



CAVE DES VITICULTEURS
BONVILLARS
CAVEDEBONVILLARS.CH

Caviste vendanges et vinifications 2025

La Cave des Viticulteurs de Bonvillars c'est une communauté de 30 vignerons qui partagent la même philosophie, un esprit d'équipe, qui collaborent depuis plusieurs générations pour produire d'excellents vins.

Nous recherchons une personne motivée pour soutenir l'équipe de cave durant les vinifications 2025. Très dynamique, solidaire et motivée notre équipe vinifie plus de 15 cépages pour élaborer les vins que nous vendons avec cœur au sein de notre vinothèque. La CVB dispose d'un outil de production moderne et travaille dans un respect profond du terroir, de la nature et du consommateur. Une expérience dans une cave coopérative est assurément une expérience riche et une plus-value intéressante.

Tâches

Travaux en lien avec le cuvage des rouges,
Débourbages et vinification des blancs,
Suivis des vinifications et traitements spécifiques,
Filtrations, assemblages, affinages, travaux sur les barriques,
Analyses de laboratoire.

Compétences

Caviste ou personne en cours de formation, au moins une vendange d'expérience,
Personnalité de terrain, solide et prête à relever les défis d'une campagne de vendanges,
Bonne condition physique, maîtrise du français.

Pourquoi rejoindre notre équipe ?

Vous avez l'occasion de découvrir une belle région, vous nous apportez vos compétences, un travail soigné et volontaire ; vous bénéficiez d'un cadre de travail accueillant et bienveillant, d'un aperçu de notre savoir-faire et d'une expérience dans une cave renommée.

Cette annonce vous correspond ?

Contactez-nous et déposez votre candidature à compta@cavedebonvillars.ch.

Questions : Olivier ROBERT, œnologue (robert@cavedebonvillars.ch, 024 436 04 31).

Délai 31 mai 2025, durée de l'engagement : de septembre à décembre (fin à convenir),
CDD. Lieu de travail : 1427 Bonvillars.