



I – DIVIN, le précurseur des vins désalcoolisés de Loire:

DIVIN réinvente l'art du vin en élaborant des **vins désalcoolisés haut de gamme**, authentiques et artisanaux, au cœur du **Val de Loire**.

Issu des **Vignobles Villebois**, un groupe familial ancré dans le Centre-Val de Loire, DIVIN est né en 2020 après plus de deux années de recherche et développement. Notre ambition : offrir une expérience sensorielle unique qui allie le plaisir du vin à la liberté du 0,0 %.

Aujourd'hui, nos cuvées sont présentes dans une **distribution sélective en France** et **exportées dans plus de 45 pays à travers le monde** — un succès qui témoigne de la reconnaissance croissante de notre savoir-faire et de notre exigence de qualité.

Portée par une **dynamique d'innovation** et une **culture artisanale exigeante**, notre équipe se structure pour accompagner la forte croissance du pôle 0,0 % et concrétiser nos ambitions de développement.

Chez DIVIN, nous cultivons le **respect**, le **pragmatisme** et l'**esprit d'équipe** dans une organisation agile qui valorise l'autonomie et la créativité de chacun.

Engagés dans une démarche **RSE ambitieuse**, nous sommes labellisés **Vignerons Engagés en Développement Durable** depuis 2021, sur la base de la norme **ISO 26000** — une fierté et une responsabilité que nous faisons vivre chaque jour au sein de notre communauté locale.

II – LE POSTE PROPOSÉ

A - MISSIONS PRINCIPALES :

En tant que chargé de production Divin en lien direct avec le Chef de projet production, vous avez à la fois un rôle opérationnel sur le terrain et un rôle déterminant dans le développement et l'innovation du produit.

Vos missions se partagent en 3 grandes familles :

Opérations et Production :

- Participer aux opérations quotidiennes dans la cave.
- Gérer le stock et les approvisionnements des matières sèches, des vins et des échantillons.
- Superviser les fermentations de Divin pendant la Vendange.
- Préparation et suivi des échantillons.
- Participer au suivi des Mises en Bouteille et de la désalcoolisation de nos vins.



Développement Produit et Innovation (R&D) :

- Élaboration des matrices vins idéales pour l'élaboration des vins sans alcool en collaboration avec l'équipe technique et l'œnologue de Divin.
- Proposer des itinéraires de vinification adaptés avec (et pour) l'équipe technique.
- Se tenir informé en permanence des nouveaux produits œnologiques disponibles sur le marché et tester les itinéraires techniques afin d'améliorer la qualité de nos vins.

Reporting et Suivi de Projets :

- Assurer un reporting analytique régulier de l'activité.
- Animer une réunion de suivi de projets hebdomadaire avec l'équipe.

B – VOTRE PROFIL :

- Formation : Diplôme en œnologie, viticulture, agroalimentaire
- Expérience : 3 années d'expérience minimum dans le secteur viticole, idéalement avec une connaissance des processus de vinification et de désalcoolisation.
- Maîtrise des techniques œnologiques et des processus de production du vin.
- Connaissance des matières sèches et des approvisionnements.
- Familiarité avec les normes de qualité et d'hygiène en production viticole.
- Intérêt pour la R&D et l'innovation produit.
- Rigueur et sens de l'organisation pour la gestion des stocks et des projets.
- Autonomie et proactivité.
- Mobilité (entre 5 et 10 jours de déplacement par mois)
- Capacité d'analyse et de synthèse.
- Sens de la communication et esprit d'équipe.
- Capacité à travailler en équipe et à collaborer avec différents interlocuteurs (équipe technique, œnologue, prestataires).
- Maîtrise des outils bureautiques (Excel notamment pour le reporting).
- Français et anglais courant
- Permis de conduire B : Indispensable
-

C- PROPOSITION :

- Une ambiance de travail unique, innovante et dynamique
- Travailler dans un environnement participatif où votre voix compte
- Avoir un impact sur le futur de notre entreprise et contribuer à notre développement
- Ordinateur téléphone portable fournis
- Allocation de déplacement (repas, hôtel)

Les candidatures avec CV et lettre de motivation peuvent être
envoyées à recrutement@lesvignoblesvillebois.com