



Julie MARTY 

+33781001846

julie.marty33.jm@gmail.com

Bergerac

Assistante maître de chai / responsable technique

Ingénieure agronome spécialisée en viticulture-œnologie et Oenologue, je souhaite m'engager au sein d'un domaine du Bergeracois en tant qu'**Assistante maître de chai / responsable technique**. Femme de terrain, je m'investis pleinement dans le suivi technique des vinifications et la conduite des opérations de cave. Ma formation et mes expériences me permettent de participer aux décisions œnologiques ainsi qu'à la planification du travail avec l'ambition de contribuer à l'élaboration de vins de qualité, fidèles à l'identité de leur terroir.

EXPÉRIENCES

Caviste – Wither Hills, Marlborough, Nouvelle Zélande - février/mai 2026 - 10 000 tonnes

- Conduite des vinifications en rouge
- Réalisation des opérations clés : décuvage, pressurage, transferts, mise en fût, soutirage
- Gestion des intrants œnologiques et suivi qualitatif des vins

Stage DNO – Domaine Chanson, Bourgogne - août/ novembre 2025 - 88 hectares

- Conduite d'un projet expérimental sur les levures acidifiantes en vins blancs de Bourgogne
- Gestion du laboratoire (WineScan Foss, traçabilité), dégustation et interprétations des analyses
- Participation active aux vinifications, élevage et mise en bouteille

Chargée de mission QHSE – Domaine Chanson, Bourgogne - 2024/2025

- Pilotage d'un projet de gestion durable de l'eau
- Analyse des risques chimiques et amélioration des protocoles de nettoyage
- Suivi du système qualité

Ouvrier polyvalent vigne & cave – Cellar Xavier Clua, Catalogne - juin/septembre 2024 - 25 hectares

- Travaux viticoles : plantation, surgreffage, travaux en vert, suivi maturité, vendanges
- Participation aux vinifications (pressurage, assemblages, filtration, embouteillage) et analyses œnologiques

Vice-Présidente de la Junior-Entreprise de l'ENSAIA - 2023/2024

- Management d'une équipe de 17 personnes (recrutement, coordination, accompagnement et montée en compétences)
- Conception et mise en oeuvre de la stratégie
- Animation et développement du réseau des Alumni

FORMATIONS

Ingénieur agronome spécialité Viticulture Œnologie et Diplôme National d'Œnologie, Institut Agro Montpellier, 2024-2026

Ecole Nationale Supérieure d'Agronomie et des Industries Alimentaires, Nancy. 2023-2025

LANGUES

- Français : langue maternelle
- Anglais : lu, parlé et écrit
- Espagnol : lu, parlé et écrit

COMPETENCES

- Management d'équipe et sens du collectif
- Organisation, capacité d'anticipation et de structuration
- Esprit d'analyse et sens aigu du détail
- Logiciels : Pack Office, ProcessToWine, Vinetrace

CENTRES D'INTERETS

- Oenologie et viticulture: veille scientifique et technique, dégustation à l'aveugle de vins, ex-présidente d'un club
- Sports et nature : crossfit, hyrox, course à pied, trail et randonnées (préparation physique, goût de l'effort)
- Equitation : galop 6, propriétaire, anciennement en compétitions (sens des responsabilités)

REFERENCES

- **NAMUR Nathan**, Assistant maître de chai, Domaine Chanson, nathan.namur@domaine-chanson.com
- **MIRANDA-TAYLOR Patricia**, Senior winemaker, Wither Hills, Patricia.miranda-taylor@witherhills.co.nz