

L'ECHO D'OCO



Natoli & C^œ

Journal à parutions irrégulières mais toujours bienvenues

N° 29 – Février 2014

ÉDITO : 2013, UN BILAN A TIRER ET QUELQUES PROJETS A REALISER

Jean NATOLI

Quel bilan pour 2013 ? Au delà de la symbolique du chiffre 13 que certains d'entre vous redoutent au point de ne pas donner ce numéro à la cuve comprise entre 12 et 14, nous pouvions redouter cette année au sein du groupe constitué par le laboratoire Œnoconseil et le Cabinet Natoli&Cœ.

Et effectivement 2013 nous a apporté son lot de nouvelles tristes ou de désagréments plus mineurs. Ces soucis ont été systématiquement rattachés à des membres de notre petit groupe :

- Martine a fait un choix de vie et s'est éloignée de nous.
- Certains d'entre nous ont eu des soucis familiaux préoccupants.
- Naissances, congés de maternité, voire congés parentaux ont égayé et égayeront encore les mois qui viennent (voir Matthieu, Magalie, Aurore, Erwan, et qui bientôt ?).
- Laurie va bientôt nous quitter pour rejoindre son amoureux.
- Matthieu nous a annoncé qu'il souhaitait exercer son activité en solo à compter du printemps.
- Guillaume, Henri, Vincent, Véronique nous ont rejoints entre-temps.
- D'autre(s) les suivront...

Tout cela raconte notre vie, celle d'un groupe créé il y a plus de 20 ans (il faudrait commémorer ça un jour !). Ce groupe a traversé quelques crises, des difficultés économiques, des tensions humaines, des douleurs personnelles, des joies collectives.

Nous nous sommes structurés. Nous sommes devenus plus efficaces, plus compétents aussi car chacun de nous porte un talent, un savoir différent et c'est cela notre force.

Nous avons hâte de voir si 2014 verra se réaliser les 2 – 3 projets excitants que nous préparons depuis plusieurs mois (nous vous en tiendrons informés en temps réel).

Nous avons hâte de voir aussi si ce magnifique millésime 2013 (Dieu que les vins sont bons !) vous permettra de conforter vos marchés, d'en trouver d'autres, d'en tirer une valorisation plus conséquente, d'alimenter vos propres projets.

C'est la vie qui va et dont il faut orienter le sens, positivement. Comptez sur nous pour vous y aider !

2013, UN MILLESIME QUI RESTERA DANS LES MEMOIRES...

Stéphanie PRABONNAUD – Erwan GUEVEL

A la vigne tout d'abord...

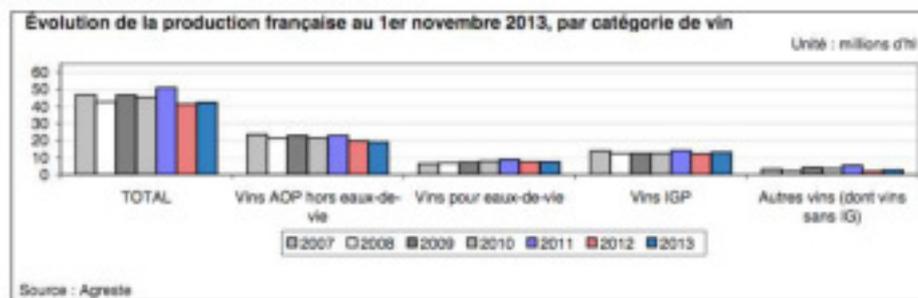
Les conditions météorologiques du printemps 2013 sont celles de tous les records : un mois de mars très arrosé (2 à 3 fois les normales de saison), le mois de mai le plus froid depuis 20 ans, un mois de juin tout aussi frais, des pluies régulières et excédentaires en juin et juillet,...

Les conséquences à la vigne ont été nombreuses : après un démarrage plutôt régulier (mais tardif déjà), la croissance végétative a été très ralentie jusqu'à la mi-juin, avec des stades végétatifs qui se sont étirés en longueur (la pré-floraison a été interminable...), des assimilations minérales très ralenties (sols froids et humides), une pression phytosanitaire réelle (il a fallu contenir le mildiou, le botrytis, tôt en saison, a fait son apparition, et les vers de grappe pour le final...). Autre conséquence, mais pas la moindre, la coulure exceptionnelle qui a frappé les grenaches (et les merlots dans certaines zones tardives) ; sur le secteur des Côtes du Rhône, et les zones tardives du Languedoc (Faugères et St Chinian notamment), la coulure a parfois réduit la récolte à moins de 10 hL/ha, avec des maturités qui n'étaient pas exceptionnelles pour autant.



Côté chiffres ensuite...

