

L'ECHO D'OCO



Natoli & C^œ

Journal à parutions irrégulières mais toujours bienvenues

N° 35 – Décembre 2015

ÉDITO

Jean NATOLI

Cet Echo d'Oco n°35 sera collector !

C'est en effet le dernier sous ce vocable. Pour ceux qui auraient raté les épisodes précédents, « OCO » était à la fois le centre du mot Œnoconseil, mais aussi le CO₂ produit par les levures, mais aussi contenait le CO de Natoli & C^œ. Pardon pour ces jeux de mots approximatifs. Que ceux qui n'ont jamais pêché me jettent la première pierre.

Cet Echo d'Oco sera donc le dernier car nous changeons de raison sociale : le laboratoire Œnoconseil et le Cabinet Natoli & C^œ fusionnent et deviennent



Pourquoi ce changement de nom ?

Ce n'est pas très révolutionnaire car tout est déjà en place :

- le mot laboratoire rappelle la technicité de notre démarche. Nous avons construit un grand bâtiment, équipé de matériel hightech et animé par du personnel hyper compétent.
- j'ai longtemps hésité à figer le nom de NATOLI pour la suite, après ma cessation d'activités. Je constate que ce nom est devenu une marque, que son image est plutôt bonne et plutôt rassurante dans le landernau viticole. Dès lors on peut l'ancrer dans le temps.
- « & » est une esperluette (quel joli nom : es per lou « et », progressivement déformé), déjà développé dans l'Echo d'Oco n°31. Il symbolise le lien, la notion d'équipe déjà présente dans Natoli & C^œ. Nous y tenons absolument.
- les associés aujourd'hui sont au nombre de trois (en plus de moi-même). Stéphanie, Gwenaël et Sébastien seront rejoints par d'autres dans les mois à venir. C'est aussi un principe d'intégration et de responsabilisation qui m'est cher.

Dès lors, la fusion du laboratoire et du cabinet devenait incontournable. Je souhaite réussir la transition qui accompagnera ma cessation d'activité dans quelques années. Cela donne un sens au travail réalisé par notre équipe depuis 1992.

Ce Laboratoire Natoli & Associés aura à consolider son implantation régionale, voire extra-régionale.

En attendant, nous traitons de l'actualité de notre paysage commun :

- le bilan du millésime,
- le dosage des protéines dans les blancs et rosés,
- la présentation de notre atelier de préparation d'échantillons avant les concours, Millésime Bio, Vinisud, Prowein, et les autres salons,
- l'analyse de sarments,
- le passage avec succès de notre audit de renouvellement COFRAC,
- et les infos pratiques habituelles.

Bonnes fêtes à tous.



Météo



L'été a été marqué comme sur l'ensemble des régions françaises par des températures très élevées en Juin et Juillet. Les prévisions à début août annonçaient des maturités précoces.

Le mois d'août a déjoué ces prévisions, avec une succession de vagues orageuses, dont les cumuls sont très variables selon les secteurs :

- 1^{ers} orages le 13 août (alors plutôt bienvenus pour atténuer les signes de stress hydrique qui commençaient à apparaître, sur les syrahs notamment, voire les merlots). Très peu de cumul sur l'Ouest (Béziers, St Chinian, Pézenas, Minervois), en revanche entre 50 et 100 mm sur les autres zones (y compris Faugères ; 100 mm sur Montpellier et Pic St Loup).

- 2^{ème} vague le 23 août, avec un premier épisode cévenol sur le Lodévois (200 mm), mais également de fortes pluies sur le Montpelliérain (presque 200mm à Mauguio, entre 100 et 200 mm ailleurs sur la zone ; et Faugères). Sur les autres zones entre 30 et 50 mm (Béziers, Pézenas, Minervois) et 50 à 100 mm (St Chinian, Terrasses du Larzac hors Lodévois).

- dans le Vaucluse, on relève un cumul moyen d'environ 100 mm. Ces précipitations ont été bienvenues, permettant de débloquer le cycle physiologique de la vigne.



