

## Pierre Pinczon du Sel

11 route de Douarnenez

29000 Quimper, France

Mobile : 06 42 33 02 80

E-mail : [pierre.pinczondusel@gmail.com](mailto:pierre.pinczondusel@gmail.com)

- ➔ Gestion des priorités et organisation
- ➔ Rigueur et réactivité
- ➔ Maîtrise de soi et réflexion

## FORMATION

- 2016 / 2021 :** Diplôme d'ingénieur agronome de l'École Supérieure d'Agricultures (ESA) d'Angers (49).  
**Spécialité :** Viticulture-Œnologie  
**Domaine d'approfondissement :** Wine Identity  
Étude des projets agro-écologiques en Val-de-Loire
- 2015 / 2016 :** Baccalauréat série S, obtenu avec mention.

## EXPERIENCES

- 2021  
(2,5 mois)** **CCD aux Établissements Jean-Pierre MOUEIX**, Libourne (33), France.  
**Activités :** Vendanges et Vinifications au Château **Bélair-Monange**, suivi des fermentations malolactiques, préparation de barriques et entonnage.
- 2021 :  
(6 mois)** Mémoire de fin d'études aux **Établissements Jean-Pierre MOUEIX** (Libourne 33, France), entreprise viti-vinicole de renom dans le vignoble de Bordeaux.  
**Étude technique :** La sélection clonale privée : Étude et caractérisation des plants de Merlot-Noir et de Cabernet Franc sur la vigne et la qualité des vins au long terme.  
**Activités :** suivi des sélections massales, participation à la mise en place d'une étude sur la punaise diabolique (*Halyomorpha halys*), travaux en verts, suivis au vignoble (sanitaire, biodiversité, véraison, repérage Cabernets / Merlots), estimation de récolte, contrôles de maturité.
- 2020 :  
(13 semaines)** Stage « Recherche et Innovation » au sein d'un cru classé de Bordeaux : **Château Calon-Ségur**, Saint-Estèphe (33), France.  
**Étude technique :** Comparaison et évaluation de deux stratégies culturales : conventionnelle et bio-contrôle.  
Relevés de terrain (fréquence et intensité des maladies, NDVI). Réalisation de différents prélèvements en vue d'analyses. Comparaison IFT / rendements / coûts. Participation à différents projets de recherche, tâches quotidiennes du Domaine.
- 2018 :  
(13 semaines)** Stage « première mission professionnelle » dans un Domaine viticole : **Domaine de la Noblaie** Ligré (37), France.  
**Mission :** Analyse de la maturité des raisins en vue de la détermination de la date de vendange optimale.  
Réalisation de prélèvements réguliers et toutes les analyses physico-chimiques nécessaires. Dégustations et observations dans les parcelles.  
Participation active à tous les travaux viti-vinicoles de Juillet à Octobre.
- 2017 :  
(8 semaines)** Stage ouvrier agricole sur une exploitation de polyculture-élevage : **GAEC de la Rose des Vents**, Louvetot (76), France.  
Participation active à toutes les tâches quotidiennes de l'exploitation.

## COMPETENCES

- Langues :**
- Français : Projet Voltaire : niveau orthographe professionnel 
  - Anglais : TOEIC 785 (niveau B2)
  - Espagnol : Niveau B2
- Informatique :**
- Bonne connaissance du pack Microsoft Office et des réseaux
  - Initiation au logiciel R et aux logiciels de base de données
- Permis B** et véhicule personnel

## DIVERS

Gestion d'un parc de 12 hectares dans le Morbihan (56), France (entretien du site, élevage de faisans, plantations sylvicoles à vocation forestière) / Quelques années de scoutisme / Aquariophilie

PINCZON DU SEL Pierre  
11 route de Douarnenez, 29000 Quimper  
Tel : 06 42 33 02 80  
[pierre.pinczondusel@gmail.com](mailto:pierre.pinczondusel@gmail.com)

A Quimper, le 4 janvier 2022

Madame, Monsieur,

Récemment diplômé de l'École Supérieure d'Agricatures (ESA) d'Angers avec le titre d'ingénieur agronome spécialisé en viticulture-œnologie, je suis à la recherche d'un poste, de préférence dans le bordelais, en production.

Si j'ai choisi des études d'ingénieur en agriculture, c'est parce que depuis toujours je suis passionné par la nature aussi bien animale que végétale. Et, si j'ai fait le choix de me spécialiser en viticulture-œnologie c'est parce que j'ai eu la chance de faire un stage, qui m'a passionné au sein d'un domaine viticole. Celui-ci m'a permis de découvrir ce secteur. J'ai aussi suivi l'option viticulture en troisième année qui a confirmé ce choix. J'ai poursuivi dans cette voie avec la spécialité vigne et vin en quatrième année et le domaine d'approfondissement « Wine Identity » en cinquième année.

Au cours de ma formation j'ai eu l'occasion d'effectuer différents stages pour une durée totale de plus d'un an. Ces expériences, variées, m'ont permis de découvrir et d'appréhender le monde viti-vinicole. J'ai également eu l'occasion de mener différentes études, notamment une comparaison d'itinéraire technique à la vigne au château Calon-Ségur ou un suivi précis des sélections massales aux établissements Jean-Pierre Moueix. Admiratif et passionné par le vin et son histoire j'aimerais beaucoup avoir la chance et le privilège d'intégrer une structure de renom dans le bordelais. A terme j'aimerais beaucoup intégrer la direction technique de l'exploitation.

Je vous remercie du temps que vous passerez à l'étude de ma candidature et dans l'attente du plaisir de vous rencontrer, je vous prie de croire, Madame, Monsieur, à l'assurance de ma considération.

Pierre Pinczon du Sel

Marin REYMANN  
Responsable des innovations technologiques  
Château Calon Ségur  
07 64 01 86 05  
[m.reymann@calon-segur.fr](mailto:m.reymann@calon-segur.fr)

A Saint-Estèphe, le 5 janvier 2021

**Objet : Lettre de recommandation**

Madame, Monsieur,

Je soussigné Marin REYMANN, responsable des innovations technologiques au Château Calon Ségur, certifie en qualité de maître de stage, que Monsieur **Pierre PINCZON DU SEL** a bien effectué une expérience professionnelle au sein de nos services du 29/06/2020 au 09/10/2020.

Dans le cadre de ses études d'ingénieur agronome à l'école de l'ESA d'Angers, Pierre a réalisé un stage de 13 semaines. Il s'est, dès le début, bien adapté au cadre de l'entreprise et a su rapidement prendre en main l'ensemble des outils et missions qui lui ont été confiées. L'équipe technique vigne n'a pas hésité à le solliciter dans les remontées d'observations terrain (état sanitaire, ravageurs, stade phénologiques...), ce qui l'a progressivement amené à s'investir dans le suivi et l'analyse des données des différentes expérimentations mises en place au sein de la propriété. Son esprit d'analyse et son professionnalisme nous ont permis de le laisser autonome dans la réalisation des tâches sans pour autant engendrer d'inquiétudes à l'égard de la qualité du travail effectué.

Au cours de son stage, Pierre a su démontrer son implication et sa motivation dans toutes les tâches qui lui ont été confiées, ce qui nous a poussé à l'impliquer dans des activités diverses et variées. Il m'a notamment beaucoup appuyé sur un conséquent projet de R&D lié à l'élaboration d'estimations de rendement au travers de capteurs. De la même manière, nous l'avons convié à certains échanges concernant la détermination d'orientations techniques au cours de la saison. Il a donc pu voir la manière dont les données « terrain » qu'il nous remontait étaient utilisées et comment s'établissaient les processus de prises de décisions sur la propriété.

Au-delà de ça, Pierre est une personne facile à vivre en raison de son humeur constante et de sa discrétion. Les interactions avec lui n'en sont que plus agréables et facilitées. Cependant, il doit veiller à exprimer davantage ses points de vue car, bien que discret, Pierre est loin d'être indolent. Il sait analyser et prendre du recul avec justesse sur ce qu'il voit ou fait comme le révèle la qualité de son rapport de stage. Il doit prendre conscience de cela et faire valoir cet atout dans ses expériences professionnelles à venir.

Pour toutes ces raisons, je vous recommande vivement la candidature de Pierre au sein de vos équipes. A Calon Ségur, nous sommes convaincus qu'il vous apportera, par ses expériences professionnelles, son esprit d'analyse et son rapport au travail, une réelle valeur ajoutée et nous lui souhaitons beaucoup de réussite dans sa carrière professionnelle.

Veuillez agréer, Madame, Monsieur, l'expression de nos respectueuses salutations.

Marin REYMANN  
Maître de stage



Je soussignée, Virginie ROUX, Responsable qualité et R&D au sein des vignobles des Ets Jean-Pierre MOUEIX, déclare avoir reçu M. Pierre PINCZON du SEL comme stagiaire 29 mars 2021 au 29 septembre 2021 pour son stage de fin d'étude à l'Ecole Supérieure d'Agriculture d'Angers, puis en CDD du 30 septembre au 17 décembre 2021.

Le contenu du stage a été le suivant :

- Tous travaux viticoles (Epamprage, levage, échardage, effeuillage, éclaircissage, cavaillons...)
- Suivi des sélections massales de Merlot et de Cabernet Franc sur les propriétés du groupe (sujet d'étude pour son mémoire)
- Suivi sanitaire du vignoble
- Suivi du dossier Biodiversité (Nichoires)
- Aide à la mise en place et à l'étude sur la punaise « diabolique » *Halyomorpha Halys*
- Estimation de récolte
- Suivi véraison
- Travail en atelier mécanique
- Repérage de pieds de Cabernets Francs dans des parcelles de Merlots
- Prélèvements de raisins pour étude de la maturation
- Analyses maturité (AT, pH, Sucres, Densités...)
- Vendanges et Vinifications au château Bélair-Monange
- Suivi des fermentations malactiques
- Préparation des barriques et entonnage

Durant ces différentes périodes, M. Pierre PINCZON du SEL nous a donné entière satisfaction. Il s'est montré très assidu, rigoureux et intéressé dans son travail.

De plus, il a su très bien s'adapter à notre entreprise et a été particulièrement apprécié par l'ensemble de notre personnel.

Fait à Libourne le 6 octobre 2021

Jean-Pierre Moueix  
54, Quai du Priourat  
B.P. 129  
33502 Libourne Cedex  
FRANCE  
Tél. : +33 (0)5 57 51 78 96  
Fax : +33 (0)5 57 51 79 79  
info@jpmoueix.com  
www.moueix.com

**Virginie ROUX**

