



Un peu de Nato littérature...



« *Le XXIème siècle sera religieux ou ne sera pas.* » Cette phrase controversée d'André MALRAUX (qui n'a pas écrit exactement ça) raisonne douloureusement en cet été 2016.

Je ne me hasarderai pas à commenter une actualité d'une violence affolante. Je peux en revanche décliner ce que l'on appelait autrefois une profession de foi, celle d'un consultant en œnologie ayant pris de l'âge.

1) Notre site internet (en cours de refonte) intègre la phrase de Jules Guyot « *le grand art de faire le bon vin est d'une simplicité primitive.* »

2) Ce principe est vertueux. On fait du bon vin en respectant des règles élémentaires à la vigne et en cave.

3) L'exemple du renouveau du Languedoc démontre aussi que la vertu des vigneronniers améliore la qualité de leurs vins. Et, mécaniquement, les résultats économiques suivent.

4) Notre rôle de conseil revient donc à rappeler ces principes. Nous nous y employons tout au long de l'année.

5) Nous essayons pour cela de rester réactifs, compétents et rigoureux dans nos activités d'analyses œnologiques et de conseil (agronomique, œnologique, réglementaire ou QSE).

6) A titre personnel, je tente de maintenir dans notre jeune équipe l'esprit de nos débuts, un *je ne sais quoi* de décalé et de créatif.

7) Notre responsabilité commune de vigneronniers et de consultants est bien d'apporter un peu de plaisir ou d'émotion aux consommateurs finaux.

8) Sans cela, nos démarches respectives n'auraient pas beaucoup de sens

Cette quête de sens va donc démarrer à nouveau avec cette campagne de vendanges.

Je nous souhaite de travailler vertueusement pour préparer le plaisir de tous ceux qui boiront vos vins bientôt.

« *Bonum vinum lætificat cor hominis* » (le bon vin réjouit le cœur de l'homme)

On en aura bien besoin par les temps qui courent.

2016, un millésime à méditer (et à mériter ?)

Stéphanie PRABONNAUD

En relisant le point pré-vendanges de l'Echo D'oco du mois d'août 2015, on est frappé par les similitudes des profils à cette même époque ; on parlait alors de début de stress hydrique sur jeunes vignes ou zones très sèches, de vagues de chaleur sur le mois de juillet, d'orages ponctuellement bienfaiteurs depuis la fin du mois de juin. La suite avait montré un profil bien différent, les forts cumuls de pluies de la fin de l'été ayant précipité la vendange et dégradé états sanitaires et maturités parfois.

Rien n'est joué donc, mais on est entré depuis le milieu de l'été dans une phase nette d'arrêt de croissance, d'avancée ralentie des stades. L'une des grandes différences par rapport à 2015 est le retard de stade phénologique, d'environ 5 à 10 jours par rapport à 2015. Ce décalage, après un débourrement précoce, est visible depuis la floraison ; il est principalement dû aux températures fraîches du printemps.

L'autre point qui diffère de 2015 est l'aspect hydrique : la recharge automnale et hivernale des sols a été très mauvaise. Le cumul de pluie sur cette période varie par rapport à la moyenne de -50 % (sur l'ouest du Languedoc, Biterrois notamment) à -10 % pour la zone nord-montpellieraine. Sur zone gardoise et rhodanienne, on garde les mêmes déficits de réserves de début de printemps.

Les cumuls de pluies importants des mois de mai et juin (de 80 à 300 mm selon les secteurs) ont permis d'accompagner la pousse et d'assurer un certain « rattrapage » des végétations, mais sans jamais vraiment revenir à un équilibre satisfaisant. Notre réseau

de parcelles de référence au sein de la SRDV montre ainsi une très mauvaise assimilation minérale sur tous les éléments depuis le stade boutons floraux séparés.

Elle a pu sur les cépages les plus sensibles (grenaches, merlots ; mais vu aussi sur carignans) entraîner une coulure plus ou moins marquée.

