

Nathalie POUYE  
Passager, route de Bazas  
33210 LANGON  
tél : 06.24.66.16.79

email : nathalie.pouye@sfr.fr

Née le 10.09.1979 à Bazas (33)

Mariée, 1 enfant

#### PARCOURS SCOLAIRE:

- 1998 : Baccalauréat Scientifique, spécialité Mathématiques (Lycée Jean Moulin à Langon, 33)
- 2000 : BTS Viticulture-Oenologie (LEGTA de Bordeaux-Blanquefort, 33)
- 2016 : inscription à l'ISVV (Institut Scientifique de la Vigne et du Vin) de Villenave d'Ornon , 33, en Licence Professionnelle d'Oenotourisme

#### EXPERIENCE PROFESSIONNELLE:

- 2000-2004**: ouvrière polyvalente chai et vigne dans plusieurs propriétés du Sud Gironde dont Château La Ouarde (appellations Graves et Sauternes) à Roaillan et Château de Vertheuil-Montaunoir (appellations Bordeaux et Côtes de Bordeaux St Macaire) à St Maixant ;
- 2005-2008**: second de chai dans les **Domaines Denis Dubourdieu** (appellations Graves, Sauternes et Bordeaux), de la réception de la vendange aux mises en bouteilles, préparation de commandes et tous les travaux à façons de la vigne ainsi que l'encadrement d'équipes ;
- 2008-2016**: employée polyvalente au **Château Sigalas Rabaud** (1er cru classé appellation Sauternes):  
Différentes responsabilités au chai dont l'organisation de la réception de la vendange, de l'élevage des vins, de leurs entonnages, soutirages, filtrations et des mises en bouteilles,  
Mise en place et suivi de la traçabilité correspondante, préparation des échantillons et des expéditions,  
Suivi des sorties mensuelles et des inventaires,  
Participation à tous les travaux de la vigne, encadrement des saisonniers et formation des stagiaires,  
Organisation de dégustations régulières avec les œnologues, et occasionnelles avec des journalistes et en interne, organisation de visites et vente de vins à la propriété.

#### LOISIRS et autre:

- Permis B et possède un véhicule
- Langues : français (lu, parlé, écrit) et anglais (niveau scolaire)
- Adhérente de l'**association "COUM QUAOUQUE COP"** = Comme quelquefois, association qui oeuvre pour la sauvegarde du savoir-faire et du savoir-vivre d'autrefois
- Participe à des dégustations mensuelles en soirées privées et dans un Club de dégustateurs oenophiles