

# promotion 2020

Trombinoscope  
Parrainage  
Partenariat  
Promotion  
Matinée  
International  
Mentorat  
ISVV Réseau  
Annuaire  
Bordeaux  
Agenda  
Emploi  
Carrière  
Dégustation

### Arianna Alosco



06 66 03 22 95  
arianna.alosco@gmail.com  
11 chemin des Agrières, 33320 Le Taillan-Médoc  
Sciences viticoles et œnologiques  
(Université Federico II de Naples, Italie)  
Italien - Espagnol - Français - Anglais

Expériences : Vendanges 2018 et 2019 Château Phélan Ségur - Production Marchese de Frescobaldi (Florence, Italie) - Production, marketing et relation publique Tenuta Cavalier Pepe (Avellino, Italie)  
*Mémoire : Vinification adaptée aux cartes de potentialités viticoles dans l'objectif d'augmenter la qualité et la quantité du premier vin du Château Phélan Ségur*  
Souhaits : Conseil - Lieu : Région bordelaise - Sud-Ouest

### Laura Anguelli



05 56 37 73 04 - 06 38 68 66 34  
laura.anguelli@hotmail.fr  
33 rue Aldona 33400 Talence  
Master Chimie moléculaire et macromoléculaire  
Licence Biochimie - Anglais technique  
Expériences : Stage chimie du vin :

caractérisation des ellagitanins (ISVV, Villenave d'Ornon) - CDD (un an) tonnellerie Nadalié  
*Mémoire : Influence des contenants de fermentation sur la typicité des vins de Sauvignon blanc du château Carbonnieux*  
Souhaits : R&D - Lieu : Bordeaux

### Marilena Antypa



+30 22910 70469 - 06 66 53 30 59  
+30 69 82 01 44 53 - antypa.marilena@gmail.com  
Alkuonidon 2, Agia Marina Koropi 19400 Grèce  
Ingénieur agro(Université Agronomie Athènes)  
Grec - Français - Anglais

Expériences : Stages ingénieur laboratoires (2 mois) et œnologie (2 mois) Université d'Agronomie d'Athènes - Stages œnologie châteaux Beauregard (Pomerol, France (3 semaines) et Reynon (Domaines Denis Dubourdieu) à Cadillac, France (6 mois)  
*Mémoire : Étude de l'extraction de certains composés sucrés du raisin au cours de la cuvaison du vin rouge du château Reynon*  
Souhaits : Production - Œnologue-conseil  
Responsable de laboratoire - Lieu : Grèce - France

### Anais Barangé



06 46 03 19 71  
anaisbarange@hotmail.com  
Logis du Treuil, 1 16450 Saint Claud  
Licence de chimie

Espagnol (langue maternelle) - Anglais  
Expériences : Technicienne laboratoire chez Grey Goose (Cognac), Knights Bridge Winery (Californie -USA) - Stage de fin d'études au Château Pape Clément (Pessac-Léognan) - Chef d'équipe viticole Château Dillon (Médoc) - Ouvrière de chai Château Paloumey (Médoc) - Assistante maître de chai Château d'Agassac (Médoc) - Chef de projet au Laboratoire Excell  
*Mémoire : Étude sur la modulation de la fréquence des opérations d'extraction des composés phénoliques en vinification rouge et comparaison de deux nouvelles techniques d'extraction - Château Pape Clément*  
Souhaits professionnels : Œnologue conseil - Chef de projet R&D, Responsable de laboratoire

### Thomas Barot



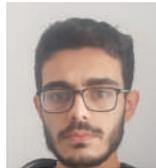
05 62 26 19 05 - 06.01.30.58.81  
thomasbarot2@gmail.com  
1 clos du Vallon 31320 Mervilla  
DUT chimie et licence chimie prépa DNO  
Allemand - Anglais

Expériences : Ouvrier viticole Domaine Fontaine-Gagnard (Chassagne-Montrachet) - Stage laboratoire Sicavac - Stage DNO Château Tourteau Chollet (Bordeaux - Graves) - Stage

DNO Domaine Faiveley (Bourgogne)

*Mémoire : Étude de l'impact de trois contenants de volumes différents sur l'extraction en rouge du Pinot noir*  
Souhaits : Production - Responsable de chai - Régisseur  
Lieu : Bourgogne - Suisse - Centre-Val-de-Loire

### Lucas Beaumier



06 47 41 30 54  
lucas.beaumier@laposte.net  
771C avenue Xavier de Fourvière 84440 Robion  
Anglais  
Expériences : Stage (6 mois) Valdonica, Tuscany winery (Italie)

