

VJ2310 - Œnologue- winemaker (H/F)
Occitanie

La Pèira est un domaine viticole de 14 hectares situé dans les Terrasses du Larzac. Comme l'a souligné le Wine Advocate, La Pèira « compte sans aucun doute parmi les meilleurs domaines de toute la France. » Spécialisé dans la production de vins rouges et blancs du terroir du Larzac, nos vins sont exportés par certains des marchands de vins les plus fins et les plus exclusifs en Europe, au Royaume-Uni, aux Amériques et en Asie.

Responsabilités

Responsabilités Œnologiques

- Gérer la cave et superviser toutes les étapes du processus de vinification, de la vinification à la mise en bouteille.
- Travailler avec l'équipe de vinification et l'œnologue consultant pour garantir la qualité des vins.
- Préparer et partager les résultats d'analyses pour les vins et réviser les techniques de vinification avec l'équipe.
- Surveiller le vieillissement et la maturation des vins.
- Préparer et coordonner les tâches de mise en bouteille et de mise sur le marché.
- Participer aux discussions relatives à la viticulture avec l'équipe à propos des dates de récolte en fonction de la maturité des raisins et des objectifs de production.
- Coordonner avec les équipes de vendange et de vinification pendant la période des vendanges.
- Superviser l'ajustement, l'entretien courant et le maintien du matériel de vinification.

Responsabilités Administratives

- Gérer les déclarations douanières et de récolte.
- Travailler en étroite collaboration avec le personnel permanent et temporaire, ou les prestataires intervenant afin de contribuer à la bonne marche de l'équipe.
- S'occuper des procédures administratives liées aux réglementations et à la sécurité.
- Gérer les contacts avec les fournisseurs et la commande d'équipements.
- Fournir un support technique pour les ventes (dégustations, visites de cave).
- Représenter le domaine lors des dégustations, événements et au sein du syndicat viticole.

Profil recherché

Nous recherchons un œnologue/winemaker (H/F) pour nous accompagner pour les vinifications 2023. Une expérience de 5 vendanges dont 1 minimum à l'étranger avec de bonnes aptitudes à la dégustation. Personne positive et dynamique, sociable, soucieuse de la qualité, à l'aise et active dans le travail de cave, la maîtrise des équipements (presseur pneumatiques) et des techniques de vinifications sur les 2 couleurs.

- Vous êtes rigoureux, précis et engagé, avec un intérêt personnel pour les vins haut de gamme (France et étranger).
- Vous avez la capacité d'observer, d'analyser et de prendre les bonnes décisions.
- Vous cherchez à vous investir à long terme dans le développement de l'excellence du travail en viticulture et en œnologie.
- Une connaissance de travail de l'Anglais est appréciée.

Le poste est basé près de Jonquières/Saint-Saturnin-de-Lucian (Hérault), au cœur de la renaissance de la région dans les années 1970, dans l'appellation dynamique des Terrasses du Larzac. Vous serez soutenu par une équipe de classe mondiale dans la réalisation de la mission de La Pèira : refléter le terroir tout en cherchant à produire des vins de qualité

comparables aux meilleurs de France grâce à des pratiques de travail innovantes dans la vigne, en vinification, et au final dans le produit.

Conditions d'embauche

- CDD 10-12 semaines voir plus selon tâches
- Avec discussions pour un rôle permanent
- Logé si nécessaire
- Salaire: À définir - compétitif, basé sur l'expérience.

Date d'embauche

Immédiatement / début août/septembre 2023

Envoyer CV avec photo et lettre de motivation précisant vos prétentions salariales sous réf. VJ2310, en ligne sur www.vineajobs.com ou par mail à contact@vineajobs.com.