

Un peu de Natoli(littérature)...

Jean NATOLI

Auto glorification et autocensure ?

Je suis devenu un acteur de la filière viti-vinicole du Languedoc en 1983.

A cette date, un seul des domaines que j'accompagnais avait un groupe de froid. Les quelques domaines qui mettaient en bouteilles ne le faisaient que sur un pourcentage restreint de leur production. La plupart de ces vigneron élaboraient des vins déjà remarquables mais s'offraient le dimanche un Bordeaux médiocre ou un Bourgogne passable car ils n'avaient pas conscience de la hiérarchie qualitative.

Ce complexe d'infériorité me surprenait beaucoup. Il était alimenté par plusieurs générations d'élaboration dans la région de vins industriels assumés, suivies de 2 ou 3 générations de crise viticole, de prix bas, d'aides européennes. Ces dernières constituaient jusqu'à 30% du revenu des domaines. Elles ont quasiment disparu aujourd'hui. Les domaines ont dû et su s'adapter en créant de la valorisation et de la richesse (dommage que les millésimes de petites récoltes en 2016, 2017 et probablement 2018 n'aient pas davantage consolidé une prospérité méritée).

Cette création de valeur s'est faite grâce à un travail sur l'image, plus positive, des vins du Languedoc et du Sud méditerranéen en général. On peut remercier les pionniers d'avoir su casser le paradigme négatif initial.

Aujourd'hui, il me semble que 3 attitudes cohabitent chez les vigneron :

- celle d'une modestie excessive, voire d'une **autocensure** vis à vis de l'affirmation de la qualité de leurs vins. Je crois que le laboratoire Natoli & associés s'engage fortement pour ébranler cette attitude trop modeste avec certains d'entre vous, à une valorisation méritée du travail des vigneron.
- celle d'une **auto proclamation** de la qualité des vins, par une politique tarifaire ambitieuse mais non adaptée aux marchés sur la gamme de vins produits. Elle est souvent une tentation pour certains néo-vigneron légitimement fiers de la qualité de leurs vins. Mais elle peut poser des problèmes si la politique commerciale n'accompagne pas efficacement ce positionnement.
- enfin celle d'une **démarche harmonieuse** entre la qualité objective des vins produits et une ambition constructive et construite de la stratégie commerciale. C'est ce professionnalisme et cette rigueur appliquées dans tous les secteurs de l'activité vigneronne qu'il faut cultiver, bien sûr.

Cette année 2018 si difficile dans les vignes doit trouver sa récompense en cave dès les prochains jours.

Toute notre équipe est là pour vous y aider. Nous avons renforcé le groupe, amélioré notre fonctionnement et notre logistique et nous allons nous engager de nouveau à vos côtés. Notre certification ISO 9001 passée avec succès en juin témoigne de cet engagement, celui de vous servir avec compétence, zèle et dévouement.

Très bonnes vendanges à tous.

Epis O_2 de III : L'Oxygène en vinification, un nouvel espoir

Lucie DINARD

1 ZOOM SUR LES PHÉNOMÈNES

SUR MOÛT

Les oxydations sur moût peuvent avoir lieu à de nombreux moments de la vie du raisin : à la benne, au conquet de réception puis ensuite lors de l'égrappage, du foulage, du pressurage, du pompage, de l'encuvage,... Toutes ces étapes ne sont pas exhaustives et elles montrent que les prises d'oxygène sont inévitables.

Pour les moûts de blancs et de rosés, l'inertage à ces différentes étapes par du CO_2 , de l'azote, de la neige carbonique, de la carboglace,... peuvent modérer ces oxydations.

L'oxydation d'un moût de blanc ou de rosé provoquera par l'oxydation des polyphénols une perte aromatique ainsi qu'un brunissement de la couleur.

