

Offre d'emploi en CDI Second/e d'exploitation (H/F)

AOC20260603



Repris en 2020 par Joseph et Marie de Maistre, le Domaine de Maistre, certifié bio, est un des domaines les plus dynamiques du Centre-Loire. L'entreprise familiale développe une forte exigence qualitative et une approche précise du travail du sol et de la conduite de la vigne. Le domaine compte deux sites pour un total de 35 hectares, sur de très beaux terroirs de Menetou-Salon et Reuilly.

Dans le cadre de son développement, le Domaine recrute un/une Second/e d'exploitation (H/F).

Description du poste :

Salarié(e), sous la responsabilité des vignerons et en étroite collaboration avec Joseph de Maistre, vous aurez pour missions principales :

Organiser et participer aux travaux de la vigne

- Organisation et réalisation des travaux manuels à la vigne. Gestion des 4 salariés vignes et des saisonniers (5 hors vendanges)
- Organisation et réalisation des travaux mécaniques et des traitements

Entretien 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
- Suivi des vendanges et gestion des vendangeurs (environ 15)

Réaliser et superviser l'ensemble des travaux à la cave

- Réception des vendanges
- Gestion et suivi des vinifications
- Travaux sur les vins, suivi de l'élevage et du parc des barriques : dégustations, soutirages, transferts, sulfitages, assemblages...
- Préparation technique et œnologique et encadrement des mises en bouteille
- Application des conditions d'hygiène et de qualité en cave

Profil recherché :

Avec au moins 4 ans d'expérience à la vigne et à la cave et idéalement avec une formation BTS Viti-œno ou équivalent, vous êtes polyvalent(e), dynamique et rigoureux(se). Votre curiosité et votre implication vous permettront d'adhérer au projet passionnant du domaine. Vous savez faire preuve d'un très bon sens de l'organisation et saurez vous intégrer à l'équipe en place en transmettant votre professionnalisme, votre dynamisme et vos qualités humaines. Certiphyto indispensable.

Les « + » de la mission :

- Entreprise à taille humaine qui se donne les moyens de réussir
- Matériel de qualité, vignoble bien entretenu
- Equipe sur place expérimentée et bien organisée
- Démarche durable, vignoble en bio et en partie biodynamie
- Cadre de vie très agréable

Conditions :

L'ambiance de travail est familiale, nous travaillons dans un esprit d'équipe, où chacun est valorisé.

Rémunération brute annuelle fixe entre 32000 et 42000 euros selon profil.

Poste en CDI. Temps plein, base 39 heures/semaine annualisé.

Poste basé à Saint Céols et Reuilly (Cher).

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

kf.reuter@aoc-conseils.com

Référence de l'annonce : AOC20260603