

Technicien de cave Passionné (H/F)

Vous avez envie de rejoindre un Domaine viticole qui allie tradition et goût de l'innovation ?

Poursuivons ensemble ...

Installé à Chavignol, au cœur des meilleurs terroirs de Sancerre et de Pouilly-Fumé, le Domaine Henri Bourgeois est un ensemble familial dont la famille propriétaire est attachée à de fortes valeurs comme le goût du travail bien fait, le professionnalisme et la simplicité. Actuellement en conversion Bio et certifié Haute Valeur Environnementale, il est engagé pour le développement de ses terroirs, dans le respect de son environnement.

Vous êtes attaché à ces valeurs ? Quelles seront vos missions ?

Sous la responsabilité de l'équipe encadrante, vous aurez en charge les différentes opérations suivantes, en lien avec les vendanges et les vinifications :

- Préparation des chais avant les vendanges,
- Préparation et participation aux mises en bouteilles avant vendanges,
- Participation à l'ensemble des étapes de vinifications des vins blanc/rosé/rouge du Domaine ainsi qu'au suivi :
 - Encuvage, remontage, pigeage, décuvage des rouges,
 - Débourbage, collage (si besoin),
 - Lancement et suivi des fermentations,
 - Participation à la Qualité.

Voici le profil recherché :

Une personne motivée, autonome, ayant le goût du travail bien fait et de l'excellence ;

Vos qualités relationnelles vous font apprécier le travail en équipe ;

Passionné, vous avez acquis un diplôme en Viticoeno (Bac Pro, BTS, DNO, etc.) et recherchez une expérience dans un Domaine familial à taille humaine.



Pourquoi le Domaine Henri Bourgeois et l'AOP Sancerre ?

Faire le choix d'une campagne de vinification au sein du Domaine Henri Bourgeois, c'est avoir l'assurance de découvrir des méthodes novatrices, respectant l'authenticité du raisin et de ses terroirs.

Poste basé à Chavignol (Sancerre – Cher – France).

CDD Saisonnier – Temps plein

15 août au 11 novembre 2022 (possibilité de prolongation)