



CHATEAU PAVIE MACQUIN

1^{ER} GRAND CRU CLASSÉ

CENOLOGUES DE BORDEAUX

PROMOTION 2023

In principio erat Albertus

Au commencement était un homme Albert Macquin né en 1952.

Grand initiateur et vulgarisateur du plant greffé, il sauva le vignoble ruiné par le phylloxéra.

En 1885, il produit 20 000 greffes. En 1886, 200 000. Et en 1887, plus d'un million !

Il attache son nom à cette propriété en 1892 et les propriétaires actuels en sont les descendants directs.

Et c'est en ce lieu que j'ai l'honneur d'accueillir la nouvelle promotion d'œnologues entourée de vos anciens que je salue et remercie.

Œnologue : le mot est lâché et quel mot plein de promesses.

Son étymologie nous dit tout.

Oïnos : le vin ! Comme le disait le grand poète grec Alcée : 'Εν οἴνω ἀλήθεια : in vino veritas.

Vous êtes appelés à dévoiler ce qui est encore latent, ce qui est caché dans le sang de la vigne.

Et Logos : le Verbe ! C'est mieux qu'un simple nom commun, c'est un engendrement, ce qui donne du sens, ce qui donne vie !

C'est ce à quoi vous allez être voués et pour lequel vous allez vous dévouez : donner une âme à nos terroirs, révéler la vérité des sols.

Transcender votre savoir scientifique et ses bases indispensables, pour ne pas tomber dans l'ésotérisme et les nouvelles modes en cours. Vous êtes appelés à être des femmes et des hommes de goût : nous restituer la saveur de la terre. En des facettes multiples : la puissance, l'énergie, la distinction, la douceur veloutée, la subtilité lumineuse, les fleurs, les éclats de fruits rayonnants, les épices et même les amers à condition qu'ils soient nobles, un baiser de fraîcheur, la minéralité, un sourire généreux...

Vous êtes en mission ! Andiamo !

Merci à vous tous.

Nicolas Thienpont, Fonction



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 38^{ème} 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 les portes de son domaine pour accueillir cette cérémonie.

Cette année, nous avons l'honneur d'être accueilli au sein du Château Pavie Macquin, Premier Grand Cru Classé à Saint Emilion. Ce cru doit son nom à Albert Macquin, un grand visionnaire qui a fait connaître les plans greffés dans la lutte contre le phylloxéra et a promu la vitis Berlandieri moins sensible à la Chlorose. L'attachement à la qualité et le soin apporté au terroir continue à travers les générations qui se sont suivies et au travers la gestion actuelle du Château par Monsieur Nicolas Thienpont, garant de la précision et de l'excellence.

L'association des Œnologues de Bordeaux remercie infiniment toute l'équipe de Château Pavie Macquin pour l'accueil qu'il nous réserve, pour sa confiance en l'organisation de cette cérémonie. La promotion 2023 portera désormais son nom et nos futurs œnologues seront ses fidèles ambassadeurs.

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

BAC CHLOË

3 La Grezere Ouest
33210 Coimères
07 88 63 56 79
chloe.bac33@hotmail.fr

Licence de Biologie
Anglais, Espagnol
03.12.1998

Expériences : 2022 : Stage fin d'études DNO Château d'Arche • 2021-2022 : Projet tutoré pour le château Yquem : "Impact du tout cuivre sur les raisins botrytisés" • 2021 : Stage de vinifications domaine Pontet Bel Air

Mémoire : Typicité d'un vin liquoreux de Sauternes, vinifié en Wine Globe.

Souhait : Je souhaite acquérir de l'expérience au sein de propriétés viticoles. Mon souhait serait de pouvoir effectuer cela à travers les vignobles du Nouveau Monde viticole (Californie, NZ, Australie), afin de découvrir des méthodes et technologies différentes, d'améliorer mon anglais, et de développer une ouverture d'esprit face à la filière viti-vinicole.

