



SCIENCES, TECHNOLOGIES, SANTÉ (STS)

Master Sciences de la vigne et du vin

ECTS
120 créditsDurée
2 ansComposante
Institut
Universitaire de
la Vigne et du
Vin Jules GuyotLangue(s)
d'enseignement
Français

Parcours proposés

[> Vigne - Vin - Terroir](#)

Présentation

Cette formation de Master (Sciences de la Vigne et du Vin) ne présente qu'un parcours unique (Vigne-Vin-Terroir). Professionnalisante, pluridisciplinaire et de haut niveau, elle vise à répondre à la demande croissante de cadres et de spécialistes viti-vinicoles, à l'échelon national et international.

La formation est ouverte en formation initiale, formation continue, contrat d'apprentissage et/ou de professionnalisation.

La formation est sélective et présente une capacité d'accueil de 25 étudiants/apprenants par année de formation.

Formation avec accès santé : Non

Objectifs

A l'issue, du M1, les étudiants auront acquis un ensemble de connaissances et compétences leur permettant d'appréhender scientifiquement et techniquement les éléments clés de la viticulture moderne. A titre indicatif,

les étudiants titulaires de ce M1 seront capables (i) d'analyser l'influence du climat et de la géologie dans l'expression du terroir, (ii) de diagnostiquer le fonctionnement physiologique de la vigne (statut hydrique, nutrition carbonée et minérale, métabolisme et défense), (iii) de réaliser et décrire un profil de sol, (iv) d'analyser les propriétés agronomiques d'un sol en lien avec l'implantation du vignoble, (v) d'appliquer les méthodologies de zonage et (vi) d'appréhender les processus fermentaires appliqués aux technologies des vinifications. Ainsi, le caractère pluridisciplinaire et approfondi de cette formation leur confère une vision d'ensemble du secteur. De plus, les séances de travaux pratiques permettent aux étudiants de maîtriser certains outils photogrammétriques (cartographie GPS), informatiques (SIG) et d'utiliser certains appareils couramment employés en expérimentation au vignoble. Dans ce contexte, l'équipe pédagogique, par le biais de travaux pratiques, de TD intégrés, de projets tutorés, de visites d'entreprises et d'un stage obligatoire (un mois : 140 heures), s'attache à mettre en adéquation la théorie et la pratique.

Au cours de la deuxième année du parcours Vigne-Vin-Terroir, les étudiant.e.s finalisent leur cursus en acquérant des compétences nécessaires dans la caractérisation de terroirs viticoles, (zonage pédo-climatique, audit avec préconisations agroclimatiques). A l'issue de cette année de formation, les étudiant.e.s ont également acquis des connaissances concernant les appellations (organisation, aspects sociohistoriques, etc.) et les terroirs de régions viticoles à l'échelle nationale et internationale (facteurs pédoclimatiques, pratiques culturelles, etc.), ainsi que des compétences en dégustation et reconnaissance de



cépages. Les étudiant.e.s ont également complété leurs connaissances et compétences en protection raisonnée, intégrée et biologique, atout devenu indispensable dans le contexte d'une viticulture durable soucieuse de la protection de l'environnement. Grâce à un stage obligatoire de 4 à 6 mois (560 à 840 heures), a un suivi personnalisé de ce stage, aux rencontres avec des professionnels tout au long de cette année de formation (conférences, visites) et aux compétences acquises (anglais, préparation à l'embauche...), les étudiant.e.s ont également une connaissance du milieu viti-vinicole qui les rend compétitifs en terme d'insertion professionnelle.

Capacité d'accueil globale : 25 étudiants

Compétences acquises

Le diplôme de Master Vigne-Vin-Terroir permet aux étudiants d'acquérir 5 macro-compétences en 1ère année définies comme étant clés par les professionnels de la filière viti-vinicole :

- (1) Réaliser le diagnostic agronomique d'une parcelle viticole (UE1 et UE5) ;
- (2) Exposer / Analyser les stratégies technico-économiques adaptées à une viticulture durable (UE2 et UE6) ;
- (3) Identifier les caractéristiques vinicoles d'un terroir et les exposer (UE3) ;
- (4) Construire son insertion dans la filière viti-vinicole (UE4 et UE8) ;
- (5) Accompagner les acteurs de la filière viti-vinicole dans un contexte expérimental (UE7).

