viticole du Château Citran (2022) en tant que Second du Culture  
• Travaux en vert au sein de l'EARL Le Plessis sur trois millésimes (2018, 2019, 2020) en tant que manutentionnaire.

**Mémoire :** Identification et valorisation de jus provenant d'une zone de défoliation précoce dans une parcelle de Merlot noir pour intégrer le premier du cru.

**Souhait :** Production (vigne, vin), Poste de second, d'assistant dans le Bordelais, Loire.

**GOYHENEIX****RÉMI**

✈ Saint-Orens-Pouy-Petit  
 ☎ +33(0)6 71 78 47 68  
 ✉ remi.goyheneix@gmail.com

🎓 Ingénieur Agronome  
 Purpan  
 🇫🇷 EN, DE  
 📅 20.04.1998

**Expériences :**

Une vinification à Lake Anna Winery en Virginie (USA).

**Mémoire :** Approche multifactorielle du risque *Brettanomyces* bruxellensis et de la production de phénols volatils. Comprendre les dépôts soudains et leurs causes. Quels leviers possibles pour les anticiper et protéger le vin d'altérations non désirées ?

**Souhait :** Maître de chai, Chef de culture à Bordeaux principalement. Ouvert à une belle opportunité à l'étranger.

**GUILLEMOT****MORGANE**

✈ 12 Le reste  
 56400 Plumergat  
 ☎ +33(0)6 51 76 98 36  
 ✉ morgane Guillemot77@gmail.com

🎓 Licence Science de la  
 vigne et du vin  
 🇫🇷 EN  
 📅 09.05.2000

**Expériences :**

• Apprentissage de 2 ans au sein du Château Fontvert dans le Luberon.

**Mémoire :** Optimisation de l'utilisation de colle de pois sur vin blanc à base de vermentino.

**Souhait :** Œnologue dans un domaine viticole familial en France.

**HERAUD****THOMAS**

✈ 48 rue Camille Pelletan  
 Résidence Charles Daubigny  
 Bât. A, App. 16, 33400 Talence  
 ☎ +33(0)6 52 86 16 65  
 ✉ heraud.thomas@gmail.com

🎓 Ingénieur Agronome  
 🇫🇷 EN, ES, DE  
 📅 29.12.2001

**Expériences :**

• Exploitation familiale dans les fins bois en Charente, Cognac  
 • Roussillon : Château de l'Ou  
 • Médoc : Château de Malleret • Pessac-Léognan : Château Larrivet Haut-Brion.

**Mémoire :** Étude comparative de vinification en grappes entières ou avec ajout de rafles sur le cépage Merlot.

**Souhait :** Travailler dans le monde des spiritueux et reprendre l'exploitation familiale à Cognac.

**HEUILLET****ORIANE**

✈ 133 rue Naujac  
 33000 Bordeaux  
 ☎ +33(0)6 76 06 16 24  
 ✉ oriane.heuillet@gmail.com

🎓 Master Strategy Mgmt  
 of International Business  
 🇫🇷 EN, IT, CN  
 📅 25.06.1990

**Expériences :** Responsable R&D Vigne, Château Palmer - Margaux (6 ans) • Assistante de vinification, Pierre-Yves Colin Morey - Chassagne-Montrachet (6 mois) • Sénior Consultante en Stratégie, Stanwell Consulting - Paris (4 ans) • Assistante marketing export de vins BtoB, Riversouth - Shanghai, Chine (3 mois).

**Mémoire :** Incidence du sulfitage pré-fermentaire et du bâtonnage sur les qualités olfactives et gustatives du Chardonnay.

**Souhait :** Direction Technique R&D groupe à Bordeaux ou en Bourgogne.

**HORSTMANN****SOPHIE**

✈ 17 rue de Metz A9  
 33000 Bordeaux  
 ☎ +33(0)6 10 47 28 23  
 ✉ sophie.horstmann@gmail.com

🎓 Master Vigne et Terroir  
 🇫🇷 EN  
 📅 17.06.1986

**Expériences :** Mes expériences de part et d'autre du monde ont accentué ma curiosité, ma passion pour le monde de la vigne et du vin, mon adaptabilité et ma capacité à travailler en équipe. Il m'est donc devenu évident que la reconnaissance d'un cru ne peut se faire que par la volonté de perfection à chaque étape de son élaboration.

