

L'ECHO D'OCO



Natoli & C^œ

Journal à parutions irrégulières mais toujours bienvenues

N° 31 – Août 2014

ÉDITO : À PROPOS DE L'ESPERLUETTE...

Jean NATOLI

Chacun sait évidemment ce qu'est une esperluette. Pas si sûr. C'est le symbole typographique du « et ». Le mot viendrait de l'occitan (on en est fier !) « es per lo et » voulant dire « c'est pour le et ». Le symbole est joli, graphiquement et étymologiquement. Nous l'avons choisi pour notre logo Natoli&Cœ. Nous avons l'idée d'adosser une notion de groupe au nom fondateur. Pour faire bonne mesure nous avons ajouté un jeu de mot « Cœ » pour le « Co de company » avec une référence à « conseil œnologique ».



Depuis, pour notre groupe, cette esperluette trouve toujours davantage de significations :

- elle illustre l'exhaustivité de l'information. La science œnologique est de plus en plus complexe et nécessite la mise à jour et le tri des informations qui nous submergent.
- elle confirme que, personne n'étant omniscient, il est souvent utile d'additionner les compétences.
- cette addition de compétences a aussi conduit le cabinet Natoli&Cœ à accompagner la reprise des laboratoires InterRhône à Orange et Tain l'Hermitage. Cette opération se fait avec notre vieux partenaire le laboratoire Dubernet ainsi que l'Interprofession de la Vallée du Rhône et l'Institut Français du Vin. Diœnos Rhône est le nom de cette nouvelle société. Elle a démarré son activité le 04 août dernier. Nous vous en reparlerons bientôt.

Cet Écho d'Oco n°31 est une autre illustration de l'efficacité d'une équipe.

Nous traitons d'aspects réglementaires concernant le bio et les prestations viniques.

Nous évoquons le sujet des bactéries lactiques et des solutions nouvelles qui s'y rattachent. Sans faire de prosélytisme pour un interventionnisme forcené, certains développements récents sont intéressants.

La certification de la filière du vin rend certaines analyses incontournables. Nous traitons des certificats de pureté et des attestations de conformité.

Enfin nous rappelons l'apport révolutionnaire des analyses pétiolaires pour une démarche agro-œnologique maîtrisée.

Très bonnes vendanges à tous.



ÉQUIVALENCES ENTRE BIO EUROPÉEN ET NOP

Marion FOESSEL

À la veille des vendanges, il est bon de faire quelques rappels concernant les équivalences des intrants et pratiques œnologiques entre la réglementation NOP (National Organic Program) et le règlement bio européen (UE n°203/2012).

Un accord signé entre Etats-Unis et Europe a validé l'équivalence entre le règlement bio européen et le NOP depuis le 1^{er} juin 2012 :

- concernant la partie viticole, cette équivalence est valable sur toutes les pratiques culturales du règlement bio EU.
- en revanche, pour la partie vinification, l'équivalence n'est validée qu'à condition que le vin soit certifié bio EU au préalable, et que la vinification respecte la réglementation NOP, selon ses 3 catégories de mentions pour l'étiquetage : « made with organic grapes », « Organic » et « 100% organic ».



De ce fait, en se basant sur les restrictions déjà imposées par le règlement bio européen, la réglementation NOP **interdit** l'emploi des intrants suivants :

Activateurs de fermentation alcoolique

- phosphate di-ammonique (DAP)
- thiamine (vitamine B1)

Stabilisation

- solution de bisulfite de potassium (à 8, 10, 15 et 18%)
- métabisulfite de potassium (poudre et comprimés effervescents)
- acide métatartrique
- le SO₂ total ne doit pas dépasser 100 mg/L sur les vins exportés aux USA.