A l'issue de la 2ème année, 5 blocs de compétences seront acquis par les diplômés :

- 1) Maitriser le diagnostic d'une structure viti-vinicole dans le cadre d'un audit

- 2) Concevoir des stratégies technico-économiques adaptées aux problématiques d'une viticulture durable et à la réglementation en vigueur

- 3) Conseiller/Accompagner les acteurs de la filière viti-vinicole face aux enjeux de production actuels et futurs

- 4) Identifier et promouvoir les potentialités d'un terroir viti-vinicole

- 5) Construire son insertion dans la filière viti-vinicole

Organisation

Contrôle des connaissances

Les modalités de contrôle des connaissances (CT et CC) sont précisées pour chaque UE dans la rubrique de chaque micro-compétence (UC d'une même UE).

Attention : les UE ne sont pas compensables entre elles puisqu'elles correspondent à des macro-compétences fondamentales. En revanche, les micro-compétences (UC d'une même UE) se compensent entre elles.

Infos pratiques

En savoir plus

Sur la formation professionnelle et l'alternance : SEFCA

<https://sefca.u-bourgogne.fr/>



Programme

Organisation

La 1ère année du Master présente un enseignement de 136 heures CM, 228 heures TD, 125 heures TP et un stage obligatoire de 4 semaines (140 heures). Cet enseignement est réparti sur 2 semestres à raison de 4 UE par semestre.

La 2ème année du Master présente un enseignement de 70 heures CM, 128 heures TD, 193 heures TP et un stage obligatoire de 4 mois (560 heures) à 6 mois (840 heures). Cet enseignement est réparti sur 2 semestres à raison de 5 UE au 1er semestre et 1 UE (Stage) au 2ème semestre.

Vigne - Vin - Terroir

Master 1

SEMESTRE 1

	Nature	CMI	CM	TD	TP	TER	ECTS
BLOC 1 : REALISER LE DIAGNOSTIC AGRONOMIQUE D'UNE PARCELLE VITICOLE (PARTIE 1)	Bloc de compétences						8 crédits
Réaliser un zonage topo-climatique	Compétence						
climatologie	Matière		6h				
agroclimatologie	Matière		10h	4h	4h		
Réaliser un zonage pédologique	Compétence						
lecture de cartes géologiques	Matière		2h	2h			
histoire géologique du vignoble	Matière			2h			
Description des sols et zonage	Matière			5h	4h		
Acquérir et traiter des données	Compétence						
acquisition de données de terrain	Matière			4h	15h		
SIG	Matière			4h	20h		
statistiques	Matière			4h	16h		
BLOC 2 : EXPOSER/ANALYSER LES STRATEGIES TECHNICO-ECONOMIQUES ADAPTEES A UNE VITICULTURE DURABLE (PARTIE 1)	Bloc de compétences						6 crédits
Mettre en relation les pratiques viticoles et les objectifs de production	Compétence						
Pratiques viticoles (TER)	Matière			20h			
Gestion du sol	Matière		2h	4h			
BLOC 4 : IDENTIFIER LES CARACTERISTIQUES VINICOLE D'UN TERROIR ET LES EXPOSER	Bloc de compétences						8 crédits



Décrire les processus de vinification utilisés	Compétence						
Techniques de vinification	Matière	20h	10h				
Microbiologie du vin	Matière	10h					
Déguster un vin et en définir les descripteurs principaux	Compétence						
perception organoleptique	Matière	5h					
pratique de la dégustation	Matière	2h			4h		
Apprécier les enjeux règlementaires et marketing d'un vin	Compétence						
Droit et réglementation	Matière	10h	6h				
marketing (conférences)	Matière		4h				
Communiquer à l'international	Compétence						
Anglais	Matière		12h	12h			
BLOC 5 : CONSTRURE SON INSERTION DANS LA FILIERE VITI-VINICOLE (PARTIE 1)	Bloc de compétences						8 crédits
Appréhender la filière viti-vinicole et s'y projeter	Compétence						
Conduire une interview	Matière		2h				
Conférences par un professionnel	Matière						
Projet tutoré Portfolio	Matière		12h				
Stage Supplémentaire (option)	Stage						
Bien se connaître	Compétence						
Séminaires	Matière		3h				
Carte mentale et conceptuelle	Matière		2h				
Projet tutoré "Se présenter" (capsule vidéo)	Matière		7h				

