

L'ECHO D'OCO



Journal à parutions irrégulières mais toujours bienvenues



Natoli & C^œ

N° 26 – Avril 2013

ÉDITO

Jean NATOLI

Communiquer... C'est ce que nous faisons au travers de cet Echo d'Oco qui, au fil du temps a accumulé une foule de renseignements hétéroclites mais utiles (je le sais, j'ai parcouru la collection complète récemment...).

Dans ce n°26, nous abordons des problèmes œnologiques (de terrain ou de labo), agronomiques et nous faisons même une incursion dans l'oléiculture. Le laboratoire CENOconseil et le cabinet Natoli&Cœ ont en effet développé il y a un an une prestation d'analyse et de dégustation d'huile d'olive.

En écrivant ceci, je m'aperçois que nous communiquons souvent trop discrètement sur certaines de nos actions.

Ainsi la SRDV que nous avons créée il y a 2 ans fournit des analyses pétiolaires de grande qualité à prix imbattables. Ce service permet de piloter la fumure du vignoble de manière très fine, d'expliquer certains comportements de la vigne et certains déséquilibres de vin. Une enquête récente a pourtant démontré que peu d'entre-vous connaissent ce service.

Ainsi, le labo OCLR est accrédité pour la norme ISO 17025 depuis 1996 et est agréé par le ministère de l'Économie et des Finances pour les analyses export (un de nos vieux clients l'a découvert il y a quelques semaines seulement).

Ainsi le cabinet Natoli&Cœ est certifié selon la norme ISO 9001 depuis août 2012, certification complétée par le dispositif découlant du plan ECOPHYTO (voir article de Stéphanie PRABONNAUD).

Ces distinctions n'ont d'importance que parce qu'elles témoignent de nos efforts pour vous apporter le service le plus efficient et compétent, sur le fond et sur la forme.

J'avoue donc avoir été surpris, très sincèrement, de voir mon nom figurer avec un gentil commentaire dans le classement récent fait par la Revue du Vin de France (lien : <http://www.larvf.com/magazine,2001127,4298636,2>). Cette distinction, compte tenu de notre discrétion, me semble un hommage à votre propre travail de vignerons et surtout à la confiance que vous nous avez accordée en choisissant de travailler avec nous.

Nous allons essayer d'utiliser cet éclairage nouveau pour communiquer sur vos vins. Nos légitimités se rejoignent forcément dans le paysage vitivinicole méditerranéen...

LE PINKING

Sébastien PARDAILLÉ, Magalie SIBRAC & Marion FOESSEL

Certains d'entre-vous ont peut-être déjà pu observer une évolution de la teinte de leur vin blanc vers une nuance rosée. Ce phénomène peut avoir deux origines :

- soit le vin a été contaminé par des anthocyanes provenant de raisin ou de vin rouge (pieds de raisins noirs dans une vigne de blancs, matériel et cuverie mal dérougis, erreur de manipulation,...). Il s'agit là d'un « vin tâché ».
- soit cette déviation de la couleur est liée à l'oxydation de polyphénols dissous incolores, qui se colorent en rose en présence d'oxygène. Dans ce cas, le phénomène est appelé « **rosissement oxydatif** » ou plus communément « **pinking** ».



En cas d'évolution de la teinte vers le rose, nous procédons dans un premier temps à un « test à l'acide » (« test HCl ») permettant de déterminer si le vin est tâché ou non. Si ce test est négatif, nous procédons alors à l'évaluation de l'indice de rosissement en laboratoire.

La méthode analytique consiste à provoquer, par addition d'eau oxygénée (H₂O₂), le rosissement d'éventuels précurseurs ; il est visualisé par un épaulement de la courbe d'absorbance à 500 nm. Cette méthode permet d'évaluer les risques de sensibilité au rosissement mais également de déterminer la quantité de précurseurs.

On considère que le vin est sensible au rosissement lorsque l'indice est supérieur à 5, cependant chaque cas nécessite une expertise particulière.

Dans le cas où le « pinking » est confirmé, un traitement à la PVPP sera alors préconisé par votre œnologue (dose à définir par une étude de collage) pour éliminer la source de rosissement.