**Mémoire :**

**Souhait :** Bordeaux et ses environs.

**KANELLOPOULOU****ARGYRO**

✈ 12 rue Isminis Neo  
 Iraklio Attica, Athènes  
 ☎ +33(0)7 68 36 28 96  
 ✉ argyrokn@gmail.com

🎓 Ingénieur Agronome  
 🇫🇷 EN, GR  
 📅 01.09.1997

**Expériences :**

• Château d'Yquem, Sauternes (stage fin d'études 6 mois)  
 • Château Belgrave, Haut - Médoc (stage d'initiation 2 mois)  
 • Domaine Oenos π, Santorin - Grèce (assistante œnologue)  
 • Domaine Sigalas, Santorin - Grèce (stage 3 mois).

**Mémoire :** Optimisation de l'usage des levures indigènes et du type d'azote ajouté au cours de la fermentation alcoolique des deux vins du Château d'Yquem .

**Souhait :** Réalisation des vinifications à l'étranger/maître de chai.

**KLINK****YARA**

✈ 16 av. de Collegno  
33400 Talence  
☎ +33(0)7 53 19 50 67  
✉ klinkyara@gmail.com

🎓 Master 1 en Biochimie  
Générale  
🇫🇷 EN, AR, IT  
📅 17.09.1999

**Expériences :**

- Ouvrier viti-vinicole : Château Cheval Blanc
- Stage DNO : Château Grand Puy Lacoste
- Ouvrier de chai : Château KSARA.

**Mémoire :** L'impact de la fréquence de bâtonnage des lies sur la composition chimique des vins blancs secs du Château Cheval Blanc.

**Souhait :** Recherche et Développement, Production à Bordeaux.

**LANGLARD****MÉLODIE**

✈ 1 Le Petit Méon  
24520 Saint-Sauveur  
☎ +33(0)6 33 66 40 98  
✉ melodie.langlard@outlook.fr

🎓 Master Biotechnologies  
EN  
📅 18.02.1997

**Expériences :**

- Stages en laboratoire, industrie agroalimentaire, recherche et Château.
- Travail d'intérimaire en embouteillage.

**Mémoire :** Influence sur la buvabilité de l'incorporation de rafle lors de la vinification de Merlot.

**Souhait :** Qualité / Certification / Conseil / Production à Bergerac et ses environs.

**LAZARE****Océane**

✈ Rue du couvent  
84360 Lauris  
☎ +33(0)6 77 67 40 44  
✉ oceanelaz@icloud.com

🎓 Ingénieur Agronome  
Viticulture-Œnologie  
🇫🇷 EN, ES, DE  
📅 13.06.1999

**Expériences :** Stage à venir : Champagne Bollinger (Marne) en R&D pour diplôme d'ingénieur (6 mois) • Château Faugères avec réalisation d'une expérimentation, fin de DNO (6 mois) • Château Couhins comme ouvrier de chai (6 semaines) • Bodega Furlotti (Mendoza, Argentine) comme ouvrier de chai (3 mois) • Cave Coopérative « Les Vignerons du Pays d'Enserune » (Hérault) comme ouvrier de chai (4 mois).

**Mémoire :** Influence de la vinification avec rafles ajoutées sur la composition chimique et les caractéristiques organoleptiques des vins rouges issus de Merlot.

**Souhait :** Maître de chai à l'international.

**LEMAIRE****LÉA**

✈ +33(0)6 35 23 04 01  
✉ lemaire.lea26@gmail.com

🎓 Licence de Biologie  
EN, ES  
📅 26.06.2000

**Expériences :**

- 2023 (6 mois) : Château Lagrange - St Julien Beychevelle
- 2022 (2 mois) : Château de la Grave - Bourg
- 2022 (2 mois) : ENOSENS - St-Savin.

**Mémoire :** L'incidence d'un travail du sol allégé sur une croupe peyrosol gravelo-sableux au niveau de la qualité des raisins et d'un premier vin de Cabernet Sauvignon.

**Souhait :** Acquérir de l'expérience dans différentes structures viticoles en France et dans le Nouveau Monde (NZ, Australie, Argentine...) afin de découvrir de nouvelles techniques et produits pour conseiller au mieux mes clients potentiels dans le futur : conseil œnologique.

**LERAY****EMMA**

✈ 166 rue Robespierre  
Appt B13, Rés. domaine de Bagatelle  
☎ +33(0)6 95 14 33 92  
✉ lerayemma@hotmail.com

🎓 Ingénieur agronome  
EN  
📅 20.09.1999

**Expériences :**

- École d'Ingénieur Agronome en apprentissage à l'IFV Nouvelle Aquitaine
- DNO en apprentissage à Château Clos Fourtet, Saint-Émilion.

**Mémoire :** Étude de l'impact du paillage des sols sur la contrainte hydrique d'une jeune vigne de Cabernet Franc dans l'élaboration d'un vin de 1<sup>er</sup> Grand Cru Classé de Saint-Émilion.

