

EN CHIFFRES

Source : Ministère de l'agriculture et de l'alimentation - <http://agreste.agriculture.gouv.fr>

- 46,6 millions d'hectolitres de récolte viticole en France (2018)
- 110 000 exploitations agricoles
- 75 000 salariés d'exploitations
- 870 caves coopératives

INTERNATIONAL

La France a retrouvé en 2014 son titre de premier producteur de vin de la planète. Les terroirs, où sont produits les vins, conservent une grande attractivité touristique et les cépages les plus connus dans le monde sont originaires de France : Merlot, Chardonnay, Sauvignon, Syrah ou Pinot noir, pour lesquels « la route des cépages et des mets de France » permet d'associer les vins aux principaux plats. La Route des Vins d'Alsace conduit à la rencontre de 700 vignerons qui ouvrent leurs caves pour des dégustations de vins aux arômes variés.

La réputation des vins de Champagne est également mondialement établie, avec une appellation d'origine contrôlée définie dès 1927 et reconnue en 1936 pour 15 000 vigneron champenois.

Plus de 2 millions d'hectolitres des vins de Bordeaux sont exportés chaque année. Les vins de Loire, dont les vins de Touraine, sont distribués dans 75 pays. Les Appellations d'Origine Protégée (AOP) Sud de France sont aussi exportées, plus de 50 milliers d'hectolitres en 2014. Le Beaujolais est toujours très apprécié par les Japonais et il est distribué dans d'autres pays d'Asie. Chaque année, tous les 3^e jeudi de novembre, des millions de personnes à travers le monde attendent l'arrivée du nouveau Beaujolais, faisant de cet événement la seule fête viticole mondiale. De New-York à Tokyo, le Beaujolais exporte une certaine idée du savoir-vivre à la française.

Le titre de « Meilleur sommelier du monde » de l'Association de la Sommellerie Internationale a été délivré depuis 1969 à cinq français sur 14 concours : Olivier Poussier (2000), Philippe Faure-Brac, Serge Dubs, Jean-Claude Jambon et Jean-Luc Pouteau.

Les coteaux, maisons et caves de Champagne, ainsi que des « climats » du vignoble français de Bourgogne ont été inscrits au patrimoine de l'Unesco le 4 juillet 2015.

DOMAINES ASSOCIES

• Culture • Gastronomie • Énotourisme • Patrimoine • Restauration • Sommellerie • Tourisme (culturel, vinicole) • Vitiviniculture

SOUS-DOMAINES

• Auberges • Caviste • Champagne • Conseiller viticole • Contrôleur viticole • Coopérative • Courtier en vins et spiritueux • Cures • Directeur de coopérative • Guide œnotourisme • Maître-restaurateur • Œnologue • Maître de chai • Ouvrier vigneron • Patrimoine de l'humanité • Pépiniériste viticulteur • Restaurants • Sites culturels et touristiques • Sommelier • Tonnelier • Vigneron • Viticulteur

LIENS UTILES

- ◆ Agreste, statistique agricole : www.agreste.agriculture.gouv.fr Thématiques>Viticulture
- ◆ ANIVIN de France : www.vindefrance-cepages.org
- ◆ Association de la sommellerie internationale (ASI) : www.sommellerie-internationale.com
- ◆ Chaire Unesco Culture et tradition du vin : <http://chaireunesco-vinetculture.u-bourgogne.fr>
- ◆ Comité interprofessionnel du vin de Champagne (CIVC) : www.champagne.fr
- ◆ Fédération des exportateurs de vins et spiritueux (FEVS) : www.fevs.com
- ◆ France Agrimer : www.franceagrimer.fr/filiere-vin-et-cidriculture/Vin
- ◆ INSEEC Wine & Spirits Institute : www.wine-institute.com
- ◆ Institut français de la vigne et du vin (IFV) : www.vignevin.com
- ◆ Institut national de l'origine et de la qualité : www.inao.gouv.fr
- ◆ Institut des sciences de la vigne et du vin Bordeaux Aquitaine (ISVV) : www.isvv.univ-bordeauxsegalen.fr
- ◆ Institut supérieur du vin (ISV) : www.isvin.fr
- ◆ Institut universitaire de la vigne et du vin Jules Guyot (IUVV) : <http://iuvv.u-bourgogne.fr>
- ◆ Observatoire de la viticulture française : www.observatoire-viti-france.com
- ◆ Organisation internationale de la vigne et du vin : www.oiv.int
- ◆ School of Wine and Spirits Business - Groupe ESC Dijon Bourgogne : www.swsb.eu
- ◆ Union des Maisons de Bordeaux, syndicat des négociants en vin : www.vins-bordeaux-negoce.com
- ◆ Union des œnologues de France : www.oenologuesdefrance.fr
- ◆ Union de la sommellerie française : www.sommelier-france.org
- ◆ Université du vin de Suze-la-Rousse : www.universite-du-vin.com
- ◆ Vitisphère : www.vitisphere.com

VIN ET ŒNOLOGIE

La France est le 1^{er} producteur de vin au monde, devant l'Espagne, l'Italie et les États-Unis. Cette position est due à une longue tradition qui date d'après le développement de la vigne en Gaule, lorsque l'extension de l'Empire romain a permis à la culture et au culte du vin de se développer. La qualité du vin va s'améliorer au Moyen Âge et avec une ordonnance de Charlemagne en 800 qui stipule que le vin doit être mis « dans une bonne vaisselle » et que toutes les précautions doivent être prises « pour qu'il ne soit gâté d'aucune manière. » Les moines perpétuent ensuite la tradition viti-vinicole avec la création de vignobles de qualité existant encore aujourd'hui.