Toutefois, et afin de s'adapter à l'évolution de la réglementation en matière de vin biologique, le laboratoire CENOconseil a mené durant cette campagne, des essais sur la colle protéique végétale de pois. Ces premiers essais mettent en évidence qu'elle peut être une alternative crédible à la PVPP.



POIS



Ces dernières années, on observe une recrudescence de ce phénomène.

En effet, certains cépages, notamment le Sauvignon Blanc, le Viognier et le Muscat y sont particulièrement sensibles de par leur composition.

D'autre part, le soin apporté lors des étapes de vinification pour la protection contre l'oxygène (inertage, maîtrise des températures, élevage réducteur,...) rend les vins qui en résultent plus fragiles à l'oxydation ; c'est particulièrement le cas lors des opérations de filtration et de mise en bouteille.



Dans les cas les plus sensibles, l'utilisation de PVPP au débouillage ou en fermentation alcoolique limite, voire évite ce phénomène.

L'élevage sur lies totales est également un bon moyen préventif.

Par ailleurs, l'ajout d'acide ascorbique lors de la mise en bouteille limitera aussi les risques de rosissement.

A savoir aussi que le SO₂ n'élimine en rien ce phénomène lorsqu'il est observé.

Vos œnologues restent très attentifs à ces phénomènes, plus particulièrement lors des étapes de collage et de conditionnement.

AGRÈMENT D'ENTREPRISE...

Stéphanie PRABONNAUD & Florent SOMERS

Nous vous en avons déjà parlé, c'est maintenant chose faite ; nous avons passé début mars la certification pour l'activité de « conseil indépendant de toute activité de vente ou d'application » à l'utilisation des produits phytosanitaires. Cette certification concerne notre activité de conseil agronomique. Comme beaucoup d'entre vous, nous avons déjà l'année dernière passé le Certificat individuel (ex-CERTIPHYTO) ; cette certification d'entreprise vient renforcer le dispositif découlant du plan ECOPHYTO.

Cet agrément ne va pas modifier notre cœur de métier et nos méthodes de travail ; il va en revanche nous (et vous !) inciter à encore plus de réflexion et de formalisation autour de l'utilisation des produits phytosanitaires, des méthodes alternatives et prophylactiques.



...ET CEPAGES RESISTANTS, OU COMMENT ETRE «ECOPHYTO» COMPATIBLE... Stéphanie PRABONNAUD & Florent SOMERS

En lien direct avec le sujet (un des principaux objectifs du plan ECOPHYTO étant la limitation des intrants), on parle beaucoup des cépages résistants (ils ont fait l'objet de plusieurs communications, lors du dernier Vintech à Bordeaux notamment). Il nous semble utile de faire un petit rappel sur ces cépages, leur histoire, leur utilisation,... et leur avenir !

Les premiers cépages résistants ont été créés au début du 20^e siècle afin d'offrir une réponse au problème du phylloxéra : hybrides producteurs directs. Ces premiers hybrides furent cependant rapidement abandonnés en raison de leur faible intérêt œnologique, au profit de plants greffés *Vitis vinifera*. La plupart d'entre eux furent même interdits au milieu du 20^e siècle en raison de la teneur en méthanol des vins qui en sont issus.

Dans les années 70, les recherches sur les hybrides reprirent avec pour objectifs d'offrir une solution contre les principales maladies cryptogamiques de la vigne (botrytis, mildiou et oïdium). Ces recherches, commencées en France (travaux d'Alain BOUQUET – INRA Montpellier), y ont été progressivement abandonnées alors que le Suisse et l'Allemagne s'en emparaient.

Ces variétés hybrides résistantes sont issues du croisement de *Vitis vinifera* et de diverses variétés américaines (*Muscadinia rotundifolia* notamment) ou asiatiques et présentent des résistances de plusieurs types :

- des résistances liées à des particularités ampélographiques (grappes lâches limitant de risque de botrytis, cuticules plus épaisses etc.).
- des résistances liées à la synthèse par la plante, en présence du pathogène uniquement, de molécules empêchant son développement ou le combattant.



Cependant, les résistances mises en oeuvre dans ces premiers hybrides ne sont pas stables dans le temps, et comme les matières actives des traitements phytosanitaires, des mutations peuvent apparaître spontanément dans le génome du pathogène et lui permettre de contourner cette résistance.

