

Responsable vigne et chai

Pour un groupe dynamique d'agriculteurs de l'Essonne et des Yvelines, AOC Conseils recherche un responsable vignoble + chai.

Participez à la création d'un vignoble innovant situé au cœur de la campagne (à 60 km de Paris !) et devenez l'acteur de sa réussite !

Pour une équipe d'agriculteurs passionnés situés entre Dourdan et Rambouillet, déterminés à transformer leur région en un terroir viticole d'exception. Avec une vision claire et un esprit entrepreneurial, ils ont décidé de diversifier leur activité en plantant un vignoble sur des sols soigneusement sélectionnés.

Aujourd'hui, nous recherchons un(e) **responsable vignoble et vinification** pour les accompagner dans cette aventure ambitieuse, dès la première vinification !

Le projet :

Ce projet est bien plus qu'un simple vignoble : c'est une véritable aventure entrepreneuriale, proche de l'esprit startup, où chaque décision compte. En tant que **responsable vignoble et vinification**, vous aurez l'opportunité unique de participer à la naissance d'une activité viticole, de façonner les premières cuvées, et de proposer des solutions innovantes pour un terroir en pleine création. Vous serez un pilier central dans ce projet, et la confiance des vigneron·ne·s se portera sur votre expertise pour relever les défis techniques et organisationnels.

Vos missions :

Vous gérerez le vignoble avec une réelle autonomie, tout en collaborant étroitement avec le collectif. C'est une occasion rare de participer à la création d'une activité dès ses premières étapes, avec une approche collaborative et innovante.

- Travailler le vignoble (taille, traitements, vendanges) en autonomie, et proposer les itinéraires techniques adaptés.
- Vinifier les cuvées issues de 11 hectares, en garantissant la qualité de la production de la vigne à la bouteille.
- Proposer et mettre en place des améliorations techniques et organisationnelles pour optimiser les pratiques et innover dans la gestion du vignoble et du chai.
- Planifier les travaux en étroite concertation avec les vigneron·ne·s, tout en étant libre dans l'exécution de votre travail.
- Gérer les approvisionnements et assurer la maintenance des équipements viticoles et vinicoles.
- Avoir un œil sur le développement commercial : même une petite expérience en commercialisation ou en vente de vins serait un atout précieux pour participer à l'élaboration des stratégies de marché.

Pourquoi rejoindre cette aventure ?

Intégrer ce projet, c'est bien plus qu'occuper un poste : c'est participer à une aventure entrepreneuriale audacieuse, avec des agriculteurs visionnaires qui misent sur la diversification. Ce groupe de vigneron vous offre une confiance totale pour développer ce vignoble à fort potentiel, avec des moyens modernes et un chai neuf prêt en 2025. Vous serez partie prenante de toutes les décisions importantes, en lien direct avec les vigneron, et votre vision aura un impact direct sur le succès du domaine.

Rejoindre ce projet, c'est aussi l'occasion de pouvoir exercer vos talents de vigneron/vinificateur au coeur de la nature, tout en étant à peine à 60 km de la capitale !

Vous êtes motivé(e) par l'idée de participer à la création d'une activité viticole et de vous lancer dans une aventure entrepreneuriale avec un esprit pionnier. Vous aimez l'innovation, l'autonomie et souhaitez bâtir quelque chose d'unique en collaboration avec des vigneron passionnés. Vous êtes prêt(e) à relever des défis, à innover et à apporter votre expertise dans la gestion du vignoble et des vinifications.

- **BTS viti-oenologie** ou équivalent
- **2 à 5 ans d'expérience** dans un rôle similaire (vigneron, régisseur, directeur technique)
- Forte capacité d'autonomie et d'initiative
- Capacité à collaborer dans un esprit d'équipe tout en ayant un rôle moteur dans le projet

Salaire annuel brut : Min 35000 € - Max 40000 €

Si vous êtes prêt(e) à relever ce défi unique, à contribuer à un projet qui réinvente la viticulture en Île-de-France, et à être un acteur majeur de son succès, envoyez-nous votre candidature dès maintenant

Réf. Vitijob
99142

Jean-Marc Demange AOC Conseils
06 83 32 72 93
jm.demange@aoc-conseils.com