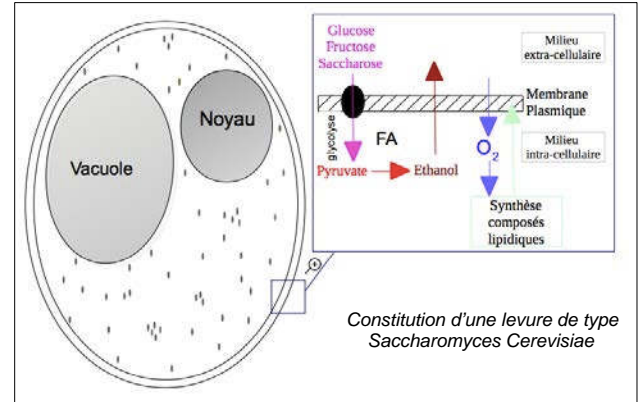


- **Cas de l'hyper-oxygénation** : la réaction est exacerbée et forcée afin de diminuer la teneur en polyphénols. Ce qui rend moins sensible par la suite le vin à l'oxydation.
- **Cas des moûts de rouges** : il n'y a pas (ou peu) de phénomène d'oxydation, mais l'O₂ favorise le phénomène de copigmentation Tanins-Anthocyanes favorisant la stabilisation de la matière colorante.

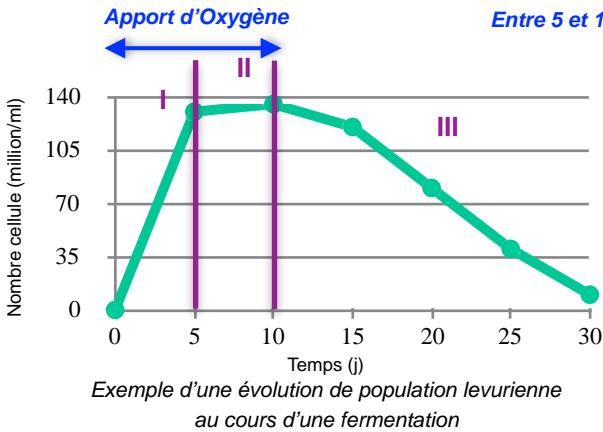
EN COURS DE FERMENTATION ALCOOLIQUE

La levure *Saccharomyces cerevisiae* est l'agent principale de la FA dans les moûts. En condition œnologique, les levures n'utilisent pas l'oxygène à des fins respiratoires, elles se développent en anaérobie.

Mais l'O₂ joue un rôle clé dans les processus de synthèse des composés lipidiques : notamment des stérols qui sont des facteurs de survie de la levure. Ces composés lipidiques sont les principaux constituants de la membrane cellulaire, ce sont eux qui permettent les échanges membranaires et qui limitent la toxicité à l'alcool.



Besoin en O₂ pendant la FA
Entre 5 et 10 mg/l



L'apport optimal d'O₂ doit se réaliser lors du 1er tiers de la FA : de la phase de croissance à la fin de la phase stationnaire. Cet apport va permettre la production des stérols.

- I : Phase de croissance des levures
- II : Phase stationnaire
- III : Phase de déclin

ZOOM sur les LSA

La multiplication des LSA se fait en aérobie avant leur conditionnement en sachet : ce qui provoque des réserves importantes de composés lipidiques.

VS levain maison

Où la multiplication en phase aérobie est plus aléatoire. Il est donc difficile de prédire l'état des membranes des cellules. Ces levures ont souvent un besoin en O₂ important car leur réserve en composés lipidiques est faible.

POST FA

- Elevage sur lies :

Les cellules de levure *Saccharomyces* non viables au terme de la FA continuent à être en mesure de consommer l'O₂ pendant une période très longue d'élevage sur lies, mettant les vins en milieu réducteur. D'où l'intérêt du bâtonnage des lies sur les vins blancs fermentés en barriques : au-delà de l'apport gustatif (rondeur et fondu du boisé), les bâtonnages protègent de l'oxydation.

- Lors de la FML :

Les bactéries lactiques sont micro-aérophiles, une présence excessive d'O₂ peut être un obstacle à leur croissance.

