



HERVE ROMAT CONSEIL – 40 ANS D'ŒNOLOGIE

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

- **1982 – Diplôme d'Œnologue** (Bordeaux) - Mémoire : « **Facteurs d'influence sur la Qualité des Vins de Sauvignons de Pouilly Fumé** »/ De Ladoucette - France
- **1983 – Diplôme Universitaire d'Etudes Scientifiques et Techniques de la Vigne et du Vin** - DUESTVV (Bordeaux- France)
- **1984 – Diplômes 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 clarification, stabilisation, et filtration des vins.
- **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 »** : « Bouchage » en collaboration avec A. LEFEBVRE, « Conditionnement » en collaboration avec G. GUIMBERTEAU, 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** (dont VL1, F5 et F10, en collaboration avec D. DUBOURDIEU) ; **sur les Bactéries, sur les Enzymes** en collaboration avec Novozymes ; **sur les Tannins et les Collages** (en collaboration avec Y. GLORIES). Suivi d'expérimentations diverses en France et à l'Étranger
- **1987-1990 : Suivi Œnologique de nombreux châteaux** pour la société LAFFORT, dont Château Haut Bailly et Château Bouscaut, Crus Classés de Pessac Léognan, **suivis par le Consultant-Pr E. PEYNAUD.**
- **1988 (depuis) : Chargé de Cours au Diplôme National d'Œnologue et au DUAD à l'ISVV/Université de BORDEAUX**, et pour certains autres cours de Formation Continue (Dégustations, Stabilisation, Clarification, Filtration, Oxygène et Vins, Vinification en Rouge,...)
- **1989** : Conférence pour un symposium de Psychiatres : « *Plaisirs du Vin, curiosité et hédonisme : recherche de plaisirs sans ivresse...* » - Bordeaux
- **1989 (depuis) : Consultant en Œnologie et Viticulture, en Bordelais et autres régions de France.**
- **1990-1997** : Consultant-Directeur d'une société d'élaboration de vins effervescents et Crémant de Bordeaux
- **1997 (depuis) : Consultant en Œnologie, Viticulture et Recherche & Développement à l'International : ESPAGNE, ITALIE, ARGENTINE, CHILI, TUNISIE, AFRIQUE DU SUD, SERBIE, LIBAN, CHINE, TURQUIE, GEORGIE...Consultant pour le groupe DOMECCQ (Espagne), et en relations avec des Wineries aux USA, AUSTRALIE et NEW ZELAND** - Conception des cahiers des charges techniques et **participation aux constructions des Caves d'YSIOS/ESPAGNE** (Architecte S. Calatrava), de **SELENTIA** - Santa Helena/CHILI, pour **CAMPO VIEJO/ESPAGNE**, et réhabilitations de caves en France et à l'étranger (Espagne, Géorgie, Turquie...).
- **1999-2019 : Dépôt d'un Brevet Français et d'un Brevet Européen sur la Clarification-Filtration (InoxFiltre)**, et construction d'un filtre (Novinox) avec des médias filtrant en Inox Fritté (Trophée Vinitech en 2002).
- **2002 (depuis) : Diverses publications sur la Stabilisation Colloïdale, sur la Stabilité des Vins Rouges, sur la stabilisation, clarification et filtration des vins** (principalement Revue des Œnologues) - Diverses interventions techniques en ITALIE, ESPAGNE, SUISSE, CHILI, et CANADA
- **2003 : MAROC/ MEKNES** - Conférence au Congrès des Œnologues : « **Origine de la Vigne et du Vin en Espagne** » en collaboration avec J. BLOUIN
- **2001, 2003, 2011 : ITALIE/Enoforum** : Conférences « Elaboration des vins de qualité en Bordelais » - « Utilisation des Enzymes pour les Vinifications de Vins de Qualité Blancs, Rosés et Rouges » - « Genèse et application d'un nouvel indicateur de filtrabilité »
- **2004-2008 : Consultant Recherche et Développement pour diverses sociétés**, dont pour des additifs œnologiques : Lamothe-Abiet (Levures, bactéries, enzymes, nutrition, tannins, alternatifs, stabilisation, filtration...), et pour Novozymes (avec le développement d'une enzyme spécifique de clarification-filtration : VinoFlow Max), en collaboration avec Sarco-Excell/Bordeaux
- **2004-2020 : co-proprétaire, Gérant et Œnologue du Château GRAND-MAISON** (Côtes de Bourg/BORDEAUX), avec F. TAILLIEZ

