



Un peu de Natoli(ttérature)...



Avec le temps...

Je vais enfoncer quelques portes ouvertes en affirmant que la notion du temps qui passe est très personnelle et subjective. Nous partageons pourtant, tous, le sentiment d'une accélération du temps, malgré une activité bâtie au rythme des saisons.

Pour vous la taille en hiver, les soins à la vigne au printemps, parfois les vendanges en été, les vinifications à l'automne.

Pour nous, année après année, cette saisonnalité a fait place à un enchaînement de rendez-vous liés au développement généralisé de la vente en bouteilles. Cela oblige les vignerons et les œnologues à la définition toujours plus précise des stratégies techniques, à des vinifications plus complexes, à la réalisation des assemblages plus précoces, à des mises au propre urgentes, à des conditionnements en décembre voire novembre, à des retouches des vins au printemps.

Tout cela doit se faire toujours plus vite et de manière toujours plus approfondie. Nous l'observons en ce moment avec nos fameux rendez-vous d'assemblages. Ils démarrent dès octobre et sont, pour chacun d'eux, de plus en plus longs. Nous avons développé au Laboratoire Natoli & associés un vrai savoir-faire autour de ce rendez-vous, très rigoureux, très créatif aussi. Mais il nous est souvent difficile pour nous d'enchaîner ces séances très intenses, même si elles sont passionnantes.

J'y vois une évolution du rôle de l'œnologue conseil, toujours technique mais plus impliqué dans le fonctionnement de nos partenaires, y compris sur la réflexion commerciale et stratégique. Nous notons d'ailleurs des initiatives, dans le bordelais en particulier, d'œnologues devenant collaborateurs de plus en plus présents dans certains domaines partenaires, au delà de l'accompagnement purement technique.

C'est un chantier sur lequel il nous faudra avancer en 2017. Après tout, nous fêterons les 25 ans du laboratoire. Cela justifie que nous souhaitons ancrer encore un peu plus notre entreprise dans son paysage, à savoir : VOUS !

N'hésitez pas à alimenter notre réflexion sur ce point !

Bilan du millésime 2016

Stéphanie PRABONNAUD - Gwenaël THOMAS

Comme souvent en région méditerranéenne, le millésime s'est joué dans les dernières semaines précédant la vendange.

Une année de contrastes à la vigne...



- La fin d'année 2015 avait été marquée par une sécheresse automnale, que n'avaient pas compensée les pluies de printemps (même si elles ont été utiles, évidemment). Le printemps frais ensuite a entraîné sur tout le cycle un retard physiologique, ponctué de difficultés d'assimilations minérales.
- À la mi-juillet, on annonçait donc une récolte tardive (d'au moins 10-15 jours), et des volumes en légère baisse (-1 % d'après les données Agreste). Au final, la vendange démarre une petite semaine plus tard (en moyenne) qu'en 2015, et la baisse sur le Languedoc est annoncée à -10 % selon les dernières estimations... (12,3 MhL).
- Les fortes températures relevées à partir du 22 août ont donc complètement bouleversé les prévisions : la chaleur s'est installée durablement, elle n'a cessé qu'aux orages de la mi-septembre, avec un nombre record de jours où les températures ont dépassé les 35 °C. Les pluies ont été localement très fortes dans l'Hérault (plus de 200 mm sur les secteurs Aniane –

Vallée de la Buège), plus modérées ailleurs, et finalement avec peu de conséquences, car une bonne partie de la récolte était déjà en cave.

