

Livret
de
témoignages

50 ANS

DUAD

DIPLÔME UNIVERSITAIRE D'APTITUDE À LA DÉGUSTATION



ISVV
INSTITUT DES SCIENCES
DE LA VIGNE ET DU VIN
BORDEAUX AQUITAINE

Nicolo D'Afflitto - 1980

Véronique Sanders - 1998

Bénédicte Martre - 2002

Edouard Moueix - 2004

Jean Charles Cazes - 2005

Osamu Ushida - 2005

Nathalie Delattre - 2006

Mathilde Bazin de Caix Lurton - 2011

Jane Anson - 2013

Geraldine Giroux - 2014

Marin Furt - 2016

Max Sichel - 2016

Carole Andre - 2018

Ludovic Von Neipperg - 2018

ALexandre MA - 2023



Qu'est ce que le DUAD ?

Le Diplôme Universitaire d'Aptitude à la Dégustation (D.U.A.D.) de l'ISVV de Bordeaux est une formation d'excellence dédiée aux professionnels et passionnés de la filière viti-vinicole. Ce programme prestigieux allie rigueur académique et pratique, offrant une immersion profonde dans l'art de la dégustation des vins. Les participants développent une expertise sensorielle pointue et apprennent à évaluer les vins avec précision, de la vigne au verre. L'accent est mis sur la compréhension du terroir, des techniques de vinification et de l'analyse sensorielle, tout en favorisant des opportunités de réseautage professionnel précieuses.

En 50 ans, près de 1500 personnes ont obtenu ce diplôme exigeant mais accessible à tous, sans autre prérequis qu'un baccalauréat. Aujourd'hui, les promotions rassemblent des personnes de profils différents (responsables de crus, ouvriers de chai ou viticoles, négociants, courtiers, chargés d'oenotourisme, sommeliers français et internationaux, journalistes...) mais partageant une même passion pour le vin et en particulier l'envie de mieux comprendre leurs perceptions lorsqu'ils dégustent.

Les enseignements s'articulent en 4 modules, de début octobre à mi-juin, pour un total de 52 cours dispensés le lundi matin et le vendredi après-midi, avec à chaque fois une partie théorique et une dégustation. Chaque module peut être suivi indépendamment, sur plusieurs années, et leur validation dans l'ordre pédagogique octroie le DUAD. Les intervenants sont principalement des enseignants-chercheurs de l'ISVV, mais également des experts de la profession apportant leur regard pratique sur des thématiques spécifiques ayant trait à une grande diversité de vins et de vignobles.

Et l'ISVV ?

L'Institut des Sciences de la Vigne et du Vin (ISVV) de Bordeaux est un phare de l'excellence œnologique, conjuguant recherche de pointe et formation d'élite. Situé au cœur de la prestigieuse région viticole bordelaise, l'ISVV offre des programmes innovants, allant des diplômes universitaires aux formations continues, en partenariat avec les acteurs clés de l'industrie. Ses séminaires et conférences attirent des experts mondiaux, faisant de l'ISVV un centre d'influence majeur. Le campus moderne et collaboratif inspire la prochaine génération de leaders vitivinicoles.



DUAD 1980

NICOLO D'AFFLITTO

Quelle était votre situation professionnelle lors de votre année au DUAD ? À l'époque j'étais jeune, je ne me rendais pas compte de ce que c'était qu'être œnologue. Mon père était avocat, il n'a pas compris ce que je voulais faire et il n'y avait pas de fac d'œnologie en Italie. Je suis alors parti en train depuis Florence pour visiter la fac avec mon père. Je ne voulais pas m'installer à Bordeaux, Florence me manquait déjà ! Ensuite, je suis resté à Bordeaux avec mon Vespa et ma Fiat 500 rouge !

Pourquoi avez-vous choisi le DUAD ? À l'époque, c'était de l'œnologie pionnière. En effet en Italie, les œnologues étaient les pharmaciens, les chimistes, les agronomes. Le DUAD proposait une approche nouvelle. Aussi, j'avais ensuite envie de suivre le DNO mais la réussite était difficile. Sans le DUAD, je n'aurais peut-être pas réussi mon DNO.

En quoi le DUAD vous a été utile ? Le DUAD a été ma clé d'entrée dans le monde du vin. J'ai beaucoup appris. J'utilise encore aujourd'hui les cours sur l'histoire du vin. Aussi, j'ai appris à parler du vin en parlant de molécules, à parler

du vin précisément.

Aujourd'hui, quelle est votre activité professionnelle ? Je suis œnologue chez Frescobaldi Italie (1800 hectares de vignes, 9 Domaines, 12 millions de bouteilles). J'ai beaucoup de déplacements, je passe d'un château à l'autre. Je travaille avec une équipe de 18 œnologues, tout en participant aux décisions. Si j'étais l'unique décisionnaire à chaque fois en ayant 9 châteaux en Toscane, je ferais les mêmes vins partout. J'essaie donc de mettre en avant toutes les caractéristiques des terroirs et des vins.

Que retenir-vous de cette formation ? Les enseignants étaient passionnés et passionnants. À l'époque la fac n'était pas celle d'aujourd'hui, les salles étaient en préfabriqué ! Mais l'ambiance était formidable.