Globalement, 2013 reste une petite récolte à l'échelle nationale (légèrement supérieure à 2012, historiquement basse), les mauvaises conditions météo n'ayant pas épargné les autres régions viticoles :



La situation dans le grand sud est assez contrastée : dans le Languedoc la récolte est en hausse (13,5 MhL). On ne retrouve pas le niveau de 2011, mais la production est supérieure de 10% par rapport à la moyenne.

Dans le sud-est la tendance est à la baisse : la prédominance du grenache noir dans les encépagements a eu de lourdes conséquences sur les volumes : pour les seules appellations Côtes du Rhône – Côtes du Rhône Village (qui représentent environ la moitié des volumes de la Vallée du Rhône) 1,21 MhL ont été produits en 2013, contre 1,483 MhL en 2012.

En Ardèche, la petite récolte est notamment due aux attaques de Botrytis. Plus au sud (Provence), les conditions sanitaires se sont avérées plus favorables, bien que les volumes aient été amputés par la coulure sur Grenache et de dégâts causés par la grêle. La production de la zone sud-est atteint donc 4,5 MhL avec une baisse de 8% par rapport à 2012. En Corse, le retard s'est fait sentir également d'où des difficultés de maturation des cépages rouges selon les secteurs, mais on observe tout de même une hausse de 5% avec 321 000 hL...

... et en cave enfin

Les conditions exceptionnelles du millésime ont maintenu toute la saison le retard phénologique initial, avec peu de rattrapage sur la fin du cycle : les dates de récolte ont été retardées en moyenne de 2 semaines (mais parfois davantage) par rapport à 2012, avec l'année la plus tardive donc depuis 20 ans.

Dans le Languedoc, les conditions météo ont été plutôt clémentes en septembre (températures douces, peu de pluies jusqu'à la fin du mois). À condition de faire preuve de patience, et d'avoir maintenu à la vigne un bon état sanitaire (les gestes en vert et la qualité des traitements ont été prédominants cette année), les maturités ont ensuite été facilement atteintes, elles sont même plus confortables sur les rouges ; les dates de récolte ont également été plus resserrées. Sur les secteurs tardifs des hauts coteaux ou du piémont cévenol, les maturités sont moins homogènes, les pluies de fin septembre ayant fragilisé les cépages de dernière époque (carignan et mourvèdre notamment) ?



Les maîtres mots des blancs et des rosés sont l'éclat et la fraîcheur (arômes et acidité). Sur les rouges, on retrouve des niveaux de concentration plus confortables cette année, mais avec des vins qui se mettent rapidement en place (les vins dégustés sur les premiers salons en témoignent).

Dans la Vallée du Rhône, il fallait avoir des nerfs à toute épreuve cette année... Sur ces secteurs plus tardifs, et également plus régulièrement arrosés en septembre, le déclenchement de la date de récolte a été la préoccupation majeure en début de vendanges. Il aura fallu trouver le compromis maturité – état sanitaire optimal, particulièrement sur syrah. Les vendanges ont ensuite été plutôt serrées, le retard subit par les cépages précoces étant moindre que les cépages tardifs (carignan, mourvèdre tout particulièrement). On peut toutefois souligner aujourd'hui la très belle qualité des blancs et rosés (sur des profils étonnamment « tendres »). Des rouges certes moins opulents et moins confits (peu de grenache, syrah craintive) mais aromatiques et frais. Plus que les autres années, le travail de vinification aura été capital (durée de macération, gestion des extractions et des marcs).

Au final, avec quelques mois de recul (et quelques assemblages au compteur !), on peut être complètement rassuré sur la qualité des vins : 2013 est un **BEAU** millésime dans le sud de la France, il va falloir le répéter urbi et orbi !, tant l'image nationale de ce millésime est brouillée.

LA DESINFECTION, EN QUELQUES MOTS

Marion FOESSEL

Il nous semble important de revenir à quelques "fondamentaux" en terme d'hygiène vinaire, suite à des discussions que nous avons pu avoir avec certains d'entre vous aux dernières vendanges.



Il faut en effet bien distinguer **NETTOYAGE** (eau + détergent type soude) de la **DESINFECTION**. **La soude n'a pas de pouvoir désinfectant aux doses habituelles en détergent** ; de même pour une solution sulfitée.

La **désinfection** a pour but la réduction du nombre de microorganismes, comme les bactéries et les levures. Elle s'effectue en utilisant un produit désinfectant et doit toujours être précédée d'un nettoyage. Elle a un effet de courte durée. Après désinfection, le matériel considéré est utilisé rapidement afin de réduire les chances de recontamination. Attention, la désinfection n'est pas une stérilisation, il reste des microorganismes viables.



Il faut agir avec T.A.C.T : **T**empérature d'action – **A**pplication – **C**oncentration – **T**emps de contact

Les marques de produits sont très nombreuses et les préparations également. Il faut savoir que les produits de nettoyage et désinfection doivent répondre aux exigences de la réglementation liée aux aliments.