La première tentative de classement des vins date du XIII^e siècle pour établir la hiérarchie des meilleurs vins blancs. La classification officielle des vins de Bordeaux de 1855 est la référence établie à l'époque sur la demande de l'empereur Napoléon III.

La consécration de l'appellation Champagne s'effectue dans la première moitié du XX^e siècle, après que le phylloxéra et la première guerre mondiale détruisent la majeure partie du vignoble champenois. Celui-ci est replanté, après la prise de conscience qu'il s'agit d'un patrimoine collectif à protéger. Le terroir champenois va ainsi être délimité par une loi et les usages codifiés, suivi de la reconnaissance de l'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) Champagne qui consacre en 1936 un processus de plusieurs siècles.

Le « paysage culturel » de la Champagne et de la Bourgogne viticoles a été également reconnu en 2015 par le Comité du patrimoine mondial de l'Unesco.

Les domaines d'applications de l'œnologie, de la culture de la vigne jusqu'à l'élaboration du vin et son conditionnement, couvrent aussi la dégustation, la conservation et la consommation du vin. La formation dans la filière viticole est ainsi axée sur trois branches distinctes : la production du vin et tout le travail de la culture des vignes et raisins jusqu'à la transformation ; l'œnologie avec des applications scientifiques et techniques ; la commercialisation de la production pour la distribution et la vente en France et à l'international.

CHOISIR SA FORMATION

www.campusfrance.org

>QUELLE FORMATION RECHERCHEZ-VOUS?
>PROGRAMS TAUGHT IN ENGLISH>COURTS SÉJOURS

VIN ET ŒNOLOGIE

NIVEAU

LICENCE

DIPLÔME UNIVERSITAIRE – L1

(BACCALAURÉAT + 1 ANNÉE D'ÉTUDES SUPÉRIEURES) – L1

L'Institut des Sciences de la vigne et du vin de l'Université de Bordeaux proposent deux Diplômes Universitaires (DU) :

> **DU d'aptitude à la dégustation des vins** (D.U.A.D.)

> **DU d'initiation à l'œnologie** (D.U.I.O.)

www.isvv.univ-bordeauxsegalen.fr>Formation>

BREVET DE TECHNICIEN SUPÉRIEUR AGRICOLE)

(BACCALAURÉAT + 2 ANNÉES D'ÉTUDES SUPÉRIEURES) – L2

Le **B TSA Viticulture-œnologie** est proposé dans près d'une trentaine d'établissements (Lycées publics ou privés, Centres de Formation d'Apprentis-CFA) pour une formation technique sur l'étude de la vigne et les processus chimiques de la vinification.

www.campusfrance.org>Ressources documentaires>Offre de formation, domaines d'études et de recherche>Fiches Diplômes>B TSA

LICENCE

(BACCALAURÉAT + 3 ANNÉES D'ÉTUDES SUPÉRIEURES) – L2 + 1

Une Licence générale accessible après deux années supérieures dans le domaine :

> Sciences, technologies et santé, mention **Sciences de la vie et du vin** à l'Institut de la vigne et du vin Jules Guyot de l'Université de Bourgogne à Dijon.

www.u-bourgogne-formation.fr>Formations>Licences

LICENCE PROFESSIONNELLE

(BACCALAURÉAT + 3 ANNÉES D'ÉTUDES SUPÉRIEURES) – L2 + 1

Deux filières proposent une Licence professionnelle pour la commercialisation du vin, l'œnotourisme et le droit :

> **Droit, économie, gestion avec** plusieurs spécialités pour le commerce des vins, l'œnotourisme, les réseaux de distribution, marketing (secteur vitivinicole, commercialisation internationale), les vins de terroir, le droit.

> **Sciences, technologies et santé**, avec les spécialités Commercialisation internationale des vins et spiritueux, Hôtellerie et tourisme option œnotourisme, (Enocontrôleur, Viticulture-Œnologie (innovation et mondialisation).

www.campusfrance.org>Quelle formation recherchez-vous?>Niveau Licence

Trois Licences professionnelles sont dispensées par l'Institut des hautes études de la vigne et du vin (IHEV) de SupAgro Montpellier :

> **Viticulture raisonnée**,

> **Responsable commercial**, vins et réseaux de distribution,

> **Management des systèmes de qualité** en filière viti-vinicole.