Avez-vous une anecdote à nous raconter sur votre passage au DUAD ? Il y avait un professeur qui utilisait très souvent le mot « pifomètre » et à l'époque il n'y avait pas Google traduction. On connaissait « pH-mètre », « centimètre », mais pas ce mot-là. Avec les autres étudiants étrangers, nous sommes donc restés de septembre à décembre sans comprendre ce terme. Un camarade nous a révélé à Noël la signification !



DUAD 1998

VÉRONIQUE SANDERS

Quelle était votre situation professionnelle lors de votre année au DUAD ? Après des études littéraires puis d'économie et de communication à la Sorbonne (CELSA), j'ai démarré une carrière de consultante chez Publicis entre Prague et Paris. En parallèle, je suis passionnée par l'univers du vin, dans lequel j'ai grandi et qui fait partie de mon histoire familiale.

Pourquoi avez-vous choisi le DUAD ? Le Duad est une formation courte d'un an mais extrêmement diverse et complète dans ses enseignements. Toutes les matières étudiées sont passionnantes. La qualité et le sérieux de cette formation sont d'ailleurs universellement reconnus car de nombreux étrangers postulent chaque année.

En quoi le DUAD vous a été utile ? Une connaissance théorique complémentaire à la pratique que j'exerçais ainsi qu'une culture générale viti-vinicole. C'est un formidable accélérateur de connaissances au sens où j'aurais mis des années à apprendre sur le terrain ce qui m'a été enseigné par des professeurs remarquables en quelques mois. Ce diplôme vous permet aussi de mesurer

toute l'étendue du savoir qu'il faut avoir pour comprendre tant la vie des terroirs que celle des vins. C'est finalement un point de départ car pas moins d'une vie est nécessaire pour acquérir cette connaissance... De la compréhension de mon ignorance est née également une grande amitié avec Denis Dubourdiou qui nous a accompagné à Haut-Bailly pendant presque 20 ans. Universitaire, chercheur, et praticien, il savait croiser le monde des idées et celui de la réalité.

Aujourd'hui, quelle est votre activité professionnelle ? En plus de la gestion du Château Haut-Bailly, grand cru classé de Graves en Pessac-Léognan, je m'applique depuis 2012 à mettre l'expertise des équipes du grand cru au service du Château Le Pape, propriété voisine de Haut-Bailly.

Que retenir-vous de cette formation ? Que de bons souvenirs : les cours d'histoire de Philippe Roudié étaient exceptionnels, ceux de Denis Dubourdiou passionnants et indispensables, les cours de dégustation nous ont éduqué le palais et ouvert les yeux... Je retiens particulièrement Les cours d'olfaction d'Alexandre Schmitt et l'apprentissage de la mémorisation des arômes mais aussi des molécules aromatiques du vin enseignées également avec talent en dégustation par Gilles de Revel.

Avez-vous une anecdote à nous raconter sur votre passage au sein du DUAD ? Mon pire souvenir : Les examens car il y avait un fort écrémage...



DUAD 2002

BÉNÉDICTE MARTRE

Quelle était votre situation professionnelle lors de votre année au DUAD ? Après une première vie professionnelle mêlant des responsabilités dans le domaine de la communication et du développement commercial notamment dans la filière aquacole, j'ai changé de parcours en devenant viticultrice avec pour objectif de co-gérer des vignobles bordelais. J'avais donc besoin de me former.

Pourquoi avez-vous choisi le DUAD ? Plusieurs raisons ont motivé mon choix. Tout d'abord l'excellence de la formation et du corps professoral. L'ISVV de Bordeaux est mondialement reconnu pour la qualité de son enseignement. Ensuite pour le programme à la fois très complet et alliant théorie et de nombreux exercices pratiques de dégustation. C'est également une formation qui s'adapte parfaitement au rythme des professionnels en exercice. Et enfin parce qu'elle est diplômante.

En quoi le DUAD vous a été utile ? Le DUAD a totalement répondu à mes attentes et même au-delà. Toutes les notions que j'y ai acquises me sont

toujours utiles. Cette formation de haut niveau m'a permis de devenir très vite opérationnelle, m'exprimer et gagner en confiance. Bordelaise d'origine, je suis particulièrement sensible aux enjeux de la promotion collective. C'est la raison pour laquelle, j'ai choisi, en parallèle de mon activité, de devenir formatrice à l'Ecole du Vin de Bordeaux. Je souhaitais contribuer au rayonnement international de nos vins. Le DUAD m'a également permis d'atteindre cet objectif.

Aujourd'hui, quelle est votre activité professionnelle ? Je dirige un pôle regroupant la RSE et la communication externe au sein des Vignobles de Larose (Château Larose-Trintaudon, Château Larose-Perganson, Château Arnaud, Château Tour de Pez).

Que retenir-vous de cette formation ? En dehors de la qualité des cours, je retiens des liens qui ne se sont jamais distendus avec les professeurs, par exemple Gilles de Revel. J'ai aussi pu développer un réseau professionnel et de nombreuses amitiés. 20 ans après je revoie encore des confrères et amis avec lesquels nous avons partagé des cours et beaucoup de dégustations.