En septembre :

- nouvel épisode cévenol le 12 septembre, mais très localisé, encore sur le Lodévois (plus de 250 mm), et en débordant sur Faugères-Bédarieux (entre 50 et 100 mm). Très variable ailleurs mais pas de gros cumul, autour de 30 mm (quelques exceptions : 70 mm à Saint-Christol et Valflaunès).

- dans le Vaucluse, les pluies orageuses de la 2^{ème} semaine de septembre ont davantage touché le sud de la région (83 mm à Châteauneuf du Pape, 43 mm à Carpentras, 35 mm à Avignon).

- installation d'une période sèche, ventée et chaude (après-midi à 25°C) entre le 18 et le 27/09.

Déroulement de la vendange

Sur les secteurs précoces (Montpelliérain, zone littorale est, Camargue/Costières de Nîmes) : les 2 vagues de pluies en août ont fragilisé les états sanitaires et limité la montée des degrés, surtout sur les cépages précoces (en rouge, syrahs et merlots notamment) ; à relier également sur syrahs et viogniers à des charges élevées, et des blocages de maturité suite à l'été très chaud. Le travail en amont à la vigne pour améliorer l'exposition des raisins a été fondamental.

Sur les secteurs moyennement tardifs : une bonne partie de la récolte a été faite avant l'épisode annoncé du 12/09 (notamment pourtour Montpellier / Pic Saint Loup), avec des maturités moyennes également, sur syrah toujours. Dans le Vaucluse, la seconde vague orageuse du mois de septembre a accéléré les vendanges sur les secteurs précoces (Châteauneuf-du-Pape notamment), en particulier de la syrah.

Sur les secteurs tardifs, et sur les cépages tardifs des 1^{ers} secteurs : très belles maturités atteintes, assez élevées même avec des effets de concentration parfois (cf. temps ensoleillé et venté), belles concentrations sur la fin du millésime à Saint-Chinian, Minervois et Faugères. Sur les secteurs tardifs vauclusiens, les précipitations moins abondantes ont permis l'aboutissement des maturations des grenaches et des mourvèdres, sans compromettre la qualité des syrahs.

On retrouve cette tendance dans les Corbières, avec des carignans moins productifs cette année mais ayant atteint de très belles maturités ; idem pour les grenaches, les syrahs restant comme ailleurs en retrait.

Point à noter : la vendange a été très resserrée sur le mois de septembre dans l'ensemble: les secteurs précoces ont vendangé assez vite durant la 1^{ère} quinzaine, entre les épisodes orageux. On note d'ailleurs dans le Vaucluse des maturités très abouties et soudaines sur les blancs, y compris les cépages tardifs (un mois d'avance sur le cépage clairette par rapport à 2014 notamment !) ; puis les secteurs tardifs ont vu leur maturité arriver très vite avec l'installation du vent du nord.

A la fin septembre, il restait peu de raisins « dehors ». Cela a eu des incidences sur les opérations de vinification. Il était important de trouver des solutions (cuverie, contrôle des températures pour accueillir les pics de vendange), avec des incidences certaines dans beaucoup de caves.



Profil des vins

Les premières estimations de récolte indiquent une hausse de volume de 7 % environ en Languedoc-Roussillon, (autour de 13,6 millions) surtout sur les zones IGP (cf. très faible production des chardonnays et merlots en 2014), la hausse concernant surtout l'Aude et l'Hérault. À l'inverse, côté Vaucluse, ces premières estimations indiquent une baisse de production par rapport à 2014 d'environ 8 % sur la partie sud-est (source Agreste), principalement liée à l'impact du black rot. Elle reste néanmoins supérieure à la moyenne quinquennale (+6%) ; à noter toutefois la faible récolte en 2013.

