



Domaine historique d'Antoine Cristal fondé en 1887, abritant le célèbre **Clos d'entre les Murs**, parcelle unique au monde classée aux monuments historiques, le vignoble du **Château de Parnay** (Vignobles Vincenot & Fils) s'étend sur 35 hectares sur l'aire d'appellation Saumur Champigny et offre une vue imprenable sur les coteaux de la Loire.

A la vigne, les cépages emblématiques de l'appellation, Chenin et Cabernet Franc majoritairement, s'épanouissent sur les terres argilo-calcaires marquées par la présence de tuffeau, où ils sont cultivés en Agriculture Biologique dans le plus grand respect de la vigne et de son environnement.

A la cave, une équipe de passionnés s'attache à exprimer le meilleur de ce terroir d'exception pour produire les vins remarquables du Château de Parnay, que l'on retrouve chez les plus belles tables étoilées.

Depuis plusieurs années, le Château de Parnay s'est doté d'un élégant caveau de dégustation situé en bords de Loire, à proximité du vignoble, qui accueille toute l'année une clientèle désireuse de découvrir l'histoire du domaine, de goûter et d'acheter nos vins. Chaque été, le caveau accueille un flux supplémentaire de visiteurs d'origine variée : clientèle locale, régionale, nationale et internationale de touristes attirée par le patrimoine viticole et gastronomique du saumurois.



Afin de rejoindre notre équipe au sein de notre exploitation viticole, nous recherchons :

UN OUVRIER VITICOLE TRACTORISTE H/F - CDI

Polyvalent, l'ouvrier viticole tractoriste intervient à tous les stades du cycle de la vigne et du sol. Vous effectuez les travaux mécanisés, les réglages, l'entretien du matériel et évaluez leur bonne utilisation.

Vous connaissez tous les travaux liés à l'évolution de la plante et vous avez de bonnes bases en mécanique. Principalement sur le terrain, vous appréciez le travail à l'extérieur. Vous êtes à la fois autonome et capable d'intégrer les consignes du chef de culture. Vous êtes en capacités d'anticiper et de vous adapter aux différentes tâches.

MISSIONS

En étroite collaboration avec Le chef de culture et le directeur de production, vous devrez être capable de réaliser les tâches suivantes au vignoble :

- Au cours de l'hiver, effectuer la taille la vigne selon une méthode bien définie.
- Du printemps jusqu'aux vendanges, réaliser tous les travaux mécanisés et autres.
- Effectuer du rognage pour favoriser un bon équilibre végétatif.
- Réaliser les réparations nécessaires
- Être responsable de l'application des produits phytosanitaires, ce qui nécessite une bonne connaissance des produits et le respect des normes d'utilisation, dans un objectif d'efficacité, pour sa sécurité et celle de l'environnement.
- Participer aux travaux de vendanges
- Tout au long de l'année, assurer l'entretien de base du matériel et des outils en procédant au diagnostic des pannes, voire à intervenir dans le cas de réparations courantes.

QUALITÉS RECHERCHÉES

- Rigueur et organisation
- Sens des responsabilités et de la prise d'initiative
- Esprit d'équipe



- Dynamique

CONDITIONS DE TRAVAIL

- CDI
- Poste à pourvoir dès que possible
- Temps plein – 40 heures
- Lieu de travail – Parnay (49)
- Salaire à définir selon profil

Vous êtes passionné par le monde du vin ? Vous avez envie de rejoindre une équipe dynamique dans un cadre agréable ? Envoyez-nous votre candidature à recrutement@rgvgroupe.com