*Mémoire : Étude comparative du système de taille pour différents clones et cépages*  
Souhait : Toutes propositions  
Lieu : Languedoc - PACA

### Léo Ben Tolila



06 74 59 21 44  
leo.bentolila@gmail.com  
14 rue Honoré Tessier 33000 Bordeaux  
Licence de biologie  
Anglais - Espagnol

Expériences : Château Calon Ségur (6 mois) - Château Haut-Brion (5 semaines) - Château Couhins (6 semaines)  
*Mémoire : Impacts viticoles, œnologiques et économiques de l'esca au sein du château Calon Ségur*  
Souhaits : Production - Conseil  
Lieu : Région bordelaise

### Léocadie Benech



06 76 15 63 58  
leocadie.b@hotmail.fr  
7 rue Michelet 92150 Suresnes  
Ingénieur agronome (Bordeaux Sciences Agro)  
Espagnol - Anglais

Expériences : Stage ingénieur, OIV (6 mois) - Stage DNO, Château Figeac, Saint-Émilion (6 mois) - R&D viticulture / vendanges (5 mois), Pernod-Ricard, Nouvelle-Zélande - Tonnellerie Cadus (3 mois) - Développement commercial, Vinitech - Inrae, UMR SAVE (3 mois) - Suivi/analyses de parcelles sensible à l'esca - Château de l'Engarran, Montpellier - Travaux en vert.  
*Mémoire : Sélection intraparcellaire et caractérisation d'une parcelle hétérogène de merlot sur graves sableuses*  
Souhaits : Production - Direction technique - R&D - Protection/ODG  
Lieu : Bordeaux - Montpellier - Loire - Champagne - International

### Camille Beuriot



06 38 74 27 90  
cambauriot@gmail.com  
6 impasse des Iris 27600 Gaillon  
DUT chimie - Licence chimie (chimie matériaux)  
Anglais

Expériences : Stage DNO Château d'Yquem - Stage vendanges : Château Seguin - Stage Licence : Laboratoire P.J Sanchez - Stage ouvrière vitivinicole Château Faugas - Stage DUT Société Bordelaise d'œnologie - Expériences laboratoire pharmaceutique.  
*Mémoire : Étude de nouveaux procédés visant à répondre aux enjeux climatiques et sociétaux actuels au Château d'Yquem*  
Souhaits : Production, vigne et chai - Conseil - R&D  
Lieu : France - International

Le **DIPLÔME NATIONAL D'ŒNOLOGUE** est délivré dans les conditions prévues par la loi du 19 mars 1955 (modifiée par décret de 2007) aux personnes ayant satisfait à l'ensemble des épreuves prévues.



### Loïc Biais



06 35 57 61 64 - loic.biais@hotmail.fr  
155 rue de Turenne 33000 Bordeaux  
École d'ingénieurs de Purpan  
Anglais

Expériences : Château les Carmes Haut Brion  
Château Léoville Barton (Stage DNO) - Fruition  
Sciences / Wine & Tools (Stage ingénieur Purpan) - Millésima SA  
(Stage Purpan) - L'Aventure Winery, Californie (Stage Purpan)  
*Mémoire : Mis en place d'un protocole de gestion des doses de  
produits phytosanitaires en fonction de la vigueur de la vigne au  
château les Carmes Haut Brion*  
Souhaits : Maître de chai - Chef de culture - R&D  
Régions : Bordeaux - Autres régions

### Pierre Boudet

pierreboudet.46@orange.fr

### Emma Bouty



06 82 84 80 47 - boutyn@orange.fr  
4 route de Montagne 33500 Libourne  
Licence 3 Chimie analytique et qualité  
DUT de chimie  
Anglais

Stages DNO (6 mois) château Langoa et Léoville  
Barton (Saint-Julien-de-Beychevelle) - (3 semaines) au château  
Lestrière (Saint-Germain-du-Puch) - licence (2 mois) ISVV (Villenave  
d'Ornon) - (2 semaines) château Ausone (Saint-Émilion) - DUT (3  
mois) ISVV (Villenave d'Ornon) - travaux château Mazeyres et La  
Croix de Gay (Pomerol)

*Mémoire : Stratégies alternatives de lutte contre Botrytis Cinerea*

### Maria Céleste Bricco



06 33 69 58 92  
celebricco@gmail.com  
11 rue Marie Noël 21200 Beaune  
Licence œnologie et industrie de fruits et légumes  
Espagnol (LM) - Anglais - Français - Italien  
Expériences : 10 saisons de vendange (réception  
de vendange, gestion de l'extraction, pressurage, fermentation et  
suivi de FA et FML, élevage en barriques, conditionnement, etc.)  
Italie, Californie, Australie et l'Italie - Laboratoire - Service mobile  
de dégorgement de vins mousseux (Argentine) - Stage DNO  
Château Larrivet Haut-Brion

