



Pierre-Alexis Hervieu

MAITRE DE CHAI

Expérience professionnelle

Maître de chai

Janvier 2024 – Actuel

Domaine d'Aubigny – Aluze (71)

- Elaboration et mise en place de la cuverie du domaine : gestion des travaux d'édification de la cuverie avec les ouvriers, gestion des achats de matériels vinicoles, constitution des dossiers d'aide à l'investissement
- Choix des dates de récolte
- Suivi et réalisation des vinifications, choix des élevages, suivi analytique, dégustation, assemblage, mise en bouteille.
- Gestion d'une équipe de 5 à 10 personnes pendant les vinifications.
- Suivi rigoureux des conditions d'hygiène et de sécurité.
- Suivi et entretien du matériel, des fournitures et matières sèches

Maître de chai

Mars 2020 – Actuel

Domaine Gouffier - Fontaines (71)

- Choix des dates de récolte
- Suivi et réalisation des vinifications, choix des élevages, suivi analytique, dégustation, assemblage, filtration, mise en bouteille.
- Gestion d'une équipe de 5 à 10 personnes pendant les vinifications.
- Suivi rigoureux des conditions d'hygiène et de sécurité.
- Suivi et entretien du matériel, des fournitures et matières sèches

Activités secondaires :

- Commerce : relation avec les clients professionnels, agents et importateurs, gestion et préparation de commande, habillage.
- Travaux de la vigne et tracteur : travail du sol, traitements

Stagiaire vinification

Septembre 2019 – Décembre 2019

Clos Roussely – Angé (41)

- Réalisation de l'ensemble des travaux de vinification
- Mises en bouteille
- Commerce : réception clients et dégustation au caveau

Assistant vinificateur

Septembre 2018 – Octobre 2018

Domaine Yann Chave – Mercuriol (26)

- Ensemble des travaux du chai en collaboration directe avec le vigneron : suivi des maturités, vendanges, réception et traitement de la vendange, gestion des extractions, dégustation quotidienne avec le vigneron, décuvages et entonnages.

Apprenti

Août 2016 – Juillet 2018

Domaine Coste Caumartin – Pommard (21)

- Découverte et réalisation des travaux de la vigne et du vin :
- Taille, palissage, ébourgeonnage, relevage, vendanges.
- Vinifications, suivi des vins, mises en bouteille.

Formation

Licence professionnelle : Viticulture Œnologie – Innovation et mondialisation

Novembre 2018 – Juin 2019
EPLEFPA – Cahors

BTS : Viticulture Œnologie

Septembre 2016 – Juin 2018
CFA - Beaune

Classe préparatoire – Coursus Ingénieur

Septembre 2013 – Juin 2015
ICAM – Nantes

Baccalauréat Scientifique

2013
Lycée Saint Grégoire - Tours

Informations :

Né le 23/08/1995

Résidence : Chalon sur Saône (71110)

Tel : 07 62 27 38 54

Mail :
pa.hervieu@gmail.com

Permis B

Compétences :

- Gestion des vinifications, élevages et mise en bouteille
- Suivi analytique et organoleptique
- Dégustation
- Gestion d'équipe
- Autonomie
- Travail sous pression

Centres d'intérêts :

- Sports : Rugby, échecs
- Cinéma
- Cuisine

Langues :

- Anglais : intermédiaire