Ceci est d'autant plus probable qu'un seul l'hybride, ce qui était le cas dans les premiers (ex : solaris...).

Afin de limiter les risques d'apparitions de contournement de la résistance, l'INRA a pas diffuser les cépages monogéniques et de recherches sur des cépages offrant plusieurs résistances (résistance pyramidale ou polygénique).



facteur de résistance est présent dans cépages résistants dits monogéniques

décidé de ne concentrer ses gènes de



Ces premiers cépages multirésistants, développés pour offrir à la fois qualité technique et organoleptique, devraient bientôt faire leur apparition, puisque les premières inscriptions au catalogue officiel devraient avoir lieu en 2016 ; il faudra ensuite tenir compte des années nécessaires à la multiplication du matériel végétal.

En attendant, la plantation des cépages résistants « monogéniques » commercialisés en Suisse ou en Allemagne ne peut se faire en France que dans un cadre expérimental.

Il reste que d'autres résistances, plus « intellectuelles » celles là, risquent d'apparaître à présent au sein du monde viticole à l'encontre de ces cépages... Ce ne sont en effet par définition pas des cépages traditionnels, et il est assez peu probable que ces cépages soient autorisés à court terme par les décrets des différentes AOP. Sans parler des vins de cépage en IGP, qui ont aujourd'hui un marché bien défini et peu substituable.

Dernier point enfin, ces cépages risquent de souffrir de l'amalgame avec des OGM, ce qui pourra freiner leur développement.

La route est donc encore longue et sinueuse avant que ces cépages résistants soient une alternative crédible à la lutte chimique....

L'ANALYSE ŒNOLOGIQUE QUI FAIT TÂCHE... D'HUILE !

Erwan GUEVEL & Aurore ELASSRI-DELAGARDE



Nous avons démarré il y a quelques mois maintenant l'analyse d'huile d'olive (physico-chimique et gustative), à la demande de quelques uns d'entre vous. Comme tout produit agro-alimentaire, l'huile doit répondre à des critères analytiques stricts, normes dictées par l'Union Européenne (CE 2538-1991), pour pouvoir être commercialisée. Ces normes conditionnent par ailleurs l'utilisation des mentions « vierge » ou « vierge extra ». Enfin, une demande auprès de l'INAO est en cours pour créer une AOC huile d'olive du Languedoc ; cette création reposera sur le même principe de démarche qualité que le vin (ODG, OC, autocontrôle...).

L'analyse fera alors partie intégrante de cette professionnalisation de la filière vers la démarche « qualité-traçabilité-contrôle » et garantira le respect du cahier des charges.



LA CENTILISATION

Caroline CARBONNEILL

La réglementation sur les contrôles métrologiques de certains préemballages (Décret n°78-166 du 31 janvier 1978 / version consolidée au 24 janvier 1990) donne les définitions suivantes :

- *le contenu nominal* d'un préemballage (bouteille ou bib dans le cas du vin) est la masse nette ou le volume net de produit que le préemballage est censé contenir et qui est indiqué sur ce préemballage.
- *le contenu effectif* d'un préemballage est la masse nette ou le volume de produit qu'il contient réellement. Pour les produits dont la quantité est exprimée en unité de volume, le contenu effectif est apprécié à la température de 20°C, quelque soit la température à laquelle le remplissage ou le contrôle est effectué.

« erreur en moins » ou « manquant » = contenu effectif de ce préemballage - contenu nominal (ml)

Pour exemple, quelques limites de contenances pour des formats classiques :



format bouteille ou BIB en ml	« erreur en moins » maximale tolérée en ml	volume minimal toléré en ml
375	11,25	363,75
750	15	735
1 500	22,5	1 477,5
3 000	45	2 955
5 000	75	4 925
10 000	150	9 850

Lorsque les préemballages sont réunis par lot (c'est le cas pour les bouteilles), il existe des règles de tolérance (nous consulter).

A l'opposé, d'un point de vue législatif le sur-remplissage n'est pas un problème, si ce n'est des risques économiques (perte de vin) ou qualitatifs sur vos produits (bouteille couleuse, BIB gonflé ...).



