

# L'ECHO D'OCO



Journal à parutions irrégulières mais toujours bienvenues

N° 19 - Mars 2010

## EDITORIAL

Jean NATOLI

### 2009, année bizarre.

Sortirons-nous un jour de cette interminable crise de la viticulture méditerranéenne ?

Personnellement, j'ai démarré ma vie professionnelle en 1983, soit 7 ans après les graves événements de Montredon. J'ai connu les accords de Dublin en 1986. J'ai connu la relative embellie des années 90 et le tassement des années 2000. J'ai connu les arrachages, la montée des cépages, la stagnation des AOC, les RQD, la crise de l'automne 2008.

Dans ces événements qui appartiennent désormais à l'histoire, le moral de chacun joue les montagnes russes.

Je retiens toutefois, qu'année après année, nous avons progressé chacun vers plus de professionnalisme. Je retiens aussi que le travail paie finalement davantage que les placements boursiers hasardeux. Je retiens que lors du dernier Vinisud, il y avait des vignerons heureux de conforter ou de décrocher des marchés, et ils étaient assez nombreux.

Alors, à un moment où la morosité s'installe chez certains, je ne peux que les encourager à poursuivre leurs efforts, à rester audacieux, à investir leur énergie.

Pour notre part, nous avons décidé en 2009 de relancer les travaux d'agrandissement de nos locaux, prudemment suspendus en Octobre 2008.

Nous avons décidé de maintenir nos annexes de Pézenas et Nîmes et d'en créer une à Sarrians dans le Vaucluse.

Nous avons décidé de créer un poste de responsable qualité au sein du Cabinet Natoli & C<sup>oe</sup> et d'entamer avec elle une démarche de certification ISO 9001.

Nous avons décidé, à travers ces choix de consolider notre relation avec vous, par la proximité des annexes, par la création d'un service supplémentaire d'aide à vos propres démarches de traçabilité, agrément, certification, par le renforcement de l'outil analytique du Laboratoire Enoconseil.

Tout cela ne se fait pas sans mal mais notre politique d'investissement volontariste menée depuis 1992 nous permet aujourd'hui de disposer d'une structure solide, disposant, je crois, d'une bonne image.

En cette année de célébration d'Albert CAMUS, je ne résiste pas à la tentation de le citer :

*« Changer les choses de place, c'est le travail des Hommes. Il faut choisir de faire cela, ou rien ! »*

Nous essayons, à notre façon, avec nos moyens de faire bouger quelques lignes dans ce paysage viticole méditerranéen que nous aimons tant, qui nous cause tant de soucis et qui nous apporte aussi de vraies satisfactions.

## DOSSIER VITI : La complantation

Stéphanie PRABONNAUD et Florent SOMERS

La sortie de l'hiver est une période propice aux travaux de complantation.

Cette opération traditionnelle, qui consiste à remplacer les manquants d'une vigne, trouve aujourd'hui un écho particulier :

- en raison de la mortalité accrue due aux maladies du bois, mais aussi à certaines spécificités de cépages (cf. dépérissement sur la syrah),
- en raison de la nécessité d'assurer des productions cohérentes dans un souci de rentabilité,
- en raison enfin des contrôles parcellaires mis en place par les organismes d'inspection pour respecter les cahiers de charges (les manquants sont le premier point vérifié lors des contrôles parcellaires...).

En pratique, les opérations sont les suivantes :

- réalisation du trou à l'automne à la tarière ou à la mini-pelle (si le sol est très limoneux, mieux vaut faire le trou juste avant plantation),
- épandre un peu de compost au fond du trou (amélioration de la structure et de la rétention en eau),
- plantation :

- o à l'automne pour les plants en pot
- o en mars pour les greffés-soudés traditionnels.

Sur ces deux types de plants « tige haute » existent : les troncs sont ainsi protégés des dégâts d'herbicides et de rongeurs.

- o Le greffage en place revient également au premier plan aujourd'hui : plantation du porte-greffe l'année n, et greffage du cépage l'année n+1. Cette méthode assure une bonne reprise car le système racinaire du porte-greffe est bien installé l'année n+1, mais il demande une technicité certaine (et souvent perdue !) pour le greffage.



- Entretien des plants les 2 premières années : arrosage (c'est un point crucial surtout la première année : un arrosage par mois), binage, ébourgeonnage, protection avec des caches, tuteurages,...

La complantation est donc une opération minutieuse et assez lourde (il faut en moyenne compter 9 à 10 €/plant remplacé (ce prix englobe le prix du plant et tous les travaux).

Il faut donc bien réfléchir avant de se lancer : la parcelle mérite-t-elle d'être complantée (très coûteux si l'on dépasse les 10-15%), combien de parcelles plante-t-on par an, quelle sera la disponibilité du personnel en été pour les arrosages ?,...

