

BOURGOGNE Chardonnay  
MONTHELIE Les Duressees  
MONTHELIE Riottes Blanc 1<sup>er</sup> Cru  
AUXEY-DURESSES Le Val Blanc 1<sup>er</sup> Cru  
MEURSAULT Genevrières 1<sup>er</sup> Cru  
MEURSAULT Vireuils  
BEAUNE Cent-Vignes 1<sup>er</sup> Cru  
POMMARD Rugiens 1<sup>er</sup> Cru  
POMMARD



BOURGOGNE Pinot-Noir  
MONTHELIE Champs Fulliots 1<sup>er</sup> Cru  
MONTHELIE Riottes Rouge 1<sup>er</sup> Cru  
AUXEY-DURESSES Le Val Rouge 1<sup>er</sup> Cru  
SAVIGNY Vergelesses 1<sup>er</sup> Cru  
VOLNAY Caillerets 1<sup>er</sup> Cru  
VOLNAY Mitans 1<sup>er</sup> Cru  
SAVIGNY  
VOLNAY

## RECRUTEMENT : CHEF DE CULTURE POLYVALENT (H/F)

Le domaine viticole familial "Les Caves de l'Orangerie" a été fondé il y a 14 ans par Christophe PONT, vigneron de père en fils depuis 3 générations. Implanté au cœur de la côte de Beaune à Volnay, le domaine exploite 10,5 hectares de vignes réparties sur les communes de Savigny-lès-Beaune, Beaune, Pommard, Volnay, Monthelie, Auxey-Duressees et Meursault, et propose une vingtaine d'appellations régionales, villages et premiers crus en blanc et rouge. Le domaine prépare actuellement sa certification HVE.

Le domaine recherche un(e) Chef de Culture Polyvalent H/F afin de renforcer son équipe. Sous la responsabilité du propriétaire, vous encadrez une petite équipe d'ouvriers viticoles ainsi que le personnel saisonnier. Vous êtes responsable de la vigne, de son bon développement mais aussi des travaux à effectuer au vignoble.

### Missions :

Vous êtes responsable de la conduite technique du vignoble, dans un souci de qualité du raisin et de respect de l'environnement :

- En fonction du développement de la vigne et des conditions météorologiques, vous planifiez et suivez l'ensemble des travaux.
- Vous assurez la traçabilité des opérations au vignoble.
- Vous évaluez l'état et la qualité de la vigne et des raisins tout au long de leur développement et réajustez les pratiques culturales.
- Vous effectuez les travaux nécessitant la conduite de tracteur.
- Vous êtes responsable du matériel utilisé dans les vignes et en cave (suivi, propreté, maintenance...)

### Profil recherché :

- Vous justifiez d'une première expérience significative sur un poste similaire
- Maîtrise de tous les travaux de la vigne
- La maîtrise des techniques de vinification et d'élevage du vin serait un plus
- Rigueur et soucis de l'hygiène
- Esprit d'initiative et autonomie
- Conduite de tracteurs-enjambeurs
- Permis B obligatoire (conduite de véhicules utilitaires)

### Détails :

- Type de contrat : CDI
- Temps de travail hebdomadaire : 39 heures (du lundi au vendredi)
- Lieu de travail : Volnay et Savigny-lès-Beaune (21)
- Salaire : à définir selon profil et compétences, 13<sup>ème</sup> mois
- Prise de poste : dès que possible

### Postuler :

Envoyez votre candidature accompagnée d'un CV par email à [cavesdelorangerie@gmail.com](mailto:cavesdelorangerie@gmail.com)