

EDITORIAL :

Le temps s'accélère ! Je crois que nous avons tous cette impression. Est-ce un dérèglement de notre horloge biologique qui viendrait avec l'âge ? Est-ce notre environnement qui se remplit tellement que le temps consacré à chaque activité, familiale, amicale, professionnelle semble couler entre les doigts ?

En tout cas, dans le petit monde méditerranéen de la vigne et du vin, on ne rencontre que des gens occupés, surmenés, speedés parfois. C'est d'autant plus étonnant que la crise que nous vivons pourrait avoir l'effet inverse : baisse globale de l'activité et désœuvrement général. Alors, est-ce le souci de chacun d'apporter des solutions à cette situation ou bien le syndrome de la mouche dans le bocal ?

Quoi qu'il en soit l'année est passée très vite depuis la fin des vendanges 2004. Que devons-nous retenir des quelques mois écoulés ?

Tout d'abord la crise elle-même. Elle est mondiale, elle est avant tout alimentée par une surproduction récurrente. Voilà pour le constat. Ses conséquences à terme et les solutions possibles sont plus difficiles à évoquer.

La lisibilité est quasi nulle, alimentant une morosité et une inquiétude grandissantes. Nos dirigeants politiques et syndicaux sont sur le pont. Mais ont-ils tous une vision exacte des enjeux, si ce n'est des moyens ? Aucun des éléments de la filière n'a de réel poids sur les solutions à mettre en place. Mais chacun d'entre nous peut et doit en profiter pour réfléchir à son fonctionnement.

Une crise, c'est en effet, et avant tout un moment où l'on change les habitudes ; c'est plus ou moins long, mais on peut analyser ses forces et faiblesses, rencontrer d'autres acteurs, définir des objectifs.

Le problème d'une structure de production (cave particulière ou coopérative), c'est qu'elle intègre une foule d'activités : à la vigne, à la cave, sur les marchés, avec le personnel, sur les aspects comptables. La difficulté est de donner une cohérence économique à l'ensemble, de se professionnaliser en quelque sorte :

- par une culture réfléchie du vignoble (que l'on soit en conventionnel ou en bio !)
- par une définition précise des profils de vins à élaborer
- par la satisfaction technique et logistique des marchés existants
- par la recherche directe ou déléguée de nouveaux marchés
- par l'activation de réseaux relationnels
- par une gestion attentive.

Cette dernière ne passe d'ailleurs pas nécessairement par une réduction des coûts, mais plutôt par une meilleure utilisation des outils disponibles.

Le groupe Enoconseil & C^{oe} n'échappe pas à la crise et essaie lui aussi d'adopter une attitude conforme à la situation. Nous sommes un maillon de la filière viticole et nous tentons donc de maintenir, voire de développer notre activité. Nos marchés, ce sont chacun d'entre vous !

Nos axes de travail depuis la fin des vendanges ont été les suivants :

- Préparer les vendanges 2005

Comme chaque année, dès le mois de mars, nous avons mis en route une réflexion sur notre fonctionnement technique.

Ainsi, après les gros investissements en matériel réalisés en 2004, le laboratoire Enoconseil a décidé une série d'acquisitions nouvelles (balance de précision, densimètre de PAAR, et le renouvellement d'une partie du parc informatique vieillissant). D'autres projets plus ambitieux ont été remis à des temps meilleurs...

- Constituer une nouvelle équipe

Notre groupe est constitué de sociétés de services, basées sur un outil humain. Les deux années écoulées ont apporté quelques événements heureux à certains membres du groupe, mais forcément déstabilisants pour l'ensemble.

Après les bébés (qui se portent bien, merci) de Célia et Loreto, celui en instance de Stéphanie, la nouvelle vie de Christophe dans le Gard, le retour de Sylvie au domaine familial, nous avons dû recomposer une nouvelle "dream team" chez Natoli & Cœ. Vous avez pu rencontrer Pauline GARIN (depuis novembre 2004), Sébastien PARDAILLE, Matthieu LEQUEUX et Louis Marc SABADIE. Pennequin & Cœ inaugure un fonctionnement en tandem plus pérenne avec l'arrivée d'Alice GALTIER. Le laboratoire Œnoconseil et Leplâtre & Cœ ont été plus conservateurs. Ils ne s'en plaindront pas.