*Mémoire : Vinification du Merlot en grappe entière au Château  
Larrivet Haut-Brion*  
Souhaits : Assistant d'œnologue - Maître de chai  
Œnologue-conseil - Laboratoire  
Lieu : Côte d'or - Côte de Beaune - Bourgogne

### Clément Cante



06 98 33 80 60  
cante.clement@gmail.com  
6 rue de Pingoy 33640 Portets  
Anglais  
Expériences : Aide familiale propriétés parentales  
(Graves) - Stage (deux mois) domaine Ansen,  
Alsace - Stage DNO : Viticulture, Château La Garde (Pessac-  
Léognan) - Vinifications, Carneros Hills Winery (Californie - États-  
Unis)

*Mémoire : Impacts de l'éclaircissage sur la qualité du vin*  
Souhaits : Toutes propositions  
Lieu : Région bordelaise

### Michele Carraro



06 41 84 53 99 (FR) +39 3471341120 (It)  
michele.carraro95@gmail.com  
Via borgo 59 Montegalda  
Vicenza (36047) Veneto, Italie  
Licence viti. - œno. (Université de Padoue)  
Italien - Français - Anglais

Expériences : 2016 Stage (2 mois) à Château La Tour Blanche -  
2017 Stage (4 mois) à Château Palmer - 2018 CDD (3 mois) à

Moorilla Estate et Domaine A (Tasmanie) - 2018 Stage (1 mois)  
Château Clarke - 2019 Stage (6 mois) Château Jean-Faure  
*Mémoire : Utilisation du compensateur de volume « Wine-Donut® »*  
Souhaits : Assistant chef de culture - Assistant maître de chai  
Production - R & D  
Lieu : Europe - États-Unis - Chili

### Federica Carta



06 47 44 88 67  
carta.federica@gmail.com  
49 rue de professeur Patel 69009 Lyon  
Doctorat Chimie analytique, sp. analyse des vins  
(Université de Parme) - Master en œnologie  
et sommellerie (Université Catholique Piacenza)

Italien - Français - Anglais

Expériences : Directrice d'un laboratoire œnologique (Consorzio  
Vini colli Bolognesi, Italie) - 2005-2007 - Œnologue et directrice de  
cave (Italie - Silvio Carta srl) - 2007-2015 - Chef produit Œnologie  
(Soufflet Vigne) - 2015-2018 - Directrice commerciale France (hors  
Champagne) et Export - 2018 à aujourd'hui

### François Clavero



06 68 53 52 82  
fr.clavero4@gmail.com  
Licence chimie mention AB  
Anglais - Espagnol  
Expériences : Stage DNO Château Lynch-Bages  
(Pauillac) - Stage : Château Sainte Marie (Targon)

Stage ISVV (Villenave D'Ornon) - Travaux saisonniers:  
*Mémoire : Étude de l'impact d'ajout de préparation de levure riche  
en glutathion ainsi que de l'impact organoleptique de différents  
types de bois sur la typicité du Blanc de Lynch-Bages*  
Souhait : Responsable recherche et développement

### Camille Collet



06 58 45 69 97  
colletcamille.cck@gmail.com  
76b rue des Joncs Marins 91620 La Ville-du-Bois  
Licence de chimie (Université Paris-Saclay)  
Anglais - Polonais - Espagnol  
Expériences : Ouvrier caviste Cave coopérative de  
Lugny (Mâcon) - Travaux de chai et taille de la vigne Château  
Cuhins (Inrae) - Chef d'équipe viticole - Vinifications Château  
Smith Haut Lafitte - Stagiaire œnologue Château Doisy-Daëne  
(7 mois)

*Mémoire : Impact de la macération pelliculaire de Sémillons  
botrytisés sur la révélation des arômes caractéristiques des vins  
liquoreux de pourriture noble*  
Souhaits : Production  
Lieu : France - Étranger

### Antoine Dalis



06 43 46 39 26  
antoine.dalis@gmail.com  
Rés. les Arpèges 19 rue Pierre Noailles  
33400 Talence  
Licence de chimie op. chimie de l'environnement  
(Université de Bordeaux)

Anglais  
Expériences : Stage DNO vendanges et vinifications Château  
Beychevelle (2019) - Stage Château Sipian, prospecteur contre la  
flavescence dorée au GDON des Bordeaux  
*Mémoire : Valorisation de vendanges faiblement qualitatives par  
macération pré-fermentaire à chaud*  
Souhaits : Œnologue-conseil - Courtier en vins  
Lieu : Région bordelaise

