

Maître de chai

Pascal MONGE

19 ter route du Junca

33250 St Sauveur

07 82 49 06 38

oenos@free.fr
www.oenos.hebfree.org



Mon engagement :

Je prends en charge la conduite technique du chai. Je planifie, organise, délègue, suis, contrôle et réalise les travaux. J'assure les tâches administratives dans le respect de votre ODG

Je réalise ma mission en toute sécurité, dans le cadre de vos contraintes économiques et réglementaires.

Mon expertise s'appuie sur plus de vingt cinq années de pratiques œnologiques quotidiennes au chai.

Expériences professionnelles

viti-vinicoles:

- **Saison 2020** Tractoriste Banton et Lauret, Pessac- Léognan
- **Entonnage 2020** Château de la Rivière Fronsac, remplacement maladie.
- **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, Maître de chai et commercial de la SICA., 8 campagnes

Compétences professionnelles :

- Vinification, élevage en rouge, blanc, moelleux et rosé , (de 5 000hl à 55 000hl).
- Travaux du chai : soutirage, ouillage, assemblage, collage, filtration, entonnage.
- 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, et WordPress