Lieu : à court terme : à travers le monde, et à long terme : région Aquitaine

Dédicace :

CADIOU EMMELINE

16 Allée des Capucines
Rsdce du Lys - 80000 Amiens
06 65 28 41 42
emmeline80.cadiou@gmail.com

Ingénieur Agroalimentaire + Master P2Food
Anglais
07.07.1995

Expériences : 2022 (Stage de 6 mois) : Assistante maître de chai, Domaine Terre Fauve (31) : 12 ha • 2022 (projet tuteuré) : En collaboration avec le Château d'Yquem : « Impact du tout cuivre sur les raisins botrytisés » • 2021 (Stage d'un mois) : Ouvrier de chai, Château du Cros (33) : 70 ha • 2020 (CDI) : Assistante qualité en agroalimentaire, Moulin des moines (67)

Mémoire : Recherche sur les arômes et le potentiel de garde des vins rouges issus du cépage négrette.

Souhait : Je souhaite avoir un poste au chai pour les vinifications dans différents domaines du monde. En Septembre 2023, ce sera la Turquie, en Février 2024, l'Australie, et en Septembre 2024 le Canada (je l'espère).

Lieu : Attirance pour les nouvelles régions viticoles (ex : Bretagne)

Dédicace :

COLTORTI FEDERICO

228 rue de Suzon
33400 Talence
07 65 62 06 13
federico.coltorti52@gmail.com

Diplôme d'Agronome Viticulture-Œnologie
Italien, Espagnol, Anglais
17.06.1995

Expériences :

- Assistant R&D : Château Palmer, Grand Cru Classé de Margaux, Bordeaux
- Stage DNO : Château Giscours, Grand Cru Classé de Margaux, Bordeaux
- Responsable production : INALTO SARL, Ofena (Italie)
- Assistant Œnologue : COUSINO MACUL, Santiago du Chili

Mémoire : Nouvel itinéraire technique pour une meilleure catégorisation et valorisation des vins de presse de Château Palmer.

Souhait : Directeur technique

Lieu : France (Bordeaux, Loire, Languedoc)

Dédicace :

DE KERHOR ADÉLAÏDE

56 av. du Jeu de Paume
33200 Bordeaux
06 59 91 61 86
adelaidedekerhor@gmail.com

Ingénieur Agronome Viticulture-Œnologie
Espagnol, Anglais
20.01.1996

Expériences : 2022 : Maison E. Guigal, stagiaire DNO • 2021 : Château Grand-Puy-Lacoste, stagiaire DNO • 2019 - 2021 : Vinventions- apprentie ingénieur en Œnologie • 2018 : Bureau Laurent Quancard, assistante courtier en vin • 2018 : Laffort / laboratoire Sarco, Technicienne de laboratoire • 2017 : Domaine de Chevalier, Ouvrière vitivinicole .

Mémoire : Les effets de la température et de la durée de macération post-fermentaire à chaud sur la composition tannique et la sucrosité des vins rouges secs de Syrah de Côte-Rôtie.

Souhait : Œnologue dans une propriété viticole. Plus tard, j'aimerais travailler en tant qu'Œnologue conseil.

Lieu : Région bordelaise

Dédicace :

BERTUCCI FEDERICO

Via Caterina Troiani 9
Rome 00144
07 54 46 00 86
fbertucci9@gmail.com

Œnologie & Viticulture
Italien, Anglais
03.10.1994

Expériences :

- Assistant œnologue (2017-2018) - « Cantine Patria » (Etna, Sicile)
- Œnologue (2018-2020) - « Palmento Costanzo » (Etna, Sicile)

Mémoire : Caractérisation du débouillage sur moûts rouges : impact technologique et sensoriel sur les vins de goutte.

Souhait : Directeur technique

Lieu : Bordeaux

Dédicace :

CAILLOT JEAN-FLORENT

31 impasse de la brûlée
21200 Ste-Marie-la-Blanche
06 38 27 13 09
caillotjeanflorent@yahoo.fr

Ingénieur agronome Viticulture-Œnologie
Français
08.09.1999

Expériences : Stagiaire œnologue-ingénieur au Domaine de la Gabillière (Amboise) de juin à novembre 2022 pour suivre une expérimentation de bio-acidification et d'acidification chimique sur Sauvignon blanc et les vinifications en rouge, blanc, rosé et crémant. • Ouvrier de chai à la Bodega Diamandes (Mendoza-Argentine) de mars à mai 2022 pour le suivi des vendanges. • Ouvrier et stagiaire vitivinicole aux Domaines Michel Caillot (Meursault), Château Bellegrave (Pomerol) et Château du Taillan.