OXYGENE ET MICRO-ORGANISMES DE CONTAMINATION

- Le développement des levures *Brettanomyces* est favorisé par la présence et la disponibilité d'O₂. En anaérobie, le développement de ces levures et le taux phénol volatils produits dépend essentiellement de la teneur initiale en acides phénoliques.
- Les **levures de « voile » ou « fleur »** se créent dans des conditions aérobies quand la surface du vin est exposée à l'air conférant des caractères « oxydé » et une perception réduite de l'acidité.
- Les **bactéries acétiques** ont une capacité de développement très élevée en présence d'air. Elles utilisent comme substrat le glucose et l'éthanol pour produire de l'acide acétique.

2 DANS LA PRATIQUE

INERTER

Inertier à la carboglace, avec un tromblon à CO₂,...

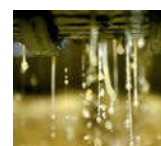


OU

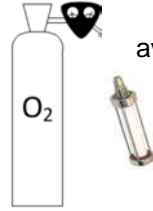
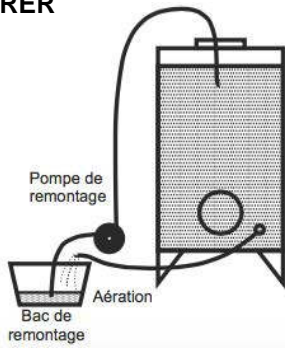
HYPER-OXYGENER LES MOÛTS

L'hyper-oxygénation est généralement réalisée sur les jus de goutte (avant pressurage) ou les fins de presses qui sont très concentrées en polyphénols. Cette technique force l'oxydation des polyphénols oxydables afin d'en diminuer la teneur.

Un collage au débouillage permettra de les éliminer plus facilement.



AERER



Par un remontage aéré
ou
avec un cliqueur à oxygène

BATONNER



Les effets du bâtonnage en fût

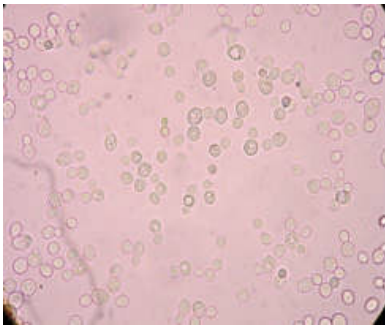
Observation microscopique

Damien LACOSTE

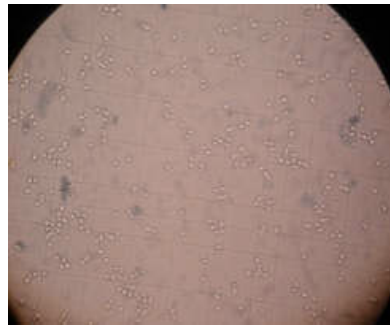
La microbiologie est un sujet de plus en plus développé en œnologie depuis quelques années. Il existe différentes méthodes d'analyse pour déterminer les microorganismes en présence et les quantifier. En vendanges, les méthodes d'analyses les plus adaptées sont celles qui favorisent la réactivité, c'est à dire un délai de réponse rapide (moins de 24 heures), mais sans forcément avoir besoin d'une sensibilité trop grande compte tenu des niveaux de population très élevés.

La microscopie nous paraît donc être l'outil le plus performant pour répondre aux problématiques particulières des fermentations. A partir de cet outil, nous avons développé un bilan spécifique, regroupant trois types d'analyses différentes:

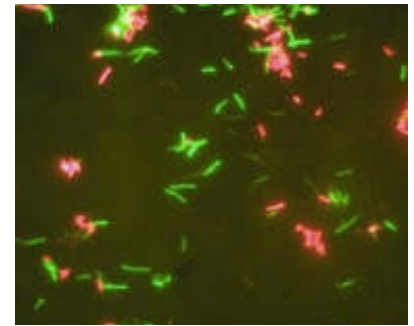
- l'observation en état frais permet de donner des informations sur le type de microorganismes présents dans l'échantillon et sur leur niveau de multiplication.
- le dénombrement sur cellule de comptage numération permet de donner le nombre total de levures ou de bactéries par mL.
- la viabilité sous épi fluorescence permet de donner un pourcentage de viabilité des microorganismes.



