

🕒 Offre en cours de modification : les informations concernant le contenu des enseignements peuvent évoluer jusqu'au 30 septembre



# Parcours Vigne - Vin - Terroir

Master Sciences de la vigne et du vin



**Composante**  
Institut  
Universitaire de  
la Vigne et du  
Vin Jules Guyot



**Langue(s)  
d'enseignement**  
Français

## 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.

## 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 étudiants 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 étudiants 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

🕒 Offre en cours de modification : les informations concernant le contenu des enseignements peuvent évoluer jusqu'au 30 septembre



cépages. Les étudiants 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), à 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 étudiants 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 ;
- (2) Exposer / Analyser les stratégies technico-économiques adaptées à une viticulture durable ;
- (3) Identifier les caractéristiques vinicoles d'un terroir et les exposer ;
- (4) Construire son insertion dans la filière viti-vinicole ;
- (5) Accompagner les acteurs de la filière viti-vinicole dans un contexte expérimental.

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 BLOC dans la rubrique de chaque micro-compétence (UC d'un même BLOC).

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

### Ouvert en alternance

**Type de contrat :** Contrat d'apprentissage, Contrat de professionnalisation.

**Rythme d'alternance :**  
15 jours / 15 jours

🕒 Offre en cours de modification : les informations concernant le contenu des enseignements peuvent évoluer jusqu'au 30 septembre



### Modalités d'alternance :

15 jours d'enseignement (IUVV) / 15 jours en Entreprise.

## Admission

### Conditions d'accès

#### 1/ Pour une entrée en M1VVT :

Suivre la procédure "Mon Master" (<https://www.monmaster.gouv.fr/>) et/ou uB link (<https://ub-link.u-bourgogne.fr/procedure-etudiants-internationaux-individuels/candidature-a-lub.html>).

Les principaux critères évalués lors de la sélection d'entrée en M1 Vigne Vin Terroir sont :

- 1/ Adéquation du cursus antérieur de 180 crédits (parcours suivis en licence) avec le Master VVT
- 2/ Qualité du cursus (notes globales obtenues à chaque niveau de L, classement dans les promotions, mentions)
- 3/ Motivations des candidats
- 4/ Stages effectués dans le cursus et hors cursus (connaissance de la viticulture et cohérence thématique avec le Master VVT, durée).

#### 2/ Pour une entrée en M2VVT :

Les principaux critères évalués pour un dossier de M1(60 crédits) hors M1VVT :

- 1/ Adéquation du cursus (parcours suivis en licence et M1)
- 2/ Qualité du cursus (notes globales obtenues à chaque niveau de L et M1, classement dans les promotions, mentions)
- 3/ Motivations des candidats
- 4/ Stages effectués dans le cursus et hors cursus (connaissances de la viticulture et cohérence thématique, durée).

## Modalités de candidatures

### Pour la 1ère année :

La candidature se fait sur la base d'un dossier écrit individuel déposé :

1. Pour les étudiants de nationalité française sur le site <https://www.monmaster.gouv.fr/>
2. Pour les étudiants internationaux : sur le site : <https://ub-link.u-bourgogne.fr/procedure-etudiants-internationaux-individuels/candidature-a-lub.html>

Les dates de candidature sont définies par le portail "Mon Master" pour les étudiants nationaux et sur uB link.

Après examen du dossier par un jury de sélection, des candidats sont pré-sélectionnés pour un entretien oral de 20 min (5 min de présentation, 15 min de questions).

Après cette phase d'entretien, une quarantaine de candidats seront classés, les 25 premiers sur liste principale, les suivants sur liste complémentaires.

### Pour la 2ème année :

1. Pour les étudiants de nationalité française sur le site <https://ecandidat.u-bourgogne.fr/>
2. Pour les étudiants internationaux : sur le site : <https://ub-link.u-bourgogne.fr/procedure-etudiants-internationaux-individuels/candidature-a-lub.html>

## Public cible

En priorité : L3 "Sciences de la Vigne et du Vin" (exemple : parcours "Sciences de la Vigne et

🕒 Offre en cours de modification : les informations concernant le contenu des enseignements peuvent évoluer jusqu'au 30 septembre



Viticulture Durable"). Secondairement, L3 "Sciences de la Vie" (exemples : parcours "Sciences du végétal", "Sciences de l'environnement", "Biologie des organismes") ou L3 Sciences de la Terre (parcours de type sciences de la terre et de l'environnement).

## Pré-requis recommandés

Les compétences pré-requises à l'entrée en M1VVT sont :

- Apprécier et exposer les enjeux de la filière viti-vinicole ;
- Mettre en place des expérimentations ;
- Réfléchir à une stratégie de protection des cultures ;
- Réaliser une veille scientifique et technique ;
- Rédiger des restitutions de travaux ;
- Opérer en équipe (groupes de travail) ;
- Être adaptable et rigoureux.

Les compétences pré-requises à l'entrée en M2VVT sont celles acquises en M1VVT.

## Et après

### Poursuite d'études

Après la première année de Master Vigne-Vin-Terroir, les étudiants peuvent généralement poursuivre leurs études :

- (1) dans le M2 Vigne-Vin-Terroir (de droit) ;
- (2) dans un autre M2 de la même mention de Master (Sciences de la Vigne et du Vin ; sur sélection) ;
- (3) dans un M2 d'une autre mention de Master (ex : Procédés Fermentaires en Agro-Alimentaire (PFAA) ; sur sélection) ;

(4) en DNO (reprise en DNO1 ; sur sélection).