Association des œnologues de Bordeaux  
réseau mondial des œnologues diplômés  
de l'Université de Bordeaux - ISVV

*Continuons à faire grandir ensemble notre réseau !*

### Élise Dorion



06 02 37 28 14  
elise.dorion@hotmail.fr  
8 rue Jean Marais 71530 Crissey  
Ingénieur agronome sp. viticulture (BSA)  
DUT Génie biologique, sp. analyses biologiques  
et biochimiques (ABB) (Université de Bourgogne)

Anglais - Espagnol

Expériences : Ouvrière Pouilly-fuissé - Vinifications Saint-Émilion, biologique et sans soufre - Viticulture (6 mois) Nouvelle-Zélande  
Stage DNO biodynamie groupe Gérard Bertrand (Languedoc)

*Mémoire : Étude de l'impact de la forme de fertilisation au sol sur l'alimentation hydrique et minérale, la vigueur de la vigne, la maturité des raisins et enfin l'impact organoleptique au travers de vinifications différenciées*

Souhaits : Viticulture - Œnologie (biologique/biodynamie)

Lieu : France - Étranger

### Marie-Odile de Coincy



06 40 63 15 76  
marieodiledecoincy@hotmail.com  
268 bd du Président Wilson 33000 Bordeaux  
Licence Biologie sciences du vivant sp. biologie  
des organismes et des écosystèmes

Anglais

Expériences : Stage (1 mois) Laboratoire œnologique Enosens (Coutras) - Stage DNO (6 mois) Château Haut-Brion (Pessac-Léognan) - Expériences au sein du domaine familial Château Belle-Brise (Pomerol)

*Mémoire : Amélioration de la vinification Nectar, de la société Parsec, par injection d'azote. Comparaison avec le système de pilotage automatique des vinifications utilisé au Château Haut-Brion*

Souhaits professionnels : Production

Lieu : France

### Alice Evrard



06 89 62 88 35  
evrard.alice01@gmail.com  
38 rue Ernest Renan 54520 Laxou  
Anglais - Italien

Expériences : 1 an (ancien parcours avant Œnologie) : Laboratoire Ngere (Nutrition génétique et exposition aux risques environnementaux) sur les carences en vitamines sur le développement pré-natal - Unité de recherche œnologie : Étude comparative de différentes méthodes de dosage des polyphénols pour le suivi d'une vinification en rouge - Château la Verrière-Bellevue : Vinifications - Château Grand Puy Lacoste : Stage de DNO

*Mémoire : Mise en place d'unités de terroirs au sein du vignoble et confirmation du potentiel œnologique par vinification parcellaire*

Souhaits : R&D domaine viticole

Lieu : Indifférent

### Floriane Fagot-Revurat



06 03 17 39 66  
floriane.fagot-revurat@outlook.fr  
11 rue Hanzelet 54110 Haraucourt  
Ingénieure agronome sp. viticulture - œnologie  
Anglais - Espagnol

Expériences : (7 mois, 2020) : Projet professionnel Bordeaux Sciences Agro : étude technique transversale viticole et œnologique à Bodem Bodega en Espagne, étude de potentialité de terroirs - Stage DNO (6 mois) Tenuta Attems (Frioul, Italie)

*Mémoire : Étude de l'effet d'extraits levuriens de Saccharomyces cerevisiae en application foliaire sur le potentiel aromatique des vins de Sauvignon blanc et Ribolla gialla*

Souhaits : R & D entreprise - Conseil viticole ou œnologique

Lieu : Gironde - Bourgogne - Alsace

### David Genevieve-Anastasie



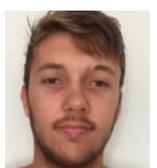
06 50 43 63 48  
genevievea.david@gmail.com  
5 Lot. Le clos des Tourterelles 33750 Baron  
Licence de chimie  
Anglais

Expériences : Stage 2 mois en laboratoire de chimie organique (ISM de Bordeaux) 2 semaines château de Camarsac (Entre-deux-mers) - 6 mois château Olivier (Pessac-Léognan).