SEMESTRE 2

	Nature	CMI	CM	TD	TP	TER	ECTS
BLOC 1 : REALISER LE DIAGNOSTIC AGRONOMIQUE D'UNE PARCELLE VITICOLE (PARTIE 2)	Bloc de compétences						9 crédits
Décrire les caractéristiques hydriques et microbiennes des sols viticoles	Compétence						
Fonctionnement hydrique des sols	Matière		6h	6h	8h		
Microbiologie des sols	Matière		2h	2h			
Décrire les caractéristiques physiologiques de la vigne	Compétence						
Nutrition minérale et fertilisation	Matière		18h	2h			
Nutrition carbonée et métabolisme glucidique	Matière		15h	15h			
Statut hydrique	Matière		4h	4h			
Holobionte	Matière		2h				
Appréhender les pathologies de la vigne	Compétence						
Maladies cryptogamiques	Matière			3h			
Ravageurs	Matière			3h			
BLOC 2 : EXPOSER/ANALYSER LES STRATEGIES TECHNICO-ECONOMIQUES ADAPTEES A UNE VITICULTURE DURABLE (PARTIE 2)	Bloc de compétences						8 crédits
Examiner le choix du matériel végétal au regard de la situation pédo-climatique	Compétence						



Ampélographie traditionnelle et moléculaire	Matière		3h				
Sélection végétale	Matière	3h					
Amélioration variétale (génétique)	Matière	9h	17h				
Exposer des avancées scientifiques, techniques et réglementaires utiles à la durabilité de l'exploitation	Compétence						
Séminaires	Matière	4h	4h				
Droit rural	Matière	6h	2h				
Responsabilité Sociétale des Entreprises (RSE)	Matière		3h				
Hygiène et sécurité	Matière		3h				
BLOC 3 : ACCOMPAGNER LES ACTEURS DE LA FILIERE VITI-VINICOLE DANS UN CONTEXTE EXPERIMENTAL	Bloc de compétences						6 crédits
Mettre en place une expérimentation et établir un compte-rendu analytique	Compétence						
Assurer une veille technique et scientifique	Matière		4h				
Mettre au point un protocole	Matière		2h				
Conduire une expérimentation	Matière				20h		
Interpréter et restituer les résultats d'une expérimentation	Matière				2h		
Proposer des mesures correctives et/ou préventives	Compétence						
Identifier des OAD pertinents	Matière		2h				
Interpréter les résultats donnés par l'OAD	Matière		2h				
Définir des mesures adaptées	Matière		2h				
Identifier des innovations répondant aux enjeux de la filière	Compétence						
TER	Matière		20h				
BLOC 5 : CONSTRURE SON INSERTION DANS LA FILIERE VITI-VINICOLE (PARTIE 2)	Bloc de compétences						7 crédits
Interagir avec les professionnels de la filière	Compétence						
Visites chez des professionnels de la filière	Matière				20h		
Suivi méthodologique associé au stage obligatoire	Matière		20h				
Stage d'insertion dans la filière (obligatoire)	Matière						
Stage Supplémentaire (option)	Stage						
Maîtriser les outils RH adaptés aux besoins de la filière et se placer face aux exigences du management	Compétence						
Rédiger son CV, sa lettre de motivation et conduire un entretien d'embauche	Matière		6h				
Management	Matière	4h	5h				

Master 2

SEMESTRE 3

	Nature	CMI	CM	TD	TP	TER	ECTS
BLOC 1 : MAITRISER LE DIAGNOSTIC D'UNE STRUCTURE VITI-VINICOLE DANS LE CADRE D'UN AUDIT	Bloc de compétences						7 crédits
Réaliser un zonage topo-climatique	Compétence						



