

## **OFFRE D'EMPLOI**

### **SECOND D'EXPLOITATION (VIGNOBLE) H/F**

Type de contrat : CDI

Salaire annuel : à définir selon expérience (pas de logement au domaine)

Département : Vaucluse (Sud-Luberon)

Expérience souhaitée : 2 à 5 ans en exploitation viticole

Diplômes : Bac Pro / BPA / BTS et Certiphyto

Durée hebdomadaire : Temps plein

#### **→ LE DOMAINE**

Le CHATEAU LA SABLE, situé au sein du Parc Naturel Régional du Luberon, est un des domaines historiques de l'AOP Luberon. Il a été repris par ses actuels propriétaires il y a 5 ans et une grande partie du vignoble a été restructurée.

Le domaine, certifié en Agriculture Biologique, exploite une quinzaine d'hectares de vignes ainsi qu'une petite oliveraie.

La vinification est effectuée sur place, dans les 3 couleurs.

Le domaine fait partie des Vignerons Indépendants et la distribution se fait en direct aux particuliers, aux cavistes, en CHR et à l'export.

Son terroir particulier et le savoir-faire de son équipe le positionne parmi les domaines reconnus du Luberon. Une attention particulière est portée au respect des vignes et du sol et à la préparation des itinéraires techniques.

#### **→ LE POSTE**

Le domaine cherche un second d'exploitation polyvalent qui sera sous la responsabilité du chef de culture pour la partie vigne et des propriétaires exploitants pour la partie cave.

Pour la partie viticole, son expérience doit lui permettre de :

- Participer à la définition de l'itinéraire technique ;
- Entretien du vignoble : travail mécanique (pulvérisation, travail du sol) et travail manuel (taille, ébourgeonnage, ...) ;
- Utiliser en sécurité les outils (pulvérisateurs, interceps, épandeurs, ...), savoir les régler et être attentif à leur bon entretien ;
- Participer aux relations avec les prestataires de service.

En cave, il doit savoir effectuer les opérations basiques de vinification (remontage, décuvage, inertage, ...).

Poste évolutif à moyen terme vers un poste de chef de culture.

## → PROFIL RECHERCHÉ

Vous savez travailler seul, en autonomie ou en équipe.

Vous avez un niveau élevé d'exigences de qualité.

Vous êtes passionné de viticulture et vous savez maîtriser les outils agricoles. Vous aimez le vin et appréciez de travailler dans des structures familiales dynamiques. Les pratiques bio et biodynamiques vous séduisent et vous souhaitez vous inscrire dans le développement d'un vignoble responsable et à fort potentiel.

Candidatures à adresser à [l.pichot@vignobleconseil.fr](mailto:l.pichot@vignobleconseil.fr)  
(CV et lettre de motivation)