Mémoire : Techniques de bio-acidification et d'acidification chimique sur sauvignon blanc en appellation touraine

Souhait : Reprise de Domaine viticole

Lieu : Meursault (21190)

Dédicace :

COPERET PIERRE-ANTOINE

Château de Crain
33750 Baron
06 01 64 72 18
pierrecoperet@gmail.com

Ingénieur agronome
Anglais
23.11.1998

Expériences :

- Viticulteur sur l'exploitation familiale
- Divers stages en viti-œno

Mémoire : Etude comparative de différentes méthodes d'extraction en vinification de vin rouge au Château La Confession et Cap Saint-Georges.

Souhait : Viticulteur

Lieu : Gironde

Dédicace :

DELPECH JULIE

Clermont-Ferrand
07 77 06 85 58
delpech.julie@outlook.fr

Ingénieur agronome Viticulture-Œnologie
Anglais, Allemand
20.10.1998

Expériences : Stages en production en AOC Blaye, AOC Côtes-d'Auvergne et AOC Pessac-Léognan.

Mémoire : Vinification des blancs en barrique avec levures indigènes Incidences techniques et organoleptiques

Souhait : Production / R&D

Lieu : Auvergne, Nouvelle-Zélande et selon les opportunités

Dédicace :

BOUCHET ANNE

10 impasse du cercle
33650 Saucats
06 59 58 75 73
anne.bouchetm@gmail.com

Licence de Biologie, Ingénieur agronome
Anglais, Espagnol
17.04.1996

Expériences : Cinq campagnes de vendanges et vinifications au cours de stages ou d'emplois, en laboratoire, à la vigne et au chai, dans différentes appellations de Bordeaux : Château de France (Pessac-Léognan), Château Beaugard et Petit-Village (Pomerol), mais aussi dans des régions et pays différents.

Mémoire : Intérêt organoleptique de l'addition de rafles lors de la vinification de Merlot.

Souhait : Dans la production: maître de chai, assistante de direction... ou dans la R&D

Lieu : Rive gauche sud de Bordeaux

Dédicace :

CARTERON THÉO

20 Rue Marc Sangnier
33400 Talence
07 78 90 65 88
theo.carteron@gmail.com

Licence de Chimie et DUT mesure physique
Anglais
07.01.1999

Expériences :

- 2023 (7 mois) Assistant maître de chai au Château Nenin
- 2022 (2 mois) : Ouvrier de chai au Vignoble YUNG
- Assistant de laboratoire au Laboratoire Œnologique Aquitaine
- Depuis 2020 : Préparateur de commande en grossiste pharmaceutique

Mémoire : Etude sur les caractéristiques et le devenir des derniers vins à l'écoulage des cuves après macération post-fermentaire.

Souhait : Une vinification pour acquérir de l'expérience (plutôt en blanc), puis être assistant directeur technique ou maître de chai. Ou être en Recherche et développement (j'ai postulé à l'école doctorale).

Lieu : Nouvelle Aquitaine

Dédicace :

DE BROSSES THIBAUT

Château de Morinat
33240 Salignac
06 61 90 79 24
thibaultdb33240@gmail.com

Licence de Biologie
Anglais
14.09.1998

Expériences :

- 10 semaines : Union des producteurs de St Emilion
- 4 semaines : Château Bouscaut
- 5 mois : Château de Cérons
- Fils de Viticulteur : participation à toutes les tâches de la production à la vente

Mémoire : Réduction de l'apport de SO2 durant l'élevage des vins rouges en contrôlant l'oxygène dissous.

Souhait : Directeur technique

Lieu : Région bordelaise, rive droite

Dédicace :

DIMAKI MARIA

Fleming 15-17,
33000, Kalamaria,
Thessalonique, Grèce
07 45 35 50 30
mariadimaki@protonmail.com

Licence de chimie
Grec, Anglais, Allemand, Espagnol
12.02.1998

Expériences :

- Stage au Château Latour
- Stage à La Rose Figeac
- Volontariat dans un domaine en Grèce : Manolesakis Estate

Mémoire : Etude comparative du tressage et du rognage sur les caractéristiques globales de la vigne.

