MAÎTRE DE CHAI H/F

Autres dénominations : Chef caviste,Chef de cave

Filières liées : Agriculture biologique | Vigne et vin

Fiche métier sur AgrOrientation : https://www.agrorientation.com/trouver-mon-metier-ideal/je-recherche-un-metier/matre-de-chai-hf

Mission et activité du métier

Fait pour vous si vous aimez :

Diriger, décider, encadrer, manager | Organiser, préparer, coordonner, planifier | Produire, fabriquer | Produits alimentaires, boissons, vins, alimentation, nutrition

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.

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'œnologue, 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 requise 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'évolutions

Titulaire du DNO, le maître de chai peut évoluer vers un poste d'œnologue. 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.

En savoir plus

Consulter : la fiche ROME sur www.francetravail.fr
Contacter :
- www.vigneron-independant.com
- www.lacooperationagricole.coop

Fiche présentée par ANEFA apecita l'emploi agri,agro & environnement

Pour tout complément d'information, contactez : contact@agrorientation.com