

POSTE À POURVOIR

Saget La Perrière

POUILLY - SANCERRE - TOURAINE - ANJOU - MUSCADET

Oenologue / Maître de chai F/H CDI - Pouilly sur Loire - à pourvoir dès que possible

Saget La Perrière est une Maison familiale, contemporaine et spécialiste des vins de Loire depuis plusieurs générations. Au travers de sa collection de signatures et de propriétés implantées dans chacune des quatre grandes régions du Centre Loire (Pouilly Fumé et Sancerre), de la Touraine, de l'Anjou et du Muscadet, la famille Saget a su développer une Maison au modèle unique dans le Val de Loire. (www.sagetlaperriere.fr).

Nous recrutons un(e) Oenologue / Maître de Chai en CDI dans le cadre d'un départ à la retraite.

Passionné(e) par les vins du Centre Val de Loire et soif d'un nouveau challenge ? Notre poste est fait pour vous !

Directement rattaché(e) à la Direction Générale de la Maison, vous supervisez l'ensemble du processus d'élaboration des vins, participez activement aux achats et veillez à l'amélioration constante de la qualité des produits proposés.

Composée d'un adjoint et de deux cavistes, votre équipe vous accompagne dans la vinification, l'élevage, l'assemblage et la préparation des vins avant leur mise en bouteille.

Vous supervisez l'aspect administratif et déclaratif des entrées / sorties de vin, pilotez les dégustations internes et à destination des clients et participez à la sélection, au suivi et à l'évaluation des fournisseurs.

Force proposition, vous êtes également acteur de la politique QHSE de la Maison.

Prêt(e) à nous accompagner ?

En partenariat avec l'actuel Maître de Chai, vous bénéficierez d'un accompagnement dédié sur une période de 6 mois dans le but d'acquérir les connaissances spécifiques et nécessaires à votre poste.

Titulaire d'un Diplôme National d'Oenologue (DNO), vous justifiez d'une expérience professionnelle minimum de cinq ans sur un poste similaire. Vous maîtrisez les techniques de vinification, d'élevage, d'assemblage et de dégustation. Vous avez idéalement déjà managé une équipe.

Au-delà de ces compétences, vous savez partager et transmettre vos connaissances techniques et votre savoir.

Rigueur, sens de l'initiative et des responsabilités seront vos atouts pour ce poste qui nécessite également le goût du travail en équipe et une certaine autonomie.

Des déplacements ponctuels sont à prévoir sur les autres sites de la Maison.

Rémunération selon expérience.

Vous reconnaissez-vous dans ce profil ? N'hésitez pas à postuler et faites-nous parvenir votre CV ainsi que votre lettre de motivation, par mail à l'adresse suivante :

a.saget@sagetlaperriere.com

ou par voie postale :

à l'attention d'Arnaud SAGET – La Castille 58150 POUILLY-SUR-LOIRE.

