

DOMAINE LE NOVI

LUBERON - FRANCE

Présentation :

Lover au cœur du Luberon entre Provence et Vallée du Rhône, site remarquable de biodiversité, le Domaine Le Novi, La Tour d'Aigues (84), s'étend sur 22 hectares depuis 5 générations. Nous produisons les trois couleurs - 40% Blanc, 35% Rouge et 25% Rosé (1 000hl) - avec le souhait que nos vins retranscrivent la délicatesse et l'identité de notre terroir méditerranéen frais.

La palette de cépages provençaux est large avec 15 variétés, nous obligeant à être tout en nuance dans les choix fait au vignoble et en cave. Pour se faire, nous bénéficions d'un éventail conséquent de contenants en fermentation et en élevage.

En agriculture biologique depuis plusieurs décades, nous avons une forte affinité pour la biodynamie.

Pour nos prochaines vendanges nous sommes à la recherche de la personne qui, avec dynamisme, rigueur et curiosité, arrivera à nous soutenir lors de cette période intense.

Missions :

En discussion avec le vigneron, vos missions porteront sur les volets :

- Contrôle des maturités sur nos parcelles
- Suivi et conduite des vinifications des 3 couleurs,
- Assurer le suivi qualitatif des vins, analytique et gustatif
- Participer à l'organisation du travail du chai
- Manager et assurer la formation des saisonniers (entre 1 et 2 personnes).
- Assurer la tenue des registres et de la traçabilité.

Profil recherché :

De formation scientifique supérieure (DNO – Agro/Oeno), vous êtes autonome et force de proposition. Une grande sensibilité à l'hygiène et à la sécurité des opérateurs est indispensable. Vous justifiez d'une expérience en Europe et en Hémisphère Sud.

Vous aimez les nouveaux défis et saurez accompagner le développement de notre structure dans les tâches qui vous incombent. La maîtrise de l'espagnol sera fortement appréciée pour permettre une gestion efficace des saisonniers.

Permis B indispensable.

Rémunérations et Avantages :

Rémunération brute : 2000-2250 € Brut / 39h hebdomadaire à négocier selon profil et expérience.

Période : Contrat CDD du 20/08/2023 au 10/11/2023