



Offre stage vendange 2025

Vous intégrez une équipe dynamique et motivée pour le millésime 2025 !

Situé au cœur du Jura et acteur majeur de la filière, le domaine Maire et Fils est composé de 230 ha en appellations Arbois, Côtes du Jura, Etoile et Château-Chalon.

Nous produisons une large gamme de vins qui vous permettra de connaître toutes les spécialités jurassiennes : vins tranquilles (rouges, blancs rosés), vins effervescents (Crémant du Jura) et Macvin du Jura.

Vous prenez place dans une équipe formatrice dont un des trois œnologues vous supervisera et accompagnera dans la gestion des différentes missions confiées.

Les missions confiées

- Activités de cave : réception des bennes, pressoirs, préparation des levains
- Participation aux travaux d'élevage
- Participation aux dégustations sur moûts et sur vins
- Analyses laboratoires (pH, AT, WineScan, densité,)
- Prélèvements de maturité
- Gestion des produits œnologiques

Les prérequis :

- Étudiant en stage DNO/BTS
- Motivation et envie d'apprendre
- Permis B
- Date de début de stage et durée à discuter ensemble

Avantage et conditions :

- Restauration sur place prise en charge sur la période vendanges
- Travail sur 35h
- Stage avec convention obligatoire

Le domaine est situé à Arbois, chai de Boichailles accessible uniquement avec un véhicule.

➔ Merci d'envoyer votre CV et Lettre de motivation à

Florine MICHELIN, directrice technique (fmichelin@henri-maire.fr)