Désacidification

- bicarbonate de potassium

Collage et traitement

- caséinate de potassium
- colle de poisson
- sulfate et citrate de cuivre

Gaz

- argon

Cas particulier des ingrédients d'origine agricole (alcool, MC, MCR, sucre, albumine, caséine et tanins) :

- catégories « **100% organic** » ou « **Organic** » ces ingrédients doivent être NOP ou reconnus équivalents au NOP (c'est à dire que la dernière opération de transformation ou le conditionnement doit avoir lieu dans l'Union Européenne).
- catégorie « **made with organic grapes** » ils peuvent être utilisés sans certification NOP préalable ou sans équivalence.



Cas particulier de la gélatine, gomme arabique et protéine de pois :

- catégorie « **100% organic** » doivent être NOP ou reconnus équivalents au NOP (c'est à dire que la dernière opération de transformation ou le conditionnement doit avoir lieu dans l'Union Européenne).
- catégories « **Organic** » et « **made with organic grapes** » peuvent être utilisés sans certification NOP préalable ou sans équivalence.



Cas particulier des produits dérivés de levures :

- rappelons que les autolysats et levures inactivées (LSI) sont interdits dans le règlement européen.
- cependant, pour les catégories « **Organic** » et « **made with organic grapes** », les autolysats, écorces de levures et levures inactivées sont utilisables en NOP (autolysats certifié « **organic** » si disponibilité commerciale pour la catégorie « **Organic** »).



N.B. : Attention LSI (levures sèches inactivées) ≠ LSA (levures sèches actives) qui, elles, sont bel et bien autorisées !!! Il en va de même pour les écorces de levures (pures).

Concernant les traitements thermiques, ils ne sont interdits que pour la catégorie « **100% organic** ».

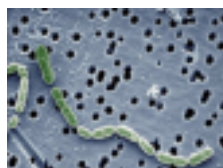
Cette demande d'équivalence NOP/bio EU auprès de votre organisme certificateur autorise l'étiquetage bio des vins exportés aux USA. Un certificat d'importation NOP délivré par votre organisme certificateur reste toutefois nécessaire à l'export. De plus, un contrôle complémentaire par l'Organisme de Contrôle (OC) peut compléter cette procédure.

MAÎTRISER LES FERMENTATIONS MALOLACTIQUES

Adeline BAUVARD & Damien LACOSTE

Si les fermentations alcooliques (FA) sont souvent gérées par l'intervention de microorganismes sélectionnés afin de les sécuriser et d'éviter les déviations organoleptiques, tel n'est pas le cas pour la fermentation malolactique (FML).

Sous nos latitudes, la FML est rarement une contrainte compte tenu des acidités modérées des vins. Elle tend à s'enclencher assez rapidement, parfois même avant la fin des sucres, et à s'achever d'autant plus vite que les températures restent clémentes.



Cette fermentation est donc « subie » dans la grande majorité des cas. Pourtant, elle n'est pas sans incidence sur le profil organoleptique des vins et peut être à l'origine de problèmes divers et variés : piquûre lactique, amines biogènes, maladie de la graisse, de la tourne ou de l'amertume.

Actuellement, l'ensemencement en bactéries sélectionnées reste réservé aux cas récalcitrants : secteur tardif, moût déséquilibré par des carences potassiques, cépages particuliers,... Rappelons que les deux principaux facteurs limitant le développement des bactéries lactiques sont le pH et la teneur en SO₂ total. Le tableau ci-dessous répertorie les avantages et inconvénients de l'ensemencement par rapport à la FML avec des bactéries indigènes.



	AVANTAGES	INCONVÉNIENTS
Bactéries indigènes	Coût d'inoculation nul Limitation des intrants	Délai de réalisation Risques d'altération Coût de chauffage
Bactéries sélectionnées	Limite les temps de latence entre FA et FML: <ul style="list-style-type: none"> • diminution des risques d'oxydation • limitation de phase de « vide » microbiologique • vin plus vite prêt pour le marché ou l'élevage Diminution des coûts de chauffage Délai de réalisation Pas de production d'amines biogènes Maîtrise de la production d'acidité volatile	Coût de l'ordre de 2 à 3 € / hL

Les vins les plus acides ne sont donc pas les seuls à pouvoir tirer avantage de l'utilisation de bactéries sélectionnées. Sur les vins dont les pH sont particulièrement élevés, l'implantation de souches choisies permet de gérer le développement microbien dans ce milieu très favorable à de nombreux microorganismes. Les maturités de plus en plus poussées ont fait réapparaître des maladies telles que la tourne ou la grasse que l'hygiène en cave avait permis d'éradiquer dans les décennies précédentes. L'ensemencement peut ainsi être qualifiée de « lutte microbiologique ». Il en résulte une diminution potentielle des doses de SO₂ utilisées.