Souhait : Equipe laboratoire au château Haut-Brion, automne 2023

Lieu : À long terme : Grèce

Dédicace :

DOMINIQUE  **GABIN**

★ 4 allée des Tournesols
17100 Saintes
☎ 06 02 22 64 94
✉ gabindominique@orange.fr

📄 Ingénieur Agronome
🇫🇷 Anglais
📅 28.06.2000

Expériences :

- Stage au Château Guadet, Saint-Émilion
- Stage DNO au domaine J.A. Ferret, Fuisse
- Stage d'ingénieur à l'Agroscope, Suisse

Mémoire : Recherche sur les conditions favorisant l'apparition de la typicité grillée des vins blancs de Chardonnay.

Souhait : Production, R&D

Dédicace :

FAN  **TENGWEN**

★ 40 Rue Fondaudège
33000 Bordeaux
☎ 06 50 30 60 84
✉ fantengwen@yahoo.fr

📄 Master 2 Wine Marketing and Management
🇫🇷 Chinois, Anglais
📅 16.07.1987

Expériences :

- Stage découverte vinification vin rouge au Château Montrose (St-Estèphe)
- Stage de 6 mois DNO 2 au Château La Conseillante (Pomerol)
- Directrice générale de 8 ans chez Négocier TONVIN & CIE

Mémoire : Acidification biologique pendant la phase préfermentaire d'un vin rouge de merlot en vinification intégrale, à l'aide de levures sélectionnées non Saccharomyces Lachancea thermotolerans Concerto

Souhait : Œnologue conseil, Directrice technique

Lieu : Région Bordelaise

Dédicace :

HÉRAUD  **ALICE**

★ 20 rue du Picergent
16200 Sigogne
☎ 06 04 59 41 09
✉ heraud.alice@gmail.com

📄 Ingénieur Agronome Viticulture-Œnologie
🇫🇷 Anglais
📅 06.09.2000

Expériences : J'ai travaillé dans différents domaines viticoles, tels que le château La Garde et l'exploitation cognaçaise familiale. Je vais réaliser mon stage de fin d'étude ingénieur au centre de recherche Kearney Agricultural en Californie.

Mémoire : Influence et comparaison des cuves tronconiques classiques et inversées sur la vinification de raisins issus de Merlot et Cabernet Sauvignon.

Souhait : J'aimerais réaliser des vinifications à l'étranger ou dans d'autres régions viticoles françaises, et avoir une expérience dans la production de divers spiritueux, avant de travailler dans la production de vins et spiritueux.

Lieu : Cognac, après une expérience à l'étranger et en France.

Dédicace :

LABORDE  **PABLO**

★ 30 allée Pierre de Villepreux
33160 St-Aubin du Médoc
☎ 06 62 99 75 38
✉ pablo.g.laborde@gmail.com

📄 Licenciatura en enología (DNO argentin)
🇫🇷 Espagnol, Anglais, Portugais
📅 30.06.1985

Expériences :

- 5 ans chez LVMH en Argentine et en Espagne comme senior wine maker et directeur technique
- Directeur technique des propriétés Tresasury Wine Estate

Dédicace :

DONAPETRY  **THOMAS**

★ 15 Rue Paul Cézanne
16100 Cognac
☎ 06 09 28 91 81
✉ thomasdonapetry@gmail.com

📄 Ingénieur Agronome
🇫🇷 Anglais, Espagnol
📅 08.06.1998

Expériences :

- Ouvrier de chai au Domaine Lafage (stage Purpan)
- Assistant Maître de Chai à Potomac Point Winery (USA, stage Purpan)
- Chef de projet HVE à Maison Ferrand (stage Purpan)
- Ouvrier de chai au Château Pape Clément (stage DNO 1)
- Responsable projet R&D à la Maison Rémy Martin (stage DNO 2)

Mémoire : Caractérisation de la force d'arrachage et étude du lien avec les indicateurs de maturité texturale et de maturité œnologique à la viticulture cognaçaise.

