

L'ECHO D'OCO



Natoli & C^œ

Journal à parutions irrégulières mais toujours bienvenues

N° 28 – Août 2013

ÉDITO

Jean NATOLI

En atteignant un certain âge et en nous retournant sur notre passé, nous constatons (je crois objectivement) que nous vivons des cycles qui balisent notre existence. Il en va de même pour les millésimes : les années 80 étaient plutôt tardives et pas si faciles. Les années 90 étaient contrastées. Les années 2000 furent majoritairement chaleureuses et permirent des prises de risques à la vigne et à la cave.

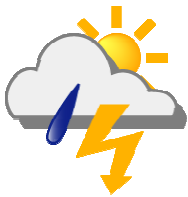
J'ai le sentiment que les années 2010 s'engagent sur davantage de difficultés : pressions de maladies au vignoble, maturités plus tardives. Dans le même temps, nous avons tous tenté d'être moins interventionnistes à la vigne et à la cave. Ces vendanges 2013 qui se préparent vont certainement devoir être abordées avec une vigilance particulière car le risque météo est (sans jouer les oiseaux de mauvaise augure) forcément accru lorsqu'on avance dans la saison. Cette évidence doit tous nous motiver (œnologues et vignerons) pour rester précis dans nos observations, professionnels dans nos interprétations, factuels dans nos décisions, pragmatiques dans nos interventions. Ces attitudes n'empêchent pas (voire encouragent) une certaine créativité, à condition de garantir une technique sans faille.

Pour paraphraser une phrase d'Einstein (je ne l'avais pas encore cité dans un de mes éditos !), « ne jouons pas aux dés » cette année.

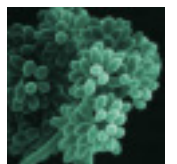
Bonnes vendanges à tous et à toutes.

UNE DERNIERE LIGNE DROITE A LA VIGNE DECISIVE CETTE ANNEE

Stéphanie PRABONNAUD



La météo 2013, (sujet de conversation sans fin !), aura jusqu'au bout réservé bien des surprises quant au comportement de la vigne et de ses maladies. Les conditions météo actuelles, humides et orageuses, associées à un développement végétatif important depuis début juillet, créent des situations à risque pour l'état sanitaire de la vendange (des foyers de *botrytis* sont parfois visibles avant véraison). Les phénomènes sont peu ralentis par les fortes températures.



Parmi les gestes décisifs d'ici la vendange (qui sera forcément tardive cette année, on conserve à véraison 10 à 15 jours de retard selon les secteurs), on peut citer :

- les opérations préventives permettant d'aérer le cœur des souches : limitation de la vigueur, palissage, ébourgeonnage, voire effeuillage dans certains cas,...

- la maîtrise de la 3^{ème} génération des vers de grappe. Le traitement a parfois été fait tôt fin juillet/début août pour des raisons d'organisation pratique; il ne faut pas oublier les observations de fin août, pour surveiller les pontes en fin de rémanence du traitement. Des traitements de rattrapage sont toujours possibles sur cépages tardifs. Restons vigilants !



Les conditions d'un beau millésime sont là, à condition de pouvoir atteindre et surtout attendre les maturités visées, et de ne pas subir à plein l'effet millésime : c'est tout l'enjeu d'un bon état sanitaire... Les millésimes plus « faciles » des années 2000-2009 nous l'avaient fait oublier ; les années 2010 nous le rappellent avec insistance.



Comme chaque année, nous mettons à votre disposition pendant les vinifications une sélection de produits œnologiques.



Ce service, qui reste facultatif, répond à plusieurs critères propres à notre démarche. Il est pour nous plus technique que commercial. Le tableau de sélection des produits œnologiques, qui vous est distribué en début de campagne, rappelle les règles que nous appliquons à ce service. Vous pourrez aussi y trouver une foule d'informations techniques, pratiques et réglementaires. Le prix de chacun des produits y est indiqué.

Cette année, afin d'améliorer notre service, vous aurez directement accès via le site internet de NATOLI&Cœ aux différentes fiches techniques et aux différents certificats de conformité pour chacun des produits de notre sélection.

Dans le cadre particulier qu'est la vinification bio, et compte tenu de la complexité de l'interprétation et de l'application du règlement UE n°203/2012, une note d'information spécifique sur les intrants issus de notre sélection sera envoyée à chacun de nos producteurs bio.



