



La Maison Georges Vigouroux est une entreprise familiale implantée dans le Lot depuis 1887, **spécialiste du cépage Malbec et précurseur de l'appellation Cahors**, avec ses deux propriétés emblématiques, le Château de Haute-Serre et le Château de Mercuès,

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.

Nous recherchons pour notre domaine **implanté à Mercuès :**

Technicien viti-vinicole (H/F) CDI (LOT46)

Description du poste :

Vous aimez le Malbec et la région de Cahors, vous êtes un winemaker passionné prêt à mettre votre savoir-faire au service d'un projet qui **valorise le terroir et son vignoble**.

Demeure du XIII^e siècle classée Relais & Châteaux, le Château de Mercuès domine un vignoble de 15 ha à Caillac. Sous ses terrasses, un chai souterrain imaginé plus tard par deux architectes s'inspire du style romano-byzantin. Alliant esthétique et modernité, il incarne l'union entre histoire et innovation grâce à ses équipements modernes pour la vinification et l'élevage.

Rattaché à la direction, vous participez en autonomie à l'élaboration de grands vins d'exception sur les terrasses du Mindel, où Merlot et Malbec sont cultivés en forte densité pour des cuvées de haute qualité et où l'on produit également du Chenin sec.

Missions :

- **Vous participez aux travaux mécaniques du vignoble** : conduite des machines agricoles pour les tâches suivantes : pulvérisation, désherbage, écimages, broyage, travaux du sol (griffe, interceps), réglages et entretien courant du matériel.
- **Vous participez également aux travaux de taille de la vigne et à l'accompagnement du personnel saisonnier** dans les tâches piétonnes (relevage, épamprage etc.).
- **Vous aurez en charge les différents travaux de cave : vinifications, assemblages, élevage, mise** (conduite chariot électrique), **nettoyage** etc. Une importance toute particulière sera portée à l'hygiène en cave (produit alimentaire) et à l'aspect esthétique du lieu de travail (rangement et propreté – visites clients).
- **Vous participez également à des projets en lien avec une collaboration internationale.**
- 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.**

Profil :

- **De formation viti-oeno** (bac pro, BTS ou licence pro) vous avez une première expérience de 2 à 3 ans minimum acquise dans une fonction similaire au sein d'un domaine viticole.
- Vous possédez de solides connaissances dans les travaux de vignes ; vous êtes à l'aise dans le maniement des différents engins agricoles et avez quelques bases en mécanique. Vous maîtrisez idéalement les travaux de la cave (une formation et un accompagnement vous seront dispensés pour monter en compétence).
- Vous êtes organisé, rigoureux, autonome et polyvalent, doté d'un bon relationnel et d'un grand sens de la qualité.
- **Permis B obligatoire**, Certiphyto.
- 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.
- Expérience terrain de vinification à l'internationale ainsi que la maîtrise de l'anglais sont un plus.

Conditions proposées :

1 poste en CDI à pourvoir immédiatement

Lieu : Mercuès/Caillac (46)

Statut : technicien agricole / 39 h hebdomadaires du lundi au vendredi

Rémunération : **à partir de 14 € de l'heure brut** (variable selon profil et expérience), prime d'ancienneté anticipée, prime d'assiduité, cadeaux de fin d'année, tarifs préférentiels sur les produits de la maison.

Adresser votre candidature à :

recrutement@g-vigouroux.fr
BP 159 46003 CAHORS Cedex
Tel. 05.65.20.80.80
<http://g-vigouroux.fr/>