



Vigne et vin

Directeur technique



Témoignage

Formation

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

● **Ingénieur + DNO**
Diplôme national d'œnologie

Autres dénominations : Cadre technique vigne et vin, Responsable technique vigne et vin



Quel a été votre parcours avant d'occuper ce poste ?

J'ai suivi une formation d'ingénieur, option viticulture, puis obtenu le diplôme national d'œnologie de la faculté de Bordeaux. J'ai débuté comme responsable technique sur d'autres propriétés viticoles, avant de devenir directrice technique.

En quoi consiste votre métier ?

Mon travail concerne toute la production, depuis la plantation de la vigne jusqu'à la mise en caisse du vin. Je suis responsable de toutes les décisions de gestion technico-économique du domaine : l'achat des produits et des fournitures, les techniques culturales, etc. Je garde constamment à l'esprit que nous élaborons un produit d'excellence tout en maîtrisant les coûts. Mon travail 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.

Qu'appréciez vous le plus dans ce travail ?

J'apprécie surtout sa diversité. Dans la vigne, chaque millésime est différent et chaque année il faut s'adapter. Il n'y a jamais de routine. J'aime également travailler avec la plante, la terre, le monde du vivant. Non seulement nous produisons du raisin mais nous voyons avec le vin le résultat de notre travail. La gestion humaine est également passionnante avec l'encadrement d'équipes et la recherche constante de points d'amélioration.

Quelles sont les qualités requises pour exercer ce métier ?

Il faut bien sûr être passionné par le vin, mais aussi avoir un bon sens de l'observation du sol et de la vigne. L'encadrement d'équipe suppose également des qualités d'animation et de communication. Enfin, ce métier nécessite d'être curieux et ainsi de s'ouvrir à de nouvelles pratiques.



Sabrina PERNET

Directrice technique d'un domaine de grands crus du Medoc (33)

Activités



Assisté par le chef de culture, le directeur technique a la responsabilité de la vigne :

- Il supervise l'ensemble des travaux viticoles (taille, traitements, vendanges).
- Il peut mettre en oeuvre la politique de culture raisonnée et développer la traçabilité des opérations sur la vigne.
- En étroite collaboration avec le directeur d'exploitation, il détermine des pistes d'amélioration, définit les nouvelles techniques culturales à mettre en place et les investissements à réaliser.

Assisté par l'œnologue ou le maître de chai, le directeur technique est responsable de la production des vins :

- Il supervise l'ensemble des travaux du chai (vinification, élevage, stockage, mise en bouteille).
- En étroite collaboration avec le directeur d'exploitation, il optimise la production des vins en termes de coût, de délais, de qualité et de quantité.
- Il est responsable de l'application des démarches qualité.
- Il définit le planning de la mise en bouteille et collabore avec le directeur commercial pour planifier les expéditions.

Il est le garant de la bonne gestion du personnel, des moyens de production et de la qualité des produits.





Vigne et vin

Directeur technique

Conditions d'exercice

Le directeur technique travaille dans les exploitations viticoles importantes, dans les groupements d'exploitations viticoles, dans les sociétés de négoce ou les caves coopératives.

Il encadre le chef de culture et le maître de chai. Autonome, le directeur technique travaille principalement sur le terrain.



Compétences et qualités

Le directeur technique possède des **connaissances techniques et théoriques** en viticulture et en œnologie. En veille sur les évolutions techniques du secteur, il est également une **force de**

proposition pour la direction. Une connaissance des **démarches qualités** est aujourd'hui indispensable pour ce métier.

Perspectives d'évolution

- Le directeur technique peut évoluer vers un poste de **directeur général** ou **directeur d'exploitation**. Pour cela, il devra acquérir ou renforcer ses connaissances en économie viticole, en commerce et en gestion. Il devra aussi développer ses capacités d'analyse et affirmer son esprit de décision pour définir les stratégies d'évolution de l'exploitation.
- Il peut également avoir la **responsabilité de plusieurs domaines**.

Pour en savoir +

CONSULTER

- la fiche ROME n° A1405 du Pôle emploi
www.pole-emploi.fr

CONTACTER

- les Vignerons Indépendants
www.vignerons-independant.com
- les Vignerons Coopérateurs de France
www.vignerons-cooperateurs.coop

