

L'ECHO D'OCO



Natoli & C^œ

Journal à parutions irrégulières mais toujours bienvenues

N° 35 – Décembre 2015

ÉDITO

Jean NATOLI

Cet Echo d'Oco n°35 sera collector !

C'est en effet le dernier sous ce vocable. Pour ceux qui auraient raté les épisodes précédents, « OCO » était à la fois le centre du mot Œnoconseil, mais aussi le CO₂ produit par les levures, mais aussi contenait le CO de Natoli & C^œ. Pardon pour ces jeux de mots approximatifs. Que ceux qui n'ont jamais pêché me jettent la première pierre.

Cet Echo d'Oco sera donc le dernier car nous changeons de raison sociale : le laboratoire Œnoconseil et le Cabinet Natoli & C^œ fusionnent et deviennent

Pourquoi ce changement de nom ?

Ce n'est pas très révolutionnaire car tout est déjà en place :

laboratoire
NATOLI
& associés

- le mot laboratoire rappelle la technicité de notre démarche. Nous avons construit un grand bâtiment, équipé de matériel hightech et animé par du personnel hyper compétent.
- j'ai longtemps hésité à figer le nom de NATOLI pour la suite, après ma cessation d'activités. Je constate que ce nom est devenu une marque, que son image est plutôt bonne et plutôt rassurante dans le landerneau viticole. Dès lors on peut l'ancrer dans le temps.
- « & » est une esperluette (quel joli nom : es per lou « et », progressivement déformé), déjà développé dans l'Echo d'Oco n°31. Il symbolise le lien, la notion d'équipe déjà présente dans Natoli & C^œ. Nous y tenons absolument.
- les associés aujourd'hui sont au nombre de trois (en plus de moi-même). Stéphanie, Gwenaël et Sébastien seront rejoints par d'autres dans les mois à venir. C'est aussi un principe d'intégration et de responsabilisation qui m'est cher.

Dès lors, la fusion du laboratoire et du cabinet devenait incontournable. Je souhaite réussir la transition qui accompagnera ma cessation d'activité dans quelques années. Cela donne un sens au travail réalisé par notre équipe depuis 1992.

Ce Laboratoire Natoli & Associés aura à consolider son implantation régionale, voire extra-régionale.

En attendant, nous traitons de l'actualité de notre paysage commun :

- le bilan du millésime,
- le dosage des protéines dans les blancs et rosés,
- la présentation de notre atelier de préparation d'échantillons avant les concours, Millésime Bio, Vinisud, Prowein, et les autres salons,
- l'analyse de sarments,
- le passage avec succès de notre audit de renouvellement COFRAC,
- et les infos pratiques habituelles.

Bonnes fêtes à tous.

