

# Celler Vinyes Domenech

Capçanes (Tarragone, Espagne)

<https://www.vinyesdomenech.com/>



Le Domaine Vinyes Domenech est un projet familial, créé par la famille Domenech-Nogueroles en 2002. Le domaine est situé dans l'appellation Montsant, au sud de la région du Priorat (Catalogne), entre la Sierra de Llaberia et Montalt, un parc naturel protégé d'une grande valeur écologique. La région du Priorat est réputée à travers l'Espagne et le monde pour ses grands vins.

À Vinyes Domenech nous travaillons nos vignes, de Grenache et Carignan essentiellement, de manière biologique avec beaucoup de respect pour la biodiversité afin de produire des vins vibrants et de qualité.

Notre production est faible, environ 100 000 bouteilles par an, ce qui nous permet d'accorder beaucoup de travail et de précision à nos vignes et nos vins. Cela nous permet également de réaliser de nombreuses expériences tant à la vigne (biodynamie, enherbement, biofertilisation) qu'à la cave (établissement d'une bibliothèque personnelle de levures autochtones, tests de levures Non-Saccharomyces).

Nous sommes une petite équipe de cinq personnes et nous recherchons un ou deux stagiaires pour venir réaliser les vendanges avec nous. Les missions seront les suivantes :

- Réception et tri des raisins au chai
- Mise en cuve et opérations de traitement de la vendange
- Débourageage des moûts blancs
- Suivi des essais de préfermentation avec Non-Saccharomyces et bioprotection
- Lancement et suivi des fermentations alcooliques
- Opérations de vinification (remontages, pigeages, soutirages...)
- Suivi analytique des moûts et des vins
- Décuvage et pressurage
- Participation aux dégustations de suivi et assemblages
- Nettoyage et préparation du matériel de cave
- Entonnage des vins

Il sera également possible pour les étudiants de réaliser des projets et expérimentations s'ils en ont besoin ou envie.

Notre gamme de vin est ample : vins blancs avec et sans élevage sous bois, vin rosé, vins rouges avec différents types d'élevage (bois, ciment, céramique) et vin sans sulfites ajoutés. Nous produisons également un vin doux et un vin ranci (vin oxydatif typique de la zone) selon les années. Cela permettra aux étudiants d'avoir une expérience variée et complète des vinifications.

Les vendanges commenceront environ mi-août et dureront jusqu'à la fin octobre, mais il est possible de prolonger le stage d'un mois ou deux en fonction des disponibilités et nécessités des étudiants.

Les étudiants seront rémunérés indépendamment de la durée du stage. Le montant de la rémunération sera discutée lors des entretiens et sera basée sur les normes françaises. Le volume horaire hebdomadaire est de 40 heures + heures supplémentaires.

Nous recherchons des étudiants rigoureux et motivés, ayant envie d'apprendre et de découvrir le Priorat et nos vins. La maîtrise de l'espagnol n'est pas obligatoire, le but étant d'apprendre. En revanche, la possession du permis B et d'un véhicule est fortement recommandée.

Les étudiants intéressés sont invités à se mettre en contact avec nous en nous envoyant leur candidature.

#### Contact :

Audrey Garcia (œnologue)

+33 635.534.059

+34 671.904.938

bodega@vinyesdomenech.com