



OFFRE D'EMPLOI MAITRE DE CHAI VINS EFFERVESCENTS

Depuis sa naissance en 1902, Wolfberger n'a cessé de jouer un rôle majeur dans l'évolution du vignoble alsacien poursuivant inlassablement sa quête d'excellence et d'authenticité. Cette Maison coopérative respecte les préceptes qui ont présidé à l'existence de ce regroupement de vignerons, désireux de produire ensemble des vins de qualité. Depuis toujours à la pointe de la technologie et fort d'un développement commercial visionnaire, Wolfberger est aujourd'hui reconnue comme la première marque de Vins et Crémants d'Alsace. La Maison Alsacienne est la seule entreprise vinicole du monde à être certifiée à la fois ISO 22000 et ISO 50001, à suivre une viticulture raisonnée Agriconfiance® sur l'ensemble de ses 1300 hectares de vignoble : une preuve du travail pionnier, des préoccupations environnementales et des pratiques durables de la société à tous les niveaux. Plus que jamais puisant dans ses racines et animée de ses valeurs fortes, Wolfberger invente désormais la viticulture de demain en alliant science, technologie et méthodes environnementales alternatives.

Intitulé du poste : CDI Maitre de Chai Vins Effervescents (H/F)

DESCRIPTIF DU POSTE

Lieu(x) : Basé à COLMAR

Vous rejoignez une entreprise à taille humaine, dynamique et conviviale !

Rattaché(e) à la Direction Technique, vos missions seront :

- Assurer, superviser et optimiser le suivi des vendanges ainsi que l'ensemble des étapes d'élaboration des vins effervescents.
- Surveiller les fermentations en cave, le traitement des vins et leur conditionnement.
- Réaliser les assemblages, les liqueurs, l'élaboration des cuvées et en assurer le suivi qualitatif.
- Proposer des améliorations des cuvées et contribuer à la création de nouvelles cuvées dans le cadre du développement produit.
- Orienter les choix d'intrants, de consommables, de matières sèches et de prestataires.
- Effectuer les analyses, définir les contrôles analytiques nécessaires à la qualité des productions et interpréter les résultats.
- Participer aux dégustations internes et externes, ainsi qu'aux concours, et contribuer à l'évaluation sensorielle des vins.
- Veiller au respect des démarches qualité et à la bonne application des procédures internes.
- Contribuer à la mise en œuvre ou à l'évolution des systèmes de traçabilité.
- Réaliser les commentaires de dégustation destinés aux fiches produits et aux supports clients.



OFFRE D'EMPLOI MAITRE DE CHAI VINS EFFERVESCENTS

- Assurer, de manière ponctuelle, la communication autour des vins et la formation des équipes commerciales ou de vente.
- Représenter, à titre ponctuel, la cave coopérative lors de salons, de dégustations ou de visites commerciales.
- Participer aux choix d'investissements, aux projets de modernisation de la cave et à la sélection du matériel œnologique.
- Superviser et encadrer le technicien de laboratoire.

Cette description prend en compte les principales responsabilités et n'est pas limitative.

PROFIL RECHERCHÉ

- **Formation / expérience requise** : BTSA Viticulture œnologie / Ingénieur en agriculture, en agronomie ou des techniques agricoles, spécialisé en viticulture-œnologie / DNO Diplôme national d'œnologue
Expérience de 5 ans minimum en vinification, et idéalement dans le secteur des vins effervescents.
- Permis B obligatoire
- **Savoir-faire** : maîtrise l'ensemble des techniques de vinification et d'élevage du vin, dégustations, analyses physico-chimiques, utilisation des logiciels dédiés et de la suite Office
- **Savoir-être** : Être consciencieux, disponibilité, aisance relationnelle, gestion du stress, soin, rigueur, soucis permanent de l'hygiène et la sécurité, esprit d'initiative et innovation

COORDONNÉES

Ce poste vous intéresse ? Envoyez-nous votre candidature (CV + Lettre de motivation) à l'attention de Lucie EDL via les canaux suivants :

⇒ Par mail : l.edl@wolfberger.com

⇒ Par courrier postal : WOLFBERGER - 6 Grand Rue - 68420 EGUISHHEIM

Vous pouvez aussi nous contacter au **03.89.22.20.19**.