**OFFRE DE STAGE- Chargé(e) de missions R&D viti-oeno**

***L’entreprise :***

Plaimont, située dans le Gers et 1er acteur de Vins du Sud-Ouest, est une Union de Caves coopératives qui entraîne la dynamique économique de près de 600 vignerons et 180 salariés autour de 5000 hectares de vignobles (soit 25 % du vignoble gersois). Son vignoble recouvre les AOC Saint Mont, Madiran et Pacherenc du Vic-Bilh ainsi que l’IGP Côtes de Gascogne.

***Contexte de la mission :***

Depuis sa société de R&D et avec ses partenaires privilégiés (IFV, INRA, écoles d’ingénieurs etc…) Plaimont travaille sur 3 grandes thématiques de recherche :

* Le matériel végétal (préservation et développement des cépages autochtones)
* La digestibilité des vins (abaissement des taux d’alcool, diminution des résidus de pesticides à l’état de traces...)
* Le changement de pratiques viticoles pour une utilisation plus raisonnée et toujours en diminution de pesticides de synthèse ; et pour un abandon progressif de l’utilisation d’engrais chimiques et des herbicides.

Aujourd’hui, un nouveau chai**, L’atelier des cépages, dédié à l’expérimentation et à la sélection parcellaire haut de gamme** a vu le jour. Ce chai est un **outil innovant**, avec un **travail gravitaire** réalisé de l’entrée du raisin à la vinification. Un large panel de cuves est disponible pour effectuer des expérimentations, des isolements de parcelles et des vinifications de cépages autochtones (2000hl répartis en une soixantaine de contenants – cuves inox, foudres, barriques -)

***Missions :***

Thème vignoble :

* Impact aromatique cuivre/thiols
* Etude intra variétale : comparaison de clones sur Pinenc et Sauvignon
* Etude des nouveaux cépages en réintroduction (Tardif, Manseng Noir)
* Etude de la maturité technologique et phénolique des cépages expérimentaux/ conservatoire et cuvées de sélection parcellaire
* Estimation des rendements pour les prévisions de vendanges etc.

Thème oenologie :

* Réduction du degré dans les vins (méthode biologique et physique)
* Essais de lavage de raisins à l’entrée de vendange (objectif zero résidus)
* Vinification de cépages expérimentaux et des autres cuvées grands vins du chai (réception, pressurage, suivi FA, remontage, décuvage et dégustation)

Les missions seront réalisées en collaboration avec la responsable R&D et les équipes techniques. Le travail sera transversal sur les diverses thématiques mais le stagiaire pourra choisir et approfondir l’un des sujets pour un mémoire ou rapport de stage.

***Compétence :***

Permis B obligatoire

Une flexibilité horaire, notamment lors des périodes de vendange.

Ingénieurs agronome/DNO/licence

***Période et lieux de stage :***

Période de stage variable entre mai et décembre (entre 3 et 6 mois selon les formations)

Partie terrain dans les différents vignobles des caves et vinifications au chai expérimental à Saint-Mont

Logement sur place, avec prise en charge d’une partie du montant par l’entreprise

******