Climatologie	Matière	2h	4h	
Réaliser un zonage pédologique	Compétence			
Géo-pédologie	Matière	6h		
Produire des cartes agronomiques (projet tutoré audit)	Compétence			
Acquisition et traitements de données (SIG...)	Matière			40h
Appréhender les pratiques culturales mises en place (projet tutoré audit)	Compétence			
Techniques viticoles	Matière			40h
Etablir un bilan agronomique et technico-économique du vignoble	Compétence			
Gestion sol et fertilisation	Matière	6h		
Communiquer de façon synthétique les résultats du diagnostic	Compétence			
Agronomie viticole (Ateliers experts)	Matière		12h	
BLOC 2 : CONCEVOIR DES STRATEGIES TECHNICO-ECONOMIQUES ADAPTEES AUX PROBLEMATIQUES D'UNE VITICULTURE DURABLE ET A LA REGLEMENTATION EN VIGUEUR	Bloc de compétences			7 crédits
Adapter le matériel végétal à la situation pédo-climatique	Compétence			
Agronomie viticole	Matière	3h		
Estimer les coûts de production des nouvelles stratégies concues	Compétence			
Agronomie viticole	Matière		3h	
Définir des pratiques viticoles adaptées aux objectifs de production	Compétence			
Gestion des sols et biodiversité floristique	Matière	10h	8h	8h
Intégrer les dernières avancées scientifiques, techniques et réglementaires dans les stratégies à concevoir	Compétence			
Viticulture durable	Matière	8h	8h	
Réglementation	Matière	16h		5h
BLOC 3 : CONSEILLER/ACCOMPAGNER LES ACTEURS DE LA FILIERE VITI-VINICOLE FACE AUX ENJEUX DE PRODUCTION ACTUELS ET FUTURS (PARTIE 1)	Bloc de compétences			7 crédits
Expérimenter et évaluer de nouveaux matériels végétaux, pratiques et matériels viticoles (partie 1)	Compétence			
Stage Supplémentaire (option)	Matière			
Conférences	Matière		5h	
Assurer une veille technique et scientifique et la communiquer aux acteurs de la filière	Compétence			
Rapport bibliographique	Matière		20h	
Conseiller des mesures correctives et préventives	Bloc			
Agronomie viticole (Ateliers avec experts)	Matière		12h	
BLOC 4 : IDENTIFIER ET PROMOUVOIR LES POTENTIALITES D'UN TERROIR VITI-VINICOLE	Bloc de compétences			5 crédits
Déguster un vin et apprécier les itinéraires techniques mis en place	Compétence			
Dégustations professionnelles	Matière			20h
Analyse sensorielle : mise en place de la dégustation	Matière	3h		6h
Valoriser le patrimoine historique/culturel dans le but de promouvoir un terroir	Compétence			



Approche humaine du terroir viti-vinicole	Matière	16h					
Communiquer à l'international	Compétence						
Anglais	Matière	12h	4h				
BLOC 5 : S'INSERER DANS LA FILIERE VITI-VINICOLE	Bloc de compétences						4 crédits
Appréhender la filière viti-vinicole et interagir avec les professionnels de la filière	Compétence						
TER	Matière	20h					
Projet tutoré (Portefolio suite M1)	Matière	2h	20h				
Bien se connaître	Compétence						
Projet tutoré (Portefolio suite M1)	Matière	2h	35h				
Développer son réseau professionnel	Compétence						
Ateliers PFVU	Matière		15h				

SEMESTRE 4

	Nature	CMI	CM	TD	TP	TER	ECTS
BLOC 3 : CONSEILLER/ACCOMPAGNER LES ACTEURS DE LA FILIERE VITI-VINICOLE FACE AUX ENJEUX DE PRODUCTION ACTUELS ET FUTURS (PARTIE 2)	Bloc de compétences						30 crédits
Expérimenter et évaluer de nouveaux matériels végétaux, pratiques et matériels viticoles (partie 2)	Compétence						
Stage obligatoire (560 à 840 heures)	Matière						
Conduite de projet et suivi méthodologique de stage	Matière			20h			