



Offre d'emploi : Ouvrier(ère) viticole polyvalent(e) – Vigne et cave (H/F)

Lieu : Zellenberg, Alsace

Type de contrat : CDI (ou CDD selon vos besoins)

Temps de travail : Temps plein

À propos de la Maison Jean Huttard

La Maison Jean Huttard est un domaine familial pionnier en Alsace, engagé dans une viticulture biologique et respectueuse de l'environnement. Nous privilégions un travail manuel soigné, des pratiques à faible impact carbone, et la mise en valeur de notre terroir unique.

Dans le cadre de notre développement et pour garantir l'excellence de nos vins, nous recherchons un(e) ouvrier(ère) viticole polyvalent(e) pour nous accompagner dans les travaux de la vigne et de la cave.

Vos missions

Travaux à la vigne

- Réaliser l'ensemble des travaux manuels, essentiels dans un domaine en bio :
 - Taille de la vigne, ébourgeonnage, relevage et palissage.
 - Effeuilage, vendanges manuelles et sélection minutieuse des raisins.
- Participer à l'entretien du vignoble avec des pratiques respectueuses de la biodiversité :
 - Remplacement des ceps morts, entretien des piquets et des fils.
 - Suivi et observation des parcelles pour identifier les besoins (maladies, travaux à réaliser).
- Contribuer à la mise en œuvre des techniques spécifiques à l'agriculture biologique.

Travaux à la cave

02.2025

- Assister Antoine dans les travaux de cave, en lien avec la vinification biologique :
 - Nettoyage des cuves et matériel, préparation des soutirages et assemblages.
 - Participation aux étapes de la vinification (pressurage, fermentation, suivi des cuvées).
 - Contribution aux mises en bouteille et à la préparation des commandes.
- Respect strict des procédures d'hygiène, avec un focus sur les pratiques à faible impact environnemental.

Engagement dans la durabilité

- Adhérer à la philosophie du domaine : réduction des émissions de carbone, optimisation des ressources et minimisation des déchets.

Votre profil

- **Formation** : Une formation en viticulture/œnologie (CAP, Bac Pro, ou équivalent) est un plus, mais une passion pour le travail manuel et le respect du vivant peut suffire.
- **Expérience** : Une expérience dans un domaine en bio ou un intérêt marqué pour ce type d'agriculture est fortement apprécié. Débutants motivés acceptés.
- **Compétences** :
 - Bonne maîtrise des travaux manuels liés à la vigne.
 - Intérêt pour les pratiques biologiques et le respect de l'écosystème.
 - Condition physique permettant de travailler en extérieur toute l'année (travail parfois exigeant).
- **Qualités personnelles** :
 - Rigueur, patience et sens de l'observation.
 - Esprit d'équipe et volonté d'apprendre auprès d'un domaine familial engagé.
 - Passion pour le vin, le terroir et la durabilité.

Ce que nous offrons

- Une immersion dans un domaine viticole en agriculture biologique, reconnu pour ses pratiques durables et son approche artisanale.
- Un environnement de travail valorisant le travail manuel et la transmission des savoirs.
- Une opportunité de contribuer activement à un projet respectueux de la nature et des hommes.
- Rémunération selon expérience, dans un cadre exceptionnel au cœur du vignoble alsacien.