

## **OFFRE D'EMPLOI CDD CAVISTE VENDANGES 2024**

### **L'entreprise :**

Depuis 1632, le Château de l'Engarran classé Monument Historique et ses 60ha de vignes (IGP Pays d'Oc, AOP Languedoc, Grès de Montpellier et Saint Georges d'Orques) font partie des domaines viticoles phares de la région Languedoc.

Le Château de l'Engarran est un domaine familial depuis 1924, situé à Lavérune aux portes de Montpellier conduit en agriculture raisonnée (Terra Vitis, HVE4) récompensé chaque année par la profession pour la qualité de ses vins.

### **Le poste :**

Pour les vendanges 2024, nous recherchons actuellement

**un caviste/ aide caviste**  
(CDD 2 mois de mi-août à mi-octobre 2024).

Sous la responsabilité de notre responsable de Production Vigne & Chai, vous nous accompagnerez dans nos vinifications sur les trois couleurs (environ 2 500 hl) en appellation AOP Saint Georges d'Orques, Grès de Montpellier, Languedoc et IGP Oc.

Rattaché(e) au Responsable de Production Vigne et Vin, vous intégrerez une équipe de 4 personnes.

Vous aurez pour mission d'assister le Responsable de Production dans l'ensemble des opérations de cave dans une démarche qualitative permanente.

Vos principales missions seront :

- Participer aux opérations de contrôle de maturité
- Participer activement à l'élaboration des vins et aux suivis des vinifications :
  - Réception et traitement de la vendange : pressurage, encuvage, ...
  - Opérations de vinification : collage, soutirage, remontages, opérations d'extraction (délestages pigeages), entonnages, ...
- Garantir le respect des règles d'hygiène au sein du chai
- Assister le Responsable de Production dans l'ordonnancement et la planification des travaux de cave.
- Organiser, participer aux dégustations et à la mise en œuvre des décisions prises.

### **Profil recherché**

Dynamique, proactif et rigoureux, vous intégrez les méthodes de travail du Domaine et veillez à leur bonne application.

Vous faites preuve d'aisance en communication et vous avez un bon relationnel.

De formation type BTS VO ou DNO ou expérience équivalente avec de bonnes connaissances techniques et réglementaires

Vous avez déjà réalisé des vinifications en rouge et vous avez l'habitude d'utiliser le matériel de cave. Expérience de 2 vinifications fortement appréciée.

Vous êtes titulaire du Permis B.

Nous recherchons des personnes motivées, dynamiques, rigoureuses et autonomes, ayant une forte sensibilité à l'hygiène et à la qualité du travail accompli.

Rémunération à définir selon profil et expérience

Type de contrat : CDD saisonnier de mi aout à mi oct – travail we possible

Durée : 2 mois

**Contact :**

Nicolas DENOS – Directeur d'exploitation

[direction@chateau-engarran.com](mailto:direction@chateau-engarran.com)