Site internet : <http://www.natoliandcoe.fr/>

Comme l'année passée, vous pouvez contacter Marie-Christine DONGAN pour le petit matériel et les solutions (soude, BBT) nécessaires à la réalisation des contrôles de maturité.

Contact : Marie-Christine DONGAN
Tél : 06 77 46 49 36
mcdongan@sfr.fr

LES ACTIVATEURS DE FERMENTATION

Adeline BAUVARD

Qu'elles soient indigènes ou sélectionnées, les levures sont des petits êtres fragiles qui ont besoin d'azote, d'oxygène, de vitamines et de minéraux pour transformer sereinement les sucres en alcool. La nutrition azotée est un élément primordial dans la réalisation complète de la fermentation alcoolique mais également dans l'expression aromatique des vins qui en résulte.

Les moûts contiennent naturellement de l'azote assimilable mais dans des teneurs très variables selon le millésime, le cépage, les méthodes culturales,... Cette teneur vous est fournie par les contrôles de maturité et les analyses de moût avant départ en fermentation alcoolique. Les besoins en azote varient selon les souches de levures et les conditions du milieu, notamment le degré potentiel du moût (plus le TAV probable augmente, plus les besoins en azote sont importants). Nous vous proposons dans le tableau ci-dessous quelques cas pratiques de gestion des apports d'azote en cours de fermentation alcoolique.



	Moût « facile » = degré potentiel modéré (< 13,5% vol)	Moût « difficile » = degré potentiel élevé, moût fortement débourbé,...	Fermentation alcoolique languissante	Arrêt de fermentation alcoolique
N > 150	Pas d'apport nécessaire a priori	Apport préventif 20 à 30 g/hl d'azote minéral à $D_{initial} - 20$	Dès les premiers signes de ralentissement, apport d'écorces de levures à 15 g/hl et 20 g/hl d'azote minéral .	Apport de 20 à 30 g/hl d'écorces de levures sur la cuve arrêtée pour détoxifier le milieu et apporter des facteurs de survie. <i>Voir protocole de reprise de fermentation alcoolique par ailleurs (VINIFICHE PR05)</i>
100 < N < 150	Apport 20 à 30 g/hl d'azote minéral à $D_{initial} - 20$	Apport fractionné : ▪ Dès le levurage, + 20g/hl d'azote minéral ▪ À $D_{initial} - 20$, + 20 g/hl d'azote minéral		
N < 100	Apport fractionné : ▪ Dès le levurage, + 20g/hl d'azote minéral ▪ À $D_{initial} - 20$, + 20 g/hl d'azote minéral	Apport fractionné : ▪ Dès le levurage, + 20g/hl d'azote minéral ▪ À $D_{initial} - 20$, + 20 g/hl d'azote minéral et 15 g/hl d'azote organique (écorces, levures inactivées)		



L'assimilation de l'azote étant favorisée en présence d'oxygène, nous vous conseillons de réaliser l'apport à $D_{initial} - 20$ lors d'une aération (remontage à l'air, cliqueur) afin d'optimiser son utilisation par les levures.

Au-delà de la quantité, la nature de l'apport joue un rôle important. Quand la levure a le choix, elle assimilera plus facilement les sources d'azote « minérales » (sulfate ou phosphate d'ammonium) aux sources « organiques » (levures inactivées). L'ajout d'azote minéral va favoriser très rapidement la multiplication des levures et entraîner une accélération de la cinétique fermentaire. Un apport trop important peut entraîner une montée rapide de la température, une production importante de mousse et éventuellement la production d'acidité volatile.

Il vaut donc mieux fractionner les apports pour éviter l'emballlement de la fermentation.

L'azote organique est assimilé plus lentement. Il aurait un impact positif sur la révélation des thiols variétaux, la

production d'esters aromatiques et limiterait la production de composés soufrés, à l'origine des problèmes de réduction en fermentation. Pour les cépages à précurseurs thiolés (type Sauvignon), préférer l'azote organique.

En fin de fermentation alcoolique et malolactique, la teneur en azote du vin doit être la plus proche possible de zéro afin de ne pas donner de nutriments aux microorganismes présents, potentiellement source de déviations. Les apports d'azote doivent donc être raisonnés.

Nous vous rappelons toutefois que la gestion de l'azote n'est pas le seul paramètre de pilotage des fermentations alcooliques. La gestion des températures ainsi que des apports d'oxygène restent des éléments clés, tout comme la bonne préparation des levains.

MC/MCR : STATU QUO ?

