

**Offre d'emploi en CDI  
Chef/fe de culture H/F**

AOC20260323



Domaine iconique de la Touraine, le Domaine Merieau produit des vins reconnus en France et dans le monde entier. Les 30 hectares certifiés bio permettent de proposer une gamme de grands vins de terroir complétés par des vins de négoce pour des moments conviviaux. Cépages moitié en blancs (Sauvignon, Menu Pineau, Chenin) et rouges (Pinot d'Aunis, Pinot Noir, Grolleau, Gamay, Cabernet franc, Cot), travaillés sur des terroirs qualitatifs variés avec du matériel de qualité.

Afin d'épauler Jean-François Merieau, le domaine crée le poste de Chef/fe de culture.

**Description du poste :**

En lien direct avec le gérant, vous aurez la responsabilité de :

**Organiser et participer aux travaux de la vigne**

- Organisation et réalisation des travaux manuels à la vigne. Gestion des salariés vignes (4 permanents) et des saisonniers
- Organisation et réalisation des travaux mécaniques et des traitements

**Entretenir l'outil de production et la maintenance du matériel**

- Maintenance des outils
- Entretien du palissage, complantation à la vigne

**Organiser et réaliser les vendanges (majoritairement manuelles, mais aussi mécaniques)**

- Suivi de maturité et récolte
- Selon votre profil, suivi des vendanges et gestion des vendangeurs (entre 30 et 40)

**Profil recherché :**

Avec au moins 4 ans d'expérience à la vigne et idéalement avec une formation BTS Viti-oeno ou équivalent, vous êtes polyvalent(e), dynamique et rigoureux(se). Vous savez faire preuve de « bon sens » et êtes quelqu'un de terrain. Certiphyto indispensable.

**Les « + » de la mission :**

- Entreprise à taille humaine qui se donne les moyens de réussir
- Equipe sur place expérimentée
- Accompagnement à la prise de poste par un consultant
- Cadre de vie très agréable (vallée du Cher, 40 minutes de Tours)

**Conditions :**

Rémunération brute annuelle fixe entre 27000 et 35000 euros selon profil.

Poste en CDI. Temps plein 35 heures + 5 heures sup /semaine, annualisé.

Poste sédentaire basé à Montrichard (41).

**Envoyez votre candidature, CV + lettre de motivation exclusivement par mail à :**

**kf.reuter@aoc-conseils.com**

**Référence de l'annonce : AOC20260323**