



VINCENT DIRON

ÉTUDIANT EN ALTERNANCE À L'INSTITUT
FRANÇAIS DE LA VIGNE ET DU VIN



(+33) 670931598



vincentdiron@gmail.com



16 A chemin de Montgilet,
Juigné sur Loire (49610),
FRANCE

Langues

- Anglais B2 (scolaire)
- Espagnol B1 (scolaire)

Compétences

- Impliqué
- Sens du contact
- Goût pour le travail en équipe

IT skills

- Certification Pix
- Suite Microsoft Office
(Word, Power Point,
Excel)

Activités extra-scolaires

- Scoutisme. Chef Assistant et encadrement de jeunes de 8 à 17 ans.
- Basketball – Pratique pendant 10 ans.

Activités professionnelles

Institut Français de la Vigne et du Vin, Lisle-sur-Tarn (81)

Septembre 2024 - Août 2025

- **Vinification & production** : Suivi des vinifications en blanc et en rouge, de la réception des récoltes à l'assemblage final. Gestion des encuvages, contrôles de densité, analyses œnologiques, dégustations, sulfitage et pressurage. Suivi rigoureux des fermentations pour assurer la qualité du vin.
- **Travail à la vigne** : Surveillance et entretien des parcelles pour optimiser la qualité des raisins.
- **Travaux en vert** : Épamprage, relevage, ébourgeonnage, éclaircissage et palissage afin de favoriser la croissance et l'aération des grappes.
- **Entretien du matériel** : Maintenance et réglage des outils essentiels (sécateurs, tracteurs, bennes) pour garantir leur efficacité et leur longévité.

Château Cissac, Cissac-Médoc (33)

Septembre - Octobre 2023

- **Gestion d'équipe** : Supervision et coordination d'une équipe lors des vendanges pour assurer une récolte efficace et organisée.
- **Travail au chai** : Participation active à toutes les étapes de vinification en rouge : réception et tri des vendanges, encuvage, contrôles analytiques, dégustations, suivi de la fermentation malolactique et assemblage.
- **Pressurage & extraction** : Optimisation des extractions et suivi du décuvage pour assurer une extraction aromatique et tannique équilibrée.

Domaine Weck, Dambach-la-Ville (68)

Juin 2023

- **Travaux en vert** : Mise en place des techniques d'épamprage, relevage et ébourgeonnage pour améliorer la structure des vignes et maximiser la maturation des raisins.

Domaine David, La Regrippière (44, France)

Février 2023

- **Conditionnement & préparation** : Participation aux étapes de mise en bouteille et d'étiquetage en respectant les normes de qualité et d'hygiène.
- **Taille & formation** : Taille de formation et pliage de la baguette pour structurer les ceps et optimiser le rendement des vignes.

Formation

Licence professionnelle Viticulture & Œnologie -

Innovation & Mondialisation (2024-2025)

- Lycée des Territoires, Le Montat (46)

BTSA Viticulture & Œnologie (2022-2024)

- Lycée Briacé, Le Landreau (44)

Baccalauréat STAV - Biologie & Agronomie (2019-2022)

- Lycée de Pouillé, Les Ponts-de-Cé (49) – Mention Assez Bien