Etat frais



Dénombrement



Viabilité

Ce bilan complet des populations microbiennes dans le moût ou dans le vin à un instant "t" peut vous être utile dans différents cas de figure :

- **fermentation en levures indigène** (avec ou sans levain) : les populations microbiennes présentes sur la pruine des raisins sont différentes selon les millésimes, les cépages, les parcelles,... Pour ceux qui souhaitent conduire leur fermentation alcoolique en levures "indigènes", ce bilan permet d'évaluer les chances d'achèvement des sucres et d'évaluer les risques d'altération potentielle.

👉 *Quand réaliser cette analyse ?* Dans le cas de la réalisation d'un pied de cuve, ce bilan est à positionner avant incorporation du levain dans la cuve (cette méthode est fortement conseillée, n'hésitez pas à en parler à votre œnologue). Dans le cas d'un départ spontané, cette analyse peut être faite en cas de déviation organoleptique, de départ languissant ou après une perte d'environ 30 points de densité.

- **arrêt de FA ou FA languissante** : que ce soit avec des levures indigènes ou sélectionnées, cette analyse peut vous aider à décider de la suite à donner : ajout d'activateurs, releverage, filtration urgente,...

👉 *Quand réaliser cette analyse ?* En cas de ralentissement ou d'arrêt de la chute de densité.

- **diagnostic FML** : certaines cuves peuvent se montrer récalcitrantes vis à vis de la réalisation spontanée de la fermentation malolactique. En complément des observations microscopiques, un dosage de l'azote bactérien est réalisé. Ces informations permettent d'identifier les causes de blocage possible et vous aider dans votre décision d'action à mener.

👉 *Quand réaliser cette analyse ?* En cas de fermentation malolactique récalcitrante.

Si vous souhaitez avoir des compléments d'informations sur les analyses microbiologiques, n'hésitez pas à solliciter votre œnologue conseil ou à joindre directement Damien LACOSTE au laboratoire.