Ce contexte climatique particulier (des pluies tardives et abondantes en pleine végétation) aura accentué ensuite la pression sanitaire : mildiou tout d'abord (à un niveau rare de pression pour la région), black rot toujours en embuscade (mais les traitements semblent avoir été plus préventifs cette année), oïdium très virulent sur la fin du cycle. Et vers de grappes à surveiller, on les sait toujours plus dommageables lors des millésimes tardifs.

La vigilance est de mise quelques semaines encore, d'autant plus que le caractère tardif de la récolte se confirme chaque jour...



De l'allègement des métaux lourds...

Henri VERNANT

Depuis juillet 2015 le règlement européen (606/2009 et 436/2009) a autorisé une nouvelle pratique œnologique la réduction des concentrations de métaux excessives par l'ajout de copolymères polyvinylimidazole – polyvinylpyrrolidone (PVI - PVP) dans les moûts et dans les vins. Ce copolymère possède la propriété de chélater (fixer) un cation métallique sans phénomène de relargage.

En effet il est admis que de fortes concentrations en fer et en cuivre dans les vins peuvent provoquer respectivement des casses ferriques oxydasiques (tous types de vins) et cuivreuses réductrices (sur vins blancs et rosés) pouvant entraîner un trouble visuel important.

La réglementation OIV limite par ailleurs la teneur en cuivre des vins à 1mg/l en raison de sa toxicité et une teneur en fer inférieure à 10mg/l est fortement recommandée.

Jusqu'à aujourd'hui l'élimination des métaux dans le vin a toujours été un procédé lourd avec notamment le traitement au ferrocyanure de potassium sous la supervision d'un œnologue.

Oenofrance propose aujourd'hui ce copolymère (PVI-PVP) sous le nom de Diwine 2+/3+.

Les essais réalisés sur le terrain se révèlent être encourageants. L'utilisation de ce produit ne doit se faire qu'après des essais en laboratoire pour affiner la dose d'emploi et l'efficacité du traitement selon la matrice vin. Votre œnologue reste pour cela à votre disposition.

Une seconde formulation : Diwine SR a été élaboré autour de ce même copolymère. Son action vise entre autres à éliminer les polyphénols responsables du rosissement oxydatif (pinking) des vins blancs. Des premiers essais au laboratoire se sont montrés concluants. Nous allons pouvoir tester ce produit en conditions réelles sur moûts pendant les vendanges.



L'équipe s'étoffe

Gwenaël THOMAS

Comme chaque année pour les vendanges, l'équipe est renforcée. Pour l'équipe de conseil œnologique, nous rejoignent Marguerite VASSEUR (déjà présente dans l'équipe pour les vendanges 2015) et Marie-Emmanuelle SANCHEZ.

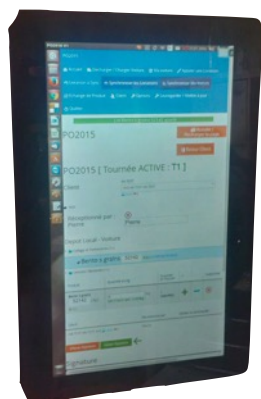
L'équipe du laboratoire s'étoffe elle aussi pour assurer au mieux le traitement des échantillons avec l'arrivée de Maria BILAVARN et d'Annelise TEISSIER.



Marguerite VASSEUR

La sélection 2016 des produits œnologiques

Sébastien PARDAILLÉ



Vous connaissez les principes de notre sélection de produits œnologiques.

- c'est un service facultatif,
- il est réactif (chacun de nos œnologues vient jusqu'à vous avec les produits appropriés).
- dans le maquis inextricable de la pharmacopée œnologique, il apporte des repères adaptés à vos besoins spécifiques.
- il est la résultante des expériences de chacun des œnologues conseil dans chacune des caves dont il a la responsabilité technique.
- il nous aide à positionner le curseur de vos choix entre maîtrise technique, interventionnisme raisonné (et raisonnable) et valorisation économique des choix réalisés
- il est basé sur la confiance que vous nous accordez depuis le début de notre collaboration.