*Mémoire : Impacts organoleptiques de différentes alimentations azotées au cours de la fermentation alcoolique sur les vins blancs de Sauvignon Blanc*

Souhaits : Directeur technique - Œnologue conseil

### Hugo Hemery



06 50 68 09 96  
hugo.hemery11@gmail.com  
15 rue Vallée aux Prêtres 36000 Châteauroux  
DUT Génie biol. op. industries agroalimentaires  
et biologiques (Université de La Rochelle)  
Licence Sciences de la vie parcours  
biotechnologies (Université de La Rochelle)

Anglais - Espagnol

Expériences : Vinifications Château Bélaire-Monange (Saint-Émilion) Château Ferrière (Margaux) - Domaine de la Chevalerie (Cognac) Domaine Charpentier (Reuilly)

*Mémoire : Incidence œnologique de la préparation des fûts*

Souhaits : Maître de Chai

Lieu : Bordelais

### Aloïs Houeto



+33 (0)6 33 54 70 07  
aloishoueto\_@hotmail.fr  
4bis rue du Docteur Roux 49300 Cholet  
Ingénieur agronome sp. viticulture-œnologie  
Anglais

Expériences : EARL du Clos Lauran (Buzet) - Château Gigault (Blaye) - Laboratoire expérimental viticulture de précision (Stellenbosch University, SA) - Warwick Wine Estate (Stellenbosch, SA); Château Montrose (Saint-Estèphe)

*Mémoire : Représentation cartographique de la sensibilité parcellaire d'un vignoble au mildiou par utilisation d'un indice de végétation*

Souhaits : R&D - Direction technique

Lieu : France

### Lucas Husson-Graziano



06 68 51 62 32  
luchussongr@gmail.com  
60 route de Castelnau 33480 Listrac-Médoc  
Licence biologie et physiologie cellulaire  
*Mémoire : Impact du bio, de la biodynamie et du raisonné sur la physiologie de la vigne et la qualité*

des vins

Souhaits : Directeur technique

Lieu : Bordeaux

### Manal Isber About

manalisber@hotmail.com

### Paul Langlois



07 82 86 61 24  
langloispaul27@gmail.com  
21 allée des Passerines 33600 Pessac  
Bachelor of Science in Wine and Viticulture,  
spécialité Wine Business, California Polytechnic  
State University, San Luis Obispo

Anglais

Expériences : Logistique des vendanges (G3 Entreprises, Californie) - Coordinateur de réception et production, Sauvignon blanc (Villa Maria, Marlborough, Nouvelle Zélande) - Stages DNO vinifications rouges et blancs (Pessac-Léognan et Margaux)

**Service emploi** : recrutement@oenologuesdebordeaux.com  
pour les recruteurs ou les demandeurs d'emploi  
**retrouvez nos offres** : www.oenologuesdebordeaux.com

*Mémoire : Incidence de la température post-écoulage sur les perceptions organoleptiques des vins associées aux interactions de certains composés phénoliques*

### Aymeric Laturrelle



06 76 68 46 01  
laturrelle.aymeric@gmail.com  
64 rue de la Tour d'Auvergne 33200 Bordeaux  
Ingénieur Purpan - Anglais, Espagnol  
Expériences : Stages vinification France et Étranger - Étude technico-économique : alternatives au désherbage chimique (Bordeaux, Armagnac et Madiran) - Étude facteurs influençant le développement du mildiou (Pomerol) et stratégies parcelaires - Semestre universitaire Mendoza  
*Mémoire : Les effets de la durée de macération post-fermentaire à chaud sur la composition tannique et la sucrosité des vins rouges secs de Syrah*  
Souhaits : Production - R&D - Conseil  
Lieu : Aude

### Thomas Lecompte



06 04 06 25 96  
thom.lecompte@orange.fr  
2 allée des Iris 33140 Villenave-d'Ornon  
Licence géologie op. biochimie  
Anglais - Allemand  
Expériences : Travaux en vert dans le Cognacais  
Vinifications Pessac-Léognan millésime 2018 Château d'Eyrans (entreprise familiale) - Millésime 2019 au Château Smith Haut Lafitte - Mise en place d'une sélection clonale privée de Cabernet-Sauvignon au Château Smith Haut Lafitte (collaboration avec les pépinières Lilian Bérillon)  
*Mémoire : Prémices d'une sélection clonale privée aboutissant à la création d'un conservatoire de Cabernet-Sauvignon*  
Souhaits : Assistant maître de chai - Maître de chai - Conseil  
Lieu : Région bordelaise - Cognac - Armagnac

### Pauline Lesbros



06 98 14 62 35  
lesbros pauline@gmail.com  
16 boulevard de la Cayolle 13009 Marseille  
DUT Génie biologique - Licence SVT  
Licence pro œnocontrôle  
Expériences : stage DNO (6 mois) Domaines Ott, Château Romassan (Bandol) - Stage vinification (2 mois) Château de Nalys (Châteauneuf-du-Pape) - Stage (4 mois) certification HVE niveau 3 Vignobles Boyer (Loupjac) - Stage vinification (2 mois) Château la Robertie (Monbazillac et Bergerac)  
*Mémoire : Étude de la diminution des teneurs en SO<sub>2</sub> total sur vins rosés : réduction des doses avant et après fermentation alcoolique et utilisation d'une levure peu productrice en SO<sub>2</sub>*  
Souhaits : Production  
Lieu : Bordeaux - Bergerac - Vallée du Rhône - USA (Californie)

