

Détail de l'offre : MAÎTRE DE CHAI (H/F)

Recruteur	EUROL LES PIEDS SUR TERRE
Adresse	651 rue du Mihervé
Code postal	49260
Ville	COURCHAMPS Maine et Loire
Référence	24D1706607164
Titre de l'offre	MAÎTRE DE CHAI (H/F)
Description de la mission	Responsable de chai, polyvalent vigne. Accompagné par un consultant technique, vos missions s'articuleront autour de la vinification, de l'élevage, des mises en bouteilles et de l'encadrement de l'équipe. - Management et participation active sur le terrain aux côtés des permanents et des saisonniers - Suivi technique du vignoble (maîtrise de la culture biologique) - Prise en charge de la gestion technique ainsi que l'entretien du matériel - Organisation et conduite des vendanges - Vinification et ensemble des travaux réalisés sur les vins durant l'élevage (soutirage, ouillage, sulfitage, élevage) - Dégustation de l'ensemble des cuvées et participation aux assemblages - Préparation des vins pour les mises en bouteilles
Type de contrat	CDI
Télétravail	Pas de télétravail
Description de la société	Recrutement pour un domaine viticole d'une 40aine d'hectares en Anjou, en conversion vers l'Agriculture Biologique. Elaborant des vins sur l'appellation Anjou et Coteaux du Layon, c'est avec le Chenin et le Cabernet Franc en dominance que le vignoble exprime les terroirs diversifiés de l'Anjou et les cépages traditionnels ! C'est aujourd'hui dans une démarche d'évolution et de qualité que ce domaine souhaite agrandir l'équipe afin de répondre aux nouveaux objectifs. Le poste a pourvoir - Maître de Chai - est prévu dès le deuxième trimestre 2024. Le salaire sera défini en fonction de l'expérience.
Localisation	Terranjou (49)
Pays	Array
Description du profil	Titulaire d'une formation de l'enseignement supérieur en viticulture et oenologie ainsi que du certiphyto décideur et du permis B. Vous êtes une personne de terrain et encadrerez un équipe permanente et de saisonniers (durant les périodes fortes) sur l'ensemble des travaux viticoles et vinicoles. La maîtrise de la conduite du tracteur attelé et du travail du sol sont souhaitées. Habitué(e) au travail en équipe, vous participerez activement à tous les travaux sur le terrain. Grande sensibilité vin et démarche qualité, vous serez garant de la qualité des vins produits. Force de proposition pour le développement qualitatif et pour l'optimisation économique de l'unité de production. Rigueur, autonomie, polyvalence, dynamisme, réactivité, gestion des priorités, sens des relations humaines.
Expérience	Expérimenté (3-10 ans)
Profil	Maître de chai
Secteur	Agriculture/Paysage
Disponibilité	3 mois et plus