Quelques données sur la campagne 2017

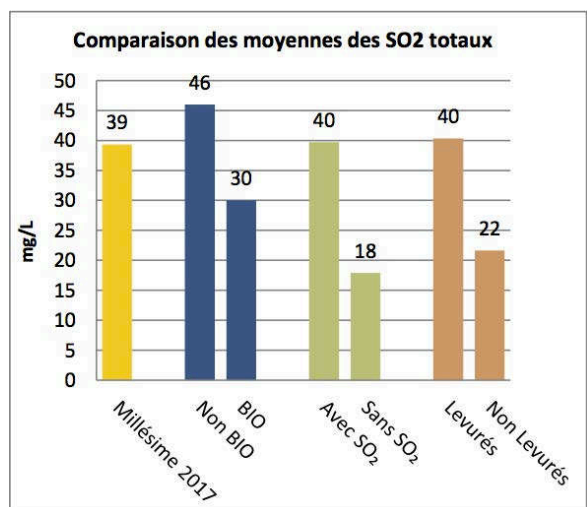
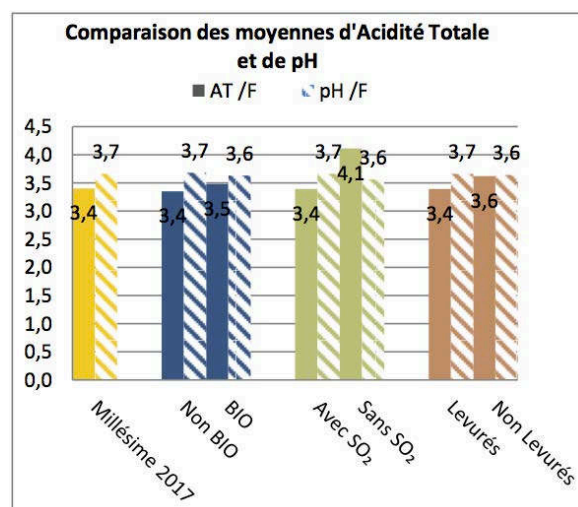
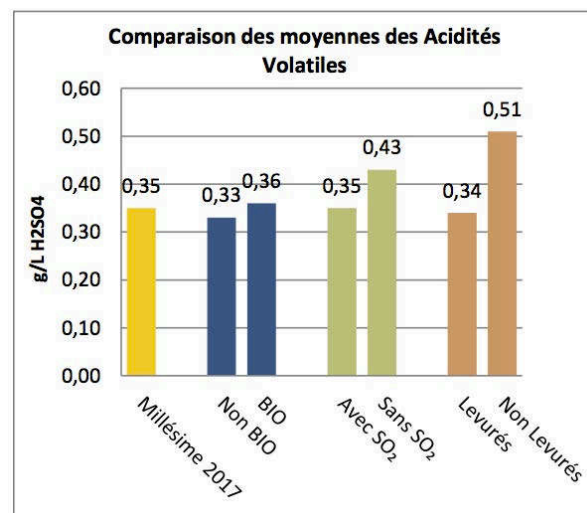
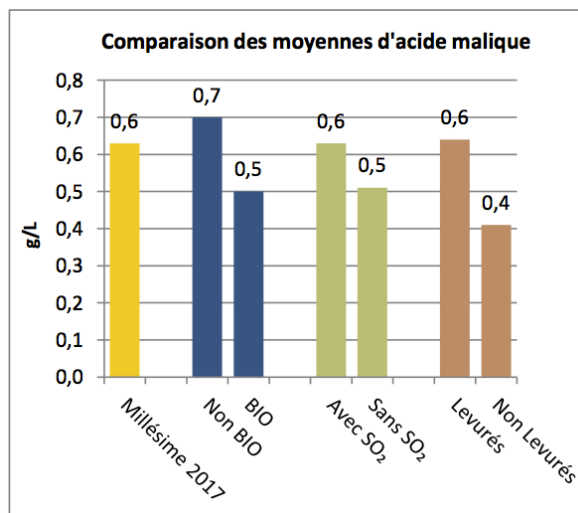
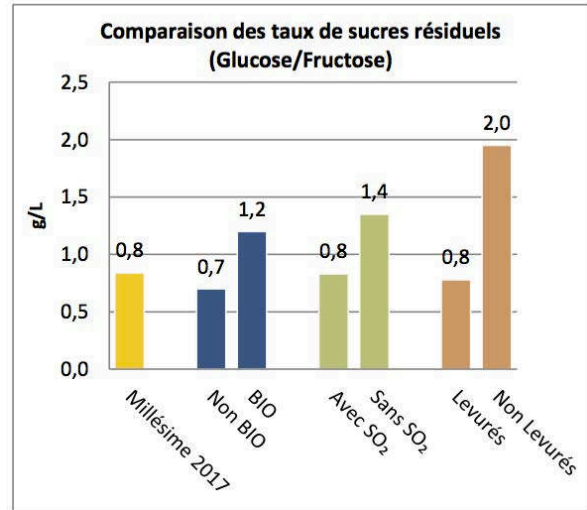
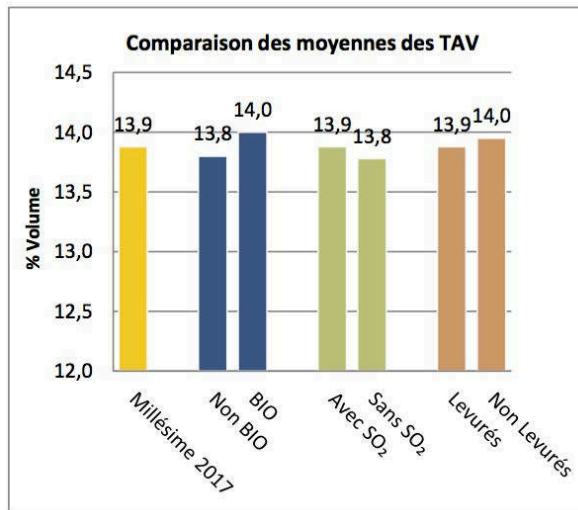
Nous avons réalisé une synthèse similaire en 2006, millésime difficile, riche en soucis fermentaires durant les vinifications.

