



## CAVISTE

### NATURE DU TRAVAIL

L'ouvrier intervient à tous les stades de la fabrication du vin :

#### Avant les vendanges :

Il prépare et nettoie les caves et les cuves, puis vérifie l'état du matériel.

#### L'embouteillage :

- Le caviste réceptionne le raisin et le transvase dans les cuves.
- Il suit de près sa macération et sa fermentation jusqu'à ce que le jus de raisin se transforme en alcool.
- Il en extrait le jus, le filtre et le clarifie.
- Enfin, il le met en bouteille et l'étiquette

#### Mettre en avant le vin :

- Goûter le vin pour l'améliorer
- Organiser et gérer le stockage des tonneaux
- Commercialisation des produits

### COMPETENCES REQUISES

Le caviste doit recourir à des **connaissances techniques** pour gérer le matériel (cuve, pressoir...) et **gustatif** (avoir du nez, palais sensible...) afin d'évaluer la qualité des cuves.

C'est un métier assez **physique** même si on ne le pense pas forcément au démarrage. En effet, le caviste doit porter des tonneaux très lourds dans une atmosphère assez humide. C'est la raison pour laquelle, ce métier est souvent réservé aux hommes.

Enfin, il doit porter une attention **très rigoureuse** au vin qui est un produit fragile et vivant. Cela requiert, du **savoir-faire** et une **hygiène irréprochable**.

### LIEUX D'EXERCICE

Le caviste travaille chez les **exploitants viticoles**, dans les **coopératives** ou chez les **négociants en vins**.

### STATUTS

Il exerce **seul ou en équipe** où il reçoit ses instructions du chef de cave, du maître de chai (entrepôt où sont conservés les tonneaux de vin) ou de l'œnologue.

### CARRIERE

Pour devenir caviste, les régions n'offrent pas toutes les mêmes débouchées. Par exemple, la **Bourgogne**, le **Bordelais** ou encore le **Midi** sont des régions qui recrutent plus de cavistes et les **débouchés** sont **plus importants**.



## CAVISTE

Un caviste peut prétendre au poste de **maître de chai ou chef de cave** et prendre en charge la direction technique d'une cave à condition d'avoir un bac pro ou le BTSA.

### **SALAIRE**

Le salaire moyen d'un débutant s'élève à **1467€ brut/mois**. Cependant, il y a des possibilités d'évolutions de carrière donc un salaire plus conséquent qui peut atteindre les **1800€ brut/mois**.

### **ACCES AU METIER**

Pour accéder à ce métier différents niveaux de qualifications sont possibles :

- **Bac pro** Conduite et Gestion de l'exploitation agricole option vigne et vin
- **CAP** Agricole Métiers de l'Agriculture
- **BTSA** Viticulture-œnologie
- **Diplôme National d'œnologie (DNO) / Diplôme d'ingénieur en agronomie (DIA)**