Sur les profils des vins, on peut retenir quelques tendances :

- acidités plutôt en baisse cette année sur les trois couleurs, suite aux chaleurs marquées lors de la maturation en juillet et début août. En Languedoc, le phénomène est plus marqué sur les cépages blancs précoces. Mais les profils aromatiques sur blancs et rosés restent frais, avec de bonnes typicités sur chardonnays et sauvignons. Sur les AOC, les grenaches blancs sont très aromatiques, les viogniers et roussannes sont moins opulents cette année. Dans le Vaucluse, cette baisse est particulièrement significative sur les rouges produits dans les zones fraîches, habituellement caractérisés par des acidités marquées.
- degrés alcooliques et richesse tannique modérés sur les syrahs du « Grand Montpellier » et du sud du Gard, et au contraire particulièrement hauts sur l'ensemble des cépages du Vaucluse et des Côtes du Rhône (viognier, roussanne, grenache N, syrah notamment).
- profils aromatiques très thiolés des grenaches blancs, vermentino et rosés, surtout vers l'Est.
- merlots dans la moyenne, plus riches côté Ouest.
- très belles réussites sur les cépages plus régionaux : les cinsaults en rouge et rosé (moins de volume qu'en 2014 mais belles maturités), ainsi que les carignans, souvent superbes dans les zones AOC.
- grenaches également plutôt sur des profils riches et mûrs (nettement moins productifs qu'en 2014). C'est particulièrement vrai en Vallée du Rhône.
- belle réussite des cépages tardifs, mourvèdres en AOC (à condition d'avoir maîtrisé la charge) de façon générale, et cabernets en IGP (avec rendements souvent modérés) côté Languedoc, et des marseilans et caladocs côté Vaucluse.



En résumé, un millésime de bon viticulteur (il fallait conserver des vignes équilibrées, ventilées pour garder des raisins sains jusqu'à la cueillette, tardive si possible pour chaque cépage).

Mais aussi un millésime de bon vigneron, apte à accélérer dans certaines circonstances, à retarder la vendange dans d'autres, avec une cave offrant des capacités d'accueil importantes.



DOSAGE DES PROTÉINES : C'EST LIMPIDE !

Adeline BAUVARD & Damien LACOSTE

La présence de protéines instables peut entraîner l'apparition d'un trouble à la chaleur sur les vins blancs et rosés : c'est la casse protéique. Afin d'évaluer le degré d'instabilité protéique, différents tests existent. Ils sont liés aux réactions des protéines dans des conditions spécifiques. Le laboratoire CEnoconseil réalisait jusqu'en juillet 2015 trois tests différents :

1 – **test à la chaleur** : 10mL de vin filtré sont placés au bain-marie à 80°C pendant 30 min

2 – **test tanin + chaleur** : 10mL de vin filtré, additionné d'une solution de tanins œnologiques sont placés au bain-marie à 80°C pendant 30min

3 – **bentotest** : 10mL de vin filtré additionné d'eau oxygéné et de bentotest (acide phosphomolybdique)

Pour chaque test, un code entre 0 et 3 est attribué selon l'appréciation visuelle (0 = pas de trouble, 3= floculation). La stabilité protéique vous était donc donnée par un code à 3 chiffres.



Nous avons décidé d'arrêter le 3^{ème} test (le bentotest) car il engendre régulièrement des réactions positives en laboratoire sans qu'il y ait des risques réels sur les vins.

Ce test « sévère » pouvait donc inciter à utiliser des doses de bentonite élevées sans que les résultats de ce test ne s'améliorent après traitement. C'est souvent le cas des vins blancs boisés par exemple.

Depuis Juillet 2015, le code donné pour la stabilité protéique est donc de 2 chiffres, le premier correspondant au test à la chaleur, le second au test tanin/chaleur.



Une variante du test à la chaleur est la mesure de la turbidité avant et après le chauffage. La variation entre les valeurs (ou Δ) permet d'évaluer la stabilité protéique. Vous pouvez rencontrer ces résultats chez Dioenos Rhône notamment.

Le tableau ci-dessous vous propose une clé de lecture de ces différents tests :

Code Œnoconseil	Δ turbidité	Degré d'instabilité protéique
00	< 2	Vin stable
01	$2 < \Delta < 5$	Faible instabilité
02 à 12	$5 < \Delta < 20$	Instabilité importante
13 à 33	$\Delta > 20$	Très forte instabilité

Les doses de bentonite préconisées par vos œnologues sont en lien avec le niveau d'instabilité mais également avec la clarification obtenue sur les essais de collage montés au laboratoire, ainsi que leur dégustation.

