



## Employé Viti-Vinicole polyvalent (H/F) à Caillac

Le groupe Georges Vigouroux est une entreprise familiale implantée dans le Lot depuis 1887, **spécialiste du cépage Malbec et précurseur de l'appellation Cahors.**

Son cœur de métier est la production de vins de Cahors, la commercialisation et la distribution de vins et spiritueux en France et à l'Export. Ses vins sont régulièrement primés aux différents concours nationaux et internationaux.



Propriétaire de plusieurs Vignobles, il recrute un employé Viti-Vinicole polyvalent **pour le Château de Mercues (40 hct) à Caillac.**

**Le cépage principal est le Malbec** mais on retrouve en plus petites quantités le Tanat, le Merlot et le Chenin.

### Description du poste :

Rattaché au Responsable du Domaine, vous serez en charge de différents travaux de culture (conduite des engins agricoles, travaux de taille de la vigne etc.) et de cave (vinification, élevage des vins etc.)

Vous participerez à la réalisation **de vin de très grande qualité.**

**Nous mettrons tout en œuvre pour vous intégrer dans l'équipe.**

Les parcours techniques sont évolutifs et en recherche permanente d'optimisation de la qualité.

Soucieux de la protection de l'environnement et des problématiques climatiques, vous organiserez votre travail afin de **maintenir la certification HVE3** et réduire l'impact carbone de l'entreprise.

### MISSIONS :

- **Vous aurez en charge les travaux mécaniques du vignoble**, les réglages et l'entretien courant du matériel. Vous conduirez l'ensemble des machines agricoles (tracteurs, chariot élévateur...) en particulier dans des vignes étroites (1.65m) et réaliserez notamment les tâches suivantes : pulvérisation, désherbage, écimage, broyage, travaux du sol (griffe, interceps), vendange etc
- **Vous serez amené à travailler sur la taille de la vigne et à participer à l'accompagnement du personnel saisonnier dans les tâches piétonnes** (relevage, épamprage etc.).
- **Vous effectuerez différents travaux de cave** : Vinifications, assemblages, élevage, nettoyage etc....
- Une importance toute particulière sera portée à l'hygiène en cave (produits alimentaires) et à l'aspect esthétique du lieu de travail (rangement et propreté).

### PROFIL :

- **BEPA, Bac Pro, Licence Pro ou BTS VO**, possédant une première expérience de 2 à 3 ans minimum acquise dans une fonction similaire au sein d'un domaine viticole. Expérience terrain ou débutant accepté.
- Nous recherchons une personne de terrain, dynamique et passionnée, capable de s'intégrer à l'équipe et de s'inscrire sur le long terme au sein de notre structure.
- Vous devez avoir une bonne connaissance des travaux de la vigne, du maniement des différents engins agricoles et quelques bases en mécanique.

**Permis B obligatoire.** Certiphyto, Permis C et FIMO appréciés.

**QUALITES :**

- Vous êtes organisé, rigoureux, responsable et autonome, vous faites preuve d'un grand sens de l'écoute et de la communication.
- Vous aimez les vins et le travail de la vigne
- Vous êtes respectueux des protocoles et consignes de sécurité
- Vous êtes soucieux de la qualité de votre travail et précautionneux avec le matériel.
- Vous êtes disponible, notamment pendant les vendanges et la période des traitements.

**POSTE :**

CDI // 39h hebdomadaires

Statut : salariés

Salaires mini : à partir de **11.5 € de l'heure Brut** (variable selon profil et expérience)

Avantages : **4 jours de RTT par an**

**Tarifs préférentiels sur les produits maison (vins & restaurant)**

**Pas de travail le Week-end** sauf période de vendange

Site : Château de Mercues 46090 Mercues / Vignoble sur la commune de Caillac.

Prise de poste : dès que possible

**Adresser lettre de motivation avec C.V à :**

**Christine VIGOUROUX** : [ressourceshumaines@g-vigouroux.fr](mailto:ressourceshumaines@g-vigouroux.fr)

BP 159 46003 CAHORS Cedex

Tel. 05.65.20.80.80

<http://g-vigouroux.fr/>