- La météo s'est mise au beau ensuite, jusqu'à l'épisode cévenol des 13 et 14 octobre : un vrai été indien pour terminer la vendange...
- Les conditions climatiques de sécheresse de cette fin d'été se sont fait ressentir dès la mi-août, avec des situations de ralentissement physiologique, même si par ailleurs, à cette période, nous avons bénéficié d'écarts très favorables de température entre la nuit et le jour. Et ce faisant, les raisins se sont concentrés, avec de très rapides progressions des titres alcoométriques volumiques potentiels. Parfois de plus de 2%vol. potentiels en une semaine. Ces phénomènes de concentration ont surtout concerné les zones littorales (des Costières de Nîmes au Montpelliérains, puis suivant l'axe Sète – Pézenas – Béziers – Narbonne). Sur ces secteurs il a fallu être réactif : si les vendanges ont souvent commencé une semaine plus tard qu'en 2015 il a fallu ensuite enchaîner très vite les jours de récolte.

- Géographiquement, les zones les plus épargnées par ces effets de concentration sont les coteaux, l'arrière-pays, et les zones d'altitude (les secteurs plus tardifs, tout simplement). Les vignes y ont mieux supporté la sécheresse et la chaleur. La baisse de récolte y est également moins prononcée (les volumes sont stables même, dans de rares situations).



- Sur l'est Languedoc (nord du Gard) et la Vallée du Rhône, la situation est un peu plus tempérée : ces régions ont bénéficié de quelques précipitations en juillet, ce qui aura limité les situations de stress hydrique et permis de maintenir les rendements. Les phénomènes de concentration ont été également moins marqués dans ces secteurs tardifs. Sur la région PACA, les volumes devraient ainsi se maintenir cette année, avec même localement quelques hausses.

...pour une vendange riche et qualitative, sur tout le bassin de production.

- Sur les blancs, l'atout récurrent est leur éclat aromatique. On peut parler d'un millésime plutôt « technique », il a fallu à la fois être réactif sur les dates de récolte pour limiter les effets de concentration, et travailler les jus pour éviter les excès de matière.
- La « typologie » des raisins se prêtait peu à la vinification en rosé cette année (peu de rendement en jus, couleurs prononcées). Mais comme sur les blancs, on y retrouve finalement de beaux éclats aromatiques, avec pour certains grenaches en Vallée du Rhône des registres thiolés élégants.
- La fin d'été et les observations au vignoble laissent présager une maturation difficile des tanins, en parallèle avec des sucres qui eux ont concentré sans problème cette année. Au final, les degrés alcooliques sont effectivement élevés (à tempérer toujours sur les secteurs tardifs), mais avec des tanins étonnamment fondus, malgré des Indices de Folin qui dépassent régulièrement les 60-70. Et les vins sont tout en fruit également.

Le travail du marc, tout un art !

Adeline BAUVARD - Sydney GRIBOVAL

Le millésime 2016 a été marqué par une vendange à degrés alcooliques potentiels importants et par un phénomène parfois important de flétrissement des baies dont il a pu être difficile d'extraire les sucres. Il nous a donc semblé utile de revenir à quelques fondamentaux de l'œnologie.

La couleur et les tanins étaient en 2016 facilement extractibles. L'une des difficultés techniques de ce millésime a justement été le dosage du travail des marcs : extraire sans excès couleur et tanins, tout en assurant le relargage du maximum de sucres.

Le foulage de la vendange à l'encuvage est la première étape pouvant faciliter l'extraction, notamment en cas de baies flétries.

Le travail du marc permet ensuite d'extraire des composés contenus dans la pulpe, la peau et les pépins du raisin. On va pouvoir ainsi, en jugeant l'intensité du travail, extraire plus ou moins couleur et structure mais aussi libérer des sucres. Ce travail consiste par diverses techniques à :

- favoriser la mise en contact entre la phase liquide et la phase solide
- humidifier le chapeau de marc pour éviter que celui-ci soit à l'air et limiter les déviations bactériennes.
- permettre d'apporter de l'oxygène et de l'homogénéiser.