### Qianjun Li



07 67 29 65 36  
qianjun.li@etu.u-bordeaux.fr  
Rés. Le Clos d'Arlac 1 rue des Œillets  
33700 Mérignac  
Master Sécurité alimentaire  
(Université d'Agriculture de la Chine)

Chinois (LM) - Français - Anglais  
Expériences : Stage DNO (6 mois) Château Le Bon Pasteur (Pomerol) - Stage DNO (4 mois) Château Talbot (Médoc) - Stage DNO (2 mois) Château Le Bon Pasteur (Pomerol) - 4 ans Recherche vinification Institut de botanique Académie des Sciences de Chine (Pékin) - 2 ans Assistant vinification Château Shenglu (Pékin)  
*Mémoire : Étude de la réduction du SO<sub>2</sub> à l'encuvage lors d'une vinification de vin rouge au Château Le Bon Pasteur*  
Souhaits : Production  
Lieu : Bordeaux - Bourgogne - Autres régions

### Antoine Limouzin



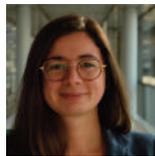
06 01 47 04 07  
antoinelimouzin@hotmail.fr  
22 rue des Chaumes 85600 Bouffere  
Licence Chimie biologie (Université de Nantes)  
Expériences : Chargé d'étude en œnologie (5 mois) Domaine Arnaud Lambert (Saumur et Saumur-Champigny) - Assistant maître de chai (3 semaines) Vieux Château Bayard et Château d'Arvouet (Montagne-Saint-Émilion) - Technicien laboratoire et assistant contrôleur (6 semaines) Inovalis (44)  
*Mémoire : Optimisation du programme de pressurage et influence du fractionnement des jus sur les moûts et les vins issus de Chenin blanc*  
Souhaits : Vinifications  
Lieu : Val de Loire - Autres régions - Étranger

### Noémie Lohou



06 37 24 59 00  
noemie.lohou@gmail.com  
Ingénieur agronome sp. viticulture - œnologie économie viticole  
Anglais  
Expériences : Assistante 2018 Domaine Diserens Les Moines (Villeneuve, Suisse) - Apprentissage de la méthode Simonit&Sirch (Vignoble Bordelais, 2018-2019) - Vinification 2019 Hawkes Bay Wine Company (Napier, Nouvelle-Zélande) - Stage DNO 6 mois Château Clerc Milon (Pauillac, 2019)  
*Mémoire : Étude des solutions de régulation de la contrainte hydrique sur jeune vigne de Cabernet-Sauvignon et validation qualitative post-vinification*  
Souhaits : Production  
Lieu : Bordelais

### Marie Malaquin



06 27 29 05 87  
marie.malaquin@9online.fr  
5 Bis avenue Victor Hugo 77450 Montry  
Licence Science du vivant spécialité vie et Terre  
Anglais  
Expériences : Vinification (3 semaines) Château de Sales (Pomerol) - Stage (6 mois) Château de la Rivière (Fronsac) Conseillère Caves à vin  
*Mémoire : Co-inoculation levures/bactéries lactiques : avantages, inconvénients et impact aromatique dans le contexte de production du Château de la Rivière*

### Bartolomeo Umberto Marino



07 71 68 95 15  
umbertomarino@gmail.com  
Rés. Le Jardin des Templiers  
Impasse Grazillones 33112 Saint-Laurent-Médoc  
Master vigne et vin (Montpellier SupAgro)  
Laurea Specialistica in Scienze Viticole ed

Enologica à L'Università Degli Studi di Torino  
Italien - Français - Anglais  
Expérience : Maître de chai, Château Léoville Las Cases

### Tino Milcendo

06 86 55 87 85 tino.milcendeau@gmail.com  
42 rue Dupuy 16100 Cognac

### Marine Morel



06 74 60 16 17 - marinemorel15@gmail.com  
3 rue Graham Bell 33600 Pessac  
Ingénieur agronome - Anglais - Italien - Allemand  
Expériences : Stage (7 semaines) domaine Georges Vernay (Condrieu) : étude comparative de la complantation et de la pratique du surgreffage - Stage (6 mois) Avignonesi (Italie) : suivi phénologique et phytosanitaire, du régime hydrique, travaux au chai, au laboratoire, expérimentation en autonomie - Étude technique transversale viticole & œnologique de

la bodega Bodem avec Bordeaux Sciences Agro.  
*Mémoire : Impact de différents types de macération, appliqué à deux niveaux de maturité différents sur le profil du Sangiovese, dans un contexte biodynamique*

