

**Audrey Rémillard**

514-679-0815

[audrey.remillard@gmail.com](mailto:audrey.remillard@gmail.com)

**Objet : Lettre de présentation**

Madame, Monsieur,

Ayant récemment obtenu le Diplôme National d'Œnologue à l'Institut des Sciences de la Vigne et du Vin (ISVV) de l'Université de Bordeaux, je suis officiellement de retour au Québec après deux années très enrichissantes en France.

Travaillant actuellement au vignoble Château de Cartes à Dunham pour les vendanges du millésime 2025 jusqu'à la mi-octobre, je suis à la recherche d'un emploi permanent et d'une nouvelle opportunité professionnelle dans les domaines œnologiques, production et laboratoire.

Avant de quitter le Québec pour étudier en France, j'ai travaillé un an et demi chez Les Vins Arterra Canada à Rougemont au sein du laboratoire en tant que technicienne permanente et j'ai même eu l'opportunité d'effectuer pendant quelques semaines un poste temporaire d'assistante œnologue pour l'assemblage, corrections œnologiques et dégustation des vins. Ces opportunités m'ont permis d'acquérir une forte expérience en laboratoire et en gestion, ainsi qu'une soif continue d'apprendre qui m'a poussée à m'inscrire au Diplôme National d'Œnologue à Bordeaux.

À mon arrivée en France, j'ai effectué mon premier stage découverte d'une durée d'un mois au Château La Fleur de Boüard à Lalande-de-Pomerol, qui m'a permis de réellement saisir la dynamique de famille d'une petite entreprise et les enjeux associés. Ensuite, j'ai réalisé mon stage de fin d'études d'une durée de 6 mois au sein de la plus grande cave coopérative de Gironde, Les Vignerons de Tutiac, afin d'avoir une vision à la fois artisanale et industrielle de la vinification. Outre la réalisation de mon mémoire de fin d'études portant sur les levures indigènes sélectionnée en vinification traditionnelle rouge, ces 6 mois intenses m'ont permis de développer mon expérience pratique en cuverie, en laboratoire, en dégustation et assemblages/corrections des produits.

Curieuse, motivée et ayant toujours cette même soif d'apprendre, je souhaite mettre à profit mes connaissances et mon savoir-faire. J'ai une bonne capacité d'apprentissage, une facilité de communication, je suis polyvalente et travaillante.

Au plaisir de faire votre connaissance,



Audrey Rémillard

Œnologue diplômée de l'ISVV – Université de Bordeaux

# AUDREY RÉMILLARD

## PROFIL PROFESSIONNEL

Nouvellement œnologue par l'obtention du Diplôme National d'œnologue à l'Université de Bordeaux en juillet 2025, passionnée par le vin et le cidre, en quête d'opportunités et de défis dans les secteurs œnologiques, production et laboratoire.

## PARCOURS PROFESSIONNEL

### Technicienne vinification millésime 2024 – chai (stage), 07/2024 à 12/2024

Coopérative Les Vignerons de Tutiac – Site de vinification de Marcillac, France

Réalisation d'un mémoire dans le cadre du Diplôme National d'œnologue (DNO)

- Mise en place d'un essai sur les levures indigènes sélectionnées sur vinification rouge par la méthode traditionnelle.
- Suivi des vinifications en blanc, rosé et rouge (méthode traditionnelle et thermovinification) et dégustation des lots au fil de la fermentation alcoolique.
- Aide à la préparation des levains nécessaires au levurage des lots de moûts.
- Travaux de vinification en blanc et rosé : suivi de fermentation alcoolique, débourage, soutirage, collage
- Travaux de vinification en rouge : suivi de fermentation alcoolique, remontage, ajouts d'ingrédients œnologiques
- Travaux en cuverie : transferts de vin, collages, sulfitages, assemblages.
- Travaux au chai à barriques : lavage des barriques, entonnage, ouillage, sulfitage, bâtonnage (élevage en blanc), soutirage.



