



## HERVE ROMAT CONSEIL – Parcours

voir aussi [www.herve-romat-conseil.fr](http://www.herve-romat-conseil.fr) News : <http://www.herve-romat-conseil.fr/fr/news/>

Google Scholar publication: [https://scholar.google.fr/citations?hl=fr&user=7QcDlukAAAAJ&view\\_op=list\\_works&sortby=pubdate](https://scholar.google.fr/citations?hl=fr&user=7QcDlukAAAAJ&view_op=list_works&sortby=pubdate)

- **1982** – Diplôme d'Œnologue (Bordeaux) - Stage fin d'étude et Mémoire « *Facteurs d'influence sur la Qualité des Vins de Sauvignons de Pouilly Fumé* »/ De Ladoucette - France
- **1983** – Diplôme d'études scientifique et technique de la Vigne et du Vin - DUESTVV (Bordeaux- France)
- **1984** – Diplôme de Biologie de La Vigne, de Pédologie, et d'Ampélographie (Bordeaux- France)
- **1984 - 1992** Intervenant, pour l'IIVS (Institut International des Vins et Spiritueux) / Chambre de Commerce de Bordeaux
- **1986** – Doctorat en Sciences Œnologie, (Bordeaux - France) sous la responsabilité de G. GUIMBERTEAU et Y. GLORIES, sur la stabilisation et filtration des vins sur inox fritté.
- **1986-1987** : Formation de Gestion, Commercial et Marketing, à l'Institut d'Administration des Entreprises et à la Chambre de Commerce (Bordeaux - France).
- **1986-1990** : Rédacteur des Numéros Spéciaux de la Revue Scientifique « *Connaissance de la Vigne et du Vin* » en collaboration avec Guy GUIMBERTEAU dont Bouchage, Conditionnement, et Viticulture (en collaboration avec J. BOUARD)
- **1986-2009** : Consultant pour la société Lillet -Vins, Apéritifs à base de Vins, élaboration de liqueurs - Bordeaux
- **1987-1990** : **Travaux en Recherche et Développement** pour la société LAFFORT sur les Levures (en collaboration avec D. DUBOURDIEU), sur les Bactéries, sur les Enzymes en collaboration avec Novozymes, et sur les Tannins et les collages (en collaboration avec Y. GLORIES). Suivi Œnologique de nombreux châteaux dont Haut Bailly et Bouscaut, avec le Consultant E. PEYNAUD/Pessac Léognan – Bordeaux. Suivi d'expérimentations en France et à l'Etranger
- **1988 (depuis)** : **Chargé de Cours au DUAD à l'ISVV/Université de BORDEAUX**, et pour certains autres cours de formation continue (Oxygène et Vins, Vinification en Rouge, Stabilisation, Clarification, Filtration...)
- **1989** : Conférence pour un symposium de Psychiatres : « *Plaisirs du Vin, curiosité et hédonisme : recherche de plaisirs et évitement de souffrances, sans ivresse...* »
- **1989 (depuis)** : **Consultant Œnologie et Viticulture, en Bordelais, en France, et à l'International** : Espagne, Italie, Argentine, Chili, Tunisie, Afrique du Sud, Liban, Chine, Turquie, Géorgie...
- **1990 -1997** : Consultant-Directeur d'une société d'élaboration de vins effervescents et Crémant de Bordeaux
- **1997-2005** : Consultant Œnologie-Viticulture et Recherche et Développement pour le groupe DOMECQ (Espagne et Amérique du Sud – relations avec des Wineries aux USA, Australie et New Zeland). Conception des cahiers des charges techniques et participation aux constructions de Caves (Ysios/Espagne (Architecte Calatrava), Selentia-Sta Helena/Chili, et pour Campo Viejo/Espagne), et réhabilitations de caves anciennes en France et à l'étranger.
- **1999** : Dépôt d'un Brevet Français et d'un Brevet Européen sur la Filtration, et construction d'un filtre à partir d'Inox Fritté (Trophée Vinitech en 2002)
- **2002 (depuis)** : Diverses publications, dont sur la stabilisation, clarification et filtration des vins, sur la Stabilisation Colloïdale et sur la Stabilité des Vins Rouges (Revue des Œnologues)
- **2003** : Conférence au Congrès des Œnologues de Meknes/Maroc : « *Origine de la Vigne et du Vin en Espagne* » en collaboration avec J. BLOUIN
- **2004-2008** : **Consultant Recherche et Développement** pour Lamothe et Abiet (Levures, bactéries, enzymes, nutrition, tannins, alternatifs, stabilisation, filtration...), pour Novozymes (avec le développement d'une enzyme spécifique de clarification-filtration), et en collaboration avec Sarco-Excell/Bordeaux
- **2004-2020** Achat en co-propriété et gérant du Château GRAND-MAISON (Côtes de Bourg/BORDEAUX)
- **2007** : Définition d'une nouvelle mesure de la Filtrabilité des vins par le Coefficient de Colmatage (CC), et de son application pratique par les CFLA (Critères de Filtration Lamothe et Abiet)
- **2008** : Missions pour la CEE au Liban pour le compte de l'UIVL, et poursuite comme Consultant - Mission en Serbie.
- **2010 (depuis)** : Consultant Œnologie et Viticulture en Géorgie, avec des cépages autochtones (Saperavi, Krakhuna, Tsitska, Mtsvane, Rkatsiteli,...) et en vinifications ancestrales dites « *Qvevri* » (jattes en argile enterrées).