Souhait : Maître de chai, directeur technique, conseiller

Lieu : Cognac

Dédicace :

GARCIA  **GUILLAUME**

★ 67 chemin de la Croix de Barry, 83330 Le Beausset
☎ 06 74 74 85 22
✉ guillaugarcia01@gmail.com

📄 Ingénieur Agronome Viticulture-Œnologie
🇫🇷 Anglais
📅 29.04.1999

Expériences :

- Stage (3 mois) au Château de Pibardon
- Stage (2 mois) en traction animale au Château Pape Clément
- Stage (2 mois) au Centre du Rosé
- Stage (6 mois) au Domaine Tempier
- Saisonnier viticole au Château Luchey Halde
- Ouvrier de chai à la Bastide de la Ciselette

Mémoire : Étude de l'effet du porte-greffe (41B, Rupestris du Lot, 110R) sur le cépage Mourvèdre

Souhait : Expérience à l'étranger ou poursuite sur une thèse en viticulture

Lieu : Selon les opportunités, dans le sud-est à long terme

Dédicace :

JUARISTI  **BEÑAT**

★ 9 rue d'Aguerría
64122 Urugne
☎ 07 71 81 99 81
✉ benat.juaristi59@gmail.com

📄 Licence biologie
🇫🇷 Espagnol, Anglais, Basque
📅 17.02.1995

Expériences :

- Stage de fin d'études Domaine OTT
- Assistant maître de chai en Australie Pipers Brook
- Ouvrier de chai Château Fonbrauge

Mémoire : Impact de l'utilisation de bentonite dans le vignoble : effets sur le stress hydrique et l'échaudage.

Souhait : Reprise du domaine familial

Lieu : Hagetaubin

Dédicace :

LAFORÉT  **BENJAMIN**

☎ 06 82 69 46 98
✉ b.laforet@angelus.com

📄 Master sciences de la vigne et du vin ISVV
🇫🇷 Anglais, Italien
📅 21.12.1994

Expériences :

- Responsable vinification au Château Bellevue
- Responsable viticole et Recherche et développement au Château Angélus

Dédicace :

EYMARD  **MATTHIEU**

★ 1 chemin de chez Gaury
16200 Gondeville
☎ 06 83 09 59 69
✉ matthieymard@gmail.com

📄 Licence de Chimie
🇫🇷 Anglais
📅 20.06.1997

Expériences :

- Stage de découverte vinification au Château Lynch-Bages
- Stage de DNO aux Etats-Unis à Cathiard Vinyard

Mémoire : Incidences technologiques et organoleptiques d'une acidification à différentes périodes de vinification dans l'élaboration d'un vin rouge élaboré à partir de Merlot.

Souhait : Vinifications à l'étranger

Lieu : Australie, Amérique du Sud

Dédicace :

GÉRARD  **AMÉLIE**

★ 60 rue des Moulineaux
92150 Suresnes
☎ 06 86 31 36 42
✉ amelie.gerard@outlook.fr

📄 Ingénieure agronome
🇫🇷 Français
📅 23.06.1999

Expériences : Stages dans la production de vin et à l'Université dans le milieu de la recherche.

Mémoire : Impact des galets roulés sur le micro climat de la baie et conséquences sur la maturation du raisin ainsi que sur la qualité du vin.

Souhait : Travailler dans la production

Lieu : Bordeaux ou côtes du Rhône

Dédicace :

KIYOMICHI  **DAIKI**

☎ 06 72 22 77 52
✉ dkiyo08@gmail.com

📄 Master of Environmental Sciences (Japon)
🇫🇷 Japonais, Anglais
📅 10.08.1988

Expériences : Depuis 2013 : Travail dans la société de boissons alcoolisées et non alcoolisées (KIRIN Holdings Co., Ltd) et chercheur dans le vin (GCMS(MS), LCMS(MS), analyse chimique, développement de méthode de dosage, etc.).

Expériences de la vinification en Australie (Barrosa), France (Bordeaux et Bourgogne) et au Japon (Nagano et Yamanashi).

Mémoire : La sélection clonale privée du Merlot et l'étude d'une parcelle de comportement de Cabernet-Sauvignon.