Le préemballeur (c'est-à-dire soit le vigneron équipé de sa propre chaîne de mise en bouteille, soit l'embouteilleur à façon (prestataire de service) doit apporter les garanties sur le respect du volume embouteillé par rapport au volume nominal annoncé.

- si le remplissage est manuel (exemple : cubi.) : le préemballeur remplit manuellement les emballages à l'aide d'un instrument légal de pesage à fonctionnement non automatique. Il n'est pas requis de sa part de contrôle autre que la vérification régulière du réglage et des performances de cet instrument.
- dans les autres cas (remplissage automatique), le préemballeur doit mettre en place un contrôle, qui peut être de plusieurs formes (il doit alors tenir à la disposition des services de contrôles pendant au moins deux ans les résultats de ces contrôles) :
 - ✓ soit le contrôle par niveau : utilisable uniquement avec des récipients mesure (bouteille). Ces récipients ont des caractéristiques de construction, de régularité telles qu'ils peuvent permettre lorsqu'ils sont remplis jusqu'à un niveau déterminé la mesure de leur contenu avec une précision suffisante. Ils comportent le signe : « E »
 - ✓ soit le contrôle par pesée : contraignant à mettre en œuvre mais permet des mesures plus précises. Ce contrôle par pesée est obligatoire si on utilise le symbole « e ». L'apposition du signe « e » sur les préemballages consiste à établir, vis à vis de la grande distribution notamment, la conformité des préemballages au moyen de contrôles bien définis. Elle doit faire l'objet d'une déclaration au service métrologie de la DIRECCTE.

Sur demande, le laboratoire Cœnoconseil peut réaliser des mesures de centilisation sur bouteille ou BIB, pour vous aider dans ce contrôle.

Notre service qualité reste également à votre disposition pour la mise en place de procédures de contrôles.

LE PLAN RQD

Erwan GUEVEL

RQD = Reconversion Qualitative Différée

Un nouveau Plan Collectif de Restructuration a été mis en place en Languedoc-Roussillon et en Vallée du Rhône. L'objectif majeur est l'adaptation de la production à la demande du marché par un soutien à la plantation. Cette plantation est conditionnée par une reconversion variétale (arrachage et remplacement par un cépage primé), mais également par une modification de la densité de plantation (plus ou moins 10%) ou la mise en place d'un palissage ou de l'irrigation fixe. La prime maximale s'élève à 12300 € en cumulant l'ensemble des critères.

Ce plan est un engagement de restructuration sur 3 années (2012/13-2013/14-2014/15), mais l'inscription au PCR doit être effectuée obligatoirement avant le 15/04/2013 pour les Côtes du Rhône et le 30/04/2013 pour le Languedoc-Roussillon.

Le dossier complet édité par FranceAgriMer courant avril devra ensuite être retourné avant le 30 juin 2013.



Contacts :

COMITÉ RQD LR
04 67 12 15 39
www.comiterqd-lr.fr

SYNDICAT DES CÔTES DU RHÔNE
04 90 27 24 27
04 90 21 24 31

COMITÉ RQD CÔTES DE PROVENCE
04 94 99 50 08
Mme LANGLET

HORAIRES DE NOS LOCAUX

Laboratoire de St-Clément-de-Rivière :

Le laboratoire Cœnoconseil vous accueille du lundi au vendredi de **8h à 12h** et de **14h à 18h**.

Annexe de Pézenas :

Vous pouvez déposer vos échantillons :

- du lundi au jeudi de **8h à 12h** et de **14h à 18h** ;
- le vendredi de **8h à 12h** et de **14h à 17h**.

Nous passons pour la collecte le **mardi midi** et le **jeudi midi**.



Annexe de Nîmes :

La papeterie Bertrand est ouverte du lundi au vendredi de **9h à 12h** et de **14h à 18h**.

Nous passons pour la collecte le **mardi midi** et le **jeudi midi**.

Annexe de Sarrians :

Nous passons pour la collecte le **mardi midi**.



Contact SRDV :

- Stéphanie PRABONNAUD
Tél. : 06 17 70 44 51
email : s.prabonnaud@oenoconseil.fr

- Gwenaël THOMAS
Tél : 06 09 08 56 03
email : gwenael.thomas@oenoconseil.fr

