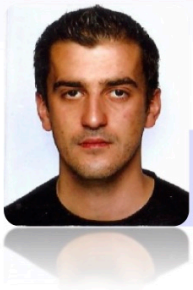
Caviste Expérimenté



Frédéric BOURDEAU
31 Ter, Avenue de la Mairie
33350 SAINT PEY DE CASTETS

Tél : 05 57 69 05 29
Mobile : 06 38 93 04 13
Mail : fbourdeau84@gmail.com

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES :

Août 2019 à ce jour : Maître de chai et Soutien Vignoble.

Domaine des Templiers – 24230 St Michel de Montaigne.

Elaboration des vins pour un domaine de 54 Ha en Bergerac, Montravel et Castillon Côtes de Bordeaux. Gestion des vins de la vinification au conditionnement, ainsi qu'une activité viticole de la taille jusqu'au traitement des parcelles.

Juin 2016 à fin Août 2018 : Caviste Expérimenté.

Famille Perrin - Beaucastel – 84100 Orange.

Elaboration des vins pour un domaine important de la Vallée du Rhône. Gestion des vins de la vinification au conditionnement, avec une grosse activité de négoce. Elaboration de presque tous les crus du sud-est de la France, de Valence jusqu'en Provence, dont le fameux Miraval.

Octobre 2011 à fin 2015 : Responsable de Cave.

Domaine les Ondines – 84260 Sarrians.

Elaboration des vins pour un domaine d'environ 50 Ha en AOC Vacqueyras et Côtes du Rhône Villages Plan de Dieu. Gestion des vins de la vinification au conditionnement. Travaux au vignoble dès que possible, ainsi qu'aux différentes foires et salons.

Mars 2008 à Oct. 2011 : Responsable d'Exploitation.

Château Husson – 84350 Courthézon.

Gestion d'un domaine de 21 Ha depuis son rachat. Remise en état du vignoble. Gestion des équipes. Gestion des appros. Organisation du chantier de récolte, vinifications. Elevage et conditionnement des vins.

Fév. 2003 à Fév. 2008 : Caviste.

Château Edem – 84220 Goult.

Employé de chai pour un domaine de 93 Ha en AOC Luberon & Ventoux. Second de l'œnologue pour assurer la vinification, l'élevage et le conditionnement d'une gamme de produits de plus de quatorze références.

Sept. - Oct. 2002 : Caviste.

Les Vignerons de Goulebenèze – 17770 Burie.

Emploi saisonnier pour les vinifications du millésime 2002 en cave coopérative. Tous travaux de cave pour l'élaboration de 25.000hl de Vin de Pays Charentais et Pineau des Charentes.

Sept. 2000 à Août 2002 : Apprenti BTS.VO.

Domaine de Château Guynot – 17460 Tesson.

Contrat d'apprentissage sur un vignoble de 27 ha. Travaux viti-vinicoles pour la production et le conditionnement de Cognac, Pineau des Charentes et Vins de Pays Charentais, ainsi que production de kiwis.

DIPLOMES :

2002 : BTS. Viticulture & Œnologie
IREO Cherves-Richemont -16100 Cognac

1999 : BAC Sciences & Techniques de l'Agronomie et de l'Environnement.
LEGTA l'Oisellerie – 16000 Angoulême.

STAGES DE FORMATION :

Juin - Juillet 2000 : *Château Citran (Cru Bourgeois AOC Haut-Médoc) - 33480 Avensan.*

Février 2000 : *Château Moulin-Caresse (AOC Bergerac et Montravel) 24230 - St Antoine de Breuilh*

Juillet 1998 : *Cave coopérative du Liboreau – 17490 Siecq.*

Mars 1998 : *Cognac Rémy Landier – 16200 Foussignac.*

Décembre 1997 : *Distillerie de Bouchereau, Ets Guillon – 17490 Macqueville.*

DIVERS :

Titulaire du permis B, du CACES Catégorie 3 et du Certiphyto.

Pratique occasionnelle de l'Anglais.

Maitrise des logiciels informatiques courants (Word, Excel).

Fils de viticulteur.

Motivé, soucieux de la qualité du travail, j'aime me remettre en question pour avancer.

CENTRES D'INTERETS :

Musique.

Photographie.

Randonnée.

Pêche.

VTT.

Frédéric BOURDEAU
31 Ter, Avenue de la Mairie,
33350 Saint Pey de Castets
Mobile : 06.38.93.04.13
Tél. : 05.57.69.05.29
Mail : fbourdeau84@gmail.com

St Pey de Castets, le 5 Août 2020

Objet : Candidature spontanée.

Madame, Monsieur,

Etant actuellement à la recherche d'un nouvel emploi, je vous propose aujourd'hui mes compétences pour un poste de responsable de cave ou caviste expérimenté que vous pourriez proposer.

Fils de vigneron, je suis parti dans le sud en 2003 après mes études pour acquérir une expérience différente de ce que j'avais connu en Charente et dans le Bordelais.

Après 5 ans passés comme caviste dans un grand domaine du Luberon, et suite au décès de son fondateur, j'ai rencontré les nouveaux propriétaires du Château Husson qui m'ont proposé la gestion technique du domaine suite au rachat afin de lui redonner un nouveau souffle après quelques années de laisser-aller. Toutefois, après presque 4 ans de collaboration, j'ai pu constater que les moyens mis en œuvre n'étaient pas cohérents avec les objectifs qui m'étaient fixés. J'ai donc quitté le domaine, puis est ensuite été en charge d'un poste de responsable de cave sur un domaine de l'appellation Vacqueyras pendant 4 ans, qui s'est terminé en fin 2015 suite à l'arrêt d'une production maraîchère qui a fait perdre une partie du chiffre d'affaire et m'a coûté mon poste. J'ai ensuite été recruté par les Vignobles Perrin en tant que caviste polyvalent. J'ai pu goûter au travail d'appellations prestigieuses de toute la vallée du Rhône sur divers sites. Enfin, je suis remonté en Gironde pour un poste de maître de chai, et pour me rapprocher de ma famille après 16 ans d'éloignement. Je remarque simplement qu'aujourd'hui le poste pour lequel j'avais été recruté ne correspond pas à la proposition initiale.

C'est pourquoi je vous propose aujourd'hui mes compétences tant sur la cave que comme soutien sur le vignoble si nécessaire. Vous aimeriez trouver quelqu'un qui s'investisse sur le long terme et c'est ce que je recherche.

Travailler avec vous me permettrais de vous aider dans l'élaboration de vins de qualité, en m'intégrant à votre équipe afin de croiser nos expériences et d'avancer ensemble.

Disponible pour un entretien à votre convenance, je vous prie de croire, Madame, Monsieur, en l'assurance de mes sentiments les meilleurs.

Frédéric Bourdeau.