

LA MONGESTINE

Second Maître de Chai - CDI : H/F

DESCRIPTION

Entreprise

Dans le cadre de sa croissance, le Domaine de la Mongestine implanté en AOP Coteaux d'Aix-en-Provence en Bio et Biodynamie reconnu pour la qualité et la créativité de ses vins recherche un(e) :

Second(e) de Chai – CDI – H/F

Le domaine au coeur d'un terroir exceptionnel, vinifie plus de 15 cépages, en levures indigènes avec peu ou pas de soufre, en amphores, oeuf béton, fûts de chêne, cuves béton et Inox pour proposer plus de vingt cuvées différentes avec toutes leur personnalité propre. Vins rouges, blancs, oranges et rosés tranquilles et effervescents forment la gamme.

Poste

Rattaché(e) au Directeur Technique et oenologue du domaine, vous serez en charge des opérations en cave. Vous veillerez à respecter rigoureusement les normes d'hygiène, de sécurité et de traçabilité en place.

Votre mission principale sera de garantir la qualité optimale des vins. À ce titre, vous serez amené(e) à :

- Être au coeur de toutes les étapes de vinification, d'élevage et d'assemblages des vins,
- Effectuer les contrôles en cave et assurer un suivi sensoriel des vins,
- Être en charge de la préparation des vins pour les mises en bouteille,
- Appliquer les méthodes de vinification selon les principes du domaine,
- Acquérir progressivement la maîtrise des équipements de vinification et être garant de son bon état de fonctionnement,
- Appliquer les consignes relatives à la qualité, à l'hygiène et à la sécurité,
- Assurer l'organisation des flux d'expédition et organiser les ramasses transporteur,
- Participer aux assemblages en fin de vinification et au cours de l'année.

Nous recherchons une personne polyvalente, autonome et passionnée, capable d'accompagner le Directeur Technique dans ses missions et de prendre à son compte une partie des tâches.

Profil

Nous recherchons avant tout une personne passionnée, motivée et pleinement investie, prête à intégrer notre équipe. De préférence un jeune œnologue ou minimum un BTSA VO, nous valorisons avant tout votre enthousiasme et votre engagement. Ce poste est en CDI, avec une rémunération selon profil, et inclut des missions telles que la conduite de chariot élévateur, la gestion de l'étiquetage ainsi que l'encadrement de la mise en bouteille.

Dynamique, polyvalent(e) et curieux(se), vous aimez évoluer dans un environnement où la convivialité et l'entraide sont au cœur de notre quotidien. Votre curiosité et votre implication vous permettront de vous épanouir pleinement dans une cave où l'excellence et la passion sont primordiales.

En rejoignant notre équipe, vous intégrerez une structure bienveillante, où chaque membre contribue activement à notre succès collectif. Nous cherchons une personne désireuse de s'investir dans un projet à long terme au sein d'une cave à taille humaine en constante évolution, dont la priorité est de produire des vins de qualité, respectueux des Hommes et de la Terre.

Convaincu(e) que la gestion d'une cave repose sur un management participatif et une organisation réfléchie, vous partagerez les valeurs fondamentales de notre entreprise : confiance, travail d'équipe et entraide. Ce poste doit être pour vous une opportunité de vous épanouir et de vous investir pleinement.

Intéressé(e) : Gaël Blondeau au 0608582323, candidatures sur gael@lamongestine.com