- Alimenter votre réflexion technique

C'est une mission que nous avons développée ces dernières années. Nous l'avons conduite en 2005 de plusieurs façons :

- la journée technique sur l'alcool du 9 juin que nous avons organisée dans le cadre de l'Association Vino Latino. 250 personnes étaient présentes et semblent en avoir tiré des enseignements utiles sur les aspects œnologiques, viticoles, climatiques, sociologiques et culturels
- le renouvellement et la mise à jour de nos fiches techniques
- l'envoi de cet Echo d'OCO particulièrement dense cette année
- les séminaires vespéraux et les dégustations à thème ont été reportés à 2006 pour des notions de priorités.

Après ce tour d'horizon non exhaustif, il nous reste à vous souhaiter d'excellentes vendanges 2005. Elles auront une signification particulière puisqu'elles démarreront dans un contexte affiché comme difficile. En quelque sorte, il ne faudra pas se rater. L'essentiel est déjà fait au vignoble. Il reste à valoriser cette matière première ; c'est notre travail commun.

Nous allons tout faire pour vous aider. Et nous avons hâte de retrouver les sensations

très pleines que procurent les premières semaines de vinification. Elles nous feront oublier, pour un temps, les soucis passés et futurs.

Vivement les vendanges !...

Jean NATOLI pour Œnoconseil & Cœ



A PROPOS DE LA LEGISLATION:

➤ LES SULFITES SUR L'ETIQUETTE ◀

A partir du 25 Novembre 2005, la mention « contient des sulfites » (ou l'une de ses variantes : « contient de l'anhydride sulfureux » ou « contient du dioxyde de soufre ») devra apparaître en caractères lisibles sur l'étiquetage des bouteilles contenant du SO₂.

Cette mention peut apparaître « en dehors du champ visuel dans lequel figurent les autres mentions obligatoires », c'est-à-dire qu'elle peut apparaître indifféremment sur l'étiquette ou la contre-étiquette.

Malgré tout, il sera possible d'écouler les stocks de vin conditionnés et étiquetés avant cette échéance selon les anciennes normes.

➤ L'OCHRATOXINE A ◀

O.T.A.?

L'ochratoxine A (OTA) est une mycotoxine potentiellement toxique pour l'homme présentant en particulier des effets cancérogènes.

Elle est produite par des champignons - essentiellement *Aspergillus Carbonarius*-, présents sur la pellicule de la baie de raisin dès la véraison. L'OTA est accumulée dans les

spores du champignon et libérée lors de la germination de celles-ci au contact de la pulpe ou du jus.

Ces spores pénètrent dans la baie par une blessure due à un éclatement, un choc ou une perforation par un insecte.

Les conditions à risque.

Les vignobles méditerranéens, proches de la mer, en raison de leurs caractéristiques climatiques semblent plus concernés par la contamination par ces moisissures, et donc par des taux d'OTA supérieurs. De même des conditions humides en Août et septembre sont des facteurs aggravants de la contamination.

Les moyens de lutte

À ce jour, il n'existe aucun traitement réellement efficace sur les vins.

Des recherches ont par contre mis en évidence des méthodes pour limiter le développement du champignon au vignoble. La lutte au vignoble va consister à éviter tout ce qui peut

entraîner une blessure des baies ou une altération de la pellicule.

Ainsi, il est nécessaire de privilégier les interventions qui permettent d'éviter les entassements de végétation (maîtrise de la vigueur, effeuillage, palissage soigné...).

Mais un des points clefs semble être la maîtrise de la lutte contre les vers de la grappe qui permet, en limitant les blessures de la baie, de réduire de manière significative la contamination des vins par l'OTA.

De même, une lutte maîtrisée contre les autres parasites (oïdium, pourriture grise et acide) est nécessaire afin d'éviter les altérations de la pellicule.

La réglementation.

