

Bertrand DUGOUA

Directeur technique

b.dugoua@free.fr 
63 Rue du loup 
33000 Bordeaux
Permis A 
Permis B
0611919918 

Expériences professionnelles

- Depuis mars 2018 **Directeur technique Château des Eyrins** Margaux, France
8 ha de vignes rouges.
15 000 Bouteilles de Margaux, 20 000 Bouteilles de Bordeaux Supérieur rouge
- De 2013 à 2018 **Directeur technique Château L'Isle Fort** Lignan-de-Bordeaux, France
8 ha de vignes rouges.
40 000 Bouteilles de Bordeaux Supérieur rouge, 8000 de Bordeaux Rosé.
Propriété conseillée par Stéphane Derenoncourt)
- De 2008 à 2012 **Directeur technique Château Le Pin Beausoleil** Saint-Vincent-de-Pertignas, France
7 ha de vignes rouges.
25 000 Bouteilles de Bordeaux Supérieur rouge, 4000 de Bordeaux Rosé.
Propriété conseillée par Stéphane Derenoncourt)
- D'août 2007 à décembre 2007 **Responsable vinification Vignobles Jean Louis Despagne** Naujan-et-Postiac, France
310 ha sur trois sites de production.
8000 hl de Bordeaux rouge, 4000 hl de Blanc, 4000 hl de Rosé
- De 2000 à 2007 **Cogérant Château La Vieille France** Portets, France
Propriété familiale.
10 ha de Graves rouge, 5 ha de Graves Blanc, 10 ha de Bordeaux supérieur rouge et Rosé.
- De 1992 à 2000 **Responsable d'exploitation (statut cadre) Château La Vieille France** Portets, France
- De 1991 à 1992 **Service militaire Base aérienne** Cazaux, France
- De 1989 à 1992 **Salarié Château La Vieille France** Portets, France

Diplômes et Formations

- 2014 **Certiphyto Décideur exploitation agricole C.I.C (Fournisseur de produits phytosanitaires)** Beychac-et-Caillau, France
- De 1988 à 1989 **Formation commerciale Institut des Forces de Vente** Bordeaux, France
1 an, CCI de Bordeaux
- De 1986 à 1988 **BTA Viticulture Oenologie** lycée agricole de La Tour Blanche Bommes, France

Langues

Anglais

Courant en environnement professionnel

Espagnol

Notions

Compétences

Administratif

Gestion administrative du vignoble

Gestion administrative du personnel

Technique

Gestion et encadrement du personnel

Autonomie des choix de stratégie de production

Gestion technique du vignoble

Maîtrise des vinifications Rouge, Blanc et Rosé

Maîtrise des élevages (Gestion de parc de barriques)

Dégustation

Assemblages. Préparation des vins pour mise en bouteille

Gestion des achats matières sèches

Préparation des commandes, gestion des expéditions

Connaissances et maîtrise du fonctionnement et de l'entretien du matériel viticole et vinicole.

Informatique

Pro.douane

██████████

Bordeauxprof

██████████

Word - Excel -
PowerPoint

██████████

Centres d'intérêt

Sport

Rugby

Responsable d'une association (rugby vétéran)

Ski alpin

Autres

Cinéma

Littérature