

# Fiche de poste

## Maître de chai / Œnologue



Le Domaine des Pierrettes est une exploitation viticole de 25 ha en AOC Touraine et Touraine Amboise située sur les communes de Rilly-sur-Loire et Chaumont-sur-Loire. En conversion bio (2<sup>ème</sup> année) sur l'ensemble du Domaine, nous recherchons un maître de chai / œnologue H/F qui porte les mêmes convictions pour rejoindre notre équipe avant la période tant attendue des vendanges. Nous avons également en parallèle une exploitation de 15 ha à Saint Romain/Cher.

Type de contrat : CDI (temps plein annualisé)

Salaire annuel : 25 à 35 K en fonction du profil et selon expérience

Département : Loir et Cher (41)

Expérience souhaitée : 2 ans minimum

Date d'embauche : été 2022

Convention collective : Convention collective IDDC 9411 (Exploitations et entreprises du secteur de la production agricole du Loir-et-Cher).

### Description du poste

Vos principales missions seront :

- D'effectuer l'ensemble des travaux de cave de la réception du raisin jusqu'à la mise en bouteille
- D'assurer le suivi des vinifications et l'élevage du vin (cuves souterraines béton, cuves en fibres, cuves inox thermorégulées et barriques. Production d'environ 1000hl/an)
- D'assurer l'entretien de la cuverie et du chai
- Gérer les achats et les stocks des produits œnologiques en adéquation avec la certification bio
- Classer et enregistrer les analyses des vins + les comptes rendus des rendez-vous avec notre œnologue -conseil
- Tenir la traçabilité de façon très précise et rigoureuse

### Profil recherché

Diplômé(e) du BTSA Viti-Oeno ou DNO.

**Expérience de minimum 2 ans en autonomie.**

Vous êtes une personne de terrain, autonome, dynamique et à l'écoute. Vous aimez travailler avec rigueur. Vous faites preuve de flexibilité dans le travail. Vous connaissez précisément les critères analytiques du vin.

Vous êtes titulaire du permis B.

**Contact** 06 69 63 61 05 / 02 54 20 98 44 / marionleroux41@hotmail.fr