

CDD – ASSISTANT(E) VIGNE, LABORATOIRE ET CAVE

“Les Caves de l’Espérance” est une cave coopérative viticole située à Coursan, au cœur du Languedoc, entre Narbonne et Béziers. Fondée en 1936 par 72 viticulteurs, elle est née d’une volonté commune de maîtriser la vinification et d’améliorer les conditions de production.

Au fil des décennies, la structure s’est développée grâce à plusieurs fusions, notamment avec les caves d’Armissan et de Béziers, pour devenir aujourd’hui un acteur majeur de la région. Elle regroupe plus de **350 adhérents répartis sur trois sites (Coursan, Armissan et Boujan-sur-Libron) et couvre environ 2 700 hectares de vignoble.**

Le vignoble s’étend sur 33 communes, offrant une grande diversité de terroirs et permettant la production d’une large gamme de vins issus d’une vingtaine de cépages et de plusieurs appellations. La cave produit en moyenne **170 000 hectolitres de vin par an.**

Engagées dans une dynamique d’innovation, les Caves de l’Espérance disposent d’équipements modernes (cuverie inox, thermovinification, filtration tangentielle, etc.) garantissant qualité, régularité et performance.

Structure à taille humaine avec une équipe d’une douzaine de salariés permanents, elle allie tradition coopérative et technologies de pointe, offrant un environnement de travail formateur et polyvalent, au plus près du terrain comme du processus de vinification.

VOS MISSIONS

Partie Vigne :

- Se rendre sur parcelle avec point GPS et repérer les maladies cryptogamiques (essentiellement Oidium, pourriture grise)
- Estimation de récolte
- Prélèvements de raisins sur parcelles définies selon protocole d’échantillonnage
- Prospection Flavescence Dorée

Partie Labo :

- Utilisation d’un Dyostem sur plusieurs cépages (Sauvignon, chardonnay, Merlot, Cinsault, Pinot...)
- Mesure du SO₂ L avec un iodolyser et utilisation d’un pH mètre
- Dénombrement de levures à l’aide d’un microscope. Tenir une traçabilité.

Partie Cave :

- Prise de densité et température de toutes les cuves en fermentation
- Traçabilité des cuves / Transfert de vin / Ajout de produits oeno dans les cuves
- Nettoyage et désinfection de l’atelier de multiplicateurs de levures.

PROFIL RECHERCHÉ

- Autonome
- Minutieux(ieuse)
- Dynamique
- Ponctuel
- BTS VO, Master Vigne Vin ou encore DNO ou expériences similaires.

Période : Juin à Novembre 2026

Lieu : Coursan (11110) (entre Narbonne et Béziers)

Rémunération selon profil

Heures supplémentaires majorées.

Prêt d’une voiture en journée pour aller sur le terrain donc permis B indispensable.

Envoyez votre CV + lettre de motivation à clarnie.fr@gmail.com