**Souhait :** Maître de chai dans une propriété viticole bordelaise.

**LUCAS****MAXIME**

✈ 5 rue James Cook  
33260 La Teste de Buch  
☎ +33(0)6 74 87 08 43  
✉ maxime5lucas@gmail.com

🎓 Ingénieur Agronome  
EN  
📅 27.03.1998

**Expériences :**

- Stage au Château Carbonnieux
- Stage au Château Haut Brion
- Stage au Château Pichon Baron.

**Mémoire :** Application de biostimulants pour répondre au problème du stress hydrique d'une parcelle de Cabernet Sauvignon.

**Souhait :** Direction dans la production viti-vinicole en France.



**MALLET****LISA**

✦ 1 cours du Général de Gaulle  
 ☎ +33(0)6 80 36 09 50  
 ✉ lisamallet@hotmail.fr

🏠 Ingénieur agronome  
 Viticulture-œnologie  
 🇫🇷 EN, IT  
 📅 14.07.1999

**Expériences :**

- Diverses expériences professionnelles dans la production à Bordeaux (Grand Puy Lacoste) et en Toscane (Argiano)
- Suivi de dispositifs expérimentaux à l'INRAE de Villenave d'Ornon.

**Mémoire :** Caractérisation de clones de Sangiovese pour la composition de la baie à maturité et de la teneur en flavonoïdes des vins.

**Souhait :** Je m'oriente vers le labo et le conseil mais je suis ouverte à d'autres propositions en France ou à l'étranger.

**MAGNIE****ROSALIE**

✦ 7 impasse Saint-Pierre  
 16130 Saint-Fort-sur-le-Né  
 ☎ +33(0)6 45 38 54 33  
 ✉ rosaliemagnie@gmail.com

🏠 Maîtrise en développement des territoires  
 🇫🇷 EN  
 📅 27.05.2000

**Expériences :**

- Stage de DNO 2 au Domaine Clos Mireille
- Stage DNO 1 au Château Quinault l'Enclos
- Stage Master 1 DTOQP au Château Quinault l'Enclos (2022).

**Mémoire :** Influence de la hauteur de feuillage dans l'élaboration d'un vin rosé de grenache noir en Provence.

**Souhait :** Après le DNO, j'intègre le master 2 Vigne et Vin parcours Viticulture-Environnement de l'ISVV. Ensuite mon objectif est de reprendre l'exploitation familiale avec ma sœur et d'intégrer en parallèle un poste dans la région de Cognac ou Bordeaux.

**MARAUD DES GROTTES****ALBAN**

✦ 2 terrasse du 8 mai 1945  
 Rés. Le Ponant C/316 33000 Bordeaux  
 ☎ +33(0)7 66 42 85 42  
 ✉ albandesgrottes@gmail.com

🏠 Master Manager de domaines viticoles  
 🇫🇷 EN, RU, TR  
 📅 07.05.1987

**Expériences :** Expérience de 7 vinifications. Depuis 2014, j'ai occupé divers postes opérationnels en production à la vigne et au chai (France et international). J'ai notamment travaillé 3 ans comme assistant de production vigne et chai au Domaine Barbare en Turquie et 2,5 ans comme adjoint de culture au Château d'Agassac (Haut-Médoc). Première partie de carrière dans l'industrie agroalimentaire au Kazakhstan.

**Souhait :** Maître de chai ou assistant de production chai dans la région de Bordeaux.

**MARBIA****PAULINE**

✦ Bocca Albitrina  
 20100 Sartène  
 ☎ +33(0)6 95 67 89 01  
 ✉ pauline.marbia@gmail.com

🏠 Ingénieur Agronome Viticulture-œnologie  
 🇫🇷 ES  
 📅 14.08.2000

**Expériences :**

- 2023 : Stage de DNO, Domaine Zuria, Bonifacio (4 mois)
- 2023 : Stage de vinification, Bodega Furlotti, Mendoza - Argentine (2 mois)
- 2022 : Stage de vinification, Domaine Comte Peraldi, Ajaccio (4 mois).

**Mémoire :** Influence de la rafle sur la composition chimique et la qualité organoleptique des vins rouges de Siccacarellu.

**Souhait :** Production en Corse, après des expériences en France et à l'étranger.

**MARETTI****DIANE**

✦ 112 bd Georges Clémenceau 13300 Salon de Provence  
 ☎ +33(0)6 23 38 66 93  
 ✉ diane.maretti@orange.fr

🏠 Ingénieur Agronome Viticulture-œnologie  
 🇫🇷 EN  
 📅 26.07.2000

**Expériences :** Une première expérience de vinifications au Château de Meursault en 2022. Puis, je suis partie en Nouvelle-Zélande dans la région de Marlborough pour les vinifications 2023. J'ai ensuite réalisé mon stage de DNO au Domaine Cazes à Rivesaltes. Et je vais faire mon stage de fin d'études d'ingénieur au sein de la tonnellerie Cadus.