Cette lutte microbiologique peut également être appliquée à la limitation du risque *Brettanomyces*.

En effet, la période de latence sans protection du SO₂ entre FA et FML semble être propice au développement de ces levures d'altération. L'inoculation rapide permettrait de diminuer ce « vide » microbiologique. Des essais doivent être menés en ce sens sur les vins à problème récurrent.

Pour ce type d'utilisation, le choix de la souche se fait en fonction des caractéristiques du moût. Des bactéries ont été choisies pour leur bonne tolérance à l'éthanol notamment : CH16 de CHR Hansen, Lactoenos 450 de Laffort, Maxiflore Elite de l'IOC,...

Il existe alors plusieurs types d'ensemencement :

- la co-inoculation : les bactéries sont ajoutées dès départ en FA. La FML intervient lorsque l'activité des levures ralentit. Cette méthode permet d'obtenir très rapidement des vins finis (primeurs par exemple). En revanche, il existe un risque de piqûre lactique (transformation des sucres résiduels en acide lactique et en acide acétique) dans le cas d'une fin de FA languissante.
- l'inoculation précoce : les bactéries sont implantées vers d = 1010. Cela permet de réduire les risques de piqûre lactique mais le déclenchement de la FML sera retardé.
- l'ensemencement séquentiel : on attend l'achèvement complet de la FA pour planter les bactéries choisies. Il en résulte un temps de latence plus important qu'avec les méthodes précédentes.

NOUVEAUTÉ POUR 2014

*Pour les vendanges 2014, un nouveau type d'inoculation est proposé par la société CHR HANSEN : la FML est réalisée avant le départ en FA. Cet enchaînement arrive parfois dans le cas de vendanges non levurées, le risque principal étant alors la piqûre lactique. La souche développée par Hansen, sous le nom de NoVA, est une *Lactobacillus plantarum*. Elle est incapable de dégrader les sucres. En revanche, elle ne peut survivre dans un milieu présentant plus de 2 à 3% d'éthanol et est très sensible au SO₂. L'ensemencement doit donc être fait en cours de remplissage de la cuve ou après débourbage s'il s'agit d'une phase liquide, sans sulfitage préalable du moût (préférer donc des raisins les plus sains). L'ajout des levures sélectionnées a lieu 24 à 72 h plus tard, laps de temps pendant lequel la FML se déroule. Si les levures sont ajoutées trop tôt, il se peut que les bactéries n'arrivent pas à consommer tout l'acide malique présent. Attention également au relargage d'acide malique en cours de cuvaison sur les vinifications traditionnelles en rouge, aboutissant à des FML partielles. Comme pour les bactéries plus « classiques », l'intérêt de cette souche est une stabilisation très rapide sur le plan microbiologique.*

*Enfin, bien qu'elle ne soit que rarement recherchée sur les vins blancs et rosés dans nos régions, la FML peut se révéler utile par la stabilisation microbiologique qu'elle représente. Il s'en suit une baisse des niveaux de SO₂ et éventuellement une filtration moins serrée lors du conditionnement. Une souche est particulièrement adaptée à ce type d'utilisation : il s'agit d'une *oenococcus oeni* n'étant pas capable de dégrader l'acide citrique (CiNe de CHR Hansen). Toutes les bactéries lactiques transformant l'acide citrique en acide acétique et en diacétyle. C'est ce composé qui est responsable des notes beurrées apparaissant lors des FML. L'utilisation de ces bactéries permettrait donc de préserver un fruité plus important par rapport à une FML classique. Ces ensemencements pourraient notamment être intéressants dans les caves où les FML restent difficiles à maîtriser en élevage. Ils peuvent également permettre de créer des profils de vins différents.*

Bien qu'encore couteuses (de l'ordre de 2 à 3 €/hl), les bactéries lactiques sont en développement et peuvent offrir des solutions efficaces à certains problèmes microbiologiques, autre que la simple transformation de l'acide malique en acide lactique. Les œnologues tiennent à votre disposition la souche CH16 (CHR Hansen). Si vous êtes intéressés par d'autres types de bactéries (CiNe, NoVa), merci de contacter vos œnologues.



