

Offre d'emploi en CDI
Second d'exploitation, responsable vignoble (H/F)

AOC20230329



Créé en 1905, le Domaine Sauvète est un des domaines les plus dynamiques de Touraine. Certifié bio depuis 20ans, engagé vers la biodynamie depuis 5 ans, le domaine de 18 hectares en propriété s'est donné les moyens de réussir en recréant un outil de production performant en 2016. Situé à 35 minutes de Blois et 50 minutes de Tours, au bord du Cher, le domaine est aujourd'hui géré par Mathilde Sauvète (40 ans, ingénieur agri) avec le soutien de ses parents (proches de la retraite) et de 2 salariés viticoles. Le vignoble regroupé autour du domaine et protégé contre le gel, compte 7 cépages, avec une majorité de Sauvignon. Régulièrement primés (Guide Hachette, Millésime bio, Vignerons indépendants...), les vins sont vendus en France (50% cavistes, restaurants, chaînes bio ; 25% particuliers) et à l'export (25%). Dans le cadre de sa structuration, le domaine recrute un second d'exploitation, en charge du vignoble.

Description du poste :

Salarié, véritable « bras droit » de la gérante, vous aurez pour missions principales :

Organiser et participer aux travaux de la vigne

- Organiser les travaux manuels à la vigne et gérer les salariés
- Réaliser les travaux mécaniques et les traitements bio
- Organiser et réaliser les opérations en biodynamie

Entretien de l'outil de production et la maintenance du matériel

- Palissage, curetage, marcottage/complantation à la vigne
- Maintenance des outils (2 tracteurs-enjambeurs, matériel du sol, effeuilleuse...)

Organiser et réaliser les vendanges

- Suivi de maturité
- Gestion des vendangeurs
- Suivi des vendanges

Selon votre profil et vos envies, vous aurez aussi la possibilité de travailler à la cave, de participer aux réflexions globales de l'entreprise ou d'accueillir ponctuellement des groupes (réseau Bienvenue à la ferme).

Profil recherché :

Avec au moins 5 ans d'expérience à la vigne et idéalement avec une formation BTS Viti-oenologie, vous êtes polyvalent, dynamique et rigoureux. Vous souhaitez vous investir dans un domaine à taille humaine qui fonctionne bien et connaissez le travail en bio. Certiphyto indispensable.

Les « + » de la mission :

- Entreprise à taille humaine qui se donne les moyens de réussir
- Très bel outil de production (matériel récent, vignes bien entretenues et regroupées, luttés antigels)
- Equipe sur place expérimentée et bien organisée
- Formation possible en interne avec le père de Mathilde
- Démarche durable
- Accompagnement à la prise de poste par un consultant
- Cadre de vie très agréable (proximité de Tours et Blois)
- Accès facile (autoroute à 15 minutes)

Conditions :

Rémunération brute annuelle fixe entre 27000 et 30000 euros selon profil + variable.

Poste en CDI à pourvoir de suite et au plus tard cet été. Temps plein 35 heures/semaine annualisé.

Poste sédentaire basé à Monthou-sur-Cher.

Envoyez votre candidature, CV + lettre de motivation exclusivement par mail à :

kf.reuter@aoc-conseils.com

Référence de l'annonce : AOC20230329

Toute candidature reçue par un autre canal de communication sera écartée.