

OFFRE D'EMPLOI

**Maître de chai**  
**Poste à 100%, basé à Cressier NE (H/F)**

Le Domaine de la Grillette et le Domaine Grisoni sont basés à Cressier, dans le canton de Neuchâtel. Sur les coteaux est du canton, surplombants le lac de Bière, nous cultivons 15 cépages différents, sur 35 ha, suivant les principes de la biodynamie. Les domaines ont pour ambition la production de vins haut de gamme et qualitatifs. Nous aimons sortir des sentiers battus, en termes de cépages mais aussi et surtout en termes de style.

La vinification se fait dans le respect du raisin, de manière traditionnelle mais aussi innovante, avec humilité et ouverture d'esprit, pour aboutir à une cinquantaine de cuvées différentes, toutes singulières, en blanc, rosé, rouge et effervescentes.

Nous sommes organisés sur 2 sites de production, sur la même commune. Notre équipe, constituée d'une dizaine de personnes, est jeune, énergique et pleine de talents !

**Vos missions :**

Directement rattaché(e) au responsable technique des domaines, vous aurez en charge :

- L'encavage des raisins sur les deux sites de production
- La vinification de l'ensemble des vins suivant un process défini
- Le suivi et l'élevage des vins
- Les mises en bouteilles ainsi que toutes les étapes préalables de préparation
- La bonne tenue des caves ainsi que l'entretien du matériel
- La traçabilité depuis les raisins à la bouteille
- La gestion des stocks (en vrac et en bouteille)

Vous serez directement impliqué(e) dans le choix des assemblages et interviendrez dans la définition des itinéraires techniques. Vous serez épaulé d'un caviste durant l'année ainsi que d'une équipe complète pour la saison des vinifications.

**Votre profil :**

- Sérieuses connaissances œnologiques vous permettant d'être autonome en vinification, de définir des process en fonction des styles de vin recherchés et de comprendre les vins tant sur le plan analytique que gustatif.
- Maîtrise des différentes étapes de la vinification, de la réception des raisins à la mise en bouteille
- A l'aise dans les travaux de cave
- Compétences techniques vous permettant d'utiliser différents types de matériel et de les entretenir
- Fin dégustateur, -trice
- Autonome et réfléchi(e)
- Sens de l'organisation et de la planification du travail vous permettant d'être efficace et rationnel.
- Vous faites preuve de rigueur et de précision
- Vous savez encadrer des équipes.

Enthousiaste à l'idée de rejoindre notre équipe jeune, passionnée, et animée par une recherche constante de qualité ? Nous vous proposons de rejoindre une entreprise réputée, à taille humaine, proposant des conditions d'engagement modernes et attractives.

Envoi des candidatures : CV et lettre de motivation à [annie.rossi@grillette.ch](mailto:annie.rossi@grillette.ch)