Avez-vous une anecdote à nous raconter sur votre passage au sein du DUAD ? J'étais enceinte cette année-là. J'ai accouché une semaine après le diplôme. J'ai dû rédiger mes examens en me tournant entièrement de profil à cause de mon ventre. C'était un défi de reprendre ses études à 31 ans. Mes muscles de la main tétaient au départ pour écrire et je n'avais plus l'habitude d'apprendre par cœur, c'était un vrai entraînement pour le cerveau !



DUAD 2004

EDOUARD MOUEIX

Quelle était votre situation professionnelle lors de votre année au DUAD ? Je venais d'intégrer les Ets Jean-Pierre Moueix en tant que responsable commercial après avoir travaillé trois ans au Japon et aux USA pour des distributeurs locaux.

Pourquoi avez-vous choisi le DUAD ? En parallèle au DUAD, j'ai passé un diplôme de gestion de propriété agricole, qui était assez généraliste, le DUAD me permettant donc de couvrir la partie vigne et vin.

En quoi le DUAD vous a été utile ? Je viens partiellement de répondre à cette question, cependant cela m'a permis en plus de concrétiser et d'approfondir les connaissances que j'avais acquises lors de mes diverses expériences dans l'ensemble des secteurs d'activité de la maison familiale, de la taille à la mise en bouteilles, en passant par les vendanges en vert, les vinifications, etc... occupations pendant mes vacances depuis un jeune âge.

Aujourd'hui, quelle est votre activité professionnelle ? Aujourd'hui

je suis Directeur Général des Ets Jean-Pierre Moueix. Nous sommes à la fois producteurs à Pomerol et à Saint-Emilion, et négociants fortement impliqués sur les deux rives.

Que retenir-vous de cette formation ? J'ai beaucoup apprécié cette formation car elle couvrait un large champ de la viticulture et du vin, allant de l'histoire et des origines de notre beau métier à la partie plus technique de la production, des vinifications et de l'élevage, sans oublier la formation à la dégustation pour laquelle nous avons suivi avec un groupe d'élèves quelques cours supplémentaires avec Alexandre Schmitt. J'ai eu l'immense chance d'avoir comme professeurs Yves Glories, Denis Dubourdieu, Gilles de Revel et tant d'autres. Par ailleurs, nous avions un groupe très intéressant et motivé, où j'ai pu rencontrer de merveilleuses personnes dont la marraine de ma fille. Le DUAD est une grande famille !

Avez-vous une anecdote à nous raconter sur votre passage au sein du DUAD ? Je n'ai pas d'anecdote particulière qui vaille le coup d'être comptée, cependant j'ai beaucoup apprécié les cours de dégustation de Monsieur Glories, par sa connaissance et sa curiosité, mais surtout son franc-parler qui donnait vie aux vins !



DUAD 2005

JEAN-CHARLES CAZES

Quelle était votre situation professionnelle lors de votre année au DUAD ? Diplômé en sciences économiques et finance, j'ai débuté ma carrière au Brésil, en tant que contrôleur de gestion. Passionné de vin, je deviens à partir de 2001 le responsable commercial de JM. CAZES Sélection en Scandinavie, en Grande-Bretagne et aux Etats-Unis.

Pourquoi avez-vous choisi le DUAD ? Pour avoir des connaissances plus techniques, et asseoir des connaissances empiriques sur des notions plus théoriques. Des anciens m'ont recommandé le diplôme et je connaissais bien Denis Dubourdieu. Avec deux demi-journées par semaine, le format du diplôme correspondait également bien à ce que je pouvais faire, tout en me permettant de continuer à travailler et à voyager.

En quoi le DUAD vous a été utile ? Des rencontres, des amitiés et quelques contacts ; certains sont au Japon, à Singapour ou encore à Bordeaux. Mais je venais chercher avant tout des connaissances techniques et la pratique de la dégustation.

Aujourd'hui, quelle est votre activité professionnelle ? Je dirige l'ensemble des vignobles de la famille Cazes, incluant les châteaux Lynch-Bages et Cordeillan-Bages, dans le Médoc.

Que reprenez-vous de cette formation ? Tous les cours de dégustation étaient passionnants. Je me souviens de la première séance de dégustation, où l'on nous a fait goûter le même vin dans trois bouteilles différentes, avec des étiquettes prestigieuses et d'autres moins. Dans les notes de tous les dégustateurs, c'était toujours l'étiquette la plus prestigieuse qui ressortait en numéro un. C'était déjà le coup de semonce, d'entrée, qui nous annonçait qu'il fallait être conscient que la dégustation est subjective. C'était un contrepied assez amusant, dès le premier cours. Je retiens également les cours de Denis Dubourdieu, passionnant et très technique sur la partie vinification.

Avez-vous une anecdote à nous raconter sur votre passage au sein du DUAD ? Oui, celle avec Jean-Claude Berrouet, l'œnologue de Petrus. Nous avons fait avec lui une dégustation de pomerol. Mais au-delà de la dégustation, j'ai surtout retenu son discours, un discours humaniste, un discours d'homme du vin qui en parle sans emphase, avec des mots simples mais justes. A la fin de cette dégustation, Jean-Claude Berrouet est le seul intervenant à avoir été applaudi. C'était tellement lumineux ! Tout le monde a été emporté par ses commentaires, son analyse et sa vision du vin. Il n'était pas uniquement sur la description du produit mais il a parlé de sa perception du vin en général, et c'était passionnant. Ça a été un grand moment, salué et reconnu par toute la classe.



