



L'œnologie ou la science du vin

Qu'est-ce que l'œnologie ?

C'est la science qui a pour objet l'étude et la connaissance du vin. Ses domaines d'application vont de la culture de la vigne jusqu'à la consommation du produit fini, en passant par l'élaboration du vin, son conditionnement, sa conservation ainsi que la dégustation.

Qu'est-ce qu'un œnologue ?

L'œnologue est le professionnel dont l'aptitude est reconnue par une formation universitaire pour l'élaboration des produits dérivés du raisin, les pratiques œnologiques, le contrôle de la qualité du produit final et du processus de transformation ainsi que pour l'interprétation des résultats d'analyse.

Quelles peuvent être les tâches et responsabilités d'un œnologue ?

L'œnologue a les compétences requises pour:

- Collaborer à l'établissement et à la culture des vignobles ;
- Évaluer les critères de qualité de la matière première et décider du

moment opportun de la récolte.

- Conseiller le vigneron pour la vinification, la sélection, l'élevage, la conservation, le vieillissement et la mise en bouteille du vin ;
- Procéder à des recherches technologiques ;
- Participer à la conception du matériel et de l'équipement de chai ;
- Effectuer les analyses (physiques, chimiques et microbiologiques) des produits concernés et en interprète les résultats ;
- Déguster les vins tout au long de leur vie ;
- Être présidents de jury et juges dans des concours internationaux de dégustation ;
- Porter un regard sur les marchés, les prix et les habitudes des consommateurs ;
- Donner au sommelier tous les renseignements sur le vin et son devenir.

Quelle est la différence entre un œnologue et un sommelier ?

Le sommelier est le professionnel

opérant dans le secteur de la restauration, dont la profession consiste principalement à présenter, servir et marier les vins aux mets. Son rôle relationnel auprès du consommateur est donc déterminant, de même que sa connaissance et son action de divulgation du produit.

Qu'est ce que l'Association canadienne des œnologues (ACOE) ?

C'est une association qui rassemble les professionnels de l'œnologie qui œuvrent dans le secteur vitivinicole au Canada. Elle a vu le jour en 1984. Il s'agissait alors de la toute première association professionnelle réservée aux spécialistes du vin au Canada et regroupant tous les professionnels qui agissaient dans l'élaboration ou le contrôle des produits de la vigne ou de la pomme. En 1985, l'ACOE est devenue membre de l'Union internationale des œnologues (UIOE), une organisation qui regroupe 17 associations nationales pour un total de plus de 15000 œnologues.

Pour plus d'information, visitez-nous :

www.acoe.ca