



VÉRIZET

CAVE DE VIRÉ

ŒNOLOGUE (H/F) – CDD VENDANGES & VINIFICATIONS

Cave de Viré – Bourgogne

Rejoignez la cave de Viré au cœur d'une période clé de notre activité !

Dans le cadre des prochaines vendanges et vinifications, nous recherchons un(e) œnologue en CDD pour accompagner notre œnologue en place et intervenir comme véritable second(e), avec un niveau de responsabilité équivalent. Vous participerez activement à l'ensemble des étapes, de la réception des raisins jusqu'au suivi des vinifications, au sein d'une structure dynamique, exigeante et engagée dans la qualité de ses vins.

La Cave de Viré ? 50 coopérateurs sous la bannière VIGNERONS ENGAGÉS - 17 000 HL certifiés BRC

Nos appellations ? Viré-Clessé, Viré-Clessé – Climats de Bourgogne, Mâcon-Villages, Mâcon - Nom de communes et Crémant de Bourgogne.

Vos missions

En lien étroit avec l'œnologue de la cave, vous serez pleinement impliqué(e) dans la conduite des vinifications :

- Organisation et suivi de la réception des vendanges
- Participation aux choix techniques et aux opérations de vinification
- Suivi analytique et dégustations régulières
- Gestion des fermentations et des interventions œnologiques
- Encadrement de l'équipe de cave pendant les périodes d'activité intense
- Suivi de l'hygiène et du respect des protocoles qualité
- Contribution aux décisions techniques en concertation avec l'œnologue en place et dans l'exécution des tâches
- Logiciel de traçabilité LAVILOG et autres registres

www.verizet.fr

Cave de Viré – 1 rue de la cave – Cidex 2129 – 71260 VIRÉ

Tel. 03 85 32 25 50 – coop@cavedevire.com

TVA intracommunautaire FR14 778 639 112 – SIRET 778 639 112 00011 – RCS MACON 778 639 112 – APE 1102B

N° agent économique 7158404001 – N° agrément 71.52.195 – N° agrément SCA 71.65



VÉRIZET

CAVE DE VIRÉ

Profil recherché

- Diplôme en œnologie (DNO ou équivalent)
 - Première expérience significative en cave appréciée (une ou 2 vinifications)
 - Autonomie, rigueur et capacité à prendre des décisions
 - Esprit d'équipe et bonnes qualités relationnelles
 - Disponibilité, implication et résistance au travail en période soutenue
 - Sens de l'observation et de la dégustation
-

Conditions

- CDD saisonnier (période vendanges/vinifications – dates à préciser)
 - Poste basé à Viré (71)
 - Rémunération selon profil et expérience
 - Possibilité de logement
-

Pourquoi nous rejoindre ?

- Une cave reconnue pour la qualité de ses vins
 - Une expérience responsabilisante et formatrice
 - Un travail en binôme avec un œnologue expérimenté
 - Une immersion complète au cœur des vinifications
-

Envoyez votre candidature (CV + lettre de motivation) à : e.baillard@cavedevire.com

www.verizet.fr

Cave de Viré – 1 rue de la cave – Cidex 2129 – 71260 VIRÉ

Tel. 03 85 32 25 50 – coop@cavedevire.com

TVA intracommunautaire FR14 778 639 112 – SIRET 778 639 112 00011 – RCS MACON 778 639 112 – APE 1102B

N° agent économique 7158404001 – N° agrément 71.52.195 – N° agrément SCA 71.65