

Pour son site de Montrichard (41400), la Maison ACKERMAN recherche un œnologue/technicien (H/F) pour travailler sur la partie vinification avec l'amélioration des process en période de vendange principalement. Ce poste aura pour objectif de faire évoluer les cuvées de méthode traditionnelle de cette Maison et ce dès la vinification des vins de base.

MISSIONS :

Mener les vinifications sur un site d'un potentiel de 6000 hl, à partir de réceptions de moût (blanc et rosé) sur des profils vin de base et vins tranquilles. Vous serez amené à vinifier différents cépages, à contrôler et être garant de la qualité de la réception des moûts (à partir de leur analyse et dégustation) de leur vinification et l'élevage qui s'ensuit.

Des suivis d'essais seront également menés durant les vinifications :

- 1) Amélioration du potentiel gustatif de notre cuvée haut de gamme par des essais levuriens en FA puis en prise de mousse.
- 2) Suivi d'oxygène dissous (avec utilisation d'écorces de levures inactives) post FA jusqu'au dégorgement pour renforcer la fraîcheur aromatique et gustative du rosé mousseux.

Des compétences techniques et une réelle autonomie sont indispensables à ce poste.

CDD de trois mois (septembre à fin novembre)

Profil recherché

Formation :

Œnologue et/ou Ingénieur filière vin et/ou Master filière vin, BTS viticulture-œnologie.

Compétences : Etre opérationnel(le) dans un chai, avoir le sens du relationnel, être force de proposition, être rigoureux (se), avoir un fort intérêt pour la vinification

Détails complémentaires :

Rémunération en fonction du profil ; possibilité de logement sur place

Contact : <mailto:tragot@orchidees-monmousseau.fr>

RAGOT - Responsable de site

FIX 02 54 71 66 70

FAX 02 54 32 56 09

PORT 07 78 54 67 13