

Alternant(e) – Service Prestations & Développement Technique Œnologique

Le Service **Prestations & Développement Technique Œnologique**, rattaché à la Direction Vignes & Vins recherche un(e) alternant(e) pour venir renforcer ses équipes.

Les principales missions

Viticulture et Production des raisins :

- Participer au suivi du vignoble avec l'équipe technique (état physiologique, stades phénologiques, maladies, etc)
- Appuyer techniquement le référent du réseau maturité et réaliser les contrôles de maturité des parcelles (prélèvement, dégustation des baies, estimation de rendements, vérification de l'état sanitaire, exploitation des paramètres analytiques)
- Participer aux journées techniques et réunions d'information vignoble
- Remonter les informations terrain adhérents et/ou prospects à l'équipe technique

Technique et Œnologie :

- Suivre les projets d'implémentation et essais techniques de nouveaux équipements sur site
- Participer au suivi terrain des vinifications externes en blanc et effectuer le suivi des phases de vinification (prise de température et de densité sur place, prélèvement d'échantillons, etc)
- Participer au suivi terrain vinifications externes et internes en rouge et rosé (réception, tri du raisin puis pressurage, encuvage, pigeage/remontage, décuvage, etc)
- Participer au suivi des étapes d'élaboration des vins post-vendange et des traitements œnologiques sur site

Essais techniques œnologiques :

- Recherches scientifiques, identification des besoins en ressources et moyens
- Appuyer de manière opérationnelle les expérimentations engagées
- Collaborer à la mise en place d'expérimentations en lien avec les besoins du service

Analyse sensorielle et Dégustation :

- Participer activement aux dégustations en lien avec le Comité d'œnologie Créative (COC)
- Participer aux reconnaissances vins clairs

Reporting et Traçabilité des données :

- Collecter les données sur le terrain
- Analyser et interpréter les données collectées
- Centraliser les données et réaliser un reporting auprès du service

Ces deux années d'alternance auront pour objectif de vous permettre d'acquérir de gagner en autonomie et d'acquérir des compétences techniques solides.

Profil recherché

En formation pour le Diplôme National d'Œnologue, nous recherchons un(e) apprenti passionné par le milieu de la vigne et du vin, motivé à évoluer dans un environnement flexible, dynamique et rigoureuse.

L'écoute, l'autonomie ainsi qu'un intérêt marqué pour le travail de terrain seront nécessaires pour mener à bien l'ensemble des missions.

Savoir être :

Méthodologie, Organisation, Anticipation, Force de proposition, Aisance Relationnelle

Type de Contrat :
Alternance/Apprentissage