DUAD 2005

OSAMU UCHIDA

Quelle était votre situation professionnelle lors de votre année au DUAD ? J'étais encore étudiant en France mais engagé par la suite dans une entreprise au Japon.

Pourquoi avez-vous choisi le DUAD ? Parce que je voulais approfondir mes connaissances théoriques sur l'œnologie notamment au niveau de la dégustation.

En quoi le DUAD vous a été utile ? Dans tous les domaines du vin le DUAD est reconnu et apprécié. Par exemple, je suis actuellement formateur de l'École du vin de Bordeaux, j'ai été sélectionné grâce à ce diplôme en particulier. Je suis aussi viticulteur dans le Médoc, tout ce que j'ai appris dans mes études me sert pour la production du vin. Par exemple, détection de mauvais goût pendant tout le processus de vinification et d'élevage.

Aujourd'hui, quelle est votre activité professionnelle ? Je suis viticulteur et importateur au Japon. Je suis aussi formateur à l'École du vin de Bordeaux.

Que reprenez-vous de cette formation ?

J'apprécie beaucoup la diversité des cours et la personnalité des enseignants. Monsieur Frédéric Brochet, a dit que " le goût du vin n'est pas dans le verre il est dans notre cerveau." Je tenais beaucoup à cette phase. J'ai eu la chance d'assister au cours de Monsieur Denis Dubourdieu et Monsieur Glories.

Avez-vous une anecdote à nous raconter sur votre passage au sein du DUAD ? Pour moi cela a été très difficile à suivre à cause de la langue mais j'ai été autorisé à enregistrer les cours cela m'a permis de réécouter et de rédiger les cours. Je me souviens toujours que l'on a dégusté de très grands vins de Bordeaux pendant toute l'année.



DUAD 2006

NATHALIE DELATTRE

Quelle était votre situation professionnelle lors de votre année au DUAD ? Dans le cadre d'une reconversion professionnelle en 2002 avec mon compagnon, nous avons acheté une exploitation viticole à Langoiran, en Gironde. Nous l'avons recréée entièrement, des vignes au chai troglodyte. Tout était à refaire : un véritable défi !

Pourquoi avez-vous choisi le DUAD ? Passer le DUAD m'a apporté un complément de professionnalisation pour être la mieux équipée possible pour le relever. Cela m'a permis également de constituer un réseau de connaissances et d'aides dans le milieu viticole, qui m'accompagne encore aujourd'hui dans mon combat pour défendre les intérêts de la filière au Sénat.

En quoi le DUAD vous a été utile ? Le DUAD m'a fait passer d'un statut d'amatrice de vin à celui de professionnelle de la viticulture. Cette formation m'a permis de comprendre plus finement les processus de vinification et d'apprendre les clés de la dégustation.

Aujourd'hui, quelle est votre activité professionnelle ? Je suis sénatrice de la Gironde et viticultrice au Domaine Bellevue à Langoiran en appellation Cadillac Côtes de Bordeaux.

Que retenir-vous de cette formation ? J'ai de très bons souvenirs de cette année de formation, le principal reste l'ambiance studieuse et décontractée qui régnait aussi bien entre les apprenants qu'avec les intervenants. C'était d'autant plus intéressant et enrichissant que nous étions tous d'âges très différents, ce qui n'a pas altéré cette ambiance, bien au contraire.

Avez-vous une anecdote à nous raconter sur votre passage au sein du DUAD ? En marge du DUAD, un moment émouvant grâce à Denis Dubourdieu. À cette époque j'étais présidente d'une association de visiteurs de malades en établissements hospitaliers en Gironde. L'association organise des visites dans les hôpitaux pour partager, reconforter et apporter une présence à des patients en situation de fragilité. A cette occasion, j'ai rencontré Serge, un jeune sommelier brillant devenu paraplégique à la suite d'un accident de moto. Denis nous a accueilli, dans sa propriété, pour faire une dégustation inoubliable.



DUAD 2011

MATHILDE BAZIN DE CAIX LURTON

Quelle était votre situation professionnelle lors de votre année au DUAD ? Responsable Export Europe pour une société basée à Bordeaux.

Pourquoi avez-vous choisi le DUAD ? On me l'avait recommandé pour la qualité de l'enseignement qui était prodigué par le DUAD. J'ai été amenée à faire le DUAD en formation professionnelle : j'ai continué de travailler tout en suivant les cours. Le rythme à l'époque était lundi matin et vendredi après-midi. C'était assez chargé mais en même temps assez pratique. J'arrivais à m'organiser. Si je devais voyager, je prenais des avions juste après les cours. Evidemment, j'ai dû rater quelque heure, mais globalement j'ai réussi à m'organiser avec ce double agenda.

En quoi le DUAD vous a été utile ? Je venais d'un parcours de gestion d'entreprise. J'avais des bases techniques assez classiques, étant issue d'une famille de viticulteur, mais je n'avais pas ce niveau et cette densité de connaissances que m'a apporté le DUAD. Ça a été un changement pour

mes compétences techniques.
Aujourd'hui, quelle est votre activité professionnelle ? Je suis Directrice Générale d'un groupe viticole bordelais.