A noter par ailleurs que toutes les bentonites sur le marché n'ont pas la même efficacité déprotéinisante. Les marques de bentonite qui vous sont proposées ont préalablement été testées au laboratoire.

PRÉPARATION DES ÉCHANTILLONS

Henri VERNANT

En cette période de concours et autres salons ou pour répondre aux demandes de certains marchés, notre service de préparation d'échantillons vous permet de fournir des vins parfaitement filtrés, stabilisés et embouteillés. Nous respectons vos impératifs, y compris pour l'étiquetage et le capsulage.



Depuis cette année, nous nous sommes équipés d'un outil de filtration sur plaque (\varnothing 220 et 60 mm, seuil de rétention de 5 à 0,65 μ m), issu de l'industrie pharmaceutique et adapté spécifiquement à nos besoins. Le conditionnement est rendu possible dès 1 bouteille (mais quantité minimum à filtrer de 3 litres).

La présentation finale reste conforme à vos exigences (choix de la bouteille, sertissage des capsules, étiquettes) et les expéditions sont possibles par transporteur directement à votre destinataire.



La proximité immédiate du laboratoire permet la vérification analytique à toutes les étapes de la préparation, notamment des ajustements de SO_2 et CO_2 et les réajustements éventuels. Les opérations d'acidification, désacidification, édulcoration, boisage, de stabilisation à la gomme arabique et/ou à l'acide métatartrique sont possibles, et à préciser sur le bon de demande de préparation d'échantillon.



DU SARMENT À LA BOUTEILLE

Gwenaël THOMAS

Vous le savez maintenant bien !, notre investissement important depuis 2011 dans l'outil de l'analyse pétiolaire avec la SRDV a contribué à développer fortement notre expertise en nutrition de la vigne et à améliorer notre perception de ses (des)équilibres, en lien avec vos objectifs œnologiques. Et nous avons reçu un écho très favorable de nombreux vignobles en Languedoc, Vallée du Rhône, Bordelais, Champagne, Alsace,... Nous sommes fiers de compter quelques grands crus parmi nos clients réguliers...

Depuis cette année, nous complétons notre offre avec des analyses de sarments en cours d'hiver. Ces analyses permettent de préciser les capacités de mise en réserve des vignes et d'affiner les prévisions de développement végétatif pour le printemps suivant.

Nous avons pour cela une idée précise des éléments nutritionnels pour lesquels la vigne possède un très fort effet mémoire d'un millésime à l'autre (comme pour le potassium ou le calcium), alors que cet effet mémoire reste très faible pour d'autres (l'azote, notamment).



L'analyse de sarment est un outil performant pour affiner l'expertise de votre vignoble. Notre équipe reste à votre disposition pour en parler plus en détail, définir un plan d'analyses, discuter

des contraintes et des résultats obtenus, prévoir un plan de fumure cohérent, différencié selon vos îlots, vos terroirs, vos objectifs quantitatifs et qualitatifs. La réflexion est large, stimulante et toujours productive !

SRDV
société
de recherche
et de développement
viticole

Contacts SRDV :