C'est au final un moyen cependant plus simple qu'un arrachage/replantation pour améliorer son potentiel de production.

## DOSSIER ŒNO : Les Staves, un alternatif à l'élevage

Sébastien PARDAILLE

Depuis quelques années, afin de réduire notamment les coûts de production liés à l'achat d'une barrique, de nombreux vins sont boisés par d'autres techniques que l'élevage en fût.

Ainsi, l'utilisation des copeaux s'est largement répandue ces derniers temps. Ils sont en effet faciles d'utilisation avec une chauffe uniforme, une diffusion rapide des composés aromatiques ou structurants (temps de contact souvent bref). Ils offrent donc une réponse gustative de plus en plus précise et répétable. Ils viennent même dans certains cas compléter un élevage fût traditionnel. Une limite tout de même existe : ils apportent moins de complexité que les douelles, à moins de réaliser de judicieux assemblages permettant de se rapprocher de la complexité aromatique, de la rondeur et de la sucosité de la barrique.

Les planches ou douelles, "staves", ont l'avantage de posséder une large gamme de composés aromatiques.

Lors de la chauffe, il existe un gradient de température au sein d'une même planche. C'est l'outil d'élevage qui se rapproche le plus de la barrique.

### Quelques données techniques et réglementaires

Comme pour les copeaux, il existe de nombreux facteurs de variabilité:

- l'origine géographique,
- l'essence du chêne (rouvre, pédonculé),
- les conditions de séchage du bois (naturel, artificiel),
- les techniques de fabrication et de chauffe.

Rappels sur les principaux profils aromatiques selon la chauffe :

Bois Frais Pas de Chauffe	Bois frais/sève, lactique noix de coco, fruits frais, champignon	Astringence
160°C	Planche, charpenterie	Sucrosité
180°C	Vanille, amandes grillées, pain grillé	Sucrosité
200°C	Fumé, goudron, suie	Acreté, Sécheresse



a

L'utilisation des staves peut s'effectuer en fermentation s'il se prolonge lors de l'élevage, en blanc notamment. Généralement, ils sont utilisés lors de l'élevage et de la « finition » du vin avec un temps de contact d'environ 3 à 6 mois. Les staves peuvent être utilisés à plusieurs reprises. Leur durée de vie est d'environ 1 an. Comme celle des barriques, leurs arômes s'estompent avec le temps. La 2<sup>ème</sup> et la 3<sup>ème</sup> utilisations requièrent donc un temps de contact plus long que la première.

Concernant le dosage, il est fonction de la taille des staves, de la présentation commerciale ( Tank staves, staves en sac d'infusion, inserts de barriques) et donc de leur surface de contact.

Sur le plan réglementaire, l'utilisation des staves est considérée par la DGCCRF comme un traitement œnologique, au même titre que l'utilisation des copeaux.

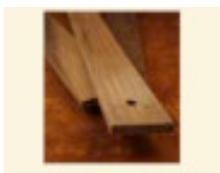
### Et le prix des staves dans tout ça ?

	Prix d'achat moyen	Spécifications d'utilisation	Prix de revient HT
<b>Barrique</b>	550 € HT	Amortie sur 4 ans	61,1 €/Hl
<b>Copeaux de chêne</b>	10 € HT/kg	Utilisé à 5 g/l	5 €/Hl
<b>Tank staves</b>	Kit de 6 € HT pour 16 litres	Amorties sur 2 utilisations	18,75 €/hl



## Les différentes formes commerciales

### → LES TANK STAVES



Ils peuvent être incorporés à la cuve de différente manière, à l'horizontale, comme à la verticale :

- Installation ventilée : les staves sont réunis par un anneau en inox. Cette structure est pré-assemblée, et elle est suspendue à l'aide d'une chaîne en inox au bord intérieur de la cuve.



- Installation en panneaux verticaux : Les staves sont réparties sur 3 niveaux par installation. Le niveau supérieur étant fixé à la proie intérieure de la cuve.



- Installation cubique : Assemblage rapide des staves sur des pieds en inox, en fond de cuve.



- Installation en fond de cuve des staves reliées en fagot par un lien alimentaire.



- Staves en sac à infusion : utilisation facile par immersion du sac en cuve ou fixation en fond de cuve.



### → LES STAVETTES /DOMINOS

Les stavettes sont conditionnées en sac à infusion. Leur mise en place est rapide et facile sur tout type de cuve.



### → LES XOAKERS

De 2,5 cm de diamètres, elles sont destinées à l'utilisation sur des fûts usagés devenus neutres.



### → LES ZIG-ZAGS

De même que les Xoakers, ils sont utilisés sur des fûts usagés devenus neutres.



## Qui commercialise les staves ?

### → NOBILE/LAFFORT ŒNOLOGIE

Nobile Stave Sensation, pour une nuance vanillée et de légères notes toasté.

