



Domaine de la Girardière

Recherche alternant BTS viticulture-œnologie motivé et s'inscrivant dans un projet à long terme

- **Présentation Girardière :**

Le Domaine familial de la Girardière fondé en 1979 par Louis Girard, repris aujourd'hui par son fils Bernard Girard, se situe au nord du Vaucluse dans le village de Rasteau près de Châteauneuf du Pape.

Le Domaine comprend plus de 20 hectares sur les communes de Rasteau, Saint Roman de Malegarde et Séguret. Fort d'une exposition excellente, essentiellement en coteaux et orientés plein sud, le vignoble met en valeur différents cépages typiques des Côtes-du-rhône tels que le grenache ou la syrah par exemple. 80% des vignes sont classées en AOC Rasteau avec une moyenne d'âge du vignoble de 40 ans, voir plus pour le Vin Doux Naturel.

Le Domaine de la Girardière s'inscrivant dans une démarche qualité relevant de l'agriculture raisonnée. Nous recherchons donc quelqu'un de motivé pour perpétuer ces pratiques ancestrales en se rapprochant au mieux du respect de l'environnement. Les sols sont travaillés mécaniquement en totalité sur le rang nous n'utilisons plus de désherbants chimiques. La vinification est traditionnelle durant 30 jours et le vieillissement se fait en cuve béton.

L'équipe regroupe habituellement, le gérant actuel chef de culture de l'exploitation, suivi de la secrétaire, ainsi qu'un salarié permanent. L'entreprise fait appel à du personnel saisonnier pour les travaux collectifs principalement.

Les récentes infrastructures et le parc matériel sont performants pour assurer une production optimale au vignoble et une réactivité d'exercice obligatoire.

- **Contact :**

Domaine de la Girardière, 593 Chemin du plan, 84 110 Rasteau

Mail : lagirardiere@rasteau.fr

Tel : 09 64 09 16 75 – 06 87 68 58 73

Joindre CV et Lettre de motivation à l'adresse ci-dessus ou par mail



- **Contexte de recrutement :**

Nous mettons en œuvre une démarche de recrutement pour anticiper le départ en retraite de l'actuel gérant et chef de culture et assurer une transition de qualité dans la gestion du vignoble. Cette délégation progressive dans l'organisation et les opérations agricoles, implique un candidat en recherche d'un projet professionnel à long terme et de fortes responsabilités.

Nous recherchons un étudiant en BTS viticulture-œnologie reconnu pour sa motivation et son désir d'apprendre sur le terrain. L'objectif majeur étant de reprendre à terme la gestion de l'exploitation à la fois de la cave ainsi que des vignes, en adossant des compétences en matière de vente au besoin. Passionné par la culture de la vigne et la vinification et ayant vocation à assurer ce challenge, cette mission est faite pour vous.

• Missions

Apprentissage des missions viticoles :

Participer aux travaux d'hiver

- Taille de la vigne,
- Rattachage et palissage des jeunes vignes
- Remplacement des piquets et complantations des vignes
- Abaissement des fils et réparations
- Travail mécanique des sols

Participer aux travaux d'été :

- Ébourgeonnage
- Écimage
- Relevage des vignes
- Traitements phytosanitaires
- Entretien des sols

Conduite et entretien des équipements et management :

- Conduite d'engins (machine à vendanger, tracteurs, chariot élévateur)
- Assurer la surveillance et l'entretien du matériel agricole
- Assurer l'organisation des travaux de l'équipe
- Anticiper les actions à conduire au vignoble

• Profil recherché :

Nous recherchons un candidat motivé et désireux d'apprendre concrètement les missions dévolues à un chef de culture, dans le but d'opérer une transition progressive de la gestion du Domaine. L'encadrement sera réalisé par le gérant et actuel chef de culture de l'EARL La Girardière Bernard Girard aussi bien dans les vignes que dans la cave.

Le candidat devra être en cours de préparation d'un BTS viticulture-œnologie. Le propriétaire souhaite s'entourer d'une personne franche, motivée, ayant un bon relationnel client et polyvalente, souhaitant intégrer un projet à long terme dans notre belle région. Cette mission prenante mais valorisante nécessite de faire preuve d'engagement au travail et du sens des responsabilités.

Apprentissage des missions vinicoles :

Vendanges :

- Contrôle de la maturité
- Conduite de la machine
- Réception
- Pressurage
- Encuvage
- Débourbage

Suivi de la vinification :

- Travail des jus et fermentations (remontages, élevages, etc.)
- Suivi de la vinification (relevage des densités, dégustations, tenu des registres de traçabilité, etc.)

Apprentissage des missions de vente :

- Préparations de commandes
- Gestion des stocks
- Vente en direct
- Participation en salons

Cette liste énonce les principaux points d'apprentissages et à termes missions du chef de culture. Celles-ci seront effectuées de manière progressive dans le respect de notre objectif de transition de la charge du domaine.



Nous proposons un contrat en alternance de 24 mois débouchant sur un CDI.