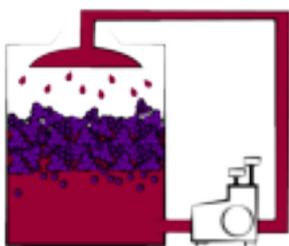


Schéma d'un remontage

On peut citer 2 grands facteurs d'extraction :

- l'alcool : plus la fermentation est avancée, plus la quantité d'alcool est élevée. Cet alcool augmente la capacité d'extraction du moût (rôle de solvant). Le travail du marc est donc à ajuster selon l'évolution de la fermentation, avec un travail plus intensif en début et milieu de fermentation et un travail plus doux sur la fin.
- la température du moût est aussi un facteur favorisant l'extraction. Le programme de travail du marc s'accompagne donc d'un profil thermique associé (pré-macération à froid ou à chaud, macération finale à chaud, etc..).

Plus le marc sera de qualité et vendangé à maturité, plus l'extraction sera qualitative.

Il existe trois grands types de travail : le remontage, le délestage et le pigeage. Chaque technique peut être réalisée plus ou moins intensément avec une gestion des températures selon l'extraction recherchée. Ces techniques ne sont pas exclusives l'une de l'autre et, au contraire, peuvent être complémentaires selon les objectifs. C'est par des dégustations continues qu'est suivie l'évolution de l'extraction de chaque marc.

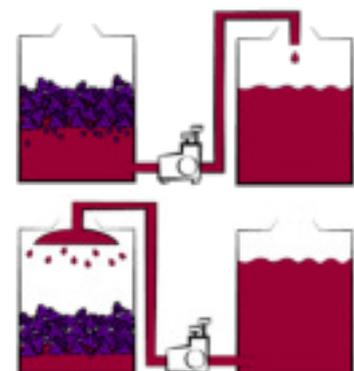


Schéma d'un délestage

	Remontage	Délestage	Pigeage
Définition	Arrosage du chapeau de marc uniformément en pompant du moût depuis le bas de la cuve. Possibilité d'aération en écoulant dans un bac.	Soutirage complet du moût afin d'assécher le chapeau de marc, puis renvoi du moût dans la cuve initiale en déstructurant le chapeau de marc.	Enfoncement du chapeau de marc dans le moût. Il peut être manuel ou assisté par un pigeur mécanique ou pigeur turbine.
Points positifs 	<ul style="list-style-type: none"> Remise en suspension des levures Homogénéisation de la cuve Possibilité d'oxygéner ou non le moût 	<ul style="list-style-type: none"> Aide à la formation du chapeau de marc Fort moyen d'extraction Action mécanique de tassement sur le chapeau de marc qui va libérer du jus riche en sucres et polyphénols Oxygénation du jus le plus concentré en polyphénols (partie sous le chapeau) Remise en suspension des levures 	<ul style="list-style-type: none"> Désintégration +/- complète du chapeau de marc Augmente l'extraction Action mécanique sur le marc Simplicité de mise en œuvre Entretien de la condition physique du vigneron...
Points négatifs 	<ul style="list-style-type: none"> N'affecte pas l'intégralité des tissus des marcs Besoin d'être bien réalisé pour ne pas créer de lessivage hétérogène des marcs 	<ul style="list-style-type: none"> Chronophage Nécessité d'avoir de la cuverie disponible Risque de surextraction si réalisé au mauvais moment (à positionner plutôt en début de FA) Résultat variable selon cépage 	<ul style="list-style-type: none"> Pas d'homogénéisation du moût Pas d'apport d'oxygène Dépendant de la qualité du marc

Il s'est développé de nombreux matériels pour faciliter ce travail du marc avec des investissements variables. On retrouve ainsi des cuves « spéciales » : cuve avec pompe, cuve avec pompe immergée, cuve à délestage, cuve rotative, cuve à pigeage automatique, cuve à infusion. Il existe aussi du matériel annexe comme les turbopigeurs.

Le pilotage doit se faire avec finesse en prenant en compte le cépage, l'état de la vendange et les leviers d'action (durée de macération, température), et être ajusté tout au long de la vinification grâce à la dégustation.

