

En un quart de siècle, le laboratoire-conseil fondé par Jean Natoli, installé dans l'Hérault, s'est développé en France et à l'étranger. Avec l'évolution des contraintes climatiques notamment, le laboratoire a dû s'adapter à la demande des acteurs de la profession en offrant des prestations nouvelles. Entre deux réunions d'assemblage, Jean Natoli et Sébastien Pardaillé, œnologue de son équipe, ont répondu à nos questions.

LABORATOIRE NATOLI & ASSOCIÉS

« La “naturalité” et le changement climatique sont nos défis actuels »

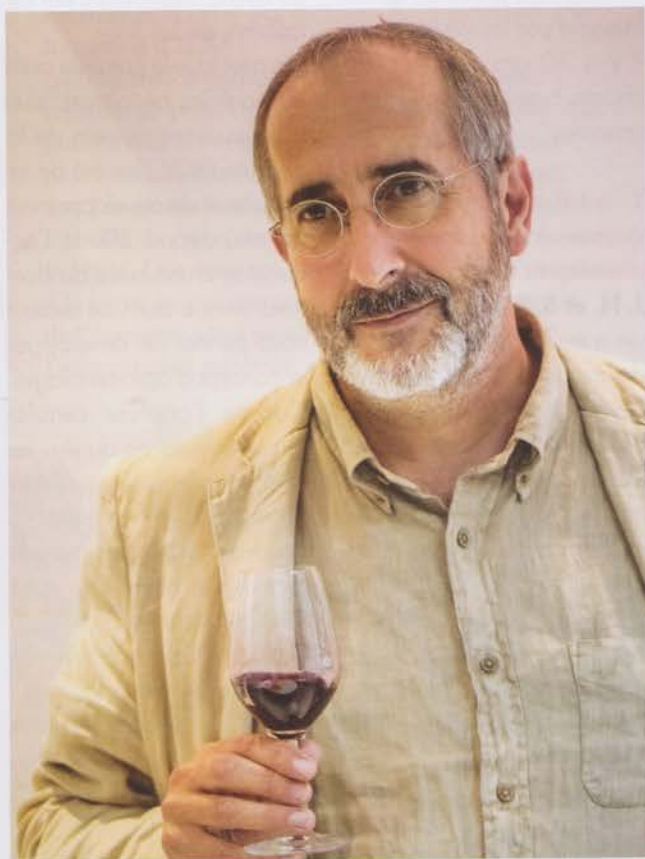
Les activités du laboratoire Natoli & Associés se sont beaucoup diversifiées en 25 ans d'existence. Pouvez-vous les détailler ?

Jean Natoli et Sébastien Pardaillé : Nous avons un slogan : « Vous aider à faire du bon vin... », qui résume bien notre volonté. Nos activités sont effectivement variées : conseils œnologiques et agronomiques, analyses, contrôle en management de la qualité, y compris pour la grande distribution, audits de propriétés, etc. En fait, lorsque des demandes se font récurrentes dans un domaine, nous

mettons en place une réponse appropriée. Mais nous restons au final très généralistes.


Quels sont les grands thèmes qui occupent votre équipe aujourd'hui ?

J. N. et S. P. : Il y en a trois. Le premier a trait à la « naturalité » des vins, que nous voulons préserver et défendre. Ce qui rejoint notre slogan... Le second, en partie lié au premier, concerne la maîtrise technique fine. Par exemple, il apparaît souvent de nouveaux intrants qu'il serait tentant de préconiser et dont les fabricants nous vantent les mérites. Nous vou-




Jean Natoli a fondé le laboratoire Natoli et Associés il y a 25 ans dans l'Hérault. Récemment, avec les laboratoires Dubernet, a été créé le Laboratoire Dicoenos Rhône.

VITIFORCE




RÉGULEZ LE CLIMAT DANS VOS VIGNES.



