

## **Description du poste**

Situé au cœur du vignoble de Saint Emilion, le château Fonroque étend ses 17.60 ha sur une mosaïque de terroirs. Notre propriété est engagée dans une démarche de **viticulture biodynamique**, certifiée depuis 2008 (Biodyvin), avec une forte sensibilité à l'expression du terroir et au respect de la vigne. Nous accordons une grande importance aux **équilibres naturels**, aux **préparations biodynamiques**, et à une **vinification peu interventionniste**, visant à révéler l'identité de chaque parcelle.

En étroite collaboration avec le responsable technique vous assurerez les missions suivantes :

### **À la vigne :**

Vous participerez aux travaux viticoles en BIO et BIODYNAMIE.

Travail du vignoble, Programme phytosanitaire, Programme et manipulation plantes

### **Au chai :**

Vous Participerez à la vinification

Contrôles maturité, réception vendange, suivi des fermentations, remontages, débourbages, soutirages, filtration presses, hygiène, dégustations avec notre œnologue conseil, échantillonnage, assemblage, mise en bouteilles.

(liste non exhaustive)

### **Profil recherché :**

Étudiant(e) en **DNO** ou en **école d'ingénieur agro** (AgroSup, ENSAT, Bordeaux Sciences Agro, etc.)

Intérêt marqué pour la **biodynamie**

Curiosité, rigueur et capacité d'adaptation

Intégration dans une équipe à taille humaine, exigeante et bienveillante

- Encadrement technique par le directeur technique
- Une immersion complète dans la réalité d'un domaine prestigieux certifié biodynamie
- Possibilité de logement à proximité selon disponibilités
- Période rentrée 2025

✉ **Candidature (CV + lettre de motivation) à envoyer à :**

[ludovic@chateaufonroque.com](mailto:ludovic@chateaufonroque.com) 06 82 53 52 13