

### 50 ans et 1 500 diplômés viti-œno à Montpellier par BOUBALS, CARBONNEAU, Flanzy...

VITISPHERE Par [Alexandre Abellan](#) 25 juin 2025

Retour sur un demi-siècle de formation montpelliéraine au titre d'ingénieur agronome en viticulture et œnologie : d'un concept systémique visionnaire à un programme actualisé selon les défis et évolutions de la filière vin. L'enseignement du vignoble de demain, c'était déjà hier.



Un voyage d'études de l'ENSAM en 1988, en Espagne. - crédit photo : Archives du professeur Alain RAZUNGLES

Jeunes et moins jeunes, ce samedi 14 juin, **200 diplômés de la formation d'ingénieur agronome en viticulture et œnologie de Montpellier célèbrent le cinquantenaire de leur formation.** « Une approche systémique visionnaire, qui n'était pas évidente à l'époque, formalisée en 1975 par le professeur Denis BOUBALS, qui décida de relier les formations de viticulture et d'œnologie en coordonnant les deux chaires existantes » explique le professeur Laurent TORREGROSSA, qui [dirige l'Institut des Hautes Études de la Vigne et du Vin](#) (IHEV) de l'Institut Agro (Dijon, Montpellier, Rennes et Angers). Si les racines de l'enseignement vitivinicole de Montpellier remontent à 1870 (voir encadré pour une chronologie détaillée par les professeurs montpelliérains), la formation viti-œno marque une innovation majeure dans l'enseignement au service de la filière vin pointe Laurent TORREGROSSA.

#### Au-delà de la technique

« Il y a 50 ans, peu d'université proposaient une formation de niveau master en viticulture et en œnologie. Depuis, il y a eu beaucoup de développement, mais dans la compétition internationale l'Institut Agro reste une référence » veut croire le professeur de biologie et de génétique, qui pointe que le tronc commun de la formation a évolué pour intégrer au fil des années des enseignements de marketing, d'économie, de management... Ce qui a augmenté la durée de la formation de deux à trois semestres (cinq en comptant la validation du diplôme national d'œnologue, qui fête ses 70 ans). Depuis le lancement de la formation viti-œno, ce sont 1 500 anciens élèves qui ont été formés, avec un volume croissant dans les promotions. Actuellement, 35 à 40 élèves ingénieurs agronomes suivent au minimum le cursus (commun avec le master Vitis Vinifera, ouvert aux étudiants étrangers). Le dernier millésime réunit 46 élèves, qui ont organisé le gala bisannuel de la formation. Présidente de l'évènement, Anaïs Lelarge fait état d'une journée centrée sur la cohésion et le partage entre les générations.

#### On n'enseigne pas l'ampélographie comme il y a 50 ans

A lire aussi

"Nationale et internationale"

[Montpellier investit 21,5 millions € pour devenir la capitale du vin](#)

De l'aoûtément/shoot maturation à la vrilte/tendril

[Alain CARBONNEAU définit 200 mots de la vigne en français et anglais](#)

Il faut dire qu'« en 50 ans, beaucoup de choses ont évolué » note Laurent TORREGROSSA, pointant pêle-mêle « l'internationalisation du commerce du vin (1 bouteille sur 2 passe une frontière), la généralisation du cahier des charges vins AOC, la formalisation de la production des vins de pays,

*l'arrivée du label Agriculture Biologique, le développement de la biodynamie, les changements de pratiques culturales, l'arrivée de variétés tolérantes aux maladies, les nouvelles machines de filtration, l'enzymation, les traitements et analyses microbiologiques... Les évolutions sont permanentes, la formation s'adapte. On n'enseigne pas l'ampélographie comme il y a 50 ans. » Il faut dire que depuis 25 ans les enseignants et étudiants peuvent s'appuyer sur le vignoble pédagogique et expérimental du campus de la Gaillarde, baptisé Pierre GALLET.*

Pour l'avenir, l'Institut Agro prévoit la livraison d'ici 4 à 5 ans d'[un bâtiment réunissant la formation et la recherche sur la vigne et le vin](#), voire des entreprises indique Laurent TORREGROSSA. Une évolution dans la continuité souligne l'enseignant-chercheur, se plaçant dans le prolongement de Louis RAVAZ ou Gustave FOEX :

*« Il n'y a pas de changement de l'objectif, qui reste de former les meilleurs cadres possibles pour intégrer les challenges du vin de demain, mais des changements de pratiques, avec de nouveaux enseignements pour rester en pointe. »*

### **Polycopié complet : la note des professeurs montpelliérains sur l'histoire des formations montpelliéraines**

En 2025, l'école de Montpellier fête les 50 ans de son diplôme d'Ingénieur Agronome spécialisé en Viticulture-Œnologie. Mais l'histoire de la viticulture et de l'œnologie à Montpellier est bien plus ancienne.