Nous avons reproduit ce travail, sans traitement statistique particulier, simplement pour souligner les tendances.

Nous voulions voir l'impact de quelques choix techniques majeurs (BIO/NON BIO, sulfitage de la vendange ou non, levurage des moûts ou non).

Ces valeurs ont été tirées des bilans analytiques de fin de vendange (la fameuse "photo de famille", 4464 échantillons analysés).

Nous pensons ces données inspirantes en ce début de vendanges. Nous vous laissons aborder ces résultats avec votre œnologue conseil préféré.



Des sujets qui peuvent sembler très généraux, ou déjà connus, mais sur lesquels les questions restent fréquentes (et légitimes !). Nous nous efforcerons d'apporter notre éclairage.



LE LEVURAGE

POURQUOI LEVURER ?



- ⊕ Éviter une fermentation languissante ou un arrêt de fermentation
- ⊕ Éviter le développement de microorganismes indésirables:
 - *Brettanomyces*,
 - bactéries lactiques,
 - bactéries acétiques....
- ⊕ Réussir la fermentation de moûts à haut potentiel en alcool.

COMMENT ?

Une piqûre de rappel plutôt qu'une piqûre lactique

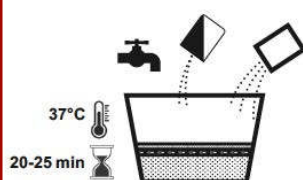
⊖ PRENDRE UN BON DEPART

Levurer dès l'encuvage et bien avant l'apparition de dégagement gazeux. Tout est une question de chrono, et doubler la dose de levure n'est pas une solution.



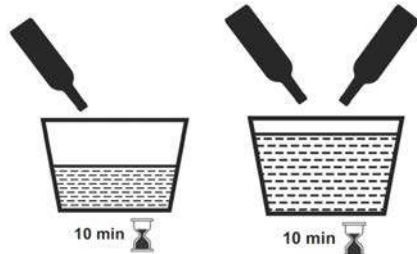
1 Réhydratation

- Règle des 5 :
 - 500 g de sucre
 - 5 L d'eau
 - 500 g de levures
- dose à 20 g/hL



2 Acclimatation

- 5 L de moût
 - reposer 10 min
 - homogénéiser
- Etape supplémentaire pour blanc & rosé:
- 10 L de moût
 - reposer 10 min
 - homogénéiser

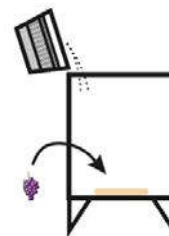


La différence de T° entre le moût final et le levain doit être impérativement < 10 °C

3 Incorporation

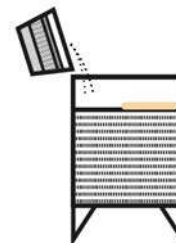
Rouge

- à l'encuvage, au fond ou en coeur de cuve
- homogénéiser par remontage



Blanc & Rosé

- à la surface de la cuve
- **SANS HOMOGENEISATION**



⊖ PASSAGE AU RAVITAILLEMENT

Les levures tout comme les sportifs ont besoin d'énergie (vitamines, azote assimilable, ...). L'analyse de l'azote assimilable est effectuée en routine par nos soins sur les contrôles de maturité et les moûts avant tout départ en fermentation.

L'O₂ est l'autre facteur de (bon!) développement des