**Mémoire :** Implantation de cépages étrangers dans les Pyrénées-Orientales dans le cadre du Changement Climatique.

**Souhait :** Poursuivre mon parcours scolaire avec un master en commerce des vins et spiritueux afin de me diriger vers un poste de direction.

**MARTIN****ANAËLLE**

✦ 3 rue des Lisières  
 33530 Bassens  
 ☎ +33(0)7 60 81 80 55  
 ✉ anaëlle91200@live.fr

🏠 Ingénieur Agronome  
 🇫🇷 EN, DE  
 📅 07.04.1998

**Expériences :**

- Alternance DNO chez les Vignobles Bertin (2 ans)
- Stage de fin d'études au Domaine Joblot (5 mois)
- Stage de recherche à Changins, Suisse (5 mois).

**Mémoire :** Étude de l'apport de copeaux de bois de chêne chauffés avant ou après la fermentation malolactique en rouge chez les Vignobles Bertin.

**Souhait :** Responsable de production - Directeur technique en France ou Suisse.

**MARTIN****LOUISE**

+33(0)7 77 98 66 43  
 louise.brqn@gmail.com

Ingénieur Agronome  
 Viticulture-Œnologie  
 EN  
 11.05.1999

**Expériences :**

- Stage au Château Puy Descazeau
- Stage de vinification au Château Villa Bel Air
- Stage de fin d'études au Château La Conseillante.

**Mémoire :** Réduction du nombre de tours d'extraction en vinification intégrale dans le cas d'un vin rouge de Merlot.

**Souhait :** Production ou R&D.

**MAUZE****CLAIRE**

Le long Est, Logement  
 n°1 33250 St Julien Beychevelle  
 +33(0)6 05 38 37 59  
 claire.mauze@yahoo.fr

Master Sciences de la  
 vigne et du vin  
 EN  
 05.03.1998

**Expériences :** 1 an d'expérience en tant que technicienne de laboratoire puis double alternance aux Château Léoville Barton et Laboratoire Boissenot durant le DNO.

**Mémoire :** Mode de conduite au vignoble. Comparaison de 2 stratégies de traitement au vignoble : en agriculture conventionnelle (certifiée HVE3) et agriculture biologique.

**Souhait :** R&D, Contrôle qualité vigne et chai, directrice technique (plus tard) dans une propriété dans le Médoc.

**MEULOT****EMILE**

1 Grande rue  
 51130 Vert-Toulon  
 +33(0)7 82 17 24 63  
 emeulot@gmail.com

Ingénieur Agronome  
 EN  
 07.05.2001

**Expériences :**

- Travaux viticole dans plusieurs vignobles (Champagne, Pouilly-sur-Loire, Bordeaux, Angleterre)
- Vinification en Bordeaux, en Californie.

**Mémoire :** Étude de différentes méthodes de réhydratation des levures pour les vins blancs du domaine Ferrari-Carano.

**Souhait :** Reprendre le domaine familial en Champagne.

**MOUNIER****RÉMI**

28 rue de Civrac  
 +33(0)6 48 26 47 36  
 remi.mounier1726@gmail.com

Licence Sciences de  
 la Vie et de la Terre  
 FR  
 13.02.2000

**Expériences :** Viticulteur sur exploitation familiale en AOC Cognac et Vins • Stage DNO (2023) : Cooper Mountain Vineyards, OREGON, Etats-Unis • Stage vinification (2022) : Château Siran, MARGAUX, Bordeaux • Ouvrier & stagiaire vitivinicole (2022) : Champagne Yves Jacques, BAYE • Stage laboratoire d'œnologie (2020) : Laboratoire MORNET, Charente-Maritime.

**Mémoire :** Essais de levures non-Saccharomyces en bioprotection durant les étapes préfermentaire et fermentaire du Pinot Noir.

**Souhait :** Reprise du domaine familial et Maître de chai, Chef de culture, Directeur Technique dans une autre exploitation.

**O'MAHONY****ANAÏS**

42 rue Bergeret  
 33000 Bordeaux  
 +33(0)6 52 69 70 91  
 an.omahony@gmail.com

Licence de Biologie  
 FR  
 15.05.2001

**Expériences :**

- Stage de fin d'étude au Château Montrose.