Souhait : Chercheur ou vitiificateur

Lieu : Japon, France, Australie, Nouvelle-Zélande

Dédicace :

LASSERRE  **LÉA**

★ 14 route de Lesparre
33180 St-Seurin de Cadourne
☎ 06 49 37 58 59
✉ lassere.lea@gmail.com

📄 Licence Science de la vie
🇫🇷 Anglais, Espagnol
📅 12.10.1998

Expériences :

- Stage (6 mois) au Château Olivier
- Stage DNO 1 au Château Lynch Bages
- Ouvrier viticole au Château Malartique Lagravière
- Stage en laboratoire œnologique Œnolab à Lesparre-médoc
- Ouvrier viticole au Château Phélan Segur
- Stage vinification au Château Phélan Segur

Mémoire : Comparaison de méthodes pour la séparation des jus lors du pressurage en blanc : polyscan® et pH-mètre.

Souhait : Assistant maître de chai, Maître de chai

Lieu : Bordelais

Dédicace :

LOISEAU CAMILLE



La Beaume Champ Gravier 63460 Artonne
06 72 97 24 70
camille.loiseau.63460@outlook.fr
Ingénieur agronome
Anglais, Italien
21.12.2000

Expériences : 2021 : Stage de 4 semaines au Domaine Paget (exploitation viticole, Loire)
2022 : Stage de 4 mois à la Fattoria Sardi (exploitation viticole, Italie)
Mémoire : Effet de la fertilisation foliaire sur la teneur en azote assimilable du moût et la fermentation alcoolique de raisins de vermentino.
Souhait : Voyager et travailler au Québec.
Lieu : Exploitation dans la région de Montréal.

Dédicace :

MERCKEN KAREL



Daalstraat 46 3740 Bilzen, Belgique
32 494 42 72 99
karel.mercken@hotmail.com
Master : Science de la vigne et du vin
Néerlandais, Anglais, Allemand
15.11.1995

Expériences : DNO : Domaine Faiveley à Nuits-Saint-Georges (6 mois) et Le Pin à Pomerol (2 mois)
Stages Master: Projet VitAdapt à l'ISVV (6 mois) et Union Champagne à Avize (5 mois)
Mémoire : L'évaluation de l'impact sur une vendange de Pinot Noir d'un séjour de 48h en chambre froide à 10°C.
Souhait : Œnologue / Consultant - Viticulteur
Lieu : Belgique, Allemagne, Luxembourg, France

Dédicace :

OLLIVIER LAURIE



356 rte de Toulouse, Rsdce le Carré de Jade, App 202, 33130 Bègles
07 50 23 64 40
laurie.ollivier@hotmail.com
Licence de Biologie
Anglais, Allemand
13.07.1999

Expériences : 2022 (6 mois) Château Haut Brion • 2021 (2 mois) Château Dauzac • 2021, Château Yquem, 12 mois de projet tuteuré sur la réduction du SO2 en liquoreux • 2020 (1 mois) INRAE, MycSA, Trichothécènes de Fusarium graminearum
Mémoire : Réduction du rendement alcool/sucre au cours de la fermentation alcoolique de moût de raisin par stratégie microbiologique.
Souhait : Je souhaite enrichir mes connaissances par le biais d'expériences multiples que ce soit au sein de la production de vin, de spiritueux, ou encore de produits œnologiques. J'aimerais également perfectionner mon anglais et ma culture du vin à l'étranger si j'en ai l'occasion.
Lieu : Région Bordelaise, Nouveau monde (Californie, NZ, Afrique du Sud)

Dédicace :

SORA LEONARDO



Via Roma n. 27 Foresto Sparso 24060, Italie
+39 366 7457259
leonardo.sora@hotmail.it
Université d'Œnologie et Viticulture (Italie)
Italien, Anglais
15.02.1998

Expériences : Stage Château Montrose, Saint-Estèphe • Stage Champagne Bénard-Pitois • Œnologue Contadi Castaldi, Franciacorta, Italie • Assistant œnologue Costaripa Mattia Vezzola metodo classico, Italie • Hospitality specialist Bellavista, Italie • Stage viticole Ferrari, Italie • Co-auteur du livre « The Perfect Shape » (avec VetriSpeciali et Bellavista)
Mémoire : Optimisation du rapport feuilles/fruits de la vigne par écimage et éclaircissage en réponse au changement climatique actuel - Château Montrose.
Souhait : Œnologue conseil, maître de chai, assistant maître de chai/directeur technique, responsable de production, négociant
Lieu : Champagne, Bordeaux, Bourgogne, Italie

