

EDITORIAL :

MERCI!

Puisque nous sommes à la fin des vendanges, je dois vous faire une confidence.

Je n'en menais pas large pendant l'été.

A cela plusieurs raisons :

- une morosité quasi-générale de la filière.
- une charge de travail encore jamais atteinte du fait des absences de Stéphanie et Loreto.
- le souci d'intégrer une équipe nouvelle à 80%
- la menace de voir certains d'entre vous bouder la nouvelle organisation proposée.

Tout cela concourait à une instabilité potentielle de notre cabinet. Je crois que nous sommes aujourd'hui tous rassurés et que nous vous avons, malgré les conditions climatiques épouvantables de début septembre, aidés à élaborer des vins de qualité pouvant affronter les marchés. Je vous remercie donc de nous avoir renouvelé ou accordé votre confiance. Cela nous a beaucoup encouragés.

Il nous faut maintenant passer à un autre exercice. C'est la saison des assemblages et nous sommes sur le pont pour

rester réactifs. Le mois de novembre est complet, décembre bien engagé, et janvier déjà entamé. Le renforcement de notre équipe, son expérience et sa maturité nous permettront de répondre à vos sollicitations.

Pour ma part, mon rôle personnel a sensiblement évolué ces dernières années vers un statut d'encadrement technique et de management. C'est pourquoi Stéphanie Prabonnaud, Gwenaël Thomas et Sébastien Pardaillé vont devenir mes associés dès la fin 2005.

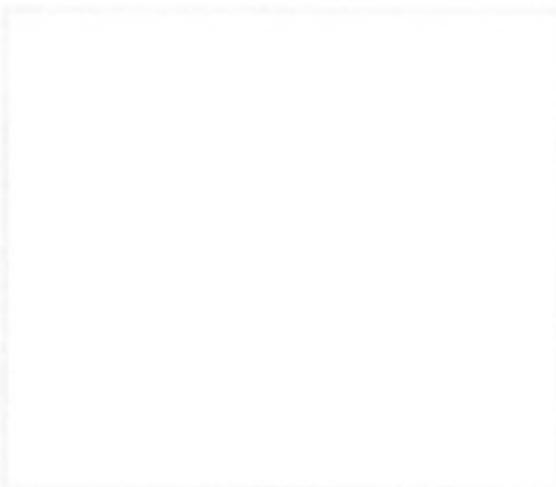
Je crois, en effet, et depuis longtemps, que notre activité doit être collégiale pour que le conseil se renouvelle, que l'enthousiasme demeure intact et que vos interlocuteurs techniques puissent rechercher un épanouissement dans leur activité professionnelle.

Je sais aussi que ce fonctionnement n'empêche pas une personnalisation extrême et le respect d'une philosophie générale qui fait le charme de notre cabinet. J'en demeure le garant et je dois à ce titre assurer les transitions indispensables.

➤ OCHRATOXINE A ◀

Nous vous avons régulièrement tenus informés du problème de l'Ochratoxine A. Vous savez qu'il existe aujourd'hui une norme européenne fixée à 2µg/l. Vous vous doutez que ce dosage vous sera fréquemment demandé par vos acheteurs. Le coût d'une telle analyse est de l'ordre de 90 € quel que soit le laboratoire interrogé. Nous avons choisi de confier ces travaux de sous-traitance au labo Dubernet si un tel dosage vous était nécessaire. Ce laboratoire propose une sorte de pré-bilan pour les vins suspects. Cette méthode très nouvelle a fait l'objet d'un dépôt de brevet et permet d'estimer le risque avec une excellente probabilité, et ce pour un prix plus modique de 15 €. Nous restons à votre disposition pour toute stratégie technique autour de ces analyses.

En attendant, vous pouvez recenser les parcelles ayant pu faire l'objet d'attaque de vers de grappe et/ou développement d'*Aspergillus carbonarius*. Une telle attitude devrait vous éviter de nombreuses déconvenues.



