


Technicien œnologue (H/F)

41700 COUDES [Accéder à l'annonce en ligne](#) 

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 03/08/2026

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 3 mois

L'entreprise

La société cliente de l'agence Actual est un producteur-récoltant renommé du Val de Loire, spécialisé dans le Sauvignon Blanc, avec une présence dans plus de 70 pays.

Le poste

Nous recherchons un(e) technicien ou œnologue pour les prochaines vendanges de 2026 pour l'un de nos clients.

En rejoignant l'équipe de notre client, vous participerez activement à la vinification de 20 à 25 000 hectolitres en AOP Touraine, AOP Crémant de Loire, IGP Val de Loire et Vin de France. Vous travaillerez principalement avec des cépages emblématiques tels que le Sauvignon blanc, le Chenin blanc, le Chardonnay, le Pinot noir, le Cabernet et le Cot.

Sous la supervision de l'équipe technique, vous serez responsable de l'organisation de la réception des vendanges et des premiers traitements sur moûts. Vous participerez également à toutes les étapes de l'élaboration des vins et au suivi des essais.

Une première expérience est souhaitable mais pas nécessaire (débutant accepté).

Vous avez une formation initiale ou des connaissances dans le secteur agroalimentaire et/ou l'œnologie. Vous êtes motivé, rigoureux et flexible.

Le profil recherché

Le poste d'œnologue (h/f) requiert un ensemble de compétences spécifiques pour garantir l'excellence dans le domaine viticole.

Le candidat idéal doit maîtriser plusieurs compétences clés.

Tout d'abord, une excellente connaissance des processus de vinification est essentielle.

Le candidat doit être capable de superviser et d'optimiser chaque étape de la production du vin.

Une expertise en analyse sensorielle est également indispensable pour assurer la qualité et le goût des produits finis.

Le sens du détail et la capacité à reconnaître les nuances subtiles des arômes et des saveurs sont cruciaux.

De plus, le candidat doit posséder une compétence approfondie en gestion de projets. Cela inclut la planification, la coordination et le suivi des projets viticoles pour atteindre les objectifs fixés.

Enfin, une bonne communication et des compétences en travail d'équipe sont essentielles pour collaborer efficacement avec les autres membres de l'équipe et les partenaires externes.

Le candidat idéal pour le rôle d'œnologue (h/f) est donc un professionnel expérimenté, passionné par le monde du vin, et doté d'une capacité à innover tout en respectant les traditions viticoles.