- **2010 (depuis)** : Interventions au Canada/Québec - Conférences pour l'Association des Œnologues Canadiens sur de multiples sujets (oxygène et le vin, Vinifications diverses, clarification-stabilisation, Expression des Vins Blancs, Elaboration des Vins Rouges et des Sauternes...)
- **2011-2014** : Consultant en Afrique du Sud Viticulture et Œnologie pour plusieurs Wineries (groupe Distell)
- **2011- 2015** : Contrats CIVB (interprofession de Bordeaux) /France Agrimer, avec la Chambre d'Agriculture de la Gironde et l'IFV, sur la stabilisation-clarification-Filtration - Consultant en Chine
- **2011-2015** : Commissaire Général des Concours de Vins CDV, Responsable Technique (1995-2011), et Délégué Général (2012-2015) – Collaboration avec J. BLOUIN
- **2012-2014** : **Intervenant pour des Séminaires Techniques** à l'Ecole Supérieure d'Œnologie de Changins/Suisse
- **2012** : Création d'un verre à dégustation « Universel » pour le CDV (Concours des Vins) – Mission en Tunisie
- **2013-2014** : Elaboration d'un projet pour l'Université Populaire du Goût avec Michel ONFRAY
- **2013 (depuis)** : **Conférences techniques et collaboration avec diverses Universités** dont l'Université de Talca/CHILI – Diverses interventions techniques en Italie, en Espagne, et au Canada
- **2014** : Livre « *Filtrations en Œnologie* » (Edition FERET) - en collaboration avec G. GUIMBERTEAU et préfacé par D. DUBOURDIEU - « *Guide Pratique de la filtration des vins* » (Vigne et Vin Publication), coécrit avec G. GUIMBERTEAU
- **2014** : Projet pour la structuration de la production des Vins au Québec/Canada - Intervenant pour WORLDSOM, formation spécialisée pour les Sommeliers Internationaux
- **2015 (depuis)** : **Consultant en Recherche et Développement pour un groupe de Crus Classés** de très forte notoriété -
- **2015** : Co-auteur du livre collectif dirigé par V. MOINE et N. VIVAS « Produits œnologiques et auxiliaires d'élaboration des moûts et des vins » (Edition FERET)
- **2016 (depuis)** : **Professeur-Consultant pour les Masters Internationaux** - Ingénieurs Agronomes dédiés à la viticulture et l'Œnologie/ BORDEAUX SCIENCES AGRO - Intervention à l'INSEEC/BORDEAUX (2016 –2017)
- **2017** : Mission pour les Vins de Sancerre/SICAVAC sur la « Stabilisation-Clarification-Mise en bouteilles des vins de Sauvignons »
- **2018** : **Participation aux Conférences sur l'Origine du Vin** et dédiées à la GEORGIE / Cité Mondiale du Vin - BORDEAUX
- **2018 (depuis)** : **International Senior Expert pour l'Œnologie et la Viticulture pour EBRD/BERD** Banque Européenne de Restructuration et de Développement
- **2019** : Conférence pour le BIVB / Interprofession de BOURGOGNE « *Influence des Pratiques Œnologiques sur la Qualité des Vins* »
- **2019 (depuis)** : **Contrat de Recherche et Développement sur la Stabilisation des Vins Rouges avec l'INRAE** de Montpellier et collaboration avec SupAgro Montpellier
- **2020** : Préparation d'une Master Class pour l'Université d'Œnologie et de Viticulture de Tbilisi/Géorgie : « *Influence du terroir sur la composition et la qualité des Vins* »
- **2020 (depuis)** : **Intégration au Comité de Lecture/Reviewer d'IVES** (International Viticulture and Enology Society) ; Association Académique Internationale dédiée à publication de Travaux Scientifiques, de Recherche et Développement, Appliqués à la Viticulture et à l'Œnologie.