**Mémoire :** Étude sur l'adaptation du rapport Feuille/Fruit dans le contexte climatique du millésime.

**Souhait :** Poursuite de ma formation en école d'Ingénieur Agronome, à Bordeaux Sciences Agro, en alternance dans le pôle R&D du Château Lafite-Rothschild.

**PALLARO****ADRIEN**

11 route de Messide  
 33570 Montagne  
 +33(0)7 89 49 73 52  
 adrien.pallaro@gmail.com

Licence Sciences de la  
 Vigne et du Vin  
 EN  
 29.08.2001

**Expériences :** Stage : Château Némin (6 mois/DNO viti-œno-expé) • Stage : INRAe Bordeaux UMR SAVE (4 mois-expé) • Stage : Château Saint-Georges (4 mois/BTSA Viti-gestion) • Stage : INRAe Pech Rouge (11) (4 mois/BTSA Oeno-expé) • Stage : Château Fontbaude (3 mois-viti).

**Mémoire :** Étude sur la macération post-fermentaire d'un vin rouge, pilotée à différentes températures, avec suivi des vins de goutte et de presses issus de cet essai.

**Souhait :** Chef de culture, maître de chai, directeur technique. Production ou conseil Saint-Émilionnais, satellites... (Vignoble Libournais).

**PERRIER****THIBAUT**

✈ 23 rue Lavoisier  
 ☎ +33(0)7 60 76 62 56  
 ✉ thibaut.perrier11@gmail.com

🎓 Ingénieur Agronome  
 🇫🇷 EN, IT  
 📅 15.11.2000

**Expériences :**

- Stage ingénieur au Château Fredignac (Blaye) en 2021
- Serveur/barman en restauration en 2022
- Stagiaire œnologue-ingénieur au domaine Garancille (Grande Champagne) en 2023.

**Mémoire :** L'importance des levures dans l'arôme secondaire des vins de distillation destinés aux eaux de vie de cognac.

**Souhait :** Évoluer dans le monde des spiritueux en France.

**PUCHE****JULIETTE**

✈ 3 allée Stanislas Breton  
 33170 Gradignan  
 ☎ +33(0)6 43 63 21 80  
 ✉ juliette.puche@gmail.com

🎓 Ingénieur Agronome  
 🇫🇷 EN, DE  
 📅 07.01.2000

**Expériences :** Ouvrier viticole 2023 - appellation Cahors (6 semaines) • Ouvrier vinicole vendanges 2023 au Château Couhins (5 semaines) • Ouvrier viti-vinicole vendanges 2024 au Château Canon, grand cru classé (6 mois).

**Mémoire :** Optimisation des fermentations malolactiques au Château Canon à partir de différentes souches de bactéries lactiques.

**Souhait :** Vendanges à l'étranger (Californie en 2024, hémisphère sud en 2026). Poste à responsabilité de type maître de chai, chef de culture ou directrice technique à partir de septembre 2026 dans la région bordelaise.

**RENOUX****JUSTINE**

✈ 41 C rue Montesquieu  
 16100 Cognac  
 ☎ +33(0)6 85 20 45 04  
 ✉ renoux.justine@gmail.com

🎓 Ingénieur Agronome  
 Viticulture-Œnologie  
 🇫🇷 EN, JP  
 📅 02.09.1999

**Expériences :**

- Stage de DNO2 en AOC Saint-Émilion
- Stage de 6 mois dans la production de saké (Yame, Japon)
- Stage de fin d'études en R&D au sein d'une maison de Cognac.

**Mémoire :** Étude de l'ajout de rafles lors de la vinification en rouge comme alternative intéressante dans la production de vins équilibrés.

**Souhait :** R&D dans la branche des spiritueux ou des vins effervescents en France (Cognac, Reims) ou à l'étranger selon les opportunités.

**RHULÉ****LOUIS**

✈ 1140 av. de Bordeaux  
 33127 Saint Jean d'Ilac  
 ☎ +33(0)6 17 14 06 49  
 ✉ louisrhule@gmail.com

🎓 Licence Sciences de la vie  
 🇫🇷 EN, ES  
 📅 17.08.1999

**Expériences :** J'ai réalisé un 1<sup>er</sup> stage de 4 mois à l'ISW dans l'UMR EGFV sur l'amélioration du porte-greffe. Puis un second de 5 mois à Smith Haut Lafitte, sur la sélection massale. Et enfin, j'ai réalisé les 2 ans de mon diplôme en apprentissage au Château Pape Clément.

**Mémoire :** Gestion de l'acidité au cours d'une vinification de raisin blanc à partir des fins de cycle.

**Souhait :** Travailler dans la production dans un premier temps, au contact direct de la matière première, à l'étranger. Enfin dans un second temps, basculer dans la partie commerciale ou conseils éventuellement en France.

