

70 ans du DNO : Œnologie, un métier plus que jamais tourné vers l'avenir

En 2025, le Diplôme National d'Œnologie (DNO) célèbre son 70^{ème} anniversaire. À cette occasion, L'Union des Œnologues de France met en lumière celles et ceux qui incarnent brillamment la diversité d'un métier en perpétuelle mutation, au carrefour des sciences et des sens. Retour sur sept décennies d'excellence et d'engagement passionné au service du vin.

ENTRE DIVERSITÉ ET MODERNITÉ

Souvent méconnu du grand public, l'œnologue est pourtant un maillon essentiel de la filière vitivinicole. À la fois **scientifique et conseiller, évoluant dans les vignes ou dans les chais**, il incarne un précieux savoir-faire capable de magnifier la matière au service du vigneron. Qu'il soit en laboratoire, au cœur d'un domaine viticole, dans un organisme de recherche ou consultant, les parcours se révèlent passionnants et offrent une diversité sans pareille.

Guidé par la transmission et le partage, **l'œnologue cultive une remarquable ouverture sur le monde du vin**. S'il peut exercer en France, il peut aussi choisir d'explorer les vignobles du monde entier : de Bordeaux à la Napa Valley, en passant par l'Afrique du Sud ou le Chili. Autant d'opportunités d'enrichir son savoir-faire au gré des rencontres d'ailleurs. En cela, l'œnologue incarne une vision moderne de son métier, capable de suivre et de s'adapter aux évolutions d'une filière en constante évolution.

LES PARCOURS PLURIELS D'UN MÉTIER D'AVENIR

Aujourd'hui, **les défis environnementaux, l'évolution des goûts des consommateurs, l'essor de l'intelligence artificielle, les attentes sociétales autour d'une viticulture durable redessinent les contours de la profession**. Ces défis sont autant d'opportunités de réinventer les pratiques pour continuer à façonner les vins d'aujourd'hui et de demain.

Pour célébrer les 70 ans du DNO, l'Union des Œnologues de France dévoile une série de 8 portraits inspirants d'œnologues. Une manière d'éveiller la curiosité du grand public, de susciter des vocations chez les plus jeunes et de faire découvrir une profession riche de diversité.

1 DES ŒNOLOGUES ATYPIQUES

• Hugo Millet – Abbaye de Lérins (Île Saint-Honorat)

Œnologue engagé dans un projet unique, Hugo Millet valorise les vins produits par la communauté monastique de l'Abbaye de Lérins. Il allie tradition, excellence et spiritualité sur un terroir insulaire exceptionnel. ✉ millet.hugo@gmail.com | ☎ 06 70 21 18 70

• Yann Gilles – Œnologue dans le secteur du cidre (Normandie)

Diplômé à Dijon en 1998, Yann Gilles s'est consacré à la valorisation du cidre, un domaine en pleine renaissance. Grâce à son expérience en R&D et en conseil, il fait progresser les méthodes de fermentation, approfondit la connaissance des levures du cidre et contribue à la mise en valeur des terroirs pomologiques. ✉ yann.gilles@yahoo.fr | ☎ 06 40 29 60 01

2 DES ŒNOLOGUES TRAVAILLANT DANS DES DOMAINES D'EXCEPTION

• Sandrine Garbay – Directrice Générale, Château Guiraud (Sauternes)

Première femme maître de chai à Château d'Yquem, Sandrine Garbay a marqué l'histoire des grands crus bordelais pendant plus de 20 ans. Aujourd'hui à la tête de Château Guiraud, elle défend une vision moderne et durable du Sauternes.

✉ sgarbay@chateauguiraud.com | ☎ 06 07 67 48 44

• Nadine Gublin – Œnologue, Domaine Jacques Prieur (Bourgogne)

Première femme élue « Vinificateur de l'année » par la RVF, Nadine Gublin est une figure respectée de la Bourgogne. Elle incarne la précision, la complexité et la profondeur des grands terroirs bourguignons. ✉ gublinnadine@gmail.com | ☎ 06 03 93 48 64

3 DES ŒNOLOGUES ENGAGÉS VERS LES NOUVELLES TENDANCES DE CONSOMMATION

• Anne-Marie Estampe – Fondatrice, Best Wine In Box (Languedoc)

Œnologue diplômée de Toulouse (2004), Anne-Marie Estampe a créé le concours Best Wine In Box, pour valoriser les vins en BIB de qualité. Une actrice engagée pour une consommation responsable et moderne. ✉ ame@best-wine-in-box.com | ☎ 06 50 93 60 50

4 DES ŒNOLOGUES FIGURES DE L'ENGAGEMENT ENVIRONNEMENTAL

• Olivier Humbrecht – Domaine Zind-Humbrecht (Alsace)

Figure de la biodynamie, Olivier Humbrecht (diplômé en 1987 à Toulouse) dirige le mythique domaine Zind-Humbrecht. Il est reconnu pour ses vins profonds, précis et engagés sur le plan écologique. ✉ o.humbrecht@zind-humbrecht.fr | ☎ 06 87 60 50 83

5 DES ŒNOLOGUES GLOBETROTTER

• Romain Chichery – Domaine Thora Vingard (Suède)

Diplômé en 2020 (Montpellier Pharmacie), Romain travaille depuis juin 2021 pour un domaine suédois, en tant que Directeur d'exploitation dans lequel il a la responsabilité dans la gérance et le développement, tant au niveau de la vigne que du chai.

✉ romainchichery@outlook.fr | ☎ 06 20 13 79 92

6 DES ŒNOLOGUES CONSEIL ACCOMPAGNANT LES PRODUCTEURS DANS L'ÉLABORATION ET LA CRÉATION DE LEURS VINS

• Éric Boissenot – Œnologue-conseil (Médoc et international)

Diplômé à Bordeaux en 1991, Éric Boissenot conseille les plus grands crus classés du Médoc : Lafite, Latour, Margaux, Mouton... Sa signature œnologique est présente sur plus de 180 domaines dans le monde. ✉ ec.boissenot@wanadoo.fr | ☎ 05 56 58 91 74