Que retenir-vous de cette formation ? Deux choses : la qualité et l'exigence des enseignements. J'ai été surprise du niveau attendu et de la profondeur des enseignements. C'est un condensé de diplôme d'œnologie en 1 an, ça m'a agréablement surprise. Il y avait une exigence dans l'obtention du diplôme. Dans la partie approche moléculaire et dégustation, je retiens cet entraînement où, en sortant du DUAD, votre cerveau reconnaît telle molécule, exactement comme un sportif qui est préparé à faire des performances. Cela demande du temps pour assimiler les cours. Dans mon cas, j'avais arrêté les cours de biologie en seconde, c'était donc complexe de s'y remettre mais intellectuellement passionnant. Je pense qu'on ne fait pas assez savoir que le DUAD est l'excellence par rapport à d'autres formations de dégustation plus « light » mais qui ont plus de renommée. On devrait réussir à plus faire connaître le DUAD.

Avez-vous une anecdote à nous raconter sur votre passage au sein du DUAD ? J'ai eu la chance de faire partie des promotions qui ont eu des cours de Denis Dubourdieu. Ce sont des cours magistraux marquants. J'en avais enregistré certains. Il avait une manière exceptionnelle de vulgariser des choses très techniques. Nous avions l'impression de sortir de sa classe en ayant tout compris et trois jours après, lorsqu'on reprenait nos notes pour réviser, tout ce qui semblait simple et limpide dans sa bouche devenait compliqué. C'était très dense en deux heures de temps.



DUAD 2013

JANE ANSON

Quelle était votre situation professionnelle lors de votre année au DUAD ? Diplômée de l'University College London (UCL), j'étais journaliste, auteure et chroniqueuse spécialisée dans le vin. Installée depuis 2003 à Bordeaux.

Pourquoi avez-vous choisi le DUAD ? Honnêtement, c'est parce qu'à chaque fois que je rencontrais Denis Dubourdieu, il me demandait pourquoi je ne l'avais pas déjà fait ! Finalement, j'ai compris qu'il avait raison : c'était une vraie stupidité de ma part d'avoir accès à la richesse de l'ISVV à Bordeaux et de ne pas en profiter.

En quoi le DUAD vous a été utile ? Tellement de choses ! Surtout une meilleure connaissance de la dégustation, bien évidemment, mais aussi des échanges, des contacts, du plaisir intellectuel (et aussi une amélioration de mon français, même s'il n'est pas toujours parfait !). Le DUAD a également aidé ma carrière de dégustatrice pour la revue Decanter.

Aujourd'hui, quelle est votre activité professionnelle ? Je suis la correspondante de Decanter's

Bordeaux et je travaille régulièrement pour de nombreux médias, dont le South China Morning Post, à Hong Kong et DecanterChina.com. J'ai également participé à plusieurs guides, parmi lesquels le « Michelin Guide to the Wine Regions of France » (2009), le guide de Thomas Cook Publishing ou encore www.winetravelguides.com.

Nommée parmi les finalistes du « Louis Roederer Wine Feature Writer of the Year 2009 » et du « Glenfiddich Wine Writer of the Year 2007 », j'ai écrit plusieurs ouvrages : « The Wine Opus » et « 1000 Great Wines That Won't Cost a Fortune » (éditions DK), « Elixirs » (« Bordeaux Legends : The 1855 First Growth Wines » en anglais) publié aux éditions de La Martinière et en 2017 « Le vin naturellement » (éditions EPA).

Mon dernier ouvrage « Inside Bordeaux », guide novateur sur les vins de Bordeaux, est paru en 2019 (chez Berry Bros. & Rudd Press) avec la participation de Kees Van Leeuwen comme conseiller scientifique. Je suis également formatrice à l'Ecole du Vin de Bordeaux.

Que retenez-vous de cette formation ? La qualité des interventions de Denis Dubourdieu, d'Axel Marchal, de Gilles de Revel, de Kees Van Leeuwen et de toute l'équipe. Aussi, Alexandre Schmitt et sa connaissance des arômes : ses cours étaient fascinants.

Avez-vous une anecdote à nous raconter sur votre passage au sein du DUAD ? L'angoisse avant les tests organoleptiques !



DUAD 2013

GÉRALDINE GIROUX

Quelle était votre situation professionnelle lors de votre année au DUAD ? J'étais Directrice Marketing des propriétés viticoles du groupe Axa Millésimes.

Pourquoi avez-vous choisi le DUAD ? Je suis diplômée d'une école de commerce donc je n'ai pas bénéficié d'une formation technique dans mon cursus. Une de mes missions est de mettre en valeur les vins en rendant intelligible et accessible les aspects techniques liés à l'élaboration à la fois au vignoble et au chai en termes de vinification. J'ai eu besoin de comprendre cet amont et cet aval pour être capable d'aller plus loin dans les échanges avec les équipes techniques et afin de pouvoir restituer ces étapes au consommateur.

