

Urgent: Plaimont cherche des saisonniers francophones pour la vinification

Pour les Caves d'Aignan, de Saint-Mont et de Plaisance-du-Gers (mis à jour le 28 juillet)



Urgent: Plaimont cherche des saisonniers francophones pour la vinification

Pourquoi des saisonniers « francophones » ? Parce que, à la différence des vendanges, il faut qu'il y ait 100 pour 100 de chances que les consignes de sécurité concernant le CO2 dans les cuves soient parfaitement comprises et appliquées et/ou que l'arrêt d'une machine puisse être exécuté immédiatement.



Vincent Torraïlle montre l'appareil d'analyse du jus de raisin avant les vendanges

Cécile Larroutis, responsable Ressources humaines chez Plaimont, considère que c'est une aventure passionnante de pouvoir se rendre compte de l'intérieur de ce qui se passe dans une Cave où l'on prépare des crus grands et petits. On peut alors comprendre quel process a traversé le vin que l'on boit. C'est une manière de s'affirmer comme habitant du Sud-Ouest, solidaire des vignerons et du territoire.

Et comme la vinification chez Plaimont est faite avec sérieux et loyauté envers les vignerons et les clients, on peut dire que l'on sait ce que l'on boit, que ce soit du Côtes de Gascogne IGP ou du Saint-Mont AOP !



Prélèvement du raisin vec une carotteuse pour l'analyse d'un lot

Le lieu de travail

Le lieu de travail est triple : les 3 Caves d'Aignan, de Saint-Mont et de Plaisance-du-Gers. Les vendanges devraient commencer vers le 15 août, c'est-à-dire en avance, et il manque encore des saisonniers pour assurer la vinification dans les Caves.



Les résultats de l'analyse de la vendange apparaissent sur l'écran

Des métiers multiples et variés

Il faut des personnes pour saisir des données en informatique (analyse avant vendange, pesée des récoltes, analyse du raisin récolté, transfert d'une cuve à une autre etc.).

On a besoin de personnes qui accueillent les vignerons qui apportent leur récolte, de personnes qui lancent les différentes séquences (égrappage, pressurage, filtrage etc.)



Le lot de raisin est vidé dans le conquet peseur

Il faut aussi contrôler la teneur en CO2 dans les cuves, les nettoyer et s'assurer que tout tourne comme sur des roulettes !



L'égrappage

Résumé du déroulement de la vinification chez Plaimont

La vinification est l'ensemble du processus de la transformation du jus de raisin en vin

Pour les 3 couleurs – rouge, blanc et rosé – le processus est pratiquement le même :

quelques jours avant les vendanges, le vigneron vient faire analyser le degré de sucre et d'acidité d'une cinquantaine de grains de raisin du haut, du bas et du milieu de ses grappes avec un réfractomètre ; une date est fixée pour la livraison du raisin à la Cave, en fonction de la maturité diagnostiquée,

le jour convenu, il vient déverser sa (ou ses) remorques,

le raisin est égrappé,



Un grand pressoir pneumatique

les grains sont pressurés : pour faire du vin blanc, les peaux sont séparés de la pulpe, pour du rouge, elles restent à macérer avec la pulpe plusieurs jours pour charger le jus en arômes et en tanins ; le rosé, lui, est élaboré à partir de raisins rouge que l'on fait macérer peu de temps,

ensuite a lieu le débouillage, qui permet un premier soutirage,

le jus est transféré en cuve pour lancer la fermentation,

ensuite, c'est l'élevage proprement dit : on sort de la période de vinification; un petit volume de vin rouge est élevé en barrique.

Le Journal du Gers, estimant qu'il était judicieux de donner quelques explications – y compris en images – aux candidats intéressés par les jobs proposés par Plaimont, a fait, spécialement pour cet article, une visite de la Cave d'Aignan avec Vincent Torraille, caviste à ladite Cave, qui sait tout sur la vinification et explique très aimablement.



Cécile Larroutis, responsable RH

Dans la pratique

Pour faire acte de candidature, il faut appeler au 05 62 69 66 76 ou envoyer un courriel à (recrutement@plaimont.fr).



Filtre de débouillage



Filtre à céramique dernier cri



Dispatching du moût vers différentes cuves



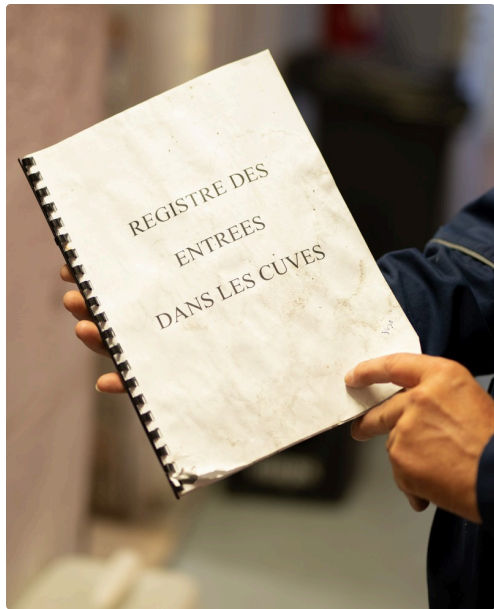
Parmi les cuves de la Cave



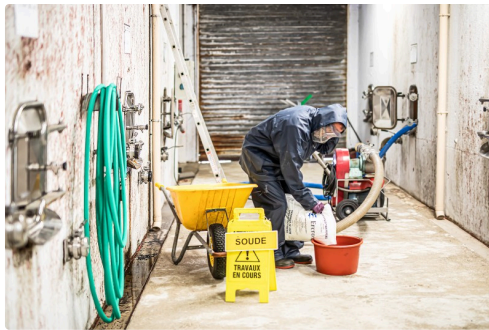
Affiches de sécurité



Mesure du taux de CO2 dans une cuve



Enregistrement des entrées dans les cuves



Nettoyage à la soude caustique en vêtements spéciaux



Nettoyage d'une cuve



Conduite avec partie en verre pour contrôler le goût