Fiche Métier

Viticulteur/Vigneron

Domaine fonctionnel : CAVE/CHAI

Le viticulteur ne travaille pas uniquement au moment des vendanges, mais tout au long de l'année. Son métier consiste à cultiver la vigne et à récolter le raisin, mais aussi à fabriquer le vin et à le commercialiser.

Activités principales

A la fois viticulteur et spécialiste de la vinification, le vigneron assure la supervision de toutes les étapes de la viticulture, à savoir :

- Entretien des sols et de la vigne
- Récolte du raisin lors des vendanges ;
- Construction ou développement international de la réputation de ses vins ;
- Commercialisation des produits ;
- Animation de rencontres dégustations, de visites et participation à des foires et compétitions.

SAVOIR-FAIRE

Produits phytosanitaires

Entretenir des équipements

Réglementation phytosanitaire, volet qualité

Utilisation d'outils de taille

Utilisation d'engins agricoles et de matériel de chai

CONNAISSANCES

Sens du contact

Gestion des priorités

Intérêt pour la recherche

Gestion administrative et comptable

SAVOIR-ÊTRE

Passionné

Observateur et communicant

Rigoureux

Polyvalent

Compétences managériales requises

- Gestion du personnel saisonnier

Conditions particulières d'exercice

- Les postes de vignerons sont relativement peu nombreux et le métier se transmet de générations en générations.
- Certains vignerons s'installent après avoir acheté quelques hectares de vignes

Tendances d'évolution

- Le viticulteur technicien peut accéder à un poste de chef de culture dans un domaine

Emplois associés

ŒNOLOGUES DE FRANCE