Dédicace :

MAGNIÉ ADÈLE



7 impasse Saint Pierre 16130 Saint Fort sur le Né
06 84 71 65 12
adelemagnie@gmail.com
Master Sciences de la Vigne et du Vin
Français
01.02.1998

Expériences : Stage : Domaine de Garancille, Charente
Stage : Chateau Bouscaut, Grand Cru Classé des Graves à Cadaujac
Stage : Chambre d'Agriculture de Segonzac, Intégration de techniques de biocontrôle contre les maladies cryptogamiques dans le vignoble de Cognac.
Stage : Station Viticole du Bureau National Interprofessionnel du Cognac. Suivi des variétés résistantes.
Mémoire : Gestion de l'azote au cours des vinifications des vins de distillations destinés aux eaux-de-vie de Cognac.
Souhait : Reprise de l'exploitation familiale dans la région de Cognac
Lieu : Cognac

Dédicace :

MILATE KÉVIN



15 impasse des camélias 33140 Villenave d'Ornon
06 16 30 29 98
kevin.milate@gmail.com
Espagnol
Anglais
05.06.2000

Expériences : Stage au Château de France à Pessac-Léognan
Stage au Château Couhins INRAE
Stage au Château des gravières à Portets
Mémoire : Etude comparative de différents itinéraires de complémentation azotée des moûts carencés de Sémillon au château de France.
Souhait : Assistant maître de chai, maître de chai, œnologue conseil
Lieu : Région bordelaise ou partout en France ou en Espagne

Dédicace :

PIAÏ ALEXIA



14 rue du Val d'Auloue 32410 Castera Verduzan
06 08 83 29 14
alexia.piai@gmail.com
Licence de biologie
Français
25.07.1999

Expériences : Expérience significative dans la viticulture avec une implication dans l'exploitation familiale. Première expérience de vinification, en conventionnel, dans une exploitation viticole du Gers (50 000 hL par an). Deuxième expérience (6 mois) dans un domaine de 18 hectares en agriculture biologique et biodynamique du Gers (moins de 500 hL).
Mémoire : Etude globale des fermentations alcooliques, conduites dans le chai du domaine de Herrebouc.
Souhait : Conseil, Maître de chai
Lieu : Gers

Dédicace :

VALET SACHA



La Pénotière 44210 Pornic
06 89 28 62 86
sachavalet00@gmail.com
Ingénieur en Viticulture et Œnologie
Anglais
22.04.1998

Expériences : Stage en viticulture et œnologie au Château Latour-Martillac (DNO)
Stage en viticulture et œnologie à l'Agroscope sur les systèmes de production à moindre coûts (Ingénieur - Bordeaux Sciences Agro)
Mémoire : Comparaison de deux méthodes d'extraction des composés phénoliques : Le remontage et le pigeage.
Souhait : Poste de cadre dans la production vitivinicole

Dédicace :

MAKANTASIS KONSTANTINOS



Thessalonique, Themi, thedwroy litsa 12B, 57001
07 52 89 88 05
makantasis.konstantinos@gmail.com
Ingénieur Agronome
Master en management
Anglais, Grec
30.05.1996

Expériences : Stage domaine Vulgaris, Grèce
Consultant agronome
Stage à St Emilion en prestation viticole
Stage Château Lynch-Bages, Pauillac
Mémoire : Etude comparative de deux techniques d'extraction des composés phénoliques entre un remontage classique et un utilisant R'pulse sur Merlot et Cabernet Sauvignon au château Lynch Bages
Souhait : Œnologue conseil et/ou recherche dans le domaine du management
Lieu : France ou monde

Dédicace :

MOREAU ETIENNE



178 bis av de la Boetie 33320 Le Taillan Medoc
06 30 83 79 16
etie.moreau@laposte.net
Ingénieur Agronome
Viticulture-Œnologie
Anglais
02.12.1998

Expériences : Stage mémoire ingénieur IFV Angers
Stage mémoire DNO Château Angéhus
Technicien viticole et Assistant de vinification (Constantia Glen, Cave R&M)
Technicien viticole (GDON Libournais)
Ouvrier agricole
Stage Technicien de laboratoire (INRAE, BIOCEV)
Mémoire : Mise en place d'une sélection massale de Cabernet franc
Souhait : Poste polyvalent dans la production
Lieu : Val de Loire, Bordeaux, Occitanie

