****** ********

****** ** ****
Lucciana (20290)
****
******.********@*****.***

Directeur technique, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

mai 2013 / août 2024 — **Directeur technique**

Domaine Terra Vecchia - Aléria - Corse

** Gestion d'un domaine viticole de 200ha (22 000hl) de la taille de la vigne à la mise en bouteille et l'expédition des produits finis.*
*Vinifications d'un large panel de cépage en blanc Sec (10%) : Vermentinu, Chardonnay, Sauvignon - Doux : Muscat), en rosé (70%) : Sciaccarellu, Niellucciu, Grenache, Cinsault, Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot... et en rouge (20%) : Niellucciu, Merlot, Cabernet-Sauvignon, Syrah)**
** Gestion des achats des intrants, du matériel et des matières sèches. Gestion de la maintenance.*
** Participation au markéting et à la promotion.*
** Gestion de l'ensemble du personnel et du recrutement.*
** Gestion administrative et qualité.*
** Réception de la clientèle.*
** Gestion du caveau de vente et dégustation. Accueil de groupe.*
** Gestion d'un parc arboricole varié (20ha de pêches plates, 10ha de pomelos, 5ha de cédrats et 5ha de citrons), au niveau des traitement phytosanitaire et des amendements.*
** Collaboration avec des consultants de renommé internationale : Dénis Dubourdieu et Valérie Lavigne, Jean Natoli, Derenoncourt Consultant.*
** Représentation du domaine lors de différentes manifestation et salons.*

juil. 2003 / mai 2013 — **Responsable de chai**

Cave de la Marana - Borgo - Corse

** Chargé de l'organisation et du déroulement de l'intégralité des étapes de l'élaboration des vins de la réception de la vendange à l'agrément des différentes cuvées.*
Vinifications d'un large panel de cépage en blanc (25 000hl : Sec : Vermentinu, Chardonnay, Chenin - Doux : Muscat, Chardonnay), en rosé (25 000hL : Sciaccarellu, Niellucciu, Grenache, Cinsault) et en rouge (50 000hL : Niellucciu, Pinot Noir, Merlot, Cabernet-Sauvignon, Syrah) selon les process traditionnels et avec l'utilisation d'outil technologique (thermovinification, Vinimatic, Ganimed) - Nombreuses distinctions obtenues : CGA, Guide Hachette, Vinalies, Chardonnays du Monde, Muscats du Monde, Rosés du Monde.
Organisation des dégustations d'assemblage, création des assemblages in labo puis suivi de la réalisation in situ.
Préparation des vins à la mise en bouteille et aux expéditions en vrac.
** Encadrement d'une équipe de six cavistes.*
** Gestion des achats des intrants et du matériel. Gestion de la maintenance.*

févr. 2003 / mai 2003 — **Assistant Winemaker**

Hartenberg Estate - Stellenbosch - South Africa

** Réalisation des suivis de maturité et des analyses courantes. Vinification en blanc (chardonnay/Best South African Chardonnay - 89 Points Robert Parker's The Wine Advocate - Médaille d'Or Chardonnay du Monde, sauvignon, riesling/SA Trophy Wine Show 2004 - Top Riesling) et en rouge (pinotage, syrah, cabernet sauvignon, merlot/2nd Best Merlot in the Country - SA Trophy Wine Show). Mise en œuvre des traitements œnologiques. Réalisation des*

divers travaux au niveau du chai et du parc de barriques

août 2002 / déc. 2002 — **Œnologue conseil**
Laboratoire Œnologie Beaujolais Service - St Etienne des Ouillières - Beaujolais
** Réalisation des analyses courantes des moûts et des vins par IRTF (WineScan - FOSS). Conseils aux viticulteurs.*
Vente de produits œnologiques.

sept. 2001 / mai 2002 — **Œnologue Stagiaire**
Institut Œnologique de Champagne - Epernay - Champagne
** Réalisation et suivi d'essais produits (tanins, enzymes, levures) dans plusieurs domaines bourguignons.*
Réalisation et suivi d'essais produits (collage, enzymes, levures) dans plusieurs maisons de Champagne (Perrier
Jouët, Duval Leroy, Marie Stuart).

janv. 2000 / — **Stagiaire**
D.N.O. Marne et Champagne Distribution - Epernay - Champagne
** Réception des citernes de moûts. Réalisation des traitements préfermentaires. Suivi des levains.*

janv. 1999 / — **Technicien stagiaire**
Cave des Vignerons de Liergues - Liergues - Beaujolais
** Vinification en vin rouge primeur et de garde. Etude de la mise en place de la méthode H.A.C.C.P.*

DIPLOMES ET FORMATIONS

/ juin 2002 — **Diplôme N ational d'Oenologue; UFR Science Exactes et Naturelles**
Université de Reims Champagne Ardennes - Champagne Ardenne

/ juin 2000 — **Brevet de Technicien S upérieur Agricole option Viticulture et Oenologie**
Lycée Viticole de Beaune - Beaune, Côte d'or

/ juin 1997 — **Bac calauréat Scientifique option Technologie Industrielle** - BAC
Lycée Nicépphore Nièpce - Chalon sur Saône, Saône et Loire

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Anglais — Courant
Français