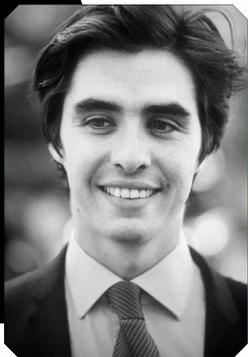
En quoi le DUAD vous a été utile ? Cela a changé du tout au tout ma compréhension du métier et ma manière de présenter et déguster les vins. J'ai appris à décortiquer un vin à la dégustation, du nez jusqu'à sa finale en bouche ; j'ai découvert comment reconnaître les arômes en les reliant à une approche moléculaire/chimique. Aujourd'hui, cela m'aide au quotidien

non seulement dans mes échanges avec les équipes techniques mais aussi dans les événements où je suis amenée à présenter les vins.

Aujourd'hui, quelle est votre activité professionnelle ? Je suis Directrice Marketing et Communication des propriétés de Michel Reybier : la plus connue étant le Château Cos d'Estournel à Saint-Estèphe et le Château La Mascaronne en Provence. Ma mission principale est de travailler les messages vers le consommateur final à travers les bons outils notamment digitaux, grâce à un discours émotionnel autour de nos vins, dépassant donc la pure dimension technique. Je suis également en charge des relations presse et de toute la partie réceptive, très importante à Cos d'Estournel. Cet axe est primordial dans la création de la relation avec le consommateur final en lui proposant des expériences immersives et personnalisées.

Que retenez-vous de cette formation ? La qualité de la formation et la diversité des intervenants, chacun expert dans son domaine : découvrir la vinification des blancs avec Denis Dubourdieu fut notamment une séquence exceptionnelle. J'ai adoré cette formation ! Je ne peux que vivement la recommander. C'est un tremplin exceptionnel pour des profils non techniques mais voués à échanger de manière quotidienne avec les équipes techniques.

Avez-vous une anecdote à nous raconter sur votre passage au sein du DUAD ? J'ai gardé d'excellents liens avec plusieurs membres de ma promotion. Je retiens particulièrement les cours de Denis Dubourdieu, personnage emblématique et d'une grande pédagogie.



DUAD 2016

MARIN FURT

Quelle était votre situation professionnelle lors de votre année au DUAD ? Au début j'étais sans emploi et j'ai commencé à travailler à LGC, en janvier. Lorsque j'ai commencé le DUAD, j'avais fait un stage en vinification au Château les Carmes Haut Brion. Ma sœur avait passé le DUAD en 2007. De mon côté, j'avais fait des études Commerciales et en revenant d'un voyage aux Etats-Unis, j'avais envie de rester dans la région de Bordeaux, j'ai grandi dans les vignes.

Pourquoi avez-vous choisi le DUAD ? J'avais fait des études scientifiques, je voulais donc poursuivre avec quelque chose de pratique, d'appliquable. Le rythme des cours le lundi et le vendredi convenait avec mon métier. Enfin, j'avais des lacunes en dégustation même si j'ai toujours vu mon père travailler dans le chai. Je voulais donc apprendre sur la partie technique pour ajouter cette corde à mon arc.

En quoi le DUAD vous a été utile ? J'ai appris à déceler si un vin représente son terroir ou pas. Plus on remonte les maillons, plus on comprend comment le vin devient ce qu'il est. Aujourd'hui, je peux dire si je n'aime pas un vin, mais je peux surtout dire s'il représente son

terroir. Dans mon métier, je dois rester impartial.

Aujourd'hui, quelle est votre activité professionnelle ? Je suis courtier en vins au bureau LGC depuis 8 ans et demi. Il faut avoir une connaissance très fine des vins, de leur style, des méthodes de production et de commercialisation des différents crus mais aussi des spécificités de la distribution et des marchés de chaque négociant.

Que retenez-vous de cette formation ? Les intervenants et en particulier Axel Marchal qui vulgarise des notions qui peuvent faire peur. Il arrive à se mettre au niveau des uns et des autres. Aussi la montée en puissance des cours. Nous commençons par se connaître, se découvrir. Puis, vient la phase de l'apprentissage. Tout le monde progresse ensemble. On arrive à comprendre pourquoi tel cépage est ici, pourquoi on y retrouve cet arôme, ce marqueur et donc cette molécule. La formation ne s'arrête pas à la fin de l'année, c'est un partage de connaissances et de moyens mnémotechniques que nous pouvons utiliser ensuite.

Avez-vous une anecdote à nous raconter sur votre passage au sein du DUAD ? J'ai grandi dans un chai, et lorsque j'arrivais dans la salle, il y avait beaucoup d'odeurs qui me rappelaient des souvenirs. C'était une véritable madeleine de Proust. J'ai pu mettre des connaissances techniques et théoriques sur ces souvenirs.



DUAD 2016

MAX SICHEL

Quelle était votre situation professionnelle lors de votre année au DUAD ? J'étais commercial sur le CHR (café hôtel restaurant) sur le secteur Girondin, je vendais du vin sur cette zone géographique à travers l'entreprise familiale Maison Sichel.

