

Martin LASSERRE
33 rue Camille Montoya
33290 Parempuyre
tél. : 06 01 09 71 04
email : martinlasserre@orange.fr
32 ans, marié, deux enfants



Ingénieur ENITA de Bordeaux

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

Chef de culture (depuis mars 2010 : remplaçant puis adjoint)

Château Léoville Las Cases, 100 hectares (AOC Saint-Julien, Gironde)

Responsable technique vigne et chai (avril 2004 à décembre 2009)

Château d'Or et de Gueules, 65 hectares, 250 000 bouteilles (AOC Costières de Nîmes, Gard)

Technicien vignoble (mai 2003 à avril 2004)

Cave Coopérative de Saint-Pantaléon-Les-Vignes (AOC Côtes du Rhône, Drôme)

Technicien vignoble stagiaire (Avril à octobre 2002)

Cave Coopérative de Sauveterre-de-Guyenne (AOC Entre-Deux-Mers, Gironde)

Audit technique d'exploitation viticole (sujet d'étude en équipe de janvier à mars 2002)

Château Marjose (AOC Entre-Deux-Mers, Gironde)

Assistant stagiaire du chef de culture, ouvrier de chai (Juin à octobre 2001)

Château Cruzeau, Vignobles André Lurton (AOC Pessac-Léognan, Gironde)

COMPETENCES

Culture de la vigne

- Compétences en étude de terroir
- Conduite de l'itinéraire cultural

Vinification

- Vinification / Assemblage / Elevage en cuve et en barrique
- Préparation des vins / Mise en bouteilles / Expédition

Encadrement

- Recrutement / Gestion du personnel
- Planification et encadrement des travaux
- Déclarations obligatoires / Démarches administratives

Commercial

- Salons particuliers et professionnels export
- Achat des intrants et matières sèches

FORMATION-DIPLOMES

1999-2002 Diplôme d'Ingénieur des techniques agricoles de l'ENITA de Bordeaux, option viticulture-œnologie et économie viticole, LV1 : anglais

1996-1999 Classe préparatoire aux grandes écoles section Biologie Chimie Physique Sciences de la Terre au lycée Michel de Montaigne à Bordeaux (Gironde)