

VITICULTEUR VITICULTRICE

CULTIVER LA VIGNE, RÉCOLTER LE
RAISIN, "FABRIQUER" PUIS VENDRE LE VIN



SON MÉTIER

Le viticulteur ou la viticultrice réalise tout ou partie des opérations suivantes : culture de la vigne, récolte du raisin (vendanges), fabrication du vin, conditionnement et vente.

Après la récolte, il ou elle presse le raisin puis transforme le jus obtenu en alcool (c'est la vinification), par fermentation et distillation. Il est possible de réaliser des mélanges entre les cépages, voire entre les millésimes (c'est l'assemblage) pour obtenir le vin souhaité. Ensuite, le vin est stocké dans des fûts ou des cuves pour être mis, plus tard, en bouteilles. Le vin est régulièrement goûté et analysé.

OÙ ET COMMENT ?

Le viticulteur ou la viticultrice, propriétaire ou non de son vignoble, reste tributaire des conditions climatiques, des maladies propres à la vigne ou encore des marchés économiques.

Selon les cas, le travail dans les vignes s'effectue un outil à la main ou à l'aide de machines agricoles (tracteur, épandeur d'engrais...). Il est fréquent de faire appel à des salariés pour se faire aider : des saisonniers au moment des vendanges, mais aussi des cavistes, maîtres de chai, ouvriers viticoles...

SES QUALITÉS

De la production à la vente, la variété des tâches oblige à une certaine polyvalence et à une certaine robustesse physique. Le sens de l'observation lui permet de détecter une plante malade ou la mauvaise qualité d'un sol. Rigueur et organisation sont indispensables pour suivre les innovations et connaître la réglementation en vigueur.

DÉBOUCHÉS ET ÉVOLUTION

Des ouvriers viticoles aux exploitants, les qualifications sont de plus en plus pointues. Les bassins d'emploi se situent principalement en Bourgogne, Alsace, Languedoc-Roussillon, Bordelais, Champagne, Poitou-Charentes et Provence-Alpes-Côte d'Azur. Pour bénéficier d'aides à l'installation, il faut au minimum un niveau bac professionnel.

Salaire de début : variable en fonction de l'importance de la récolte et des appellations.

Céline

Viticultrice indépendante

« Je gère avec mon père un vignoble de 25 hectares en agriculture biologique. Nous réalisons nous-mêmes toutes les étapes, de la culture de la vigne à la commercialisation et vente du vin en passant par sa fabrication, aidés par quelques saisonniers notamment lors des vendanges. Entre mon père et moi, les travaux se sont répartis de manière naturelle : à lui le travail de la vigne et la vendange, à moi la gestion de la cave pour vinifier et élever le vin. J'ai mis en place de nouveaux procédés de vinification pour obtenir un vin plus « moderne », c'est-à-dire moins agressif, plus souple... »