



Domaine familial depuis 1882, le Château d'Épiré fait partie des domaines emblématiques de l'appellation Savennières. Situé à 10km d'Angers, sur 10 hectares (9.5 de chenin, 0.5 de cabernet franc) le vignoble est en conversion vers l'Agriculture Biologique depuis 2022. Le vignoble est concentré sur la commune d'Épiré en trois îlots parcellaires dont Le Hu-Boyau situé juste au-dessus de la Coulée de Serrant. Les vins sont vendus pour près de 50% à l'export, et nous développons notre activité d'œnotourisme pour mettre en avant notre patrimoine. Dans le cadre de notre développement, nous recrutons un second d'exploitation en charge du vignoble.

## DESCRIPTION DU POSTE

Véritable bras droit du chef d'exploitation, vos missions seront les suivantes :

Réaliser les travaux à la vigne :

- Organiser et réaliser les travaux manuels à la vigne
- Participer à la gestion des saisonniers
- Réaliser les travaux mécaniques et les traitements

Entretenir le vignoble et réaliser la maintenance du matériel :

- Palissage, curetage, complantation, etc.
- Maintenance des outils (2 tracteurs, matériel du sol, rogneuse, pulvérisateur, inter-cep)

Organiser et réaliser les vendanges :

- Suivi de maturité des raisins
- Gestion des vendangeurs
- Suivi des vendanges

Selon votre profil et vos envies, vous aurez aussi la possibilité de travailler à la cave, de participer aux réflexions globales de l'entreprise ou d'accueillir ponctuellement des particuliers au domaine ou en salon.



## PROFIL RECHERCHE

Vous avez une formation en viticulture et bénéficiez d'une première expérience. Vous êtes passionné, rigoureux et êtes capable de travailler en autonomie aussi bien qu'en équipe. Votre polyvalence et vos propositions pour améliorer notre fonctionnement seront appréciés.

### Les « + » du domaine

- Formations en lien avec la vigne accessibles selon les possibilités
- Horaires flexibles si nécessaire
- Accompagnement par un consultant spécialisé
- Proximité immédiate d'Angers
- Vignoble à taille humaine

### Conditions :

Rémunération brute annuelle entre 25,000 et 30,000 euros selon profil.

Poste en CDI à pourvoir tout de suite.

Temps plein 35heures/semaine annualisées

Merci d'envoyer votre CV à l'adresse suivante : [paul.bizard@chateau-epire.com](mailto:paul.bizard@chateau-epire.com)