### Technicienne vinification millésime 2023 – Chai (stage), 09/2023 à 10/2023

Château La Fleur de Bouïard – Lalande-de-Pomerol, Bordeaux, France

- Contrôles de maturité
- Travaux en cuverie – vinification en rouge : réception des raisins, éraflage, foulage, encuvage, levurage, délestage, suivi de fermentation
- Travaux au chai à barriques – Vinification rouge intégrale en barrique : suivi de macération préfermentaire à froid à l'encuvage, suivi de fermentation, pigeage, délestage, mouillage, nettoyage de la barrique.



### Technicienne de laboratoire – Contrôle qualité, 01/2022 à 06/2023

Les Vins Arterra Canada - Rougemont, Québec - Emploi permanent

- Analyse des paramètres physico-chimiques des vins de la réception à la mise en bouteille et interprétation des résultats.
- Corrections œnologiques; addition de CO2, sulfite, azote, sorbate, bentonite.
- Assistante à l'assemblage des vins et boissons au vin afin de respecter le profil organoleptique établie et dégustation des mélanges.
- Analyse microbiologique après embouteillage et interprétation des résultats.
- Inspection des lignes d'embouteillage.
- Calibration des appareils du laboratoire.
- Gestion du matériel et des équipements du laboratoire.



## COORDONNÉES

- 📍 Montréal, Québec, Canada
- ☎ + 1 514-679-0815
- ✉ audrey.remillard@gmail.com
- 🇨🇦 Canadienne (Québécoise)

tutiac.com  
lafleurdebouard.com  
arterracanada.com  
oenoscience.com

## COMPÉTENCES

- Analyses physico-chimiques
- Viticulture – Travaux en vert
- Vinification – Blanc, rosé, rouge
- Dégustation
- Travail en laboratoire
- Contrôle de qualité
- Maintenance du matériel
- Gestion des stocks

## LANGUES

### Français

Langue maternelle

### Anglais

Courant

**Technicienne de laboratoire (stage), 09/2021 à 12/2021**

**OENOSCIENCE Inc. en collaboration avec les Laboratoires Dubernet France - Montréal, Québec**

- Contrôle de qualité sur les vins, cidres et les spiritueux.
- Responsable de la réception et de la préparation des échantillons pour analyses incluant la chimie humide et l'analyse infrarouge.
- Participation à l'analyse des échantillons en période de vendanges et de vinification.
- Responsable des analyses sur le vin; l'indice de réfraction, l'acidité totale, la stabilité protéique, la stabilité tartrique, le dosage du dioxyde de soufre (SO<sub>2</sub>) et le décompte total des levures et des moisissures.

**Ouvrière embouteillage (emploi d'été étudiant), 05/2018 à 08/2019**

**Xpression Vin - Longueuil, Québec - Emploi temporaire**

- Participation à l'embouteillage (encaisseuse)
- Assistante à la sanitation de l'unité d'embouteillage et de la cuverie



**Ouvrière viticole (emploi d'été étudiant), 05/2016 à 08/2019**

**Vignoble Lurton-Champagne - Saint-Basile-le-Grand, Québec - Emploi temporaire**

- Travail manuel; épamprage, entretien du sol, relevage de la vigne, palissage, effeuillage, vendanges.



---

## FORMATION

**Maîtrise Sc. Diplôme National d'Œnologue (DNO)**

**09/2023 à 07/2025 Institut des Sciences de la Vigne et du Vin – Université de Bordeaux – Bordeaux, France**

**Baccalauréat Sc. Microbiologie et Immunologie,**

**01/2018 à 05/2022 Université de Montréal – Montréal, Qc**

---

## INTÉRÊTS

- Surf : Maine et Nantucket (États-Unis), Bordeaux (France)
  - Snowboard/ski : États-Unis, Canada
  - Randonnée : Pyrénées, Dolomites, Scottish Highlands et Islande
  - Voyages : États-Unis, France, Italie, Grèce, Espagne, Autriche, Royaume-Uni (Écosse, Angleterre), Islande.
-