



STAGE VINIFICATIONS VENDANGES 2026 (H/F)

Brugairolles (Aude) – Languedoc

LE DOMAINE

Le Domaine Gayda, situé dans l'Aude, produit des vins biologiques rouges, blancs et rosés, avec une attention particulière portée à la précision des vinifications et à l'expression des terroirs.

Dans le cadre des vendanges 2026, nous recherchons un(e) stagiaire motivé(e) par le travail de cave et désireux(se) de participer à une campagne de vinification complète et formatrice.

Vous intégrerez une équipe de cave expérimentée et prendrez part à l'ensemble des travaux de vinification.

Au-delà de l'expérience technique, nous attachons une grande importance à l'esprit d'équipe et à la convivialité pendant les vendanges. Le rythme du chai s'accompagne de repas partagés, d'échanges autour du vin et d'une ambiance simple, dynamique et engagée.

MISSIONS

Sous la responsabilité du maître de chai et en collaboration avec l'équipe de cave, vous participerez notamment à :

- Réception et encuvage des vendanges
- Suivi des fermentations
- Opérations de vinification et d'élevage : pressurage, débourbage, remontages, décuvage, entonnage, soutirages...
- Travaux de cave quotidiens et maintien de l'hygiène impeccable du matériel et des installations

Le stage permettra également de contribuer à plusieurs essais techniques actuellement menés au domaine :

- Bioprotection des moûts avec la levure *Level Salva* contre le développement des *Brettanomyces*
- Essais du produit ESTAAN comme alternative au sulfitage
- Optimisation du protocole de vinification des cuvées Pet'Nat'

PROFIL RECHERCHE

- Formation en viticulture-œnologie
- Rigueur, motivation et esprit d'équipe
- Autonomie et implication dans le travail de cave.

Une première expérience en cave est appréciée mais non indispensable.

CE QUE NOUS PROPOSONS

- Dates modulables à convenir ensemble
- Participation active aux essais techniques et aux travaux de cave
- Logement possible sur le domaine
- Repas de midi compris

Merci d'envoyer votre CV accompagné de quelques lignes de motivation à :
lucie@domainegayda.com