



Domaine viticole familial de 27Ha dont 19Ha en Sauvignon Blanc, situé dans la Vallée du Cher sous les appellations Touraine, Touraine Chenonceaux et Crémant de Loire. Nous maîtrisons tout le process, de la production à la commercialisation des vins dont 60% sont exportés. Reconnu pour la qualité de ses productions et jouissant d'un vignoble entretenu, vous travaillerez au sein d'un domaine dont la volonté est de poursuivre son engagement dans la démarche d'éco responsabilité sur la conduite du vignoble. Vous jouirez de conditions de travail agréables, avec la volonté de l'employeur de diminuer la pénibilité.

En 2023, nous avons investi dans un robot électrique autonome (Bacchus de Vitibot). Cela nous a permis de supprimer les herbicides sur les 2/3 du vignoble. Dans les 10 ans à venir, l'objectif est la conversion en bio du domaine : challenge et évolution seront au centre de nouvelles réflexions auxquelles le domaine souhaite vous associer.

Vous intégrerez une équipe de 5 personnes composée de la viticultrice, de trois ouvriers viticoles qualifiés et d'un alternant en commerce et marketing.

Environnement attractif au cœur de la Vallée du Cher et des Châteaux de la Loire, écoles à proximité (primaires et secondaires), proche de centres économiques (10 km de Montrichard, 10 km du ZooParc de Beauval, 20km de Contres et 45 km de Tours et Blois).

Vos missions :

- Effectuer tous les travaux manuels de la vigne (taille, pliage, ébourgeonnage, accolage, ...)
- Assurer l'entretien du vignoble (Complantation, curetage Esca, palissage)
- Autres missions, selon compétences avérées ou suite à formation en interne (conduite de tracteurs, travail du sol, ...)
- Entretien et réglage du matériel

L'essentiel de vos tâches va s'effectuer à l'extérieur. Ponctuellement, vous pourrez être amené(e) à travailler au chai (préparation des vins, mise en bouteilles et étiquetage).

Implication dans les étapes de vinification selon intérêt personnel.

Profil recherché :

Vous êtes organisé, rigoureux, volontaire.

Vous aimez le travail en extérieur et en équipe.

Vous êtes à l'écoute, participatif et réactif.

Vous savez prendre des initiatives et vous avez une bonne capacité d'adaptation.

Détails complémentaires :

Poste à pourvoir pour la rentrée 2024.

Permis B + voiture obligatoire.

Domaine Jacky MARTEAU – 36 rue de la Tesnière – 41110 POUILLÉ - France

☎ (33) 02.54.71.50.00 N° T.V.A. FR.76 519650717 N° ACCISES. FR010792E0442

contact@domainejackymarteau.fr

www.domainejackymarteau.fr