

FICHE MÉTIER

Maître de chai - H/F

Responsable de chai

Polyvalence

Initiative

Responsable cuverie

Patience

Passion



Une touche d'élégance en barrique ?

Au sein des caves, là où le vin respire le bois et l'ombre, le maître de chai veille. Artisan du temps long, il transforme le raisin en vin jusqu'à sa mise en bouteille. Son rôle commence dès l'arrivée des vendanges dans le domaine.

Une fois récoltés, ils sont pressés ou vinifiés selon le type souhaité. C'est le maître de chai qui supervise cette phase cruciale avec l'œnologue : il contrôle la bonne fermentation et les températures, choisit les cuves adaptées, surveille chaque étape du processus. Son objectif ? Accompagner le raisin pour qu'il devienne un vin équilibré, expressif et fidèle à l'identité du domaine. Ce métier conjugue technicité, intuition et sensualité. Le raisin devient alors une matière vivante qu'il faut comprendre, surveiller, accompagner. Le maître de chai goûte, ajuste, observe. Rien ne lui échappe : ni le degré d'alcool, ni la finesse du grain de bois, ni l'odeur presque imperceptible qui trahirait un déséquilibre. Le maître est aussi responsable de la bonne gestion du chai, notamment l'application des normes d'hygiène, le contrôle qualitatif et sanitaire des cuves.



LIEN ?

[Voir la vidéo](#)

La passion en bouteille



Sans ce nez affûté et ce palais affamé de nuances, le vin n'aurait ni profondeur, ni tenue, ni charme. Dans les grandes maisons comme dans les domaines plus confidentiels, le maître de chai assure la continuité d'une expression, la cohérence d'un profil aromatique d'un millésime à l'autre. Ce savoir-faire est souvent le fruit d'une longue transmission, d'une connaissance patiemment acquise. Il faut savoir quand intervenir ou a contrario s'abstenir pour maîtriser les températures, les rythmes de soutirage ou les choix d'assemblage. Le maître de chai n'est jamais pressé : il attend, il respire avec les fûts. Omniprésent auprès du chef de culture pour améliorer la qualité du vin par la conduite culturale de la vigne, il a parfois des agents de chai sous sa responsabilité.

Fait pour moi ?



Ce professionnel travaille principalement dans des chais, ces grandes caves souvent enterrées, où règnent des ambiances particulières. La température y est régulée pour rester constante, autour de 12 à 16 degrés, et l'humidité est contrôlée pour préserver la qualité des vins. Les horaires de travail peuvent être variables et parfois longs, surtout lors des périodes de vendanges, où l'activité s'intensifie fortement. Le métier implique aussi une certaine polyvalence physique. Manipuler des outils, déplacer des fûts, gérer les cuves et entretenir les équipements sont autant de tâches demandant de la force et de la dextérité. Le maître de chai exerce notamment dans les exploitations viticoles ayant par ailleurs une activité de vinification.

Une pointe de technologie



Le chai devient un espace connecté, instrumenté, piloté. La gestion des températures, de l'humidité, des cycles d'aération et des niveaux d'oxygène dans les cuves peut désormais se faire à distance, depuis un écran ou une tablette. Des capteurs placés à différents endroits du chai permettent de surveiller en temps réel les conditions d'élevage, avec une précision qui dépasse les simples observations empiriques. Le maître de chai peut ainsi intervenir plus rapidement en cas d'écart ou d'anomalie, tout en réduisant les marges d'erreur. Les logiciels de gestion viticole centralisent les données de chaque cuvée, suivent les étapes de production, automatisent certaines tâches administratives et facilitent les décisions d'assemblage. L'intelligence artificielle commence également à faire son apparition dans les caves. Certains algorithmes sont capables d'analyser les données de plusieurs millésimes pour anticiper les réactions de certaines cuvées, proposer des assemblages ou suggérer des ajustements pendant l'élevage. Loin d'automatiser entièrement le processus, ces outils visent à assister le maître de chai dans ses décisions, en lui offrant une vision plus large et plus documentée.

Les clés de ma réussite



Devenir maître de chai nécessite d'être diplômé d'un BTS agricole Viticulture-œnologie, d'une licence professionnelle en gestion de domaine viticole, d'un DUT Génie biologique ou d'une licence Sciences de la vigne. Des formations de niveau bac+5 permettent aussi d'accéder à ce métier, en particulier le diplôme national d'œnologie et le diplôme d'ingénieur en agronomie ou agriculture, spécialisation viticulture-œnologie.



Des chiffres et des lettres

IA

La France compte environ

85 000

exploitations agricoles
ayant une activité
viticole



50

différents cohabitent
en France



La France est le

1^{er}

pays producteur mondial

Source : ministère de l'agriculture



”

Le témoignage de Camille, maître de chai

Je suis chargé de la vinification c'est-à-dire de la fabrication du vin. C'est un métier passionnant car très varié. Ce n'est jamais lassant. Nous commençons, avant les vendanges, par faire le point sur les ventes et sur la tendance du marché. En fonction, nous décidons des changements à apporter à nos vins, par exemple plus de rouge ou de rosé, plus léger ou plus tannique, plus fruité ou plus rond... Il est important de savoir se remettre en question chaque année.

”



À découvrir aussi
le témoignage de Thierry,
maître de chai



Allons plus loin



Le site de l'Anefa (Association nationale paritaire pour l'emploi et la formation en agriculture)



Le site de l'apécita



Renseignez-vous sur le métier en échangeant avec un professionnel de l'agriculture