NB: Le traitement informatique (tablette) instauré l'an dernier a été revu, amplifié et amélioré. Vous serez agréablement surpris.

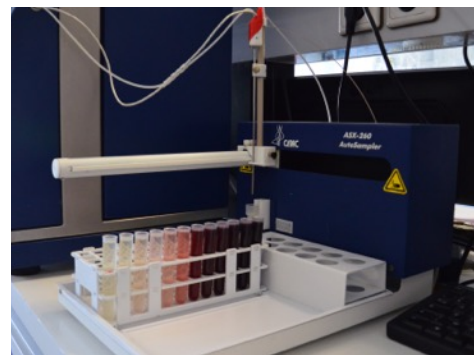
Notre programme régulier d'investissement technique avait porté en 2015 sur un analyseur séquentiel de dernière génération. Nous sommes passés de 600 tests/heure à 1600.

En 2016, nous remplaçons notre vieil IRTF (20 ans déjà !) par un Wine Scan Auto avec module colorimétrique.

Nous nous équipons d'une centrifugeuse réfrigérée pour le traitement des moûts. Cela améliore notre fiabilité analytique en cours de vinification.

La mise en place de tournées surnuméraires permettra un rapatriement plus précoce des tournées éloignées.

Ces investissements complètent notre souci d'un service toujours plus professionnel illustré par des flacons personnalisés, la dynamisation des annexes, la montée en puissance de notre logiciel de traitement des échantillons.



Analyses pétiolaires : études en cours sur un millésime compliqué

Gwenaël THOMAS

Depuis le printemps, Aurore JACOB a intégré notre équipe pour réaliser son stage de fin d'étude ingénieur sur des problématiques d'assimilation minérale.

Le champ de questions ouvert depuis le début de l'activité de la SRDV est très large; parmi les problématiques, on peut citer le flétrissement excessif des baies sur certains cépages, qui entraîne une perte de volume et perturbe le processus de maturation.

Le flétrissement des raisins est un phénomène naturel au stade de maturité. Cependant, il peut s'accroître chez certains cépages sensibles comme l'Alicante Bouchet, et la sévérité du phénomène reste difficile à prédire pour les conseillers, puisque les facteurs, ou la combinaison de facteurs responsables sont à ce jour inexpliqués. Sur la base du suivi de la dynamique d'assimilation minérale, l'enjeu principal est donc d'apporter des éléments d'explication quant aux causes de ce flétrissement excessif des baies, afin de l'anticiper, de prévenir les viticulteurs d'un risque potentiel, et d'intervenir au bon moment pour limiter ses effets.

Différentes mesures ont été et seront réalisées sur des parcelles ciblées (mesure du flétrissement des baies, analyses pétiolaires, mesures de potentiel hydrique,...).

Nous espérons ainsi acquérir quelques éléments de réponse dont nous vous tiendrons au courant.



Contacts SRDV :

Stéphanie PRABONNAUD
Tél : 06 17 70 44 51
email : stephanie.prabonnaud@labonatoli.fr

www.srdv.fr

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



Rappel de dernière minute !

Dans la série des Forums du Laboratoire NATOLI & associés, nous vous proposons une rencontre le mercredi 17 août 2016 à 17H30 sur le thème :

LE MARCHE DU VIN EN VRAC



- contexte actuel
- stocks et sorties
- situation des Vins de France, IGP, AOP
- cas du rosé
- évolutions possibles
- quelles orientations choisir pour les vinifications 2016

Inscriptions auprès d'Erwan GUEVEL (erwan.guevel@labonatoli.fr).

Spécial vendanges



Toutes l'équipe du laboratoire NATOLI & associés vous souhaite de bonnes et belles vendanges 2016

