

FICHE MÉTIER

Directeur technique viticole - H/F

Responsable d'exploitation

Pédagogie

Directeur d'exploitation viticole

Responsable vignoble

Stratégie

Autonomie

Vins, ceps et cépages

Maillon essentiel dans le secteur de la viticulture, le directeur technique viticole veille à la qualité du produit depuis la vigne jusqu'à la bouteille. Taille des ceps, sélection des grappes, supervision du processus de transformation du raisin en vin, contrôle des différents stades de fermentation, d'élevage et de mise en bouteille, encadrement des équipes travaillant dans les vignes et à la cave, développement de stratégies pour la commercialisation, suivi budgétaire... chacune de ces missions requiert une attention constante, une capacité à anticiper les aléas climatiques et économiques, mais surtout une passion inébranlable pour le vin et son univers.

Boisée ou fleurie, la note ?

Existe-t-il un vocabulaire plus imagé que celui de l'œnologie ?

Pas pour le directeur technique viticole, qui connaît ses gammes sur le bout des doigts. Ce passionné de bons cépages assume la responsabilité de la vigne et de la production des vins. Souvent assisté par le chef de culture, l'œnologue ou le maître de chai, il supervise l'ensemble des travaux viticoles (taille, traitements, vendanges), met en œuvre la politique de culture raisonnée, développe la traçabilité des opérations sur la vigne, définit les nouvelles techniques culturales à privilégier et les investissements à réaliser. Lorsque la production n'est pas directement vendue à une société de négoce, il assure également la gestion commerciale de l'exploitation, orchestre les stratégies marketing, les relations avec les clients et développe des projets visant à améliorer la notoriété de l'exploitation. Dans la plupart des cas, il assure aussi la gestion et l'encadrement du personnel.

Fait pour moi ?

Outre une appétence pour le travail en autonomie, ce métier exige un bon esprit critique, de la pédagogie et un certain pouvoir de persuasion. Il requiert aussi de s'intéresser aux circuits de distribution. La maîtrise de l'anglais est souvent demandée lorsque l'entreprise exporte ou programme des déplacements à l'étranger pour promouvoir ses vins. En relation avec le terrain, le directeur technique de vignoble doit également posséder une connaissance approfondie de la viticulture et de l'œnologie.

Lieu d'exercices : exploitations viticoles importantes, groupements d'exploitations viticoles, dans les sociétés de négoce ou les caves coopératives.





Une pointe de technologie

Le métier de directeur technique viticole s'inscrit dans un contexte à la fois traditionnel et en pleine évolution. Les défis sont multiples : adaptation aux changements climatiques, intégration des nouvelles technologies, réponse aux attentes d'un marché globalisé et de plus en plus conscient des enjeux environnementaux... L'intelligence artificielle, notamment, transforme la viticulture à une vitesse grand V. Elle permet par exemple d'améliorer la précision de la prévision des rendements et aide les viticulteurs à planifier leur production, ainsi que les risques associés aux variations climatiques ou aux maladies des vignes.



Les clés de ma réussite

Parmi les nombreux métiers liés à la viticulture, le métier de responsable de vignoble demande une formation plus ou moins longue et complexe en fonction de la taille du domaine. Il est accessible avec un baccalauréat professionnel, un BTS Viticulture-Cœnologie ou une licence professionnelle. Dans les grandes exploitations, un diplôme d'ingénieur spécialisé en viticulture, associé à un diplôme national d'œnologue ou à un master spécialisé en management viticole, est souvent requis. Enfin, une expérience de plusieurs années en tant qu'ouvrier agricole est généralement nécessaire.



Des chiffres et des lettres



La France est le

1^{er}

producteur mondial de vin



1^{er}

pays exportateur



22 %

des vignes sont cultivées en agriculture biologique

Source : La viticulture française, 2024. Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire



Le témoignage de Sabrina, directrice technique d'un domaine du Médoc

Mon travail concerne toute la production, depuis la plantation de la vigne jusqu'à la mise en caisse du vin, et se poursuit dans les chais où je fais des choix précis en matière de vinification, ainsi que tout au long de l'élevage de nos vins. Je garde constamment à l'esprit que nous élaborons un produit d'excellence tout en maîtrisant les coûts. J'apprécie la diversité de ma profession. Dans la vigne, chaque millésime est différent et chaque année il faut s'adapter ; il n'y a jamais de routine !



Découvrir l'intégralité de son témoignage



À découvrir aussi, le témoignage d'Olivier, agent 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'apecita



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