Pour les **désinfectants** : comme pour les détergents, il faut faire attention au chlore car les produits désinfectants à base de chlore présentent un risque pour le vin lorsqu'ils sont mal rincés (goût de bouchon). Préférer l'utilisation de peroxyde d'hydrogène ou d'acide péraétique (voire formaldéhyde ou ammoniums quaternaires).

Vous trouverez des informations plus détaillées sur notre fiche conseil : *OE 01-hygiène de cave*.

INFO LABO

Damien LACOSTE

Analyse COFRAC "certification BIO"

Nous vous rappelons que le Laboratoire Œnoconseil a mis en place depuis le début d'année une analyse COFRAC reprenant les principaux paramètres du vin, **accompagné d'un certificat de conformité du SO₂ total avec le règlement BIO européen**.

Cette analyse reprend les mêmes principes que les analyses IGP, Export,... que certains d'entre vous connaissent déjà (analyse COFRAC, échantillon témoin conservé au laboratoire,...).



Demande d'analyse concours

En ce début d'année 2014, chargé en concours, vous êtes nombreux à nous faire parvenir des demandes d'analyses concours. Afin de répondre au mieux à vos attentes et d'optimiser notre temps de réponse, nous vous demandons pour chaque demande d'analyse concours de remplir :

- La **feuille d'analyse concours**

(réf. ENR 58-06G, imprimable sur le site web du Laboratoire Œnoconseil, rubrique téléchargement : <http://www.oenoconseil.fr/oenoconseil/laboratoire.html>)

- Le **nom du concours** pour lequel vous voulez présenter votre vin.

Le nom du concours est **extrêmement** important car chaque concours à son règlement propre, qui évolue annuellement : déclaration de conformité pour le CGA, acidité totale et volatile exprimée en meq/L et non g/L H₂SO₄ pour certains...

DES VINS QUI ONT LA PATATE !

Henri VERNANT



Le nouveau règlement européen de vinification biologique et l'obligation d'inscrire les allergènes (caséine et albumine) sur les contre-étiquettes ont entraîné la recherche et la mise au point d'alternatives aux produits de collage déjà existants, principalement la PVPP (interdite en bio) et les protéines animales (gélatine, caséine et albumine).

On retrouve aujourd'hui des protéines d'origines végétales à base de blé et de pois, déjà commercialisées en formulations pures ou associées à d'autres produits de collage. Depuis décembre 2013 une nouvelle protéine à base de pommes de terre est commercialisée par la société LAFFORT sous le nom « Végécoll ».



La protéine à base de blé ne résout pas le problème des allergènes car elle contient du gluten ; de ce fait, elle est peu utilisée. En revanche, la colle de pois s'avère être une alternative efficace à la PVPP et/ou la caséine. Elle a d'ailleurs été largement utilisée lors des campagnes 2012 et 2013 avec des résultats satisfaisants.



Concernant la protéine de pomme de terre, celle-ci aurait un pouvoir hautement clarifiant à faible dose. Sa réactivité et sa capacité de clarification sont deux atouts qui semblent prometteurs (flottation, débouillage,...). Cette action rapide limiterait le risque d'impacts organoleptiques. Plusieurs essais sont aujourd'hui en cours afin d'affiner le rôle de la protéine de pomme de terre sur les moûts et vins (IFV 2013).

Elle n'est cependant pas complètement soluble (fort pouvoir moussant) et donc demande une certaine technicité à l'emploi. C'est pourquoi nous envisageons de la tester en association avec des vigneron volontaires lors de la prochaine campagne de vendanges 2014.





Véronique AUBONNET a rejoint notre équipe depuis début janvier. Sa mission sera la collecte d'échantillons (tournées mensuelles, annexes, demandes spécifiques,...). Vous l'avez donc peut être déjà rencontrée, ou la rencontrerez dans les prochaines semaines sur votre domaine.



HORAIRES DE NOS LOCAUX

Laboratoire de St-Clément-de-Rivière :

Le laboratoire CEnoconseil 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 Sarrians :

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

Annexe de Saint-Chinian :

Depuis le 9 décembre dernier, vous pouvez déposer vos échantillons au local de St-Chinian, derrière la cave coopérative, **du lundi au vendredi de 9h à 17h30**. Ces échantillons seront collectés le **mardi midi**.

Annexe du Gard :

Depuis le 16 décembre dernier et dans l'attente d'une solution plus pérenne, l'accueil de vos échantillons se fait au :

Domaine de la Cadenette

chez Pierre DIDERON et Christophe BOMMEL
30600 VESTRIC ET CANDIAC.

Les échantillons seront dorénavant à déposer au caveau du domaine **du lundi au jeudi de 8h à 12h et de 14h à 18h**.

Les horaires et jours de rapatriement sont conservés : le **mardi midi** et le **jeudi midi**.



TOUTE L'ÉQUIPE VOUS SOUHAITE SES MEILLEURS VŒUX POUR 2014 !