Pourquoi avez-vous choisi le DUAD ? J'ai choisi le DUAD pour plusieurs raisons. Après avoir terminé une formation commerciale dans le vin et quelques mois dans un chai de vinification, je sentais qu'il me manquait quelques éléments techniques pour approfondir mes compétences en matière de dégustation. Mon frère avait suivi cette formation quelque temps auparavant et m'en avait dit beaucoup de bien. De plus, le DUAD était réputé pour la qualité de son enseignement, notamment grâce à des intervenants de renom tels que Denis Dubourdieu, Axel Marchal et Gilles De Revel. Leur réputation et expertise m'ont particulièrement attiré et motivé à rejoindre ce programme.

En quoi le DUAD vous a été utile ? Le DUAD m'a été extrêmement utile et j'ai vraiment apprécié cette expérience. Cette formation m'a permis d'acquérir le bagage technique nécessaire pour parler

du vin de manière plus approfondie. Grâce au DUAD, j'ai amélioré ma capacité à déguster le vin en apprenant davantage sur les molécules présentes dans le vin, leur interaction et leur évolution. Tout cela m'a donné plus de confiance en moi et m'a permis d'être plus crédible vis-à-vis de mes clients !

Aujourd'hui, quelle est votre activité professionnelle ? Aujourd'hui je suis responsable commercial du marché UK et Irlande pour notre entreprise familiale.

Que retenez-vous de cette formation ? Aujourd'hui, cela fait presque dix ans et j'ai encore de nombreux souvenirs, tous positifs. Ce qui m'a le plus marqué, c'est le contenu passionnant et les formateurs. Du contenu à jour, très intéressant expliqué par des scientifiques reconnus par le monde du vin.

Avez-vous une anecdote à nous raconter sur votre passage au sein du DUAD ? J'ai eu la chance de suivre quelques cours de Denis Dubourdieu lors de sa dernière année d'enseignement. C'était une opportunité unique et spéciale que j'ai eu la chance de vivre. Autre anecdote : je ne supporte plus relire mes commentaires de dégustations d'avant le DUAD !



DUAD 2018

CAROLE ANDRÉ

Quelle était votre situation professionnelle lors de votre année au DUAD ? J'ai été recrutée au Château Cheval Blanc en tant que Responsable Qualité Chai en août 2011. Mon arrivée au Château Cheval Blanc était concomitante à la mise en place du nouveau chai de vinification ce qui m'a permis de découvrir un nouvel outil de travail en même temps que les équipes déjà en place. Ma mission a été immédiatement très opérationnelle avec un travail axé sur la mise en place de plans de contrôle, sélection et évaluation des fournisseurs clés notamment les tonneliers et les bouchonniers...J'ai été immergée dans le travail du chai avec un véritable travail en binôme avec le Maître de Chai. C'est en 2017 que l'on m'a proposé de prendre la suite du Maître de Chai, il me fallait donc développer, étayer mes connaissances relatives à la vigne et au vin c'est pourquoi j'ai choisi le DUAD.

Pourquoi avez-vous choisi le DUAD ? Le DUAD me paraissait être le mode d'apprentissage le mieux adapté à mes besoins, le format et la répartition des cours théoriques et pratiques étaient la meilleure formule.

En quoi le DUAD vous a été utile ? Il y a eu les contenus solides des cours qui m'ont apporté les fondamentaux depuis la vigne jusqu'à l'élevage des vins. Le DUAD m'a permis de mieux me connaître en tant que dégustatrice, il s'agit de se « réapproprié son odorat, son palais » et de trouver le bon vocabulaire pour parler du vin.

Aujourd'hui, quelle est votre activité professionnelle ? Je suis maître de chai du Château Cheval Blanc à Saint-Emilion.

Que retenez-vous de cette formation ? C'est sans doute le fait de se faire ses propres marqueurs de dégustation. On se rend compte que nos aptitudes ou au contraire nos lacunes sont intimement liées à notre histoire et à un tas d'autres choses. Il y a une part d'inné et une part d'inconnu en chacun de soi. Pourquoi est-on plus ou moins sensible à une odeur ? A un goût ?

Avez-vous une anecdote à nous raconter sur votre passage au sein du DUAD ? Celui du cours sur la physiologie des sens avec Sophie Tempère : d'abord le cours théorique extrêmement enrichissant mais aussi les séances de dégustation. Voir à quel point une même odeur peut être perçue de manière si différente par un groupe de personnes. Découvrir nos seuils de sensibilité aux goûts et aux odeurs et voir à quel point nous sommes tous si différents. C'est tout l'intérêt de la dégustation, elle permet le partage, l'échange mais elle est aussi propre à chacun.



DUAD : 2018

LUDOVIC VON NEIPPERG

Quelle était votre situation professionnelle lors de votre année au DUAD ? Natif de Saint-Emilion, j'ai étudié à l'Université de Saint Gallen, en Suisse. Après l'obtention d'un Bachelor en économie, j'ai eu l'occasion d'explorer le domaine de la finance d'entreprise, notamment en banque et en fonds d'investissements. C'est en 2017 que j'ai tranché pour une carrière plus proche de mes racines. Ayant longtemps vécu dans une exploitation viticole, il m'a paru naturel de reprendre des études afin de pouvoir aider ma famille. J'ai donc combiné les cours du DUAD avec une expérience au sein du Château Pontet Canet, en tant qu'ouvrier à la vigne et au chai.

