

Adresse : 2, Rue de la Fédération, 33230 SAINT-MEDARD-DE-GUIZIERES  
 Tel : 06 26 34 44 90 / 05 47 84 96 09  
 Email : lucie.waldmann@sfr.fr  
 Age : 25 ans



## CURSUS

### Faculté d'œnologie de Bordeaux II.

**2011-2013: Diplôme National d'Œnologue** obtenu en Juin 2013. Mémoire primé par l'Union des Œnologues de France.

### EIP (Ecole d'Ingénieurs de Purpan), Toulouse.

**2006- 2011: Diplôme d'Ingénieur Agronome** obtenu en Juin 2011.

Spécialisation: filière viti-vinicole européenne, à l'Ecole Supérieure d'Agriculture d'Angers au sein du Master Vintage.

### BOKU (Universität für Bodenkultur). Vienne – Autriche.

**3,5 mois, hiver 2009-2010** : Semestre d'étude à l'étranger avec le programme **ERASMUS**.

Cours anglais ou allemand en marketing et économie du vin, viticulture, œnologie, productions viticoles biologiques.

**Baccalauréat Scientifique** : 2006, option SVT et Classe européenne allemande, mention Bien.

## EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

### Responsable de chai | Château Tour des Combes - St Emilion.

**Automne 2013** : Décision des dates de vendanges (observations terrain, dégustation, interprétation des résultats d'analyses), gestion en autonomie des vinifications en St Emilion Grand Cru et Côtes de Castillon.

### Responsable de l'activité œnotouristique | Château La Tour du Pin Figeac, Giraud Bélivier - St Emilion.

**Étés 2013 et 2011** : Accueil des clients à la propriété, visites du domaine (anglais/ français), dégustations et vente, mise à jour et animation du réseau social du château.

### Stage de fin d'études DNO | Château de La Rivière - Fronsac.

**Juillet - Décembre 2012** : Estimations de rendement, vendanges en vert, suivi eudémis et cochylys, vendanges et vinifications en blanc, rosé et rouge. Mise en place de la certification ISO 14001 via le SME du Vin de Bordeaux. Essai sur la macération préfermentaire à chaud, analyses de composés phénoliques et organisation de dégustation.

### Stage de pré-rentree DNO | Château de Razat, Puynormand - Gironde.

**Septembre 2011** : Préparation du chai, suivi de la maturité, vendanges, lancement et suivi des vinifications.

### Stage de fin d'étude | Centre de Recherche et d'Expérimentation sur le Vin Rosé – Var.

**Juillet - Décembre 2010** : Travail de recherche sur la détermination des seuils de détection de 4 molécules aromatiques des vins rosés. Travail en laboratoire et organisation de dégustations expérimentales sur panels débutants et experts.

### Stage | Laboratoire d'agro-physiologie, EIP - Toulouse.

**Juin - Août 2009** : Biologie moléculaire. Etude des profils d'expression des gènes impliqués dans la maturation des baies de raisins en vue d'en maîtriser la qualité.

### Stage | Lake Anna Winery - USA.

**Juillet - Septembre 2008** : Découverte de la viticulture, traitements, tonte, vendanges, vinification, vente directe et dégustations au domaine, gestion du magasin (enregistrement des ventes et approvisionnement), vente sur foires,...

## COMPETENCES

**Langues** : Anglais (2009 : TOEIC, 950/990), Dispense de cours particulier niveau Bac et niveau supérieur  
 Allemand (2008 : Zertifikat Deutsch, mention Bien)

**Autres** : Permis B (2006)  
 Microsoft Word, Excel, Powerpoint,...

## LOISIRS

**Sports** : Salsa, danse sportive et danse sur glace.

**Autres** : Photographie et dessin.