



VIGNOBLES JEANJEAN

SECRETS DU LANGUEDOC

OFFRE D'EMPLOI CDI : CHEF D'EQUIPE VIGNE ET CAVE AU MAS DE PIVE

Les Vignobles Jeanjean, maison historique d'AdVini (266M€ CA, 870 p.) regroupent 9 domaines viticoles du Languedoc (www.vignobles-jeanjean.com), et produisent des vins des grandes appellations du Languedoc. Ils constituent le haut de gamme du groupe AdVini, troisième entreprise française de la filière viti-vinicole et propriétaire de plus de 1 000 ha de vignoble dans le Languedoc-Roussillon, à Bordeaux, Cahors, en Provence, à Châteauneuf-du-Pape, en Bourgogne et en Afrique du Sud.

Le Mas de Pive est une propriété viticole située à Montcalm sur la commune de Vauvert, dans la Camargue gardoise, comptant 47 hectares de vignes en Agriculture Biologique. Nous y produisons des cuvées en IGP Gris Sables de Camargue positionnées dans les leaders qualitatifs de la zone des sables. La cave d'une capacité de 12.000 hl nous permet de vinifier des rosés et des gris à partir de raisins issus de notre vignoble ainsi que de vigneron partenaires en agriculture biologique à destination d'autres marques du groupe. D'importants investissements sont en cours pour permettre à l'outil de suivre le développement de nos marques.

Nous recherchons un(e) chef d'équipe caviste vigneron(ne), avec pour missions principales :

- Participer à toutes les tâches de la culture de la vigne : taille, traitements, travail du sol, travaux en vert, entretien général et suivi du vignoble
- Encadrement d'une équipe d'ouvriers de 3 permanents + saisonniers
- Participer à toutes les étapes de vinification : des contrôles de maturité à toutes les opérations de vinification en cave, en relation directe avec les œnologues. Vous participerez notamment aux dégustations quotidiennes et aux prises de décisions des opérations à effectuer.
- Assurer l'élevage et le suivi des vins au quotidien, mettre en œuvre les assemblages, les préparations aux mises en bouteille. Participer aux grandes dégustations d'assemblages.
- Tenir la cave dans un parfait état de rangement et de propreté,
- Assurer la traçabilité complète et écrite de toutes les opérations en cave, et rendre compte à la direction.
- Etre force de proposition pour faire évoluer les pratiques et l'outil dans le sens de plus de qualité, d'efficacité et de respect de l'environnement.

Vous devrez être rigoureux, dynamique, disponible, autonome, et passionné !

Profil : BTS Viti-œno, DNO... Goût pour le travail de terrain et enclin à participer activement à toutes les tâches, manuelles et mécanisées, à la vigne et à la cave. L'intérêt et l'expérience de la viticulture biologique est un plus.

Type de contrat : CDI

Rémunération en fonction du diplôme et expérience.

Date : dès que possible

Lieu de travail : Mas de Pive (30600 MONTCALM) - Permis de conduire obligatoire.

Si vous êtes intéressé(e) par cette offre, contactez Guillaume GACHES (guillaume.gaches@vignobles-jeanjean.com)