**1870-1880** : Cette histoire est ancrée dans l'évolution de l'enseignement agricole en France et reste aujourd'hui une discipline emblématique de l'école de Montpellier. Fondée en 1848 dans l'Ain, l'École nationale d'agriculture (ENA) s'installe à Montpellier en 1870, reconnaissant très tôt l'importance stratégique de la viticulture pour l'économie régionale. Dans un contexte où la France cherche à moderniser son agriculture, la culture de la vigne - essentielle dans le Sud - s'impose comme une priorité. Rapidement, des enseignements spécialisés sont mis en place, bien avant la création officielle de chaires dédiées.

**1881-1900** : La fin du XIX<sup>e</sup> siècle est marquée par les grandes crises viticoles, notamment l'invasion du phylloxéra. C'est dans ce contexte qu'émergent les premières chaires formelles de viticulture (1882) et de Technologie à Montpellier installant une vraie dynamique de recherche appliquée, avec la création de laboratoires dédiés, l'installation de collections ampélographiques, le développement de stations d'expérimentation et la mise en place d'un programme de formation de cadres de haut niveau pour la filière professionnelle et académique française et internationale.

Avec Jules Émile PLANCHON, botaniste montpelliérain, Gustave FOEX, premier directeur de l'école et Professeur de Viticulture, joue un rôle fondamental dans l'identification du phylloxéra et de la solution du greffage sur porte-greffe américain. Pierre Viala, Professeur et membre de l'Académie des Sciences, contribue à la classification des cépages et au développement des connaissances sur les maladies de la vigne. Jules Ventre est la figure marquante de l'Œnologie.

**1900-1975** : C'est la période de la consolidation scientifique et du rayonnement international - Montpellier devient un centre mondial de recherche en viticulture et en œnologie. Plusieurs figures marquantes incarnent l'excellence de cette époque : Louis RAVAZ, Professeur de Viticulture, pose les bases de la physiologie de la vigne ; Jean BRANAS, Professeur de Viticulture, poursuit le développement de recherches sur la physiologie de la vigne, et promeut l'expérimentation variétale et la sélection clonale ; Vincent NEGRE, Professeur d'Œnologie développe des recherches fondamentales sur la fermentation, l'équilibre chimique des vins, et la qualité sensorielle. Pierre Galet devient la référence mondiale en ampélographie produisant de nombreux ouvrages de référence. Les enseignements de viticulture et d'œnologie se déroulent alors sur l'ensemble du cursus, et en dernière année les spécialisations d'ingénieurs en viticulture ou œnologie sont séparées. Notons en 1955 la création du Diplôme National d'Œnologie.

**1975-1995** : Les enseignements sur la vigne et le vin s'organisent en spécialisations majeures de dernière année et se jumellent pour s'adapter aux besoins de la filière. En 1975, la chaire de Viticulture dirigée par le Professeur Denis BOUBALS, et la chaire de Technologie alimentaire-Œnologie dirigée par le Professeur Jean Marteau, décident de jumeler les formations de Viticulture et d'Œnologie afin de répondre à l'évolution de la filière. Cette association se poursuit entre le Professeur Denis BOUBALS pour la Viticulture, et les Professeurs Pierre Bidan puis Christian OLIVIERI pour l'Œnologie. Par la suite, le Professeur de Viticulture Alain CARBONNEAU associe à l'enseignement de la Viticulture celui de l'Économie de la filière grâce à la participation des

Professeurs Étienne Montaigne et François d'Hauteville, et poursuit l'association avec le Professeur Christian OLIVIERI en Œnologie.

**1995 à nos jours** : Les Professeurs Alain CARBONNEAU en Viticulture et Claude Flanzy en Œnologie organisent l'intégration totale des deux formations en conservant le volet de l'économie de la filière, tout en les adaptant aux critères internationaux de Master of Science notamment au niveau des stages d'ingénieur. Une complémentarité est aussi trouvée avec le DNOE qui prolonge la spécialisation. La formation est sous la double responsabilité du Professeur de Viticulture et du professeur d'Œnologie. Ce modèle est franchisé à l'international dans les universités Lujan de Cuyo à Mendoza en Argentine et à Montevideo en Uruguay. Il servira de base au Master européen Vinifera.

La co-direction de la spécialisation de Viticulture-Œnologie se poursuit avec des tandems associant les responsables suivants : Alain CARBONNEAU – Jean-Claude SAPIS, Alain RAZUNGLES, Bruno BLONDIN, Jean-Michel BOURSIQUOT, Aude VERNHET, Laurent TORREGROSSA, et pour la période en cours, Thierry LACOMBE et Laetitia MOULS.

Notons aussi que l'institution s'est diversifiée en mettant en place, en plus de la filière d'ingénieur agronome, des formations de niveaux licence, master et doctorat, des formations spécialisées en microbiologie/œnologie ou en commerce et économie du vin mais aussi des formations internationales en coopération avec d'autres institutions européennes prestigieuses. Rappelons que l'institution est la seule grande école délivrant le diplôme national d'œnologue et ce depuis sa formalisation en 1955.