Tout reste une question de dosage et de doigté.

Analyses de sarments : un nouvel outil désormais accessible

Nous vous avons parlé en fin d'année dernière de la mise en place des analyses de sarments au sein de la SRDV. Ce service est désormais pleinement fonctionnel.

Le prélèvement peut se faire dès la chute des feuilles, sur vigne non taillée bien sûr (et non pré-taillée !) ; elle porte, comme pour les pétioles, sur le dosage des principaux éléments minéraux (N, P, K, Mg, Ca, Fe, Mn, B, Zn), mais également sur la mesure des sucres solubles et de l'amidon. C'est donc un panorama complet de la mise en réserve de la vigne.



En effet, au débourrement et jusqu'à la pré-floraison, la vigne mobilise ses réserves glucidiques pour mettre en place l'appareil végétatif (feuilles et rameaux), préparer la floraison (différentiation des grappes), mais également initier les bourgeons de l'année n+1. Elle passe ensuite en mode « autotrophe », la photosynthèse lui permet de prendre le relai en synthétisant les glucides dans ses organes végétatifs (saccharose alors transporté dans le phloème (« sève élaborée »)).

Les réserves azotées sont également mobilisées en début de cycle : plus de la moitié des réserves sont utilisées dans les 3 semaines qui suivent le débourrement. A l'approche de la floraison, c'est l'absorption racinaire qui prendra le relai.

Ces 2 exemples illustrent bien l'importance de la mise en réserve hivernale.

L'analyse de sarments donne donc de nouveaux éléments de pilotage des premiers stades de la vigne, en permettant de :

- réaliser un bilan nutritionnel de la campagne écoulée et mesurer la qualité des réserves,
- anticiper les besoins des premiers stades du cycle végétatif,
- piloter les apports hivernaux au sol ou les futurs apports foliaires précoces,
- réaliser un bilan nutritionnel de la campagne écoulée.

C'est enfin, en relai ou en complément des analyses de pétioles, de moûts, des vins, et des observations bien sûr du végétal, une donnée supplémentaire pour comprendre le fonctionnement du vignoble, parfois malmené par la météo extrême de nos régions...

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

SRDV
société
de recherche
et de développement
viticole

Vous connaissez notre attachement à la politique qualité de notre laboratoire (accréditation COFRAC ISO 17025) et plus largement aux systèmes de certification de notre filière.

Régulièrement, nous vous informons de l'évolution des exigences analytiques des réglementations et des cahiers des charges concernés par vos vins.