**Romain Neau** romain.neau@gmail.com

#### Anouk Pilet



06 40 12 69 04 - anouk.pilet@gmail.com  
43 bis rue de Vincennes 75010 Paris  
Ingénieure chimiste DUT Chimie  
Anglais - Italien - Allemand - Espagnol  
Expériences : Laboratoire - R&D œnologie (Universités de Geisenheim, Saragosse et Lisbonne) - Vinifications Châteaux Montrose et Palmer - Scamark, comme ingénieure qualité Vins

*Mémoire : Influence de la correction azotée des moûts de raisin sur les cinétiques fermentaires, la sécurité microbiologique et le profil aromatique de vins.*

Souhaits : Production - Maître de chai

Lieu : Bassin parisien - Italie

#### Léna Plusquellec



06 35 44 79 07 - lena.plusquellec@gmail.com  
3 lotissement Bel Air II 29650 Botsorhel  
DUT Génie biologique op. indus. agroalim. et biol.  
Ingénieur agronomie sp. viti - œno (BSA)  
Anglais

Expériences : Stage ingénieur Château Lafite Rothschild : Conservation de la pérennité du vignoble (génétique et lutte contre les dépérissements), 6 mois / Stages DNO-ingénieur : Chef d'équipe viticulture 3 mois au Château Couhins (Pessac-Léognan) et vinifications 3 mois, Domaine Serene Winery (Willamette Valley, USA) / Château du Breuil (Beaulieu-sur-Layon, 49) : viticulture, 1,5 mois

*Mémoire : Étude de l'influence du temps de macération préfermentaire à froid sur Pinot noir*

Souhaits : Conseil - R&D - Production - Lieu : France - Étranger

#### Clémence Potier



07 86 42 75 66 potierclemence.pro@gmail.com  
Étoile Pourret 33330 Saint-Émilion  
DUT Génie biologique (option IAB)  
Licence en Biotechnologie

Expériences : Stages Assistante maître de chai Travaux - viticoles (échar dage, épamprage et éclaircissage) - Stages R&D produits œnologiques (Laffort)

*Mémoire : Incidence de la suppression d'un anti-Botrytis sur une parcelle de Merlot*

Souhaits : Propriété familiale à Saint-Émilion

#### Benjamin Poulain



06 22 52 53 46 - Benjaminpoulain47@gmail.com  
Le Bourg 47340 Sauvagnas  
Licence biologie - Anglais

Expériences : Stage (6 mois) Château Lafaurie Peyraguey) - Deux stages courte durée Château Lauduc - Multiples travaux saisonniers

*Mémoire : Étude de différentes modalités de pré-culture dans l'optique de limiter l'acidité volatile sur moût liquoreux*

Souhaits : Doctorat

#### Estelle Ruiz (née Durand)



06 58 83 12 25 - durand24estelle@gmail.com  
83 rue de Verdun 33140 Villenave d'Ornon  
Licence Science de la vie - Anglais  
Expériences : Stage viticulture Ets J.P Moueix  
Stage DNO vinification Château de la Louvière - Stage DNO (6 mois) Domaine de La Janasse - Conseillère vendeuse « Ma petite cave (Mérignac)

*Mémoire : Comparaison de cuvées vinifiées avec et sans rafles*

Souhaits : Commerce - Marketing - Lieu : International

#### Manon Rajaonah

manon.rajaonah@gmail.com

#### Jules Stoquart



06 15 95 09 12  
jules.stoquart@gmail.com  
5 chemin des Douves 33480 Avensan  
DUT Génie biologique op. indus. agroalim. et biol.  
Licence des Sciences de la Vigne (IUVV Dijon)  
Anglais - Italien

Expériences : Cave de Tain / Chambre d'agriculture du Rhône / Château Corbin / Château Lagrange

*Mémoire : Influence de différentes modalités d'effeuillage sur la composante qualitative et quantitative des raisins et des vins de Merlot et Cabernet-Sauvignon*

En poste à Château Lagrange (Médoc) comme Responsable Recherche et Développement/Chargé de missions

#### Jun Tada



+81 80 56 70 97 69  
jun.tada@sapporobeer.co.jp  
331-14 Matsumoto, Isawa-cho, Fuefuki-shi,  
Yamanashi 406-0021, Japon  
Master en ingénierie  
Japonais - Français - Anglais