Après la deuxième année, certains diplômés poursuivent leurs études en DNO (reprise en 1ère année, sur sélection) ou dans un autre M2 (ex : machinisme, sur sélection).

## Débouchés professionnels

Les débouchés principaux de la formation sont :

Conseiller.ères viticoles/en production (chef.fe culture) / Installation.

## Infos pratiques

🕒 Offre en cours de modification : les informations concernant le contenu des enseignements peuvent évoluer jusqu'au 30 septembre



---

## Contacts

### Responsable de formation 1re année

Sophie TROUVELOT

☎ 03 80 39 63 90

✉ sophie.trouvelot@ube.fr

### Responsable de formation 2e année

Sandrine ROUSSEAU

☎ 03 80 39 62 61

✉ sandrine.rousseau@ube.fr

### Scolarité

Alexis DECRETTE

☎ 03.80.39.61.90

✉ formation-initiale.iuvv@ube.fr

### Référent administratif formation professionnelle et apprentissage

Anne-Marie FLACK

☎ 06 65 97 87 86

✉ vigne-vin.sefca@ube.fr

🕒 Offre en cours de modification : les informations concernant le contenu des enseignements peuvent évoluer jusqu'au 30 septembre



# 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 Blocs de compétences 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). Cette seconde année est composée de 5 Blocs de compétences. Le second semestre est dédié au stage.

### Master 1

#### SEMESTRE 1

	Nature	CMI	CM	TD	TP	TER	ECTS
<b>BLOC 1 : REALISER LE DIAGNOSTIC AGRONOMIQUE D'UNE PARCELLE VITICOLE (PARTIE 1)</b>	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		
<b>BLOC 2 : EXPOSER/ANALYSER LES STRATEGIES TECHNICO-ECONOMIQUES ADAPTEES A UNE VITICULTURE DURABLE (PARTIE 1)</b>	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			

🕒 Offre en cours de modification : les informations concernant le contenu des enseignements peuvent évoluer jusqu'au 30 septembre



<b>BLOC 4 : IDENTIFIER LES CARACTERISTIQUES VINICOLE D'UN TERROIR ET LES EXPOSER</b>	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			
<b>BLOC 5 : CONSTRURE SON INSERTION DANS LA FILIERE VITI-VINICOLE (PARTIE 1)</b>	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 Portefolio	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
<b>BLOC 1 : REALISER LE DIAGNOSTIC AGRONOMIQUE D'UNE PARCELLE VITICOLE (PARTIE 2)</b>	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						

🕒 Offre en cours de modification : les informations concernant le contenu des enseignements peuvent évoluer jusqu'au 30 septembre



Maladies cryptogamiques	Matière	3h	
Ravageurs	Matière	3h	
<b>BLOC 2 : EXPOSER/ANALYSER LES STRATEGIES TECHNICO-ECONOMIQUES ADAPTEES A UNE VITICULTURE DURABLE (PARTIE 2)</b>	<b>Bloc de compétences</b>		<b>8 crédits</b>
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 règlementaires 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	
<b>BLOC 3 : ACCOMPAGNER LES ACTEURS DE LA FILIERE VITI-VINICOLE DANS UN CONTEXTE EXPERIMENTAL</b>	<b>Bloc de compétences</b>		<b>6 crédits</b>
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	
<b>BLOC 5 : CONSTRURE SON INSERTION DANS LA FILIERE VITI-VINICOLE (PARTIE 2)</b>	<b>Bloc de compétences</b>		<b>7 crédits</b>
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		

🕒 Offre en cours de modification : les informations concernant le contenu des enseignements peuvent évoluer jusqu'au 30 septembre



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
<b>BLOC 1 : MAITRISER LE DIAGNOSTIC D'UNE STRUCTURE VITI-VINICOLE DANS LE CADRE D'UN AUDIT</b>	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			
<b>BLOC 2 : CONCEVOIR DES STRATEGIES TECHNICO-ECONOMIQUES ADAPTEES AUX PROBLEMATIQUES D'UNE VITICULTURE DURABLE ET A LA REGLEMENTATION EN VIGUEUR</b>	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		

🕒 Offre en cours de modification : les informations concernant le contenu des enseignements peuvent évoluer jusqu'au 30 septembre



<b>BLOC 3 : CONSEILLER/ACCOMPAGNER LES ACTEURS DE LA FILIERE VITI-VINICOLE FACE AUX ENJEUX DE PRODUCTION ACTUELS ET FUTURS (PARTIE 1)</b>	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				
<b>BLOC 4 : IDENTIFIER ET PROMOUVOIR LES POTENTIALITES D'UN TERROIR VITI-VINICOLE</b>	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			
<b>BLOC 5 : S'INSERER DANS LA FILIERE VITI-VINICOLE</b>	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
<b>BLOC 3 : CONSEILLER/ACCOMPAGNER LES ACTEURS DE LA FILIERE VITI-VINICOLE FACE AUX ENJEUX DE PRODUCTION ACTUELS ET FUTURS (PARTIE 2)</b>	Bloc de compétences						30 crédits

🕒 Offre en cours de modification : les informations concernant le contenu des enseignements peuvent évoluer jusqu'au 30 septembre



Expérimenter et évaluer de nouveaux matériels végétaux, pratiques  
et matériels viticoles (partie 2)

Stage obligatoire (560 à 840 heures)

Matière

Conduite de projet et suivi méthodologique de stage

Matière

20h