Dédicace :

RAMZAC JULIE



14 allée des Marguerites 33140 Villenave d'Ornon
06 47 45 10 62
j.ramzac@gmail.com
Ingénieur agronome
Viticulture-Œnologie
Anglais, Espagnol
26.06.1999

Expériences : Vendanges et vinifications au Québec, Château Lynch-Bages - Grand Cru Classé de 1855 (6 mois)
Chambre d'agriculture de la Gironde (6 mois)
Mémoire : Etude d'un pressurage sous atmosphère de gaz neutre avec le pressoir Inertys Bucher Vaslin sur Sauvignon blanc et Sémillon au Château Lynch-Bages.
Souhait : Vinifications en Australie puis retour en France dans la production
Lieu : Bordelais

Dédicace :

VIDAL ALAIN



17 lieu-dit Dubraud 33920 Saint Christoly de Blaye
06 12 73 16 47
alainvidal33@orange.fr
Ingénieur ENITA,
Master 2 de gestion
Anglais
06.06.1962

Expérience : 25 ans comme vigneron
Souhait : Maître de chai, chef de culture, responsable de domaine, consultant
Lieu : Monde entier

Dédicace :



Atlantique Emballage

CS 61611, 33072 Bordeaux Cedex
Tél : +33 (0)5 56 86 53 04 - Fax : +33 (0)5 56 86 30 50
www.atlantiqueemballage.fr



Concours Des Vins

Chai de Portier, 33710 Bourg-sur-Gironde
Tél : +33 (0)5 57 68 23 92 - Fax : +33 (0)5 57 68 23 92
www.challengeduvin.com / www.citadellesduvin.com



C.I.V.B - Conseil Interprofessionnel des vins de Bordeaux

1 cours du 30 Juillet, 33000 Bordeaux
Tél : +33 (0)5 56 00 22 66
www.bordeaux.com



Tonnellerie Boutes

8 Lapin, 33750 Beychac-et-Caillau
Tél : +33 (0)5 56 72 87 87
https://www.boutes.com



Diam

3 rue des Salines, 66400 Céret
Tél : +33 (0)4 68 87 20 20 - Fax : +33 (0)4 68 87 35 36
www.diam-bouchon-liege.com

Excell

25 rue Aristide Berges, 33270 Floirac
Tél : +33 (0)5 57 77 96 27
www.labexcell.com



Laffort œnologie

CS 61611, 33072 Bordeaux Cedex
Tél : +33 (0)5 56 86 53 04 - Fax : +33 (0)5 56 86 30 50
www.laffort.com



Taste It

Tél : +33 (0)7 83 18 30 20
E-mail : contact@taste-it.wine
www.taste-it.wine



Parsec

Centre Montesquieu, 1 allée Jean Rostand, 33651 Martillac Cedex
Tél : +33 (0)5 56 93 26 41
www.parsecsrl.net/fr



Union des Œnologues de France région Sud-Ouest

72 route de Branne, 33410 Cadillac
Tél : +33 (0)6 62 27 16 34
www.oenologuesdefrance.fr



Vigne et Vin Publications Internationales

38 rue Jean Pages, 33140 Villenave-d'Ornon
Tél : +33 (0)6 83 86 52 39
edition@vigne-vin.com



ISV

210 chemin de Leysotte CS 50008, 33882 Villenave d'Ornon
Tél : +33 (0)5 57 57 58 58
www.isvv.u-bordeaux.fr



Cet trombinoscope est réalisé et diffusé par l'Association des Œnologues de Bordeaux | Création : ©Alex de www.alexdesalins.com | Photos : ©Gauchier Dufau | ©7ONE WINE PRODUCTION



ŒNOLOGUES
BORDEAUX

ASSOCIATION DES ŒNOLOGUES DE BORDEAUX

ISV : 210 chemin de Leysotte, 33882 Villenave d'Ornon • 05 57 57 78 24 | 06 75 76 57 63 • contact@oenologuesdebordeaux.com • www.oenologuesdebordeaux.com