

**Fabien LOMBARD**  
Domaine PEYLONG  
26400 SUZE sur CREST  
G.S.M : 06 14 73 17 11  
Tel : 04 75 76 42 28  
flombard@peylong.com

**33 ans**  
Marié, 3 enfants  
Permis B et véhicule personnel  
Elu au Syndicat de la Clairette de Die

## FORMATION : Œnologie

**1996 - 98** : **DNO** (Diplôme National d'Œnologie)  
Centre de Recherche et de Formation en Oenologie, Université de **Montpellier**,  
**Faculté de Pharmacie**

**1995 - 96 Classe préparatoire** aux concours **E.N.S.A.** (Ecole Nationale Supérieure d'Agronomie) et **E.N.I.T.A.** (Ecole Nationale des Ingénieurs des Travaux Agricoles)  
Lycée Enseignements Général et Technologique Agricole de Valence "**Le Valentin**"  
**Admis à l'E.N.I.T.A. d'Angers**

**1995** : **BTSA « Viticulture Œnologie »**

Mention : **bien**

Lycée Enseignements Général et Technologique Agricole de **Montpellier**

**Autres compétences** : maîtrise de l'outil informatique (**Word, Excel, Access, ...**)

## EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

### *Missions en cours*

#### **Domaine Peylong / EARL les Batailles, (1998)**

- **Vigneron**
- Exploitation en lutte raisonnée et viticulture bio. J'assure la vinification et la commercialisation d'une partie des 15 Ha du Domaine.

#### **CFPPA de Nyons, (1999)**

- Formateur en viticulture et œnologie en BPREA « productions méditerranéennes »

### *Stages et expériences antérieurs*

**Avril – mai – juin 1999** : **Service de la protection des végétaux** (Chargé de missions)

- Réalisation d'une enquête statistique sur la nécrose bactérienne dans le vignoble de Die.

**1996 - 97** : **Institut Rhodanien**, service technique d'INTER-RHÔNE, Orange, (**2 et 4 mois**)

- Mission de **soutien du responsable de la cave expérimentale**
- Mise en place d'une **sélection de souche de levures** pour les vins blancs des Côtes du Rhône (stade **minivinifications**)

**1994** : **Service Régional de la Protection des Végétaux de Valence (2 mois)**

- **Etude** sur *la nécrose bactérienne ou maladie d'Oléron*, dans le vignoble de la Clairette de Die.
- Compétences sur les **maladies de la vigne**.

**1994** : **Coopérative Générale des Vignerons Champenois** (Ay - Champagne, **6 semaines**)

- **Assistant** du maître de chai pendant la période des vendanges.
- Acquis sur la **vinification champenoise**.