

		Technicien Laboratoire – Coordinateur œnologie H/F
Mise à jour :	02/10/2026	
Description du poste		

Positionnement de l'emploi :

Direction	Service
Technique	Oenologie

Responsable hiérarchique	Nombre de personnes managées	Remplaçant en cas d'absence
Œnologue Maître de chai effervescent	Saisonniers et stagiaires (ponctuel)	Œnologue vins effervescents / Chef de cave / Chef de cave adjoint / Cavistes

Raison d'être / Finalité du poste :

Raison d'être actuelle Le technicien de laboratoire - coordinateur œnologie, réalise les analyses courantes, libératoires et de suivi des vins tranquilles et effervescents. Il prépare les levains pour les tirages et les liqueurs pour les dégorgements. Il assure l'interface entre le laboratoire, l'œnologie, la production et la qualité.
--

Missions et activités principales :

Dans le cadre de ses fonctions, il/elle devra notamment :

- Réaliser l'ensemble des analyses vins courantes, de suivi et libératoires (Foss, SO₂, CheckStab, protéines, IC, aphromètre laser, pression, microbiologie à développer), suivre les tirages, les prises de mousse et les dégorgements, et valider les résultats selon le référentiel défini avec l'œnologue.
- Alerter et bloquer la production en cas de résultat non conforme au référentiel. Prévenir son responsable sans délai.
- Gérer la métrologie : calibration, étalonnage, entretien quotidien et révisions des appareils.
- Gérer les stocks de réactifs, de consommables et de produits œnologiques (commande, réception, validation, stockage, traçabilité) en lien avec les œnologues.
- Gérer la documentation et la traçabilité papier puis informatique en lien avec les analyses et contribuer à son amélioration continue
- Réaliser les levains chaque semaine pour les tirages crémants : planification avec l'œnologue et le chef de cave, approvisionnement en matières avec le chef de cave, suivi fermentaire et validation du levain avant utilisation.
- Réaliser les liqueurs chaque semaine et transmettre à la production les informations nécessaires au dégorgement.
- Assurer l'interface entre l'œnologie, la production et la qualité (réunions, remontée d'informations, traçabilité).
- Assurer les traitements œnologiques pendant les vendanges.

		Technicien Laboratoire – Coordinateur œnologie <i>H/F</i>
Mise à jour :	02/10/2026	
Description du poste		

- Préparer les dégustations et si son emploi du temps le permet y participer.
- Participer à la mise en place et au fonctionnement de la R&D.
- Devenir le/la référent(e) formation pour le laboratoire de Colmar et encadrer les saisonniers et les stagiaires.

Résultats attendus / critères de performance :

- Appliquer les procédures et modes opératoires du laboratoire afin d'assurer la fiabilité des analyses.
- Assurer les analyses libératoires en temps et en heure afin d'éviter les NC.
- Fournir à la production des levains et des liqueurs conformes, dans les délais des plannings de tirage et de dégorgement.
- Assurer une traçabilité complète et cohérente en accord avec notre système de management de la qualité.
- Transmettre les informations utiles aux œnologues, à la production et à la qualité sans délai.
- Appliquer les mesures de sécurité et d'hygiène.

Profil type

- **Formation / expérience requise** : BTS Viti-oeno, BTS Bio-analyse, Jeune diplômé DNO ou profil opérationnel expérimenté du milieu viti-vinicole.
- **Permis / habilitations** : B

Compétences attendues

- **Savoir-faire** : capacité d'apprentissage, maîtrise des bonnes pratiques de laboratoire et d'hygiène, connaissance du management de la qualité.
- **Savoir-être** : rigueur, curiosité, sociabilité, esprit critique et d'amélioration continue, esprit collectif, autonomie.

Evolution possible du poste

A définir selon profil :

- Développement laboratoire
- Développement de certaines interfaces