



# Vigne et vin

## Maître de chai

Autres dénominations : Chef caviste, Chef de cave



Témoignage



### Pourquoi avez-vous choisi ce métier ?

Mes parents étant viticulteurs, je me suis intéressé à la cave dès mon jeune âge et j'ai donc pris goût pour ce métier.

Ce qui est vraiment intéressant, c'est d'observer et comprendre les différentes étapes d'élaboration du vin, en partant du raisin jusqu'à la mise en bouteille. Il est aussi important de prendre connaissance de l'évolution technologique en matière de vinification. Cela ajoute un attrait supplémentaire à cette

profession.

### Quel est votre parcours ?

J'ai suivi une formation pour comprendre les bases de la vinification avant de changer de domaine et préparer une licence puis une maîtrise de sciences. Quand j'ai eu l'opportunité de reprendre l'exploitation, je me suis informé sur les avantages auxquels je pouvais prétendre pour m'installer. Pour en bénéficier, j'ai donc préparé et obtenu un Brevet Professionnel Agricole.

En complément, j'ai effectué une formation en œnologie, afin de pouvoir connaître les attraits des vins et de la dégustation. Pour moi, il est très important d'avoir la possibilité de se former continuellement afin d'être mieux renseigné sur l'environnement réglementaire et les évolutions de la profession.

## Formation

● **BTSA** Viticulture-œnologie

● **Ingénieur** en agriculture, en agronomie ou des techniques agricoles, spécialisé en viticulture-œnologie

● **DNO**  
Diplôme national d'œnologue

**Philippe PONS**

Maître de chai, St Génies de Fontedit (34)

## Activités

### En étroite collaboration avec l'œnologue, le maître de chai supervise l'élaboration du vin :

- Il organise la réception de la vendange et dirige les opérations avant fermentation.
- Il donne les consignes pour la vinification et vérifie son évolution.
- Il élabore les cuvées avec l'œnologue (assemblages, filtrations...).
- Il assure l'élevage du vin et contrôle son bon déroulement par des dégustations régulières, par des analyses en laboratoire et des soutirages.
- Il coordonne ensuite la mise en bouteille.

### Il est aussi responsable de la bonne gestion du chai :

- Il fait appliquer les normes d'hygiène, assure le contrôle qualitatif et sanitaire des cuves.
- Il fait éventuellement appliquer les référentiels qualité et vérifie le bon fonctionnement du système de traçabilité lorsqu'il existe.
- Il gère le matériel et les stocks.
- Il est aussi chargé de déclarer les récoltes, les chaptalisations, de tenir les registres et cahiers de cave...
- Il peut être amené à préparer les commandes.

**Le maître de chai a également un rôle d'appui auprès du chef de culture afin d'améliorer la qualité du vin par la conduite culturale de la vigne.**





# Vigne et vin

## Maître de chai

### Conditions d'exercice

Le maître de chai travaille dans une exploitation viticole, une cave coopérative, un groupement d'exploitations viticoles ou une société de négoce de vins. Il est responsable des agents de chai. Directement sous la responsabilité de l'employeur, du directeur d'exploitation ou du

directeur technique, et en étroite collaboration avec l'oenologue, il est autonome dans l'organisation de sa journée. Son rythme de travail varie selon les saisons, avec une période plus intense de la réception de la vendange jusqu'à la fin des vinifications.



### Compétences et qualités

Gestionnaire de la cave, il maîtrise l'ensemble des techniques de vinification et d'élevage du vin. Le travail dans le chai nécessite du soin et de la **rigueur** ainsi qu'un souci permanent de l'hygiène. La **maîtrise de la dégustation** est

requis pour l'élevage du vin. En cas de défaut du vin, la disponibilité ainsi que l'**esprit d'initiative** du maître de chai lui permettent de réagir rapidement.

### Perspectives d'évolution

- Titulaire du DNO, le maître de chai peut évoluer vers un poste d'**oenologue**. Il doit alors savoir mettre à jour ses connaissances régulièrement.
- Le poste de **directeur technique** devient accessible au maître de chai lorsque ses connaissances en viticulture et sur l'élaboration du vin sont complètes. Il devra développer sa capacité d'initiative et d'encadrement.

### Pour en savoir +

#### CONSULTER

- la fiche ROME n° A1413 du Pôle emploi  
[www.pole-emploi.fr](http://www.pole-emploi.fr)

#### CONTACTER

- les Vignerons Indépendants  
[www.vignerons-independant.com](http://www.vignerons-independant.com)
- les Vignerons Coopérateurs de France  
[www.vignerons-cooperateurs.coop](http://www.vignerons-cooperateurs.coop)