➤ CONSEIL VITI ◀

Nous avons été surpris au cours des vendanges écoulées de découvrir que peu d'entre vous savaient que nous avions mis en place depuis 2003 une prestation de conseil agronomique. Celle-ci se veut très personnalisée et concerne soit des missions ponctuelles, soit des accompagnements au long cours. Elle est sous la responsabilité de Stéphanie Prabonnaud en temps normal et sous celle de Gwenaël Thomas jusqu'à la fin du congé de maternité.

En pratique, au delà de la trentaine de domaines ou structures que nous conseillons déjà régulièrement, plusieurs d'entre vous ont évoqué tel ou tel problème rencontré cette année :

- attaque de vers de grappe/production d'OTA.
- déséquilibre analytiques des vins (carences en potasse ou en azote par exemple).
- Niveau qualitatif des raisins (grenache sans couleur malgré des TAV énormes).

Nous sommes donc à votre disposition pour tout renseignement sur ce service.

Contact auprès de Gwenaël Thomas :

Port : 06 09 08 56 03

Mail : gwethomas@oenoconseil.fr

➤ COMMANDE DE VERRES ◀

Nous vous avons adressé avant vendange une invitation à effectuer une commande groupée de verres à dégustation. Il s'agit du modèle « expert » de la maison Spiegelau. Ces verres portent sur leur pied et (non sur la coupe) un logo OCO. Nous pouvons les faire fabriquer au prix avantageux de 2,50€ HT.

Merci de nous transmettre votre commande avant le 18/11/05.

DOMAINE

-Nombre de verres commandés :

-Ci-joint, le règlement de la somme de :

.... * 2,50 =

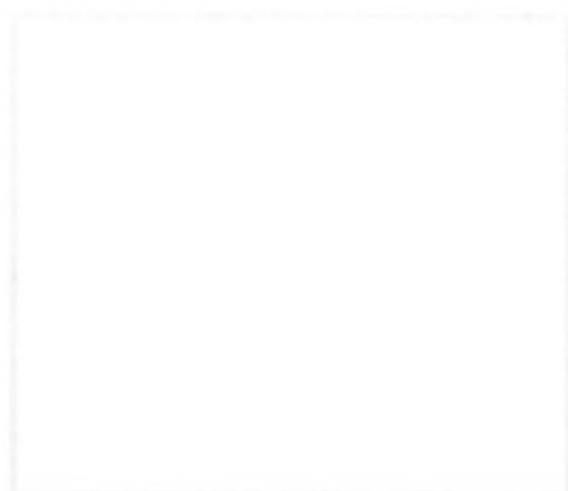
Malgré ces objectifs ambitieux, nous savons que la gestion de la trésorerie pose des problèmes à chacun. Nous avons un baromètre très précis pour notre part : votre vitesse à nous régler nos factures. Celle-ci, s'est considérablement ralentie depuis 2 ou 3 ans. Certains d'entre vous exagèrent avec des retards pouvant aller jusqu'à plusieurs mois. Nous restons donc des fournisseurs très fragiles car notre entreprise est jeune et manque singulièrement de fonds propres.

D'autre part, les sommes dues par caves sont très faibles et très peu représentatives de leur chiffre d'affaires. En revanche, le cumul de ces sommes en souffrance nous met souvent en situation délicate.

Nous vous remercions donc de bien vouloir respecter les échéances prévues et de régler la prochaine échéance du 1^{er} décembre (ainsi que celle du 1^{er} septembre pour les étourdis qui l'ont oubliée).

➤ TRESORERIE ◀

Nous savons tous que la situation économique est difficile pour la filière viticole. Nous tentons tous d'y apporter des réponses personnelles. Pour notre part, nous pensons que nous sortirons de cette crise par le haut en affrontant la concurrence sur la qualité des vins produits, sur la créativité technique et commerciale, sur une communication adaptée et intelligente.



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 ENOCONSEIL&Cœ

LABORATOIRE ENOCONSEIL :

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.lmpe@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