- **2006 : CROATIE/Split** Conférence « **Incidence de la clarification, stabilisation et filtration, sur la qualité des vins** - Blancs, Rosés et Rouges » – Séminaire Lamothe-Abiet.
- **2007 : Conception et 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-Abiet) – Formation aux Œnologues de Gironde, Loire et Inter-Rhône.
- **2007 (depuis) : Dégustateur International pour de nombreux Concours Internationaux OIV** (France, Canada, Espagne, Hongrie, Suisse, Belgique, ...)
- **2008 : Missions pour la CEE** : au **LIBAN** pour le compte de l’UIVL, et poursuite comme Consultant pour les sociétés **KSARA et KEFRAYA** (2008-2016) - **Mission d’audit en SERBIE**, pour des investisseurs privés.
- **2009 (depuis) : CANADA /Québec- Formation Continue et Conférences pour l’Association des Œnologues Canadiens** sur de multiples sujets dont : Oxygène et le Vin, Vinifications diverses (Blancs, Rosés et Rouges), Clarification-Stabilisation, Expression des Vins Blancs, Elaboration des Vins Rosés et Rouges, et Spécificité des vins doux-liquoreux (Sauternes)...
- **2010 (depuis) : GEORGIE/Winery Khareba : Consultant en Œnologie et Viticulture**, avec des cépages autochtones (Saperavi, Krakhuna, Tsitska, Mtsvane, Rkatsiteli,...) et en **vinifications ancestrales dites « Qvevri »** (jarres en argile enterrées).
- **2011-2014 : AFRIQUE DU SUD - Consultant en Œnologie et Viticulture** pour plusieurs Wineries (groupe Distell)
- **2011- 2016 : Contrats pour le CIVB** (interprofession de Bordeaux) /**France Agrimer, avec la Chambre d’Agriculture de la Gironde, et l’IFV**, sur la Stabilisation-Clarification-Filtration
- **2011-2015 : Commissaire Général des Concours de Vins CDV**, Responsable Technique (1995-2011), et Délégué Général (2012-2015) – Collaboration avec J. BLOUIN
- **2012-2014 : SUISSE/ Changins - Intervenant pour des Séminaires Techniques**, à l’Ecole Supérieur d’Œnologie
- **2012 : Création d’un Verre à Dégustation « Universel »** pour le CDV (Concours des Vins)
- **2012 : TUNISIE - Mission Œnologie et Viticulture**, pour le compte des « Vignerons de Carthage »
- **2012-2013 : CHINE** – Mission pour le compte de la société Tianlu/Chenyang
- **2013-2014** : Elaboration d’un projet pour l’Université Populaire du Goût, avec **Michel ONFRAY**
- **2013 : IFV Colmar, Conférence sur « Stabilité, Filtrabilité, anticipations et conséquences Œnologiques sur la qualité »**
- **2013 (depuis) : CHILI/ Universidad de TALCA : Conférences techniques à différents séminaires d’Œnologie et de Viticulture – Relation avec l’Association des producteurs de Maule avec la collaboration du Pr A. HERNANDEZ**
- **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 : GEORGIE - Représentant de la France** à la cérémonie officielle en présence du Président de la République Géorgien, pour la reconnaissance par l’UNESCO de l’antériorité historique des vinifications en **Qvevri**.
- **2014-2015 : CANADA** Projet pour la structuration de la production des Vins au Québec - **Intervenant pour WORLDSOM, formation spécialisée (Anglais) pour les Sommeliers Internationaux**
- **2015 (depuis) : Consultant en Recherche et Développement pour un groupe de Grands Crus Classés de Bordeaux** de très grande 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 à BORDEAUX SCIENCES AGRO** pour les **Masters Internationaux - Ingénieurs Agronomes** dédiés à la Viticulture et à l’Œnologie - Intervention à l’INSEEC/BORDEAUX (2016 –2017)
- **2017 : SANCERRE/SICAVAC - Formation aux Œnologues** sur les problématiques de « **Stabilisation-Clarification-Mise en bouteilles des vins blancs, et de Sauvignons en particulier** »
- **2017 (depuis) : Université du Temps Libre UTL de Bordeaux** – Co-Intervenant en Œnologie, Viticulture et Dégustation, avec **François TAILLIEZ** (responsable)
- **2017 (depuis) : TURQUIE - Consultant en Œnologie et Viticulture pour le groupe SUVLA (production Bio)**
- **2018 : TCHEQUIE /BRNO** : Enoforum «Wines and Oxygen - Fermentation and Aging »
- **2018 : Cité du Vin /BORDEAUX - Conférences sur l’Origine du Vin, et dédiées à la GEORGIE**
- **2018 : BOURGOGNE/BIVB - Conférence « Influence des Pratiques Œnologiques sur la Qualité des Vins »**
- **2018 (depuis) : EBRD/BERD** (Banque Européenne de Restructuration et de Développement) - **International Senior Expert, référent pour l’Œnologie et la Viticulture**
- **2019-2021 : INRAE et SupAgro/SPO de Montpellier** – **Collaboration en Recherche et Développement sur la Stabilisation des Vins Rouges – Définition et mise au point d’un Test de Stabilité Colloïdale Polyphénolique (TSCP)**
- **2020 (depuis) : Membre du Comité de Lecture/Reviewer d’IVES** (International Viticulture and Enology Society) ; Association Académique Internationale dédiée à la publication de Travaux Scientifiques, de Recherche et Développement, Appliqués à la Viticulture et à l’Œnologie.
- **2021 : Universidad de CUYO/MENDOZA (ARGENTINE) UNCUYO - PROFESSEUR invité – Cours de perfectionnement « Spécificités des Vins Doux et Liquoreux »** pour les diplômés Œnologues-Ingénieurs Agronomes