

**Offre d'emploi en CDI
Responsable technique (H/F)**

AOC20230406



Créé en 1975, le Domaine Delaunay est une référence de l'Anjou. Engagé dans une démarche durable, le domaine de 50 hectares change de propriétaire et se donne les moyens de réussir. L'équipe expérimentée reste en place et des investissements sont lancés pour monter en gamme : cuvées parcelaires, élevages plus longs, nouveaux cépages...

Certifié HVE 3, le domaine possède tout le matériel nécessaire en propriété, et travaille principalement Chenin et Cabernet franc, mais aussi Chardonnay, Sauvignon, Merlot, Grolleau et Gamay. Les vins sont vendus pour moitié sur le domaine (très bel espace de réception), 40% en grande distribution et 10% à la restauration et à l'export.

Description du poste :

Salarié, véritable « bras droit » des gérants et garant de la qualité des vins du domaine, vous aurez pour missions principales :

Organiser et participer aux travaux de la vigne

- Organisation des travaux manuels & mécaniques à la vigne et gestion des 3 tractoristes
- Participation aux travaux à la vigne avec l'équipe
- Gestion du vignoble : palissage, curetage, marcottage/complantation
- Gestion des fournisseurs pour le vignoble

Organiser et réaliser les vendanges

- Suivi de maturité
- Gestion des 15 vendangeurs (le recrutement ne vous sera pas demandé)
- Suivi des vendanges

Organiser et réaliser les vinifications

- Pressurage
- Suivi des fermentations

- Soutirage, filtration, clarification, sulfitage
- Assemblages
- Elevage
- Préparation des vins avant le conditionnement
- Gestion des fournisseurs pour la cave

La maintenance du matériel viticole, le conditionnement des vins et les tâches déclaratives ne vous seront pas demandés.

Profil recherché :

Avec au moins 5 ans d'expérience en production et a minima avec une formation BTS Viti-oeno, vous êtes quelqu'un de terrain, rigoureux, sociable et bon communicant. Autonome et force de propositions, vous souhaitez vous investir dans un domaine à taille humaine qui fonctionne bien. Certiphyto indispensable.

Les « + » de la mission :

- Entreprise à taille humaine qui se donne les moyens de réussir
- Bel outil de production (matériel fonctionnel, vignes bien entretenues)
- Volonté de monter encore en gamme et d'expérimenter
- Equipe sur place organisée
- Soutien technique grâce à un œnologue-conseil et un conseiller viticole
- Accompagnement à la prise de poste par un consultant
- Cadre de vie très agréable (20 min d'Angers, 50 min de Nantes)
- Bonne ambiance de travail

Conditions :

Rémunération brute annuelle fixe entre 30000 et 40000 euros selon profil + variable. Voiture de fonction.

Poste en CDI à pourvoir de suite. Temps plein 39 heures/semaine annualisé.

Poste sédentaire basé à Montjean-sur-Loire.

Envoyez votre candidature, CV + lettre de motivation exclusivement par mail à :

kf.reuter@aoc-conseils.com

Référence de l'annonce : AOC20230406

Toute candidature reçue par un autre canal de communication sera écartée.