Nobile Stave Revelation, pour la structure et une complexité comparable à un élevage en fut.

### → OAK SOLUTIONS / évOAK

Inserts de barriques sous forme de petits bâtonnés de chêne, introduit par le trou de la bonde, ou inserts fixés sur la paroi intérieure des fûts (nécessité de défoncer la barrique). En chêne Français ou Américain, et en chauffe M, M+, forte.

Tank staves (91 cm\*6,4 cm\*1cm) en chêne Français ou Américain et en chauffe M, M+, fort. Différents systèmes d'installation sont proposés par évOAK.

### → SEGUIN MOREAU

Œnostave en chêne français : - Chauffe légère pour un apport structurant tannique.

- Chauffe moyenne pour la sucrosité, la vanille et la douceur.

- Chauffe moyenne plus, pour les notes de pain grillé, les arômes de café et toastés.

### → XTRAOAK / LAMOTHE-ABIET

Les staves sont disponibles sous plusieurs formes, avec pour chacune d'entre elles la possibilité de disposer de chauffe légère, moyenne ou moyenne plus.

Inserts barrique avec nécessité de défoncer la barrique, OAK-ON-A-ROPE, insert introduit par le trou de bonde, XOAKER, insert sous forme de billes de 2,5 cm de diamètre, introduit par le trou de bonde, STAVE en ÉVENTAIL, STAVETTE en sac à infusion, STICK 22.90 adaptable pour tout type de cuverie.

### → ŒNOFRANCE / ŒnoQuercus

Présentation sous forme de Domino en sac à infusion : Domino FR pour la structure, Domino US pour l'apport de notes de moka, de noix de coco, et de vanille.

Vos œnologues conseillers favoris peuvent vous apporter des réponses plus personnalisées si vous le souhaitez.

## ACTUALITES DU GROUPE OCO

Matthieu LEQUEUX

### Les Travaux à Saint Clément de Rivière

Certains d'entre vous l'ont remarqué, une agitation importante règne dans nos locaux de St Clément. En effet, les années ont passé et les équipes du groupe Œnoconseil & Cœ se sont étoffées : de 4 il y a 18 ans, nous sommes aujourd'hui plus d'une vingtaine.

Cette croissance a eu finalement raison des bureaux étriés et surpeuplés où certains (ils se reconnaîtront) doivent se satisfaire d'un coin de table. De même, le Laboratoire et le développement du nombre d'analyses justifient une nouvelle organisation de l'espace.

Nous en sommes aujourd'hui à la phase de pose des cloisons, du choix des peintures et de l'emplacement de telle ou telle machine. Sébastien Pardailhé et Martine Gilis, qui coordonnent les artisans, résistent encore à la pression et seront, en tout cas nous l'espérons, toujours vivants pour l'inauguration à laquelle vous serez tous bien évidemment conviés.

Vous pouvez dès à présent voir quelques photos sur le site [www.natoliandcoe.fr](http://www.natoliandcoe.fr) dans la rubrique actualité.

### L'annexe gardoise de Natoli & Cœ

Œnologia s'en va, et Natoli & Cœ reste... C'est ainsi que l'on peut résumer les péripéties de notre antenne gardoise !

Au mois de novembre, la fermeture définitive des bureaux d'Œnologia dans la zone industrielle de Grézan à Nîmes a conduit à une solution temporaire avec un accueil de vos échantillons au domaine de la Cadenette. Nous souhaitons encore une fois les remercier. Nous tenions en effet à maintenir ce service de rapatriement des échantillons que vous êtes nombreux à utiliser et à apprécier.

Après de nombreuses recherches de locaux autour de Nîmes, un accord a été trouvé avec les nouveaux propriétaires (Les Papeteries Bertrand) des bâtiments anciennement occupés par Œnologia et que vous connaissez déjà très bien.

Nous restons donc dans nos locaux (180 rue Soufflot, ZI de Grézan 30000 Nîmes), à l'étage du bâtiment. Quelques aménagements sont prévus au printemps pour rendre la salle de dépôt d'échantillons et le bureau plus accueillant et chaleureux. Des réunions d'assemblage ont pu se tenir sans encombre dans cette salle durant l'hiver.

Nous rappelons que le rapatriement des échantillons à Saint Clément de Rivière a lieu tous les Mardis et Jedis à 12h.

## INFORMATION DE DERNIERE MINUTE

Matthieu LEQUEUX

De sources non-officielles, nous avons appris que les aides pour la Modernisation des chais, gérées par FranceAgriMer, avaient eu un tel succès que l'enveloppe couvrant la période 2010-2013 aurait déjà été entièrement attribuée.

Cette information est bien évidemment à mettre au conditionnel, mais doit inciter toutes les personnes prévoyant des investissements aidés à se rapprocher de FranceAgriMer pour valider leur dossier.