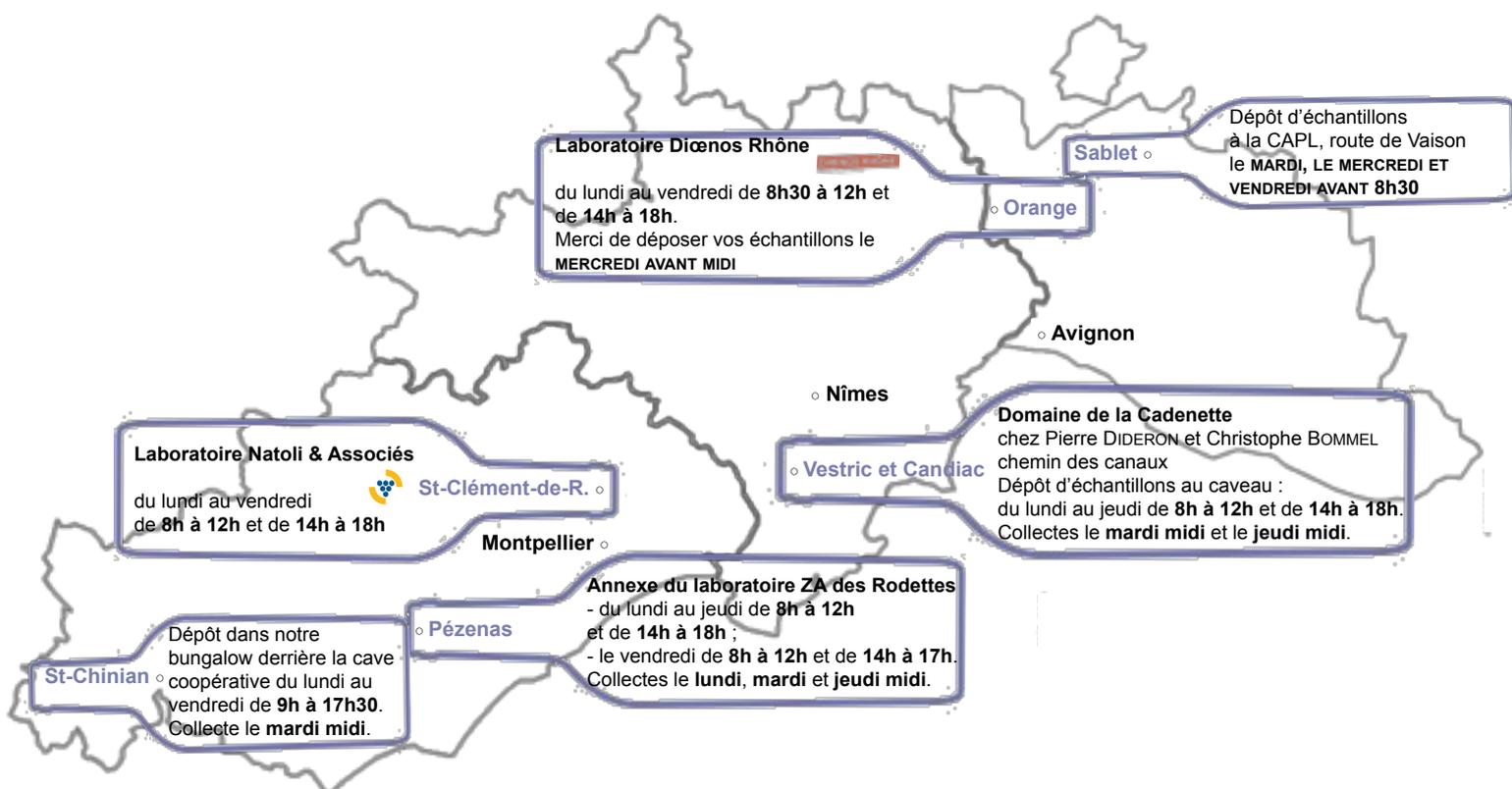
Aujourd'hui, la Fédération Française des Laboratoires Œnologiques Indépendants, la FFLOI, à laquelle nous adhérons, a élaboré au niveau national **une charte des bonnes pratiques pour la garantie analytique des moûts, des vins et des spiritueux**. Ce vrai document

de travail rappelle les différents règlements autour desquels s'articulent le système de certification des vins.

Il promeut l'analyse certifiante et la déclaration de conformité des vins, réalisés et délivrés par les laboratoires accrédités COFRAC (ISO 17025) pour le contrôle officiel en France. Enfin, il précise les conditions et les restrictions du certificat de pureté édité par le laboratoire.

Nous souhaitons relayer auprès de notre clientèle ce travail de fond. C'est pourquoi vous trouverez cette charte sur ce lien : <http://labonatoli.fr/share/Chartedesbonnespratiques.pdf>

Horaires de nos locaux



Le Laboratoire Natoli et Diœnos fermeront du vendredi 23 décembre à 12h00 au lundi 2 janvier à 8h00.

L'annexe de Pézenas sera ouverte le lundi 19, mardi 20 et jeudi 22 décembre de 8h00 à 12h00.

Toute l'équipe du laboratoire NATOLI & associés vous souhaite de bonnes fêtes de fin d'année