Stéphanie PRABONNAUD
Tél. : 06 17 70 44 51
œmail : s.prabonnaud@oenconseil.fr

www.srdv.fr

Gwenaël THOMAS
Tél. : 06 09 08 56 03
œmail : gwenael.thomas@oenconseil.fr

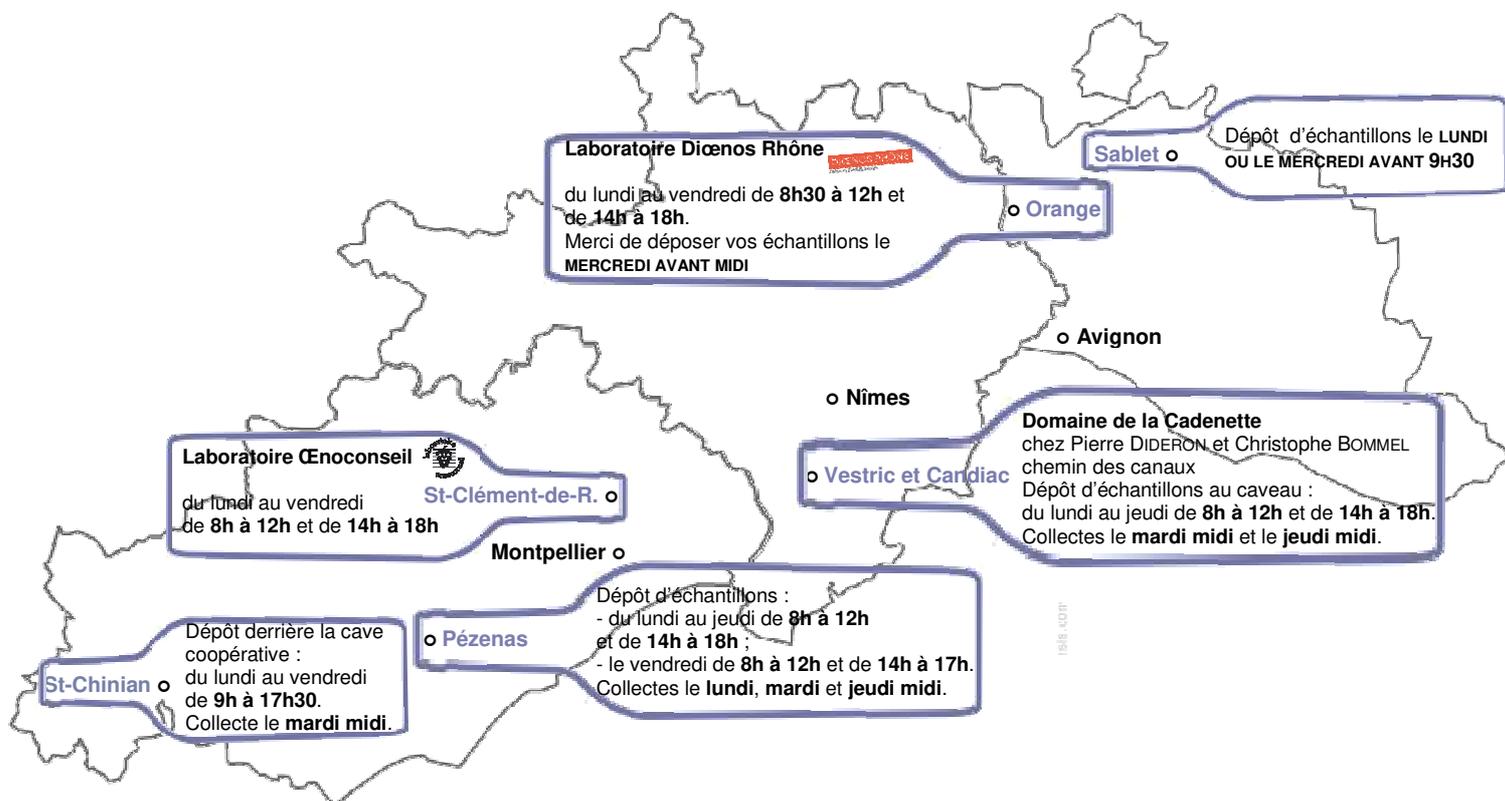


INFO LABO

Nous sommes heureux de vous annoncer que le laboratoire Cœnoconseil a passé avec succès le dernier audit d'accréditation COFRAC. Cela doit vous rassurer dans la rigueur mise en œuvre afin de garantir la fiabilité des analyses que nous vous fournissons.



HORAIRES DE NOS LOCAUX



LES LABORATOIRES CœNOCONSEIL ET DIœNOS RHÔNE SERONT FERMÉS DU JEUDI 24 DÉCEMBRE 2015 À 12H AU LUNDI 4 JANVIER 2016 À 8H.

LES COLLECTES DES ANNEXES DE LA SEMAINE 52 AURONT LIEU :

	LUNDI 21/12	MARDI 22/12	MERCREDI 23/12
PÉZENAS	à midi	à midi	à midi
VESTRIC ET CANDIAC		à midi	à midi
SAINT-CHINIAN	à midi		
DIœNOS ORANGE		à midi	