<https://www.supagro.fr>>Formations>Licences

NIVEAU

MASTER

DIPLÔME D'ÉTABLISSEMENT

(BACCALAURÉAT + 4 ANNÉES D'ÉTUDES SUPÉRIEURES) – M1

L'**Institut Paul Bocuse** propose un diplôme en anglais Hotel and Restaurant avec la spécialisation *International Management of Wine and Beverage*

www.institutpaulbocuse.com/en/hotel-and-restaurant-management/specializations/

MASTER

(BACCALAURÉAT + 5 ANNÉES D'ÉTUDES SUPÉRIEURES) – M2

Deux filières universitaires proposent un Master avec mention :

> **Droit, économie, gestion** avec la mention Droit privé pour les spécialités suivantes :

- Droit de la vigne et du vin à l'Université de Bordeaux,

- Droit vitivinicole et des produits de qualité à Aix-Marseille Université.

> **Sciences, technologies, santé** avec les mentions suivantes :

- Agronomie et agroalimentaire, spécialités : Viticulture, œnologie, économie et gestion viti-vinicole,

- Biologie et santé, spécialité Œnologie et environnement vitivinicole.

www.campusfrance.org>Trouvez votre formation>Master

MASTER OF SCIENCE IN MANAGEMENT (MSC)

(BACCALAURÉAT + 5 ANNÉES D'ÉTUDES SUPÉRIEURES) – M2

La **School of Wine and Spirits Business** de l'École supérieure de commerce Dijon-Bourgogne propose deux MSC :

> **Wine Business**,

> **Wine Management**.

Groupe ESC Dijon Bourgogne : www.swsb

MASTER EUROPÉEN ET INTERNATIONAL

(BACCALAURÉAT + 5 ANNÉES D'ÉTUDES SUPÉRIEURES) – M2

> **Master of Business and Science Vineyard & Winery Management** est dispensé en anglais par Bordeaux Sciences Agro, Institut des sciences, de la vigne et du vin. Bordeaux Sciences Agro : www.agro-bordeaux.fr/vmaster/?lang=en/

> Master européen **Vinifera EuroMaster** pour les étudiants internationaux avec la mention Agronomie-agroalimentaire, spécialité Viticulture œnologie. Montpellier SupAgro – ENITA Bordeaux : <http://vinifera-euromaster.eu>

> Master international **VINTAGE (Erasmus mundus)** avec la mention Agronomie-agroalimentaire, spécialité : **Viticulture et œnologie, vigne-vin-terroir-managements**

> École supérieure d'agriculture d'Angers (ESA) : www.vintagemaster.com

DIPLÔME NATIONAL D'ŒNOLOGUE - D.N.O.

(BACCALAURÉAT + 5 ANNÉES D'ÉTUDES SUPÉRIEURES) – L3 +2

Seule formation habilitée pour exercer en France la profession d'Œnologue, le **D.N.O.** est un diplôme national proposé par les Universités de Bordeaux, Dijon, Montpellier, Reims et Toulouse à la suite de deux années d'études.

La formation est accessible après une Licence obtenue de préférence dans les domaines des sciences biologiques, chimiques, biochimiques agronomiques, ou à la suite d'un **B TSA Viticulture-œnologie** et d'une Licence professionnelle.

INGÉNIEUR AGRONOMIE OPTION VITICULTURE-ŒNOLOGIE

(BACCALAURÉAT + 5 ANNÉES D'ÉTUDES SUPÉRIEURES) – M2

Les applications de l'agronomie s'accompagnent d'une offre de formation d'ingénieur diversifiée avec des spécialisations propres à chaque école telle que l'option Viticulture-œnologie proposée par SupAgro Montpellier. Le Diplôme National d'Œnologue (DNO) peut aussi être préparé en parallèle.

> Institut des hautes études de la vigne et du vin (IHEV) Montpellier :

www.supagro.fr/web/ihev/pages/?idl=19&page=107

NIVEAU POST-M

MASTÈRE SPÉCIALISÉ (MS)

(M2 + 1 ANNÉE D'ÉTUDES SUPÉRIEURES)

Labellisée par la Conférence des Grandes Écoles, la formation du Mastère Spécialisé permet l'obtention d'un diplôme d'établissement attestant d'une double compétence en Sciences de l'ingénieur.

> **Commerce international des vins et spiritueux** est proposé en formation à temps plein à Dijon et à temps partiel sur 18 mois à Paris.

ESC Dijon-Bourgogne – Schools of Wine and Spirit Business : www.masterofwines.eu

> **Connaissance et commercialisation internationale des vins** (CCIV)

AgroSup Dijon - Institut national supérieur des sciences agronomiques, de l'alimentation et de l'environnement : www.agrosupdijon.fr

> **Management des vins et spiritueux** (MVS)

KEDGE Business School Bordeaux à Talence : www.kedgebs.com/fr/formations/management-des-vins-spiritueux-mvs

Fiche diplôme Mastères Spécialisés :

www.campusfrance.org/fr/ressource/les-masteres-specialises-ms

Liste des formations MS : www.cge.asso.fr/nos-labels/ms