**RIDARD****PAULINE**

✈ 1 allée de la Madeleine  
 77600 Bussy Saint-Georges  
 ☎ +33(0)6 51 06 27 54  
 ✉ paulineridard@yahoo.fr

🎓 Ingénieur Agronome  
 🇫🇷 EN, ES  
 📅 18.09.2001

**Expériences :**

- Stage de fin d'études : Château Latour-Martillac
- Stage de vinification : Vignobles Bourotte-Audy, Pomerol
- Stage ouvrier et d'analyse : Château Clos Séric, Entre-deux-mers.

**Mémoire :** Pilotage et comparaison de deux méthodes d'extraction en vinification en rouge.

**Souhait :** Production viti-vinicole, direction technique, R&D en France, Bordeaux, Étranger (Europe et Nouveau monde).

**RODRIGUEZ****ENZO**

✈ 71 bd de la République  
 92250 La Garenne-Colombes  
 ☎ +33(0)6 52 85 95 66  
 ✉ enzo1rodriguez@outlook.fr

🎓 Ingénieur Agronome  
 Viticulture-Œnologie  
 🇫🇷 EN, ES, NL  
 📅 25.06.1999

**Expériences :**

- 2023 : Château Haut-Brion (Pessac), stage DNO
- 2022 : Château de Malleret (Haut-Médoc) stage de vinifications
- 2021 : Domaine Saint-Thomas (Collioure), stage ouvrier ingénieur.

**Mémoire :** L'impact de cinq souches *S.cerevisae* sur les propriétés physico-chimiques et sensorielles des vins issus de matrice Sauvignon et Sémillon.

**Souhait :** R&D œnologique, chef de projet ou technico-commercial à Bordeaux, Paris, le monde...

**SABON****JULIETTE**

✦ 1631 route de Caderousse 84350 Courthezon  
 ☎ +33(0)6 19 06 57 98  
 ✉ sabon.juliette@gmail.com

🎓 Ingénieur Agronome Viticulture-Œnologie  
 🇫🇷 EN  
 📅 28.04.2000

**Expériences :**

- Stage de DNO au Château Palmer, Margaux
- Vinification à Man O'War, Nouvelle-Zélande
- Stage de vinification au Domaine Trapet, Gevrey-Chambertin
- Stage chez IPO Wines (importateur), New-York
- Stage de Viticulture au Domaine Sérol, Renaison.

**Mémoire :** Étude d'écologie levurienne en vinification en blanc avec l'utilisation d'un pied de cuve.

**Souhait :** Poursuite éventuelle d'études et vinifications dans d'autres régions et pays viticoles. Reprise du domaine familial dans le sud de la France.

**SCHAUVLIEGE****CHLOË**

✦ 131 rue de la mie au Roy 60000 Beauvais  
 ☎ +33(0)7 60 08 86 89  
 ✉ chloe.schauvliege@gmail.com

🎓 Ingénieur Agronome  
 🇫🇷 EN, ES  
 📅 02.06.2000

**Expériences :**

- Deloach Vineyards 6mois
- Kristinus 3 mois et demi en été 2024.

**Mémoire :** Impacts organoleptiques d'un éclaircissage sur le clone de pinot noir calera en appellation Russian River.

**Souhait :** Voyager durant 3 ans pour découvrir les différents climats de production de raisin et de vin et mieux me préparer à ma future vie professionnelle. Je veux travailler à différentes latitudes et longitudes afin d'étudier le climat et de découvrir l'application de pratiques innovantes ou anciennes des pays du monde.

**SCHMITT****GABRIEL**

✦ 15 rue Kageneck 67000 Strasbourg  
 ☎ +33(0)6 52 59 09 50  
 ✉ gabriel.p.schmitt@gmail.com

🎓 Ingénieur Agronome  
 🇫🇷 EN  
 📅 02.06.2001

**Expériences :** Poste saisonnier dans l'agro-alimentaire (Alsace) • Ouvrier viticole, stage d'Ingénieur Agronome (Alsace) • Assistant maître de chai, stage vinification DNO (Barsac, Entre deux mers) • Assistant maître de chai et assistant chef de culture, stage de mémoire DNO (Minervois).

**Mémoire :** L'impact de la sécheresse sur le vignoble du minervois et sur ses vins.

**Souhait :** Reprise d'exploitation en Alsace à long terme (10 ans), Maître de chai à l'étranger, Directeur Technique à l'étranger (France, Afrique du Sud, Nouvelle-Zélande, Australie, États-Unis, Canada, Europe de l'Est) ou en France.