Erwan GUÉVEL

La suppression des aides à l'utilisation des moûts concentrés rectifiés en 2012 avait fait polémique, la chaptalisation étant interdite dans la partie sud de la France et le MC/MCR plus onéreux que le saccharose.



Le parlement européen s'est prononcé en mars 2013 pour le retour de cette subvention, mais à ce jour, rien ne changera par rapport à 2012 :

- interdiction de la chaptalisation dans le sud de la France,
- recours au MC/MCR sans subvention.

Les discussions plus larges entre Parlement, Commission et Conseil européens sont en cours pour étudier différentes pistes (diminution du prix du MCR en recréant en France une filière dédiée à la production du MCR, ouverture de la chaptalisation pour tous,...).

Par ailleurs, suite à une pétition adressée au Ministre de l'Agriculture lancée par Coop de France Languedoc-Roussillon et signée par 103 caves coopératives, la décision de chaptaliser ou non dans notre région pourrait encore évoluer. La réponse devrait être donnée après les premiers contrôles de maturité. En cas d'accord, ce mode de sucrage à sec devra être exceptionnel et dérogatoire. Il serait valable pour toutes les IGP et AOP de la région qui réaliseraient une demande d'enrichissement. Notons que l'IGP Pays d'Oc reste frileuse à cette idée.

Affaire à suivre, donc ...

Pour les vignerons bio, du MCR bio est disponible aux adresses suivantes (pour les édulcorations notamment) :



IOC

ZA Tannes Basses
34 800 CLERMONT L'HERAULT
04 67 96 07 75
www.ioc.eu.com

UDM

30 600 VAUVERT
M. Benoît HORNECKER
04 66 90 24 98
benoit.hornecker@groupeudm.com

Grap'Sud

30 360 CRUVIERS-LASCOURS
M. Frédéric DEGUILHEM
04 66 83 21 52
fdeauilhem@arabsud.com

Oenologie Immele SAS

www.oenoliaconseil.fr

Station Oenotechnique de Champagne

www.oenotechnic.com

RAPPELS SUR LE CUIVRE

Mathieu LEQUEUX

À l'approche des vendanges, nous vous rappelons l'importance du prélèvement des échantillons, afin qu'ils soient le plus représentatifs possible de la cuve dont ils sont issus. Il existe encore beaucoup de raccords en laiton et de pompes à corps en cuivre dans les caves que nous suivons. Nous insistons donc sur le prélèvement dans la masse du vin, par le dessus des cuves, ou pendant les remontages des rouges sous marc, afin de limiter les résidus anormaux de cuivre.



Les robinets dégustateurs sont un confort supplémentaire, mais à condition de les purger correctement...

En effet, le cuivre a plusieurs impacts : il perturbe d'une part fortement la dégustation (amertume très marquée, qui peut masquer d'autres problèmes, et qui est très désagréable !). D'autre part, à des doses très importantes, il peut perturber l'analyse de certains paramètres (notamment l'acidité volatile).

Bien heureusement, dans la majorité des cas, l'excès de cuivre n'est lié qu'à un problème de prélèvement, mais il y a alors un risque de non représentativité de l'échantillon (et donc des paramètres analysés non conformes à la réalité).

Nous en profitons pour insister sur la bonne préparation des échantillons à déguster pendant les vendanges. Le prélèvement correct de toute la cave, **préparé à l'avance**, permet de déguster des vins à température ambiante, dégazés et posés (assurant des conditions optimales de dégustation), et cela évite surtout l'oubli de cuves... Une bonne occasion pour le prélèvement reste le moment de la prise de densité matinale.



DERNIERE MINUTE

Caroline CARBONNEILL & Magalie SIBRAC



Nous vous informons que le 29 juillet dernier, le Cabinet Natoli&Cœ a passé avec succès son audit de surveillance ISO 9001:2008. Dans la foulée, ce lundi 19 août, le Laboratoire Œnoconseil a passé avec succès également son audit de surveillance ISO 17025:2005 pour l'accréditation COFRAC. Cela doit vous rassurer sur la compétence et le sérieux de chacun des collaborateurs de ces deux sociétés à votre service.



HORAIRES DE NOS LOCAUX PENDANT LES VENDANGES

Laboratoire de St-Clément-de-Rivière :

Le laboratoire Œnoconseil 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**.

Annexes de Sarrians et Nîmes :

Les collectes d'échantillons sont suspendues en septembre et octobre. Elles reprendront début novembre.



Contacts SRDV :

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

www.srdv.fr

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



TOUTE L'ÉQUIPE VOUS SOUHAITE DE BONNES VENDANGES !

