



Offre alternance viti-vinicole 2022-2023

Type de Contrat : contrat d'apprentissage ou de professionnalisation

Département : Cambes, Gironde, Nouvelle Aquitaine

Entreprise : SCEA DOMAINE DE SAINT AMAND
74 IMPASSE DE SAINT AMAND
33880 CAMBES
0630490013
contact@domainedesaintamand.fr
www.domainedesaintamand.fr

Domaine : Vignoble, Chai, Vinification

Description Entreprise :

Le Domaine de Saint Amand est situé en région bordelaise à Cambes en bordure de Garonne.

La propriété de 3ha 20 est jeune, en plein développement. Les pratiques, au vignoble et au chai, sont celles d'une viticulture qualitative et en amélioration continue. L'environnement est au cœur des préoccupations.

Le terroir, sur des coteaux, est remarquable et se distingue au sein de son appellation par son potentiel.

Sarah SIMON, récente propriétaire, a fait l'acquisition de cette véritable « pépite » en février 2018. C'est une « jeune » vigneronne très investie et impliquée dans la réussite de son projet, participant elle-même à toutes les étapes de l'élaboration de ses vins. Son objectif est de proposer des vins très qualitatifs, reconnus au sein de son appellation Cadillac Côtes de Bordeaux.

Depuis 2013, le Domaine de Saint Amand n'était plus exploité, la propriété ayant été mise en fermage par les précédents viticulteurs. Son premier millésime est donc le 2018, avec une gamme complète en AOC Cadillac Côtes de Bordeaux rouge (deux vins), en Bordeaux blanc sec et en Bordeaux rosé, relançant ainsi complètement l'activité de vinification au chai et la commercialisation des vins du domaine après 4 ans d'interruption.

L'accueil des dégustateurs et des journalistes est encourageant : les deux premiers millésimes sont déjà récompensés et noté par la profession.

Depuis 2019, Sarah SIMON s'est attelée à des chantiers majeurs.

Elle a notamment misé sur le développement d'une offre « oenotouristique » complète.

Au vignoble, elle n'utilise plus aucun herbicide, privilégiant le travail mécanique. Depuis avril 2020, le domaine est certifié HVE 3 et en conversion BIO depuis août 2021.

Le Domaine de Saint Amand est accompagné dans son développement par l'œnologue Julien BELLE du cabinet OENOTEAM de Libourne et de Blandine Compte Conseil Viti Bio pour sa conversion BIO.

Début du contrat : fin août /septembre 2022

Alternance sur un ou deux ans.

Description du poste proposé : Sarah SIMON recherche un(e) alternante(e) pour la seconder dans :

- Préparation des vendanges
- Vinification et travaux de chai
- Les opérations : Contrôle de maturité, réception vendange, vinifications et suivi vinifications, suivi analyses, écoupages, pressurages, tout travaux d'hygiène du chai, participation aux dégustations
- Participation à la définition et à la mise en œuvre des itinéraires techniques au vignoble dans le respect de la viticulture BIO
- Réalisation des travaux non mécanisés à la vigne
- Assurer la traçabilité des opérations

Détails complémentaires : Permis B nécessaire + voiture

Hébergement : Logement proposé pendant les vinifications sur la propriété

Profil recherché :

Niveau Bac minimum, première expérience et connaissances du milieu viticole demandées.

Vous êtes ouvert(e), entreprenant(e) et souhaitez-vous intégrer dans une exploitation à taille humaine. Intéressé(e) par la polyvalence et sensibilisé(e) aux pratiques environnementales, vous aurez à cœur de participer au développement et à la réussite de cette jeune exploitation.