



CHATEAU·QVINTVS

Alternance DNO – Poste basé à Saint-Emilion

Domaine Clarence Dillon regroupe, au sein d'une même société familiale, des domaines viticoles prestigieux dont le Château QUINTUS, propriété viticole de 45 hectares basée à Saint-Emilion et située au sein des plus beaux terroirs de l'appellation.

Le succès de Château Quintus s'appuie sur son respect des traditions, de ses valeurs et de son savoir-faire unique acquis au cours des siècles ainsi que sur une vision innovante qui lui donne toute sa modernité.

Présentation du poste

Dans le cadre de nos activités et sous la responsabilité de la Responsable Viticole et du Maître de chai, Château Quintus recherche un(e) alternant(e) motivé(e) et passionné(e) pour intégrer notre équipe dynamique dans le secteur viticole.

Le poste se situe à Saint-Emilion dans un cadre de travail privilégié aux multiples terroirs : vous évoluerez à la fois à la vigne et au chai sur 42 ha et 3 sites de vinification.

Vos missions :

Vous alternerez entre des missions viticoles, vinicoles et d'innovation, et aurez l'opportunité d'apprendre et de contribuer activement à l'amélioration de nos pratiques.

A la vigne :

- Interventions principales durant la saison végétative pour l'observation du vignoble.
- Contrôle qualité du vignoble et suivi de la mise en place des essais / projets (semis, agroécologie, etc.).

Vinifications :

- Participation active aux vinifications et au travail de chai (préparation du cuvier et du matériel, remontages, décuvages, soutirages, ouillages, préparation des échantillons...).
- Contrôles de maturité des raisins et mise en place de la sélection intra-parcellaire de la propriété.

Innovation :

- Contribuer à des projets innovants et collaborer avec les responsables de la propriété.

Environnement :

- Vous serez en immersion totale avec les responsables de la propriété, dans un environnement dynamique et stimulant, où vous jouerez un rôle clé dans l'amélioration continue de la propriété.

Déplacements :

- Des déplacements réguliers à Pessac pour la transmission des échantillons au laboratoire d'analyse (véhicule de société mis à disposition).

Avantages :

Carte titre restaurant, vêtements de travail, séances d'échauffement/renforcement musculaire de Novembre à Mars, nombreuses formations de développement.

Profil recherché :

- Vous êtes étudiant(e) en viticulture, œnologie ou dans un domaine similaire,
- Passionné(e) par le monde du vin et de la vigne,
- Autonome, rigoureux(se) et dynamique,
- Vous détenez votre permis B,
- Vous aimez travailler en équipe et vous êtes curieux(se) des nouvelles pratiques et innovations du secteur.

Si vous êtes prêt(e) à relever ce challenge et à participer activement à l'amélioration de notre propriété viticole, envoyez-nous votre candidature !

Contact : Mariette VEYSSIERE via recrutement@chateau-quintus.com