Un arrêté national levant l'obligation de distiller les résidus de la vinification (marcs et lies) **vient d'être publié** (Décret 2014-903 du 18/08/14 et Arrêté du 18/08/14). Le décret est applicable à la campagne 2014-2015. Cette obligation (en place depuis 1953) avait pour but d'améliorer la qualité des vins (éviter le surpressurage) et de limiter l'impact environnemental (gestion des déchets). La réforme laisse le choix aux producteurs de gérer « à la ferme » leurs propres déchets, par épandage, compostage ou méthanisation. Ces dernières pratiques étant réglementées, elles nécessiteront une mise en place normalisée, une traçabilité rigoureuse, un suivi analytique... Si ce cahier des charges n'est pas respecté, la distillation restera obligatoire. Il est enfin évoqué un plan de développement des méthaniseurs (1000) d'ici 2020 en France (le plan «Energie méthanisation autonomie azote»).



Les subventions européennes auprès des distillateurs devraient être maintenues. Rien de devrait donc changer en pratique cette année.



L'enrichissement au MC/MCR n'est, depuis quelque temps maintenant, plus subventionné par l'Union Européenne. Le sucrage à sec (ou chaptalisation) est certes moins onéreux (voir ci-dessous) mais interdit dans notre secteur. « Face à l'inégalité Nord-Sud » que condamnent certains représentants, il est prévu une nouvelle discussion entre les états membres pour subventionner de nouveau cet enrichissement. Cela ne sera pas d'actualité pour ces vendanges quoiqu'il en soit.

Il a cependant été évoqué par le ministre de l'agriculture d'utiliser le «Fond d'Allègement de Charges » pour soutenir les vignerons ayant recours à l'enrichissement au MCR, et en « situation économique critique ». Ce fond serait quant à lui mis en place pour ces vendanges 2014. Comment sera définie une « situation critique », c'est une autre question...

MCR	MCR BIO	SUCRAGE À SEC
5,70 €	7,50 €	< 2€



Prix de revient de l'enrichissement pour augmenter 1hl de 1%vol (source : Grap'Sud, août 2014).

CERTIFICAT DE PURETÉ ET ANALYSES CERTIFIANTES

Magalie SIBRAC & Jean NATOLI

Petit rappel historique

Il fut un temps où la production très réglementée du vin était contrôlée par l'administration française et européenne. DGCCRF, INAO, ONIVINS exerçaient une foule de contrôles sur l'ensemble des opérateurs de la filière.

Avec le nouveau cadre européen, mis en place en 2010, nous assistons à la responsabilisation de chaque étage de la pyramide des opérateurs : producteur, négoce, ODG, OC ou OI. Les administrations DGCCRF et INAO gardent un œil sur cette organisation, évidemment, mais leurs moyens logistiques ont été considérablement réduits.

Dans cette réalité nouvelle, les laboratoires se retrouvent en position **de fait** d'organismes certificateurs. Leurs analyses éditées avec le logo COFRAC peuvent (et doivent, le cas échéant) donc être accompagnées d'une attestation de conformité.

Analyses certifiantes

Le laboratoire Œnoconseil a donc aménagé pour cette campagne 2014-2015 ces attestations qui accompagneront chacune des analyses autrefois appelées officielles que nous préférons qualifier aujourd'hui de « certifiantes ».

Nous effectuerons donc pour chaque vin présenté à l'agrément auprès de l'ODG ou plus généralement au moment de la mise en marché de vos vins un contrôle des paramètres analytiques vis à vis de la réglementation européenne, des différents cahiers des charges, de la réglementation bio.