A partir du millésime 2005, une directive européenne fixe à $2\mu\text{g/l}$ le taux maximum d'ochratoxine A (OTA) dans les vins.

Au-delà de ce seuil, ils seront considérés comme impropres à la consommation. Mais dans certains cas, à l'export ou pour certaines enseignes de la grande distribution, le taux maximum exigé peut être de 1 voire $0,5\mu\text{g/l}$. Lors de ces transactions, il revient parfois au producteur de démontrer par l'analyse que son vin répond aux normes exigées. Nous pouvons sous traiter cette analyse au laboratoire Dubernet (Tarif : 90,30€ HT)

➤ LES DOCUMENTS A L'EXPORT ◀

Pour les lots destinés aux marchés d'exportation, le laboratoire œnoconseil réalise des **analyses export** concernant en plus des paramètres classiques, quelques paramètres dont la mesure est exigée à l'entrée de certains pays.

Parfois, des importateurs plus exigeants réclament un **certificat de pureté**. Ce document atteste que le vin répond aux exigences du pays d'origine ainsi qu'à celles du pays importateur. Seule la DGCCRF est habilitée à délivrer ce document. Pour l'obtenir il faut demander un formulaire à la DGCCRF et le retourner accompagné de l'étiquette, du numéro de lot, de l'analyse et de toutes les autres informations nécessaires à l'établissement du certificat. Ce document est gratuit et valable 3 ans.



➤ LES COMPLEMENTS AZOTES ◀

Depuis la campagne 2003, la réglementation européenne autorise l'utilisation de sulfate ou de phosphate d'ammonium jusqu'à 100 g/hl (contre 30 g/hl précédemment).

Les levures qui connaissent très peu la réglementation n'avaient pas attendu cette date pour démontrer que lorsque des moûts sont très carencés, il faut effectivement leur apporter des doses importantes pour qu'elles accomplissent leur Fermentation alcoolique très complètement.

Quelques rappels utiles à vos calculs :

-La carence en azote assimilable apparaît lorsque la teneur est inférieure à 150, voire 200, voire 250 mg/l sur certains moûts.

- Les contrôles de maturité et analyses de moût pratiqués par le laboratoire Enoconseil intègrent systématiquement le dosage de l'azote assimilable.

- 10 g de sulfate d'ammonium ou de D.A.P apportent 20 mg/l d'azote assimilable.

- en cas de carences répétées, année après année, c'est en amont qu'il faut intervenir (analyse de sol, apports azotés).



COMMANDE DE VERRES

Le laboratoire EnOConseil & Cœ renouvelle son stock de verres à dégustation. Nous allons passer commande pour des verres Spiegelau sérigraphiés avec le logo « OCO » sur leur pied. Nous vous proposons donc de vous associer à cette commande vous permettant ainsi de bénéficier du tarif préférentiel de 2,50€ HT le verre. Si vous êtes intéressés, merci de nous en faire part.

CONTACTER ENOCO CONSEIL & Cœ

LABORATOIRE ENOCO CONSEIL :

Tel : 04 67 84 84 90

Fax : 04 67 84 85 02

Mail : labo@oenconseil.fr

LEPLATRE & Cœ :

Sylvianne LEPLATRE

Port : 06 07 90 07 41

Mail : sylviane.l.mpe@wanadoo.fr

NATOLI & Cœ :

Mail général : natoli.coe@oenconseil.fr

Jean NATOLI

Port : 06 12 21 38 68

Mail : jean.natoli@oenconseil.fr

Pauline GARIN

Port : 06 25 39 04 91

Matthieu LEQUEUX

Port : 06 13 90 86 09

Mail : matthieu.lequeux@oenconseil.fr

Sebastien PARDAILLE

Port : 06 17 70 44 50

Mail : sebastien.pardaille@oenconseil.fr

Louis-Marc SABADIE

Port : 06 13 21 10 13

Gwenaël THOMAS

Port : 06 09 08 56 03

Mail : gwethomas@oenconseil.fr

PENNEQUIN & Cœ :

François PENNEQUIN

Port : 06 12 21 38 72

Mail : f.pennequin@oenconseil.fr

Alice GALTIER