

Le Domaine de la Portelette recherche : Un œnologue conseil indépendant

LE DOMAINE EN QUELQUES MOTS

Le Domaine de la Portelette est un vignoble organisé en coopérative. Son objectif est de produire des vins bio de qualité. Aussi, le vignoble se veut être un lieu de rencontres et d'événements festifs et culturels.

Depuis 2018, l'entreprise s'est développée : la coopérative compte 350 membres, la surface viticole est passée de 1ha50 à 4ha70, un chai entièrement équipé est également fonctionnel.



Notre approche viticole est respectueuse de l'environnement.

Nous sommes attentifs à préserver et à développer la biodiversité. Nous optons pour des techniques non-invasives : couvert végétal permanent, passage du rouleau faca ou de la herse... Les vignes profitent ainsi d'un sol aux nutriments variés et utiles. Nous nous inspirons des principes de la permaculture autant pour

soigner les vignes que pour développer les relations humaines au sein de la coopérative.

Nous accordons une grande importance à l'implication des coopérateurs dans la vie de l'entreprise (chantiers manuels, groupes de réflexion, lieux de décisions). La participation est une dimension centrale dans notre modèle de gestion.

Cet état d'esprit est porté par une équipe pluridisciplinaire composée de 7 personnes. Cette équipe forme le Conseil d'Administration. Celui-ci est garant de la gestion et du bon fonctionnement de l'entreprise.

Au sein de celui-ci, un référent vinification assure le rôle de relais entre l'œnologue conseil et le Conseil d'Administration.

Afin de mener à bien les prochaines vinifications au sein du Domaine de la Portelette, nous souhaitons que l'œnologue apporte ses conseils et son expertise à différents niveaux de la vie du Domaine et à différents moments de l'année. Dans cette idée, nous proposons un canevas décrivant les tâches et le rôle de l'œnologue conseil ainsi que nos attentes et le profil recherché.

LE RÔLE DE L'ŒNOLOGUE CONSEIL



Il accompagne et conseille le domaine dans la production de leurs vins.

Il intervient sur tout le processus d'élaboration du vin de la production du raisin jusqu'à la mise en bouteille.

Il analyse les raisins, vérifie leur maturité et recommande la période des vendanges.

Il surveille les vinifications, propose les assemblages à réaliser.

Il déguste régulièrement pour surveiller l'élevage du vin, pratique des échantillonnages et les fait analyser en laboratoire. En

fonction des résultats observés et des propos recueillis auprès du

producteur, il conseille sur les traitements à réaliser.

Il assure la traçabilité des différentes opérations réalisées dans le chai

Il est parfaitement au fait des exigences des différentes autorités et intervient en respectant ces réglementations

Il sera disposé à animer une dégustation/une présentation de nos vins auprès des coopérateurs dans le cadre des activités de la coopérative

PROFIL DE L'ŒNOLOGUE CONSEIL

- Formation et diplôme d'œnologue
- Expérience dans la vinification des cépages présents sur le vignoble ou intéressés de participer à l'élaboration de nouveaux vins
- Expérience dans l'élevage de différents vins
- Expérience dans la vinification de vins effervescents
- Expérience dans le processus de vinification : des vendanges à la mise en bouteilles
- Connaissance ou intérêt pour la permaculture/la viticulture bio
- Capacité de collaborer en donnant son avis, en proposant des pistes constructives, en vérifiant leur faisabilité, en communiquant régulièrement avec le référent vinification
- Capacité d'imaginer de nouvelles associations, élaborations...
- Volonté de partager son savoir et ses expériences
- Méthodique – soigneux - disponible
- Déplacement aisé

Toute candidature est à envoyer à : guillaume.grawez@domainedelaportelette.be avant le 15 août. Pour en savoir plus, n'hésitez pas à contacter François Michaux, référent vinification, au 0477/50 14 88.