



JEAN GEILER

VINS & CRÉMANTS D'ALSACE

45, rue de la République
68040 INGERSHEIM
T. + 33 (0) 3 89 27 90 27 | vin@geiler.fr
www.geiler.fr



RECHERCHE D'UN STAGIAIRE DNO DE 4-6 MOIS POUR LES VINIFICATIONS 2026

Présentation de la cave :

Jean GEILER est à la fois une histoire de femmes et d'hommes, une histoire de **solidarité et d'authenticité**.

Depuis **1926**, date de création de notre Cave Coopérative, notre **Famille**, avec un grand F, puise sa passion et son enthousiasme dans le cœur de **245 familles** de vignerons pour vous offrir le fruit de notre savoir-faire : nos Vins et Crémants d'Alsace.

Fiers de nos **880 hectares de vignes**, de nos terroirs et de notre région, nous travaillons au rayonnement de nos cuvées pour qu'elles soient découvertes et appréciées par les amoureux du vin.

Concernés par l'importance de notre empreinte sociétale et environnementale, nous sommes labellisés **HVE 3** (Haute Valeur Environnementale) depuis 2020 et nous proposons une gamme de Vins et Crémants issus de l'agriculture biologique.

Nos cuvées sont en pleine cohérence avec les modes de consommation actuels et nous sommes convaincus qu'il n'existe aucun moment gastronomique qui ne puisse trouver son accord avec un de nos Vins ou Crémants d'Alsace.

Vue d'ensemble :



880 Ha



281
FAMILLES



54
EMPLOYÉS



7 CÉPAGES



21 GRANDS
CRUS



LOGICIEL DE SUIVI
Contrôle strict du vignoble et des rendements



SÉLECTION QUALITATIVE
Sur le degré d'alcool potentiel et analyse photographique



150 000 HL
CUVES & FUTS avec
thermorégulation



6,5 MILLION Billes/an
*2 M bles de Crémants
(méthode traditionnelle)*



72% Vins tranquilles
28% Crémants



4500 & 9000 Billes/h
*Lignes d'embouteillage
automatisées et stériles*



4,5 MILLION Billes
*stockées pour élevage
ou expédition*

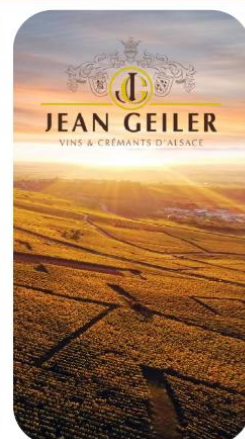


52%
GRANDE DISTRIBUTION



30%
EXPORT

CERTIFIÉS





JEAN GEILER

VINS & CRÉMANTS D'ALSACE

45, rue de la République
68040 INGERSHEIM
T. + 33 (0) 3 89 27 90 27 | vin@geiler.fr
www.geiler.fr



Vos missions :

En étroite collaboration avec le Responsable Technique et l'équipe technique, votre stage se portera sur les missions suivantes :

Le sujet de stage sera à définir avec le candidat

- Viticulture : A définir selon le sujet de stage
 - Suivi parcellaire pour sélection de raisin à faible degrés
 - Sélection de parcelles de Pinot Noir destinées à une cuvée premium
 - Suivi de parcelles de Grands Crus : respecter le cahier des charges de la cave

- Oenologie :
 - Aider à préparer les vendanges :
 - Préparation de la cave
 - Contrôles de maturité
 - Participer aux activités quotidiennes des vendanges :
 - Réception des raisins
 - Gestion des pressoirs
 - Traitements des jus aux pressoirs et en cave
 - Analyse et dégustation des moûts, suivi des fermentations
 - Soutien aux travaux de cuverie et à l'équipe de de cave, s'assurer d'un haut niveau d'hygiène du matériel vinaire
 - Participer aux dégustations
 - Expérimentation possible

Sujets possibles :

- Crémant : Contamination microbiologiques de la réception du raisin jusqu'au tirage (suite d'un précédent sujet de stage) ou mise en place d'un protocole de fermentation malolactique adapté
- Vins tranquilles : Essai Comparaison de colles de flottation
- Vins rouges : Utilisation d'un système de macro-micro-oxygénation pour l'élaboration d'un Pinot Noir Premium

Profil Recherché :

Profil DNO recherché

Nous recherchons une personne rigoureuse, dynamique et curieuse, qui aime travailler en équipe et souhaite s'impliquer dans un projet d'actualité. Vous êtes autonome et volontaire, en lien direct avec l'équipe technique, avec des connaissances en viticulture et œnologie.

Une convention définira les conditions de gratification

Contact : e.cochet@vinsalsaces.fr, Élise COCHET, Œnologue