Nous allons faire un vrai effort de pédagogie vers vous pour vous permettre de constituer une traçabilité claire de vos vins tout au long de leur élaboration, les tarifs des contrôles après mise ont été revus à la baisse pour les rendre incontournables. Ces déclarations de conformité vous permettront d'anticiper et de satisfaire



les exigences de nos propres clients.

Certificat de pureté

Ce document demandé lors d'expédition de vins à l'export prend de plus en plus la forme d'un passeport. Il peut être établi en accompagnement de chaque analyse export. Nous devons, avant de l'éditer, vérifier la conformité de mise en marché (qui est plus large que la conformité à tel ou tel cahier des charges).

En revanche, nous vous annonçons qu'un durcissement nous est imposé sur le respect de la tolérance du TAV porté sur l'étiquette par rapport au TAV de l'analyse export correspondante.

A partir de 2015, une différence entre ces deux valeurs supérieure à 0,5%Vol. + 0,14%Vol. (notre incertitude de mesure) soit ±0,64 %Vol., ne nous permettra plus d'éditer ce certificat de pureté.

Merci d'en tenir compte lors de vos prochains bons à tirer d'étiquettes.



Réédition de rapport d'analyse.

La réédition des rapports d'analyse émis sous accréditation, doit, également, répondre à certaines exigences fixées par le COFRAC. En juillet, une nouvelle version explicite : « *La pratique qui consiste pour un laboratoire accrédité à réémettre un rapport d'essais sous accréditation lorsque le nom commercial ou la marque commerciale du produit testé a changé (sans le tester de nouveau) n'est pas permise, même avec une référence claire au rapport initial qu'il remplace* ». De ce fait, si vous souhaitez modifier l'intitulé d'un rapport d'analyse, il faudra, de nouveau, analyser le vin avec la bonne étiquette.



Nous accompagnerons, commercialement, cette exigence qui nous est imposée.

DERNIÈRE MINUTE

Caroline CARBONNEILL



Nous sommes heureux de vous annoncer que le 30 juillet dernier, pour la troisième fois consécutive, le Cabinet Natoli&Cœ a obtenu avec succès la certification ISO 9001/2008 pour ses activités de cœur de métier "conseil œnologique, suivi agronomique", mais aussi pour ses activités d'audits propriétés, suivi "Qualité, Sécurité, Environnement" ainsi que les missions "Support ressources humaines, back office..." Nous tenons à remercier les clients qui ont eu la gentillesse et pris le temps de répondre à notre enquête de satisfaction, un compte rendu sera communiqué prochainement.

Nous mettons tout en œuvre pour vous accompagner avec professionnalisme.

ANALYSES PÉTIOLAIRES

Stéphanie PRABONNAUD & Gwenaël THOMAS



Les assimilations minérales ont été cette année encore très déficientes sur la majorité des secteurs. Les pluies tardives n'ont pas rattrapé le déficit dû au stress hydrique du printemps. La véraison est un stade important pour réaliser les analyses pétiolaires ; elles permettent à ce stade un état des lieux en fin de saison, pour pouvoir mieux piloter et adapter les fumures hivernales.

Rappelons que ces analyses pétiolaires permettent d'orienter la qualité agro-œnologique des raisins, c'est-à-dire d'affiner le profil des vins produits. Nous disposons aujourd'hui avec la banque de données de la SRDV d'un savoir-faire unique.



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

HORAIRES DE NOS LOCAUX PENDANT LES VENDANGES

Laboratoire de St-Clément-de-Rivière :

Le laboratoire Oenoconseil 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 Saint-Chinian :

Pendant les vendanges, aucune collecte n'est prévue.

Annexe du Gard :

L'accueil de vos échantillons se fait au :

Domaine de la Cadenette
chez Pierre DIDERON et Christophe BOMMEL
chemin des canaux
30600 VESTRIC ET CANDIAC.

Les échantillons sont 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**.

