

## EDITORIAL

Nous terminons une nouvelle campagne de vinification et abordons d'autres activités (assemblages, élevage, préparation à la vente). Le millésime 2001 sera de très bonne qualité. Il me semble même supérieur à l'idée que nous nous en sommes faite durant les vendanges. Il nous aidera en tout cas à élaborer des vins « modernes », plus conformes au goût actuel de la majorité des consommateurs (belles couleurs, nez expressifs, tanins ronds, volume en bouche).

Pour en arriver à ces qualités, il vous a fallu progresser encore dans les travaux au vignoble et être toujours plus patients pour atteindre une vraie maturité phénolique et aromatique. Il a fallu aussi rester raisonnable sur les extractions en rouge. Et il nous faudra adapter les gestes habituels de l'élevage à ces qualités.

Ces remarques m'amènent à aborder un sujet qui me tient à cœur. Au fil des ans, l'œnologie devient le champ d'affrontements de deux attitudes opposées :

➤ D'une part, la tentation d'ajouter des gestes technologiques de plus en plus complexes et souvent coûteux (levures spéciales, enzymes d'extraction, tartriquage, tanisage, microbullage, etc...) devient grande ;

➤ D'autre part, beaucoup de vignerons et de techniciens expérimentent une technologie « zéro » : pas de levures (on compte sur les levures indigènes), pas d'activateurs (même en cas de moûts carencés en azote), SO<sub>2</sub> de plus en plus limité (voire nul), etc...

Je crois que, comme sur beaucoup de sujets, il faut éviter tout dogmatisme. Ces deux attitudes obéissent à une logique de performance, qu'elle soit « technologique » ou « biologique ». Elles sont respectables, mais j'avoue, pour ma part, préférer une œnologie raisonnée qui ne refuse pas les progrès techniques mais qui s'impose de limiter les interventions chimiques, physiques ou biologiques.

Je suis d'ailleurs très étonné par la masse de discours consensuels autour du concept de viticulture raisonnée alors que les règles œnologiques sont davantage rattachées à des chapelles, très strictes. Peut-être est-ce parce qu'on oublie l'essentiel, à savoir que le vin doit être bu et que le consommateur se fiche pas mal de ces querelles ? Il veut se faire plaisir avec des petits ou des grands vins. Et il désire que le rapport qualité prix soit raisonnable, sans affecter sa santé ni l'environnement.

C'est exactement ce que peut apporter notre région méditerranéenne. Et c'est certainement ce à quoi nous devons travailler et ce sur quoi nous pouvons communiquer (sans chapelles !).

Jean NATOLI



## RENSEIGNEMENTS PRATIQUES

### ⇨ Collecte des échantillons

Nous allons mettre en place dès décembre la collecte régulière des échantillons selon le rythme habituel (5 semaines environ).

Par ailleurs, nous poursuivons un accompagnement plus intensif pour les caves connaissant quelques difficultés fermentaires.

Le laboratoire CENOCONSEIL reste à votre disposition pour recevoir vos échantillons. Il existe même une cachette sur le côté droit du bâtiment à côté de la porte de service pour les échantillons nous parvenant en dehors des heures d'ouverture.

Enfin, le site annexe dans le bâtiment d'CENOLOGIA à Pézenas nous permet de recevoir les échantillons aux heures ouvrables selon les règles suivantes :

> jusqu'à midi le mardi et le jeudi toute l'année ;

> quasiment tous les jours de novembre à avril compte tenu de notre présence plus fréquente sur place à cette période ;

> chaque fois que nous le pouvons si vous nous en faites la demande en cas d'urgence.

### ⇨ Assurance qualité/HACCP/Tracabilité/Cahier des charges/Référentiel

2002 verra la montée en puissance des exigences en ce sens. Nous vous avons régulièrement informés de ce dossier.

La plupart d'entre vous l'intègre dans sa réflexion mais, sans implication particulière.

Les contrôles de l'administration et les exigences de vos acheteurs vont constituer une motivation supplémentaire.

Nous avons développé une activité d'aide à la mise en place de l'assurance qualité.

Nous pouvons donc vous aider de manière ponctuelle ou par des accompagnements plus complets. Nous vous incitons à profiter de notre expérience en la matière (contact : François PENNEQUIN).

### ⇨ Concours Général Agricole

Date limite d'inscription au 14/12/01

L'agrément des vins concernés doit être assuré avant la mi-janvier 2002.



### ⇨ Rendez-vous d'assemblage

Cette étape est capitale dans la préparation de vos vins. Nous y attachons beaucoup d'importance puisque nous sommes les premiers à l'avoir systématisé aux débuts de notre activité. Vous savez aussi que notre approche de ce travail est originale puisqu'elle intègre une discussion très fouillée sur l'amont de la vinification et l'aval commercial.

Mais cette activité est très chronophage et nécessite plusieurs heures de travail quelle que soit la taille de la cave. Or nous assistons ces dernières années à une demande de plus en plus pressante de votre part pour réaliser ces travaux très tôt. Pour information, la saison des assemblages se terminait en avril au début des années 90. Elle était achevée fin janvier en 2001. Nous faisons donc notre possible pour répondre à votre attente dans des délais raisonnables, mais notre temps et l'état de nos papilles ne sont pas capables de l'impossible.

Nous comprenons toutefois que les besoins commerciaux se font de plus en plus pressants et que vous êtes bousculés par vos acheteurs.

Depuis les dernières vendanges, notre fonctionnement systématique en duo pour votre accompagnement technique a déjà permis plus de disponibilité (nous espérons que vous l'avez appréciée). Cette disponibilité peut aussi reposer sur vos deux interlocuteurs pour l'aide à la réalisation de vos assemblages.

Enfin, nous disposons maintenant avec les deux sites de Saint Clément de Rivière et de Pézenas d'un outil de travail assurant plus de souplesse géographique.

### L'EQUIPE DE NATOLI & COE

- ☛ Jean NATOLI - Ingénieur agronome - œnologue
- ☛ François PENNEQUIN - Œnologue-conseil
- ☛ Stéphanie PRABONNAUD - Ingénieur-agronome - œnologue
- ☛ Christophe MOLINIE - Œnologue-conseil
- ☛ Célia HOUILLE - Ingénieur agronome - œnologue
- ☛ Thomas OUI - Ingénieur agronome - œnologue