Arysta
LifeScience

Vitiforce est une offre complète de Physio Activateurs pour réduire la sensibilité de la vigne aux contraintes du climat et adaptable aux besoins de chaque parcelle pour mieux atteindre, chaque année, vos objectifs de qualité et de volume de vendange :

- **VITIFORCE Start**, pour bien préparer la floraison
- **VITIFORCE Go**, pour sécuriser la floraison
- **VITIFORCE Result**, pour amener le résultat vendange



Chaque biostimulant de l'offre Vitiforce issu de la gamme Goëmar est homologué grâce au principe actif commun : **GoActiv**.

Avant toute utilisation, assurez-vous que celle-ci est indispensable. Privilégiez chaque fois que possible les méthodes alternatives et les produits présentant le risque le plus faible pour la santé humaine et animale et pour l'environnement, conformément aux principes de la protection intégrée. Consultez <http://agriculture.gouv.fr/ecophyto>

PRODUITS POUR LES PROFESSIONNELS : UTILISEZ LES PRODUITS PHYTOPHARMACEUTIQUES AVEC PRECAUTION. AVANT TOUTE UTILISATION, LISEZ L'ÉTIQUETTE ET LES INFORMATIONS CONCERNANT LE PRODUIT.



Sébastien Pardailhé est œnologue-conseil et associé du laboratoire Natoli. L'entreprise compte aujourd'hui 28 salariés et environ 500 clients, 300 en conseils et analyses, 200 en analyses œnologiques strictes.

lons garder du recul par rapport à cela. Le troisième a trait aux perturbations climatiques actuelles, dont on ne peut pas ignorer les effets.

Pouvez-vous en dire plus sur les perturbations climatiques qui touchent le Languedoc et la vallée du Rhône ?

J. N. et S. P. : La question principale est de savoir comment s'adapter dans une zone méditerranéenne marquée par un manque d'eau, sans forcément pouvoir recourir à l'irriga-

tion. Dans le concret, cela revient à se demander comment garder la fraîcheur et la bonne acidité que les consommateurs recherchent dans les vins ?

Il y a une trentaine d'années en Languedoc, les rendements étaient importants. On était obligé d'enrichir en moût concentré dans 80 % des cas. La difficulté était de faire de la qualité en réduisant ces rendements et la vigueur de la vigne. On cherchait des cépages plus qualitatifs, des porte-greffes moins vigoureux, des clones moins productifs et on faisait des vendanges en vert. Aujourd'hui, c'est un peu l'inverse. Les parcelles qui ne faisaient pas les meilleurs vins il y a 30 ans donnent des choses beaucoup plus intéressantes.

Y a-t-il d'autres conséquences à ces changements climatiques ?

J. N. et S. P. : Le marché du vin a évolué et les conditions de production ont changé. L'évolution n'est pas terminée. Il faut que les organismes qui fixent les règles de production soient conscients de ces changements, les suivent de près et gardent la capacité à faire évoluer ces règles. Je vois au moins une autre conséquence : le réchauffement a rendu la pression des maladies de la vigne moins forte.

Aller vers le bio devient plus facile. Nous ne sommes pas des prosélytes, mais plutôt des prescripteurs. Environ 35 % de nos clients sont en bio.

Quel progrès vous paraît très important en œnologie depuis 25 ans ?

J. N. et S. P. : Il concerne les analyses des vins. Elles sont devenues rapides, fiables et peu onéreuses. C'est un outil unique et exceptionnel pour prévoir, décider, corriger rapidement. Une simple valeur de CO₂, si difficile à obtenir il y a une décennie, est riche d'enseignements (oxydation en cours, développement microbien, etc.).

On peut faire le parallèle avec les analyses pétiolaires, que nous assurons au sein de la structure SRDV (Société de recherche et de développement viticole) depuis 2011. L'acquisition d'une base de données unique dans ce secteur nous permet de développer le concept d'agro-œnologie. Comme l'analyse œnologique dans la vie du vin, les analyses pétiolaires régulières pendant la saison végétative permettent, en temps réel, de réajuster si besoin les équilibres minéraux et d'anticiper ainsi les effets de certains milésimes et de certains terroirs.

Propos recueillis par Marc Brun

« Le réchauffement a rendu la pression des maladies de la vigne moins forte. Aller vers le bio devient plus facile »