**SERRE****QUENTIN**

✦ 222 route des Princes 84190 Gigondas  
 ☎ +33(0)6 87 49 78 02  
 ✉ quentinserre@orange.fr

🎓 Licence Sciences de la vigne  
 🇫🇷 EN, IT  
 📅 01.03.1999

**Expériences :**

- 2017-2019 : SAS Pierre Amadiou - Gigondas
- 2020-2021 : UE Pech Rouge INRAe - Gruissan
- 2021 : Les vigneron corsicans - Borgo
- 2022 : Le Turt - Cairanne
- 2022-2024 : Château Malartic-Lagravière.

**Mémoire :** Étude comparative entre un pressurage sous gaz inerte et un pressurage sans atmosphère protectrice pour l'élaboration des vins blancs issu de Sauvignon blanc.

**Souhait :** Production / maître de chai en France ou à l'international.

**SINI****TOM**

✦ 20 rue des Belles Iles 33000 Bordeaux  
 ☎ +33(0)7 86 66 72 36  
 ✉ tomsini2000@gmail.com

🎓 Licence Sciences de la Vie  
 🇫🇷 EN, ES  
 📅 03.03.2000

**Expériences :** 2023 - Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande, Pauillac - Stage de fin d'étude DNO2 (6 mois)  
 • 2022 - Château Larrivet Haut-Brion, Léognan - Stage de vinification DNO1 (6 semaines)  
 • 2021 - Laboratoire Œnologique Boissenot, Lamarque - Technicien de laboratoire (2 mois).

**Mémoire :** L'acidification du vin par l'utilisation de levures *Saccharomyces cerevisiae* acidifiantes sur Cabernet Sauvignon.

**Souhait :** Œnologue conseil, Négociant, Commercial vin, Maître de chai, Directeur technique en France ou à l'étranger.

**TOURNERET****NATHAN**

✦ 91 cours d'Alsace et Lorraine, 33000 Bordeaux  
 ☎ +33(0)6 45 67 39 34  
 ✉ ntourneret@gmail.com

🎓 Ingénieur Agronome  
 🇫🇷 EN, ES  
 📅 01.03.2001

**Expériences :**

- Alternance DNO Château Bouscaut
- Stage Domaine Geneletti (Château Chalon).

**Mémoire :** Étude de la diversification de la fertilisation azote sous l'angle des bactéries diazotrophes.

**Souhait :** Direction technique.

**TRIKKA****GEORGIA**

✈ 25, rue Aretis  
21100, Nauplie, Grèce  
☎ +33(0)7 66 84 56 46  
✉ geotrikka@gmail.com

🎓 Ingénieur Agronome  
🇬🇷 EN, GR  
📅 19.02.1998

**Expériences :**

- Stage Domaine Skouras, Nemea, Grèce
- Stage Château Montrose, Saint-Estèphe
- Stage Château Lynch-Bages, Pauillac.

**Mémoire :** Étude du pressurage sous atmosphère inertée du Blanc de Lynch-Bages.

**Souhait :** Œnologue conseil ou R&D en Grèce.

**TSAKTSARLI****ARETI**

✈ 28 rue Marc Sangnier  
33400 Talence  
☎ +33(0)7 84 89 97 35  
✉ aretsak@gmail.com

🎓 Diplôme de Chimie  
🇬🇷 EN, GR  
📅 26.02.1997

**Expériences :**

- Domaine Biblia Chora (Kavala, Grèce)
- Château Belgrave (stage, Haut-Médoc)
- Château Olivier (stage, Pessac-Léognan).

**Mémoire :** Impact du passage en chambre froide de la vendange de Sauvignon blanc sur le pressurage et la qualité du vin.

**Souhait :** Production en Grèce.

**TSAKTSARLIS****MICHAIL**

✈ 28 rue Marc Sangnier  
33400 Talence  
☎ +33(0)7 79 02 44 50  
✉ mihalistak98@gmail.com

🎓 Licence en Chimie  
🇬🇷 EN, GR  
📅 04.12.1998

**Expériences :**

- Stage au Château Carbonnieux (DNO2)
- Stage au Mikro Ktima Titos (Grèce)(DNO1)
- Employé du secteur contrôle qualité au domaine Biblia Chora (Grèce).

**Mémoire :** Valorisation des jus de fin de pressée du Sauvignon blanc en fonction de la quantité de composés phénoliques et leur acidité.

