

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

AOC20250408



Créé en 1923, le Domaine de la Renaudie est un des domaines les plus dynamiques de Touraine. Certifié Terra Vitis depuis 20 ans, le domaine de 30 hectares en propriété s'est donné les moyens de réussir en recréant un outil de production performant (propre parc de matériel récent dont un robot enjambeur autonome pour le travail du sol). Situé à 40 minutes de Blois et 45 minutes de Tours, au bord du Cher, le domaine est aujourd'hui géré par Charlotte Denis avec le soutien d'une équipe de 4 salariés (3 en production). Le vignoble regroupé autour du domaine compte 8 cépages, avec une majorité de Sauvignon, mais aussi Cot, Cabernet franc, Gamay... Régulièrement primés (Guide Hachette, Concours mondial du Sauvignon, Concours général agricole...), les vins sont vendus à l'export (50% - Europe, USA, Japon...) et en France (50% - cavistes, restaurants, particuliers...). Dans le cadre de sa structuration, le domaine recrute un/une chef/fe de culture H/F.

**Description du poste :**

Salarié(e), directement en lien avec la gérante, vous aurez pour missions principales :

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

- Organisation et réalisation des travaux manuels à la vigne et gestion des salariés
- Organisation et réalisation des travaux mécaniques et des traitements
- Gestion des stocks liés à la vigne
- Traçabilité pour Terra Vitis

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

- Plantation, palissage, marcottage/complantation à la vigne
- Maintenance des outils (1 Machine à vendanger, 1 Robot enjambeur autonome, 1 tracteur vigneron, 1 tracteur-enjambeur, matériel pour le travail du sol, rogneuse, ...)

**Organiser et réaliser les vendanges**

- Suivi de maturité et récolte (à la machine à vendanger)

- Gestion des vendangeurs (une à deux journées de vendanges à la main)
- Suivi des vendanges

Selon votre profil et vos envies, vous aurez aussi la possibilité de travailler à la cave, de participer aux réflexions globales de l'entreprise.

### **Profil recherché :**

Avec au moins 3 ans d'expérience à la vigne et idéalement avec une formation BTS Viti-oenologie, vous êtes polyvalent(e), dynamique et rigoureux(se). Vous souhaitez vous investir dans un domaine à taille humaine qui fonctionne bien. Certiphyto indispensable.

### **Les « + » de la mission :**

- Entreprise à taille humaine qui se donne les moyens de réussir
- Matériel de qualité
- Equipe sur place expérimentée et bien organisée
- Formation possible en interne avec Charlotte
- Démarche durable
- Accompagnement à la prise de poste par un consultant
- Cadre de vie très agréable (proximité de Tours et Blois, Saint Aignan...)
- Accès facile (autoroute à 15 minutes)
- Plan d'épargne entreprise

### **Conditions :**

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

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

Poste sédentaire basé à Mareuil-sur-Cher.

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

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

**Référence de l'annonce : AOC20250408**