



LES CAVES DE LA LOIRE

Depuis 1951

Les Caves de la Loire, filiale de l'UAPL, c'est 180 vignerons fédérés autour de valeurs de partage, d'engagement, d'un esprit de solidarité, des hommes et des femmes résolument unis pour valoriser leur territoire.

Les Caves de la Loire c'est aussi un véritable savoir-faire pour l'élaboration de plus de 60 AOP et 10 IGP dans le respect de la qualité des raisins de la vigne au verre.

Premier producteur de vins du Val de Loire, c'est aussi la force d'une marque vigneronne qui porte haut les couleurs de la Loire : Dumnacus Vignerons - <https://youtu.be/b07HfCE5TJ4>

Bio, Vignerons Engagés, HVE... autant de labels qui reflètent l'engagement du groupe pour un développement plus durable. Retrouves les piliers du label Vignerons Engagés, premier label RSE de la filière vin, en vidéo : <https://youtu.be/z1kxFW5VIP8>.

Sous la responsabilité des œnologues et des maîtres de chais, tu participeras à l'élaboration de la riche palette des vins du Val de Loire. Au sein d'un outil technique performant, tu rempliras une ou plusieurs des missions suivantes selon ton profil :

- Pilotage des pressoirs
- Pompage, soutirage, débourage
- Traitements œnologiques
- Enregistrement de la traçabilité
- Encadrement du personnel saisonnier
- Maintien de l'hygiène du chai

Tu es passionné.e par le monde du vin, le goût du travail, et l'envie d'apprendre au sein d'une équipe dynamique et conviviale : rejoins Les Caves de la Loire pour les vinifications 2023 ! Plusieurs postes sont à pourvoir sur nos différents sites de production.

Le logement est fourni pour tous les assistant.e.s vinifications. En fonction de ton profil, ta disponibilité et tes motivations le CDD saisonnier peut être prolongé en amont ou en aval des vinifications.

Profil : BTS Viticulture œnologie, DNO, Diplôme d'ingénieur agri/agro ou équivalent.

Compétences : Motivation, Organisation, Rigueur, Esprit d'équipe, Bonne humeur

Expérience souhaitée : Débutant.e accepté.e ou expérience d'une vinification.

Type de contrat : CDD saisonnier

Localisation des postes : Brissac-Quincé / Tigné / Les Verchers sur Layon / Oisly

Salaire : à définir selon profil.

Autres conditions : Permis B et véhicule personnel recommandés

Avantages : Logement fourni, refait à neuf.

Candidature par mail à Mathilde Quintin, œnologue : mathilde.quintin@uapl.fr