Pourquoi avez-vous choisi le DUAD ? Le DUAD a été pour moi un bon compromis, permettant à la fois de suivre des études académiques tout en travaillant. J'ai pu participer aux travaux viti-vinicoles en tant qu'ouvrier, tout en élargissant mes horizons théoriques. Le fait que cette formation dure moins d'un an m'a également paru attrayant. Mais par-dessus tout, j'avais eu de bons échos d'anciens Duadistes, qui comme moi, se prédestinaient au monde du vin sans avoir de formation en la matière.

En quoi le DUAD vous a été utile ? L'enseignement du DUAD commence assez doucement afin d'asseoir les connaissances de base. Néanmoins, le rythme s'accélère vite, ce qui permet d'accéder à un niveau de connaissance respectable à la fin du diplôme. Les intervenants font un travail de vulgarisation très efficace qui permet d'acquérir le vocabulaire et le savoir requis pour approfondir l'étude de la littérature scientifique. En matière de dégustation, l'enseignement permet une approche du vin plus systématique et structurée, ce qui est primordial, en particulier pour tout métier de la production. En somme, la combinaison de cours théoriques et d'entraînement à la dégustation m'a servi de remise à niveau accélérée.

Aujourd'hui, quelle est votre activité professionnelle ? Je suis directeur technique des Vignobles Comtes von Neipperg.

Que retenez-vous de cette formation ? Je garde un très bon souvenir des enseignements théoriques, notamment le cours sur l'architecture de la vigne et l'adaptation au terroir, donné par Jean-Philippe Roby. Nous avons souvent des vins d'assez haut niveau lors des séances de dégustation. Celle dont le thème était l'Italie m'avait particulièrement ouvert les yeux sur les vins du Piémont.

Avez-vous une anecdote à nous raconter sur votre passage au sein du DUAD ? Je dois avouer que certaines molécules et certains échantillons de vin rendus défectueux m'ont laissé de vifs souvenirs. Nous avons eu droit à une dégustation de vins naturels, pendant laquelle la fréquence d'apparition du goût de souris avait beaucoup intéressé les chercheurs de l'ISVV.



DUAD 2023

ALEXANDRE MA

Quelle était votre situation professionnelle lors de votre année au DUAD ? Je suis critique de vin. L'objectif est de parler de vin, en adaptant le discours et l'approche pour les dégustateurs chinois, afin d'avoir une compréhension plus locale.

Pourquoi avez-vous choisi le DUAD ?

J'avais rencontré Axel Marchal en tant que consultant. Je m'appuie sur ces profils d'experts pour leur poser des questions techniques sur les millésimes, le terroir etc. Axel était impressionnant. Il avait une analyse scientifique, une approche profonde et structurée. Je lui ai demandé d'où venait son savoir et c'est là qu'il m'a parlé du DUAD. J'ai choisi de passer le DUAD avec mon épouse, Phydiasse, avec qui j'avais déjà partagé mes études à Bordeaux 11 ans auparavant. Nous nous sommes lancés dans l'aventure à deux !

En quoi le DUAD vous a été utile ?

Cela m'a servi au niveau de l'analyse moléculaire. Parfois, nous retrouvons les mêmes arômes dans le vin et grâce au DUAD, je suis capable de retrouver quel arôme et quel goût sera dans le vin en analysant le process de vinification et d'élevage. Le DUAD m'a aussi fait remarquer que j'avais en tête

des informations sur la dégustation qui étaient en réalité fausses. Aujourd'hui, j'ai gagné en confiance et en précision dans ma dégustation et mon analyse du vin.

Aujourd'hui, quelle est votre activité professionnelle ? Je suis critique de vin. Il y a peu de critique étranger basé en Europe. L'avantage d'être sur le terrain, c'est que je découvre le vignoble avec le vigneron. Je peux transmettre des messages pédagogiques à mes lecteurs chinois. Mon média s'adresse principalement aux communautés chinoises internationales qui rassemblent souvent des amateurs de vin. En Chine, il y a encore un niveau de connaissance avec une belle marge de progression (excepté les grands importateurs locaux).

Que reprenez-vous de cette formation ?

Les enseignants sont très compétents. Ils m'ont laissé une impression profonde, ils sont brillants. Axel Marchal déguste avec beaucoup de professionnalisme. Il explique parfaitement l'origine de tel arôme, de tel goût. En plus de ces compétences académiques, c'est quelqu'un de modeste et humble.

Avez-vous une anecdote à nous raconter sur votre passage au sein du DUAD ?

Oui, mon épouse et moi avons commencé cette formation ensemble en septembre et en fin d'année, nous avons eu notre premier bébé ! La première échographie a eu lieu à Noël, nous étions en révision des molécules, et dès qu'on en parlait, le bébé bougeait beaucoup. Dans 20 ans, ce sera peut-être un futur duadiste s'il a envie de travailler dans le monde de vin !

DUAD, création 22 octobre 1972,
première rentrée universitaire 1973.

Initiateur

Emile Peynaud

Responsables

Guy Guimberteau • 1973-1995

Gilles de Revel • 1996-2014

Axel Marchal • 2015-Actuel

WWW.DUAD.ORG

WWW.ISVV.U-BORDEAUX.FR

WWW.U-BORDEAUX.FR