**Souhait :** Directeur technique, Œnologue conseil en Grèce, France, Italie, Espagne.

**VIARD****LUCIE**

✈ 35 avenue St Vincent  
51130 Vertus  
☎ +33(0)6 65 44 01 52  
✉ viardlucie@yahoo.fr

🎓 Ingénieur Agronome  
Viticulture  
🇬🇷 EN  
📅 29.05.1999

**Expériences :** Travaux viticoles dans l'entreprise familiale (Champagne Florent Viard) • Vinifications en Oregon • Vinifications en Nouvelle Zélande • Stage R&D au Château l'Évangile à Pomerol (essai phytosanitaire) et vinifications • Stage R&D chez Moët et Chandon à Epernay.

**Mémoire :** Vinification au Château l'Évangile  
Comparaison d'un point de vue chimique et organoleptique, entre une fermentation malolactique en cuve suivie d'un élevage en barrique et une fermentation malolactique en barrique suivie d'un élevage en barrique.

**Souhait :** Production / R&D en France ou à l'étranger.

**YILDIZLI****ONUR**

✈ Bordeaux  
☎ +33(0)7 69 81 84 54  
✉ onur.yildizli@outlook.com

🎓 Ingénieur Industriel  
🇬🇷 EN  
📅 03.05.1984

**Expériences :**

- Château Lynch-Bages - Pauillac/Médoc (Contrat professionnelle d'apprentissage - 2 ans)
- Château Brillette - Moulis/Médoc (Stagiaire au chai - 2 mois).

**Mémoire :** Optimisation du processus de la co-inoculation et gestion de la fermentation malolactique.

**Souhait :** Œnologue Conseil en Bourgogne, Bordeaux.

## NOS PARTENAIRES POUR CE BAPTÊME DE PROMOTION



BOUTELLES • Bouchons • Capsules • Boîtes métalliques • Cartons • Coffrets d'emballage • Verres à vin personnalisés

### Atlantique Emballage

✦ 4 Zone Activités, 33112 Saint-Laurent-Médoc

☎ +33 (0)5 56 59 48 81

🌐 [www.atlantiqueemballage.fr](http://www.atlantiqueemballage.fr)



### Concours des Vins

✦ Chais de Portier, 33710 Bourg-sur-Gironde

☎ +33 (0)5 57 68 25 66

🌐 [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

☎ +33 (0)5 56 00 22 66

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



### ONAFIS

✦ 4 voie romaine, BatD, 33610 Canéjan

☎ +33 (0)2 52 88 00 07

🌐 [www.onafis.com](http://www.onafis.com)



Le gardien des arômes

### Diam Bouchage

✦ Espace Tech Ulrich 3 rue des Salines, 66400 Céret

☎ +33 (0)4 68 87 20 20

🌐 [www.diam-cork.com](http://www.diam-cork.com)



### Laboratoire Excell

✦ 25 rue Aristide Berges, 33270 Floirac

☎ +33 (0)5 57 77 96 27

🌐 [www.labexcell.com](http://www.labexcell.com)

## NOS PARTENAIRES POUR CE BAPTÊME DE PROMOTION



### Laffort

✈ CS 61611, 33072 Bordeaux Cedex

☎ +33 (0)5 56 86 53 04

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



### Taste It

☎ +33 (0)7 83 18 30 20

✉ [contact@taste-it.wine](mailto:contact@taste-it.wine)

🌐 [www.taste-it.wine](http://www.taste-it.wine)



### Parsec

✈ 4C ZA du Bedat, 33650 Saint-Médard-d'Eyrans

☎ +33 (0)5 33 05 00 12

🌐 [mdebasquiat@parsecsrl.net](mailto:mdebasquiat@parsecsrl.net)



### Union des Œnologues de France région Sud-Ouest

✈ 72 route de Branne, 33410 Cadillac

☎ +33 (0)6 62 27 16 34

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



### Vigne et Vin Publications Internationales

✈ 38 rue Jean Pages, 33140 Villenave-d'Ornon

☎ +33 (0)6 83 86 52 39

🌐 [edition@vigne-vin.com](mailto:edition@vigne-vin.com)

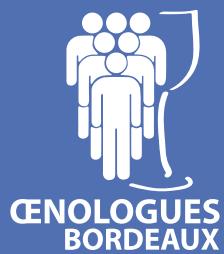


### ISVV

✈ 210 chemin de Leysotte CS 50008, 33882 Villenave d'Ornon

☎ +33 (0)5 57 57 58 58

🌐 [www.isvv.u-bordeaux.fr](http://www.isvv.u-bordeaux.fr)



# ASSOCIATION DES ŒNOLOGUES DE BORDEAUX

ISW : 210 chemin de Leysotte, 33882 Villenave d'Ornon • 05 57 57 58 24 • 06 75 76 57 63  
contact@œnologuesdebordeaux.com • www.œnologuesdebordeaux.com