

Maître de chai
20 ans de pratique au chai
Œnologue

Pascal MONGE

07 82 49 06 38

oenos@free.fr

www.oenos.hebfree.org

secteurs: Pauillac / Médoc

Compétences professionnelles :

- Vinification, élevage en rouge, blanc, moelleux et rosé , (de 5 000hl à 55 000hl).
- Travaux du chai : soutirage, ouillage, assemblage, collage, filtration
- Élevage des vins , copeaux, micro-bullage...
- Agriculture biologique et biodynamique, préparation et mise en œuvre des préparats.
- Préparation des vins à la mise en bouteille et étiquetage.
- Tenue des documents de traçabilité chai et vigne.
- Conduite de tracteurs, travaux du sol et des vignes .Certiphyto

Diplômes et formations:

- D.N.O. Œnologue
- DUT Industries alimentaires
- Tractoriste, BPA conduite d'engins viticoles, CACES 8, Certiphyto applicateur
- Développeur web : PHP/MySQL, HTML/CSS, Symfony4, Bootstrap, WordPress ...

Expériences professionnelles viti-vinicoles:

- **Vendanges 2019**, Maître de chai remplaçant CDD, **Coopérative la Rose Pauillac**
- **2019** Formation de Développeur Web, Wild Code School de Bordeaux
- **Vendanges 2018**, Ouvrier de chai saisonnier. Château Seguin Pessac-Léognan
- **Saison 2018**, Tractoriste Banton et Lauret
- **Été 2017**, intérimaire Actual, Préparateur de commandes et cariste CACES 5
- **Sept 2016 à Févr 2017** Château Pey Bonhomme les Tours en Biodynamie à Cars/Blay, Tractoriste/Vinificateur saisonnier
- **Avril, Mai 2016** Château de l'Hurbe à St Laurent d'Arce 33240, Tractoriste
- **Sept 2014 à Févr 2015** Cave coopérative de Port Ste Foy, Œnologue vinificateur , 6 mois; Vinification 2014 Moelleux, blanc, rouge, rosé
- **Sep/Nov. 2012** Cave Coopérative de Buzet Œnologue de chai, contrat saisonnier de vinifications rosés de pressé
- **Mars 2001 à Oct. 2011** Cave coopérative de Puisseguin St Emilion Œnologue Maître de chai, 10 campagnes.
- **Août 1993 à Mars 2001** Cave coopérative de St Gervais / St Laurent d'Arce 33240, 8 campagnes, Maître de chai et commercial de la SICA.