Expériences : Chiba Brewery (5 ans) - Okayama Winery (4 ans) - Château La Gaffelière (3 semaines, 2018) - Domaines Denis Dubourdieu (6 mois, 2019)

*Mémoire : Expérimentations sur le vin blanc sec concernant la conservation du glutathion et le dégagement des composés thiols du Sauvignon blanc*

En poste chez Sapporo Breweries LTD

#### Nicolas Vergez



06 95 22 77 79  
chateaulacassagneboutet@gmail.com  
Château La Cassagne-Boutet 33390 Cars  
Dud - BTSA viticulture - œnologie  
Anglais

Expériences : En qualité de gérant, j'exerce en tant que chef d'exploitation depuis 2012 au sein d'une propriété familiale Direction, gestion, travaux viti-vinicoles, commercialisation sont autant de mes prérogatives quotidiennes

Souhaits : Direction technique

Lieu : Médoc

#### Laurie Vincent



06 89 06 15 83 - laurie.vnt@gmail.com  
105 chemin du Coquillat 33850 Léognan  
Licence Biologie sciences du vivant  
Anglais

Expériences : Stage Licence viticulture (3 mois, 2017) Château Haut-Bailly (Pessac-Léognan) - Stage DNO vinification (3 semaines, 2018) Château de Cérons (Graves) - Stage DNO (6 mois, 2019) Château Latour-Martillac (Pessac-Léognan)

*Mémoire : Influence d'un échar dage double face sur une parcelle de Sauvignon blanc dans le but d'améliorer la maturité et la qualité aromatique*

Souhaits professionnels : Production - Conseil

Lieu : France - Étranger

#### Maria Zavlyanova



06 37 50 49 22 - maria.zavlyanova@outlook.com  
19 bd Jean Mermoz  
35136 Saint-Jacques-de-la-Lande  
Ingénieur  
Français - Anglais - Russe

Stage exploitations viticoles (Beaujolais, Italie) - Stage laboratoire de recherche

*Mémoire : Comparaison de l'impact des différentes techniques de vinification sur la couleur du rosé, à partir du cépage Sangiovese*

*Souhait : R&D - chef de projet - conseil - Lieu : Région bordelaise*



## Baptêmes de promotion Association des œnologues de Bordeaux

- 1986 Calvet
- 1987 Château Lagrange
- 1988 Pierre Martin
- 1989 Jean Laffort
- 1990 Barton et Guestier
- 1991 Baronne Philippine de Rothschild
- 1992 Pierre Cardin
- 1993 KHS Klöckner • Holstein • Seitz
- 1994 Dourthe - Kressmann - Groupe C.V.B.G.
- 1995 Château Chasse Spleen - Groupe Taillan
- 1996 Saint-Vincent
- 1997 La Girondine
- 1998 Château Monbazillac
- 1999 Château Rauzan-Ségla
- 2000 Michel Rullier
- 2001 Christian Radoux
- 2002 Plain-Point
- 2003 Michael Paetzold
- 2004 Thierry Bergeon Embouteillage
- 2005 André Lurton
- 2006 Ville de Bordeaux
- 2007 Lamothe-Abiet
- 2008 Château Lynch Bages
- 2009 Château Malartic-Lagravière
- 2010 Château Léoville Poyferré
- 2011 Château Kirwan
- 2012 Château Soutard
- 2013 Château Couhins (Inra)
- 2014 Château La Lagune
- 2015 Château Angélys
- 2016 Tonnellerie Taransaud
- 2017 Château Carbonnieux
- 2018 Château Calon Ségur
- 2019 Château de Ferrand

Institut des sciences de la vigne et du vin  
210 chemin de Leysotte CS 50008 33882 Villenave d'Ornon (France)  
Tél. : +33 (0)5 57 57 58 58  
[www.isvv.u-bordeaux.fr](http://www.isvv.u-bordeaux.fr) - [isvv-scolarite@u-bordeaux.fr](mailto:isvv-scolarite@u-bordeaux.fr)



Mentorat - Emploi - Dégustation - Matinée des œnologues de Bordeaux  
Ateliers / débats - Afterworks - Œnofil d'actu - ŒnoAmbassadeurs  
Agenda / Annuaire - Baptême de promotion



**ASSOCIATION DES ŒNOLOGUES DE BORDEAUX**  
créatrice de liens depuis 1966



Association des Œnologues de Bordeaux  
ISVV - 210 chemin de Leysotte CS 50008 33882 Villenave d'Ornoix (France)  
[www.oenologuesdebordeaux.com](http://www.oenologuesdebordeaux.com) - [contact@oenologuesdebordeaux.com](mailto:contact@oenologuesdebordeaux.com)  
+33 (0)7 79 92 35 95