



MAÎTRE DE CHAI

Dans le cadre de son développement, notre client, acteur reconnu de la viticulture varoise, recherche son futur Maître de Chai.

Lieu : Golfe de Saint-Tropez, Var (83)

Type de contrat : Contrat à durée indéterminée (CDI) avec période d'essai

Rémunération : 30 000 à 35 000 € bruts par an

Poste à pourvoir avant les vendanges 2026

Véritable chef d'orchestre de la production, vous serez responsable de l'élaboration des vins, de la gestion des vins en vrac et conditionnés ainsi que du suivi technique des adhérents de la cave.

Vous intégrerez une structure à taille humaine bénéficiant d'outils performants et serez appuyé par une équipe dédiée à la production en cave et au conditionnement. Vous serez rattaché à la direction générale et assurerez le management de votre équipe.



Missions principales

1. Élaboration et suivi des vins

- Organiser et réaliser les vinifications, de la réception des apports jusqu'à l'élevage
- Participer à l'organisation des vendanges et au suivi qualitatif des raisins
- Réaliser les assemblages et participer aux choix techniques
- Assurer le suivi analytique et organoleptique des vins
- Superviser et réaliser les opérations de soutirage, filtration, clarification et préparation des vins
- Garantir la qualité des vins tout au long de leur élaboration
- Veiller au respect des cahiers des charges, de la traçabilité et des normes qualité

2. Gestion des vins vrac et conditionnés

- Assurer les mouvements de vins et la gestion des stocks
- Organiser les expéditions vrac et vins conditionnés
- Préparer les vins avant commercialisation, mettre en bouteille et étiquetter
- Coordonner et réaliser les opérations de conditionnement
- Gérer les produits œnologiques, matières sèches et consommables
- Veiller à l'entretien du matériel, à l'hygiène et à la sécurité du chai
- Garantir la conformité des vins avant commercialisation

3. Accompagnement des adhérents

- Apporter un appui technique aux viticulteurs adhérents
- Participer au suivi de la qualité des apports et des maturités
- Être un interlocuteur technique de proximité pendant les vendanges
- Contribuer à l'amélioration continue de la qualité des raisins et des vins
- Assurer un reporting régulier auprès de la direction

Compétences requises

- Maîtrise des techniques de vinification
- Bonne connaissance de la gestion des vins vrac et conditionnés
- Connaissances de la réglementation vitivinicole
- Maîtrise des outils informatiques et de traçabilité
- Sens de l'organisation et de l'anticipation
- Bon relationnel

Formations et expériences

- BTSA viticulture-œnologie et/ou DNO
- Vous justifiez d'au moins 3 années d'expérience dans une fonction similaire
- Vous êtes reconnu pour votre rigueur technique, votre autonomie, votre sens du terrain et votre capacité à travailler en équipe.