



<https://latribunelibre.com/emploi/maitre-de-chai-f-h>

Maitre de Chai F/H

Description

Notre client, Grand Cru Classé de Pauillac d'une surface de 52 ha en agriculture biologique, le Château Pédesclaux a été racheté par la famille Lorenzetti en 2009.

Avec de grandes ambitions et des moyens à la hauteur de celles-ci, la famille Lorenzetti travaille depuis à hisser cette propriété parmi les meilleurs crus de l'appellation. S'appuyant sur une équipe dynamique et impliquée, elle veut continuer à faire progresser les vins pour qu'ils fassent partie des références de l'appellation Pauillac.

L'architecte Jean-Michel Wilmotte a été sollicité pour construire un nouvel outil de vinification ultra-moderne, autour du 100% gravitaire (0 pompe des vendanges à la mise en bouteille) et de la vinification parcellaire.

En prévision du départ du Maître de Chai, nous recrutons son/sa remplaçant(e).

POSTE ET MISSION

Dans le cadre de vos principales missions, vous :

- Participez aux dégustations de baies pour piloter la date des vendanges de chaque parcelle et évaluer leur potentiel
- Organisez la réception de la vendange et dirigez les opérations avant fermentation (récolte en cagettes, refroidies à cœur en chambres froides durant 24 h, suivi d'un double tri manuel et optique)
- Organisez et prenez part aux vinifications avec une équipe (1 Assistant et 7 Ouvriers) que vous dirigez
- Pilotez finement les extractions et êtes le/la garant(e) du bon déroulement des vinifications
- Suivez et pilotez les différentes étapes d'élaboration du vin avec le Directeur et l'Oenologue conseil (Eric Boissenot)
- Assurez l'élevage du vin dans les meilleures conditions et contrôlez son bon déroulement par des dégustations régulières, par des analyses en laboratoire et des soutirages en vous appuyant sur un assistant et deux ouvriers
- Organisez et supervisez la mise en bouteilles
- Etes particulièrement vigilant(e) quant aux contraintes liées au travail gravitaire et en particulier à la gestion de l'oxygène
- Appliquez les normes d'hygiène, assurez le contrôle qualitatif et sanitaire des contenants et des installations
- Faites appliquer les référentiels qualités et vérifiez le bon fonctionnement du système de traçabilité
- Gérez le matériel et les bâtiments et en assurez le bon entretien
- Etes responsable des différents registres réglementaires et techniques demandés par la direction : stock, traçabilité des opérations, suivi qualitatif....
- Encadrez chaque année plusieurs stagiaires dans le cadre de leur mémoire de fin d'études pour des sujets de R&D. Pour cela, vous vous appuyerez sur un cuvier de microvinification ultraperformant.

Organisme employeur
DE CORGNOL & AGNES

Type de poste
Temps plein

Secteur
ACTIVITÉS DES AGENCES DE
PLACEMENT DE MAIN-
D'OEUVRE

Lieu du poste
33314, PAUILLAC, PAUILLAC,
France

Date de publication
3 janvier 2025 à 14:03

Valide jusqu'au
02.02.2025

Cette description prend en compte les principales responsabilités ; elle n'est pas limitative.

Qualifications

De formation Bac + 5 minimum de type Ingénieur Agro./Agri. complétée par un Diplôme National d'Oenologue, vous justifiez d'une expérience d'au moins 5 ans à un poste similaire dans une structure exigeante et qualitative.

Bénéficiant d'une expérience solide de vinification et de management d'équipe, d'une curiosité naturelle pour les nouvelles techniques, vous êtes un(e) véritable passionné(e) de vins et êtes dans une dynamique d'amélioration permanente.

Habitué(e) à encadrer des équipes opérationnelles, vous savez fédérer, animer et faire monter en compétences vos collaborateurs.

Vous êtes amené(e) à représenter ponctuellement la Propriété et à accueillir des professionnels pour des visites et des dégustations.

Vous justifiez d'un niveau d'anglais conversationnel.

Pour répondre à cette offre, adressez votre candidature en toute confidentialité, sous la référence MDC51-JA/AP.