

Offre de stage – Diplôme National d’Œnologue (DNO)

Période : 15 août au 30 octobre 2026

Lieu : Vignoble du Roy René, Lambesc (Provence)

Le Vignoble du Roy René est une cave coopérative emblématique de Provence, regroupant près de 100 vigneron·nes engagés dans la valorisation de leur terroir.

Avec une capacité de production d’environ 70 000 hL et une réception vendange pouvant atteindre 300 tonnes/jour, la cave élabore une large gamme de vins en AOP et IGP, alliant tradition, exigence qualitative et innovation. Reconnue pour la qualité de ses vins rosés, mais également pour ses blancs et rouges, la coopérative s’inscrit dans une dynamique de modernisation constante, tant sur ses outils que sur ses pratiques œnologiques.

Contexte du stage :

Dans le cadre de la campagne de vinification 2026, nous proposons un stage DNO rémunéré offrant une immersion complète et responsabilisante au cœur des vendanges.

Vous serez encadré(e) par le Directeur de la cave, fort de plus de 30 ans d’expérience en vinification, et le Maître de chai, garant des opérations techniques et de la qualité des vins.

Ce stage est conçu comme une véritable expérience professionnelle, avec une implication concrète dans les choix techniques et qualitatifs.

Une solution de logement à proximité (rayon de 10 km) pourra être organisée et inclus financée par la cave.

Missions principales :

Encadré et Intégré(e) à l’équipe technique, vous participerez activement à l’ensemble des étapes de vinification :

- Suivi des maturités et participation aux contrôles de réception des vendanges en début de vendanges uniquement.
- Participation aux vinifications rosé, blanc et rouge
- Suivi des fermentations alcooliques et malolactiques
- Réalisation d’analyses œnologiques (densité, température, acidité, SO₂...)
- Travaux de cave : remontages, délestages, soutirages, collages, nettoyage
- Participation aux dégustations techniques et au suivi qualitatif des lots
- Contribution aux opérations d’assemblage, stabilisation et préparation des vins
- Application des protocoles d’hygiène, traçabilité et qualité
- Elaboration finale des vins

Une dimension "œnologue conseil" valorisée :

Au-delà des missions classiques, est attendu du/de la stagiaire une implication active et réfléchie :

- Être force de proposition sur les pratiques de vinification
- Apporter un regard critique et constructif sur nos méthodes
- Participer à l'optimisation des itinéraires techniques
- Partager vos connaissances sur :
 - les nouvelles techniques de vinification
 - les innovations en produits œnologiques
 - les pratiques émergentes (réduction des intrants, levures spécifiques, gestion fine des fermentations...)

Vous serez considéré(e) comme un véritable relais technique, capable d'apporter une vision extérieure enrichissante pour la cave.

Profil recherché :

- Étudiant(e) en Diplôme National d'Œnologue (DNO)
- Rigueur, autonomie et esprit d'équipe
- Intérêt marqué pour la cave coopérative et les volumes importants
- Curiosité technique et capacité d'analyse
- Goût pour la dégustation et sens critique
- Force de proposition et envie de s'impliquer dans les décisions techniques

Conditions :

- Stage rémunéré sous forme de CDD saisonnier
- 15 août – 30 octobre 2026 (voir plus si disponibilité de votre côté)
- Possibilité de logement à proximité financé par la cave.
- Expérience enrichissante dans une structure reconnue, avec réelles responsabilités techniques

Candidature :

Merci d'adresser votre CV et lettre de motivation à :
direction@vignobleduroyrene.com

Pourquoi ce stage est intéressant ?

Une vision complète de la vinification en cave coopérative

Une montée en compétences rapide

Une valorisation de votre regard d'œnologue en devenir

Une expérience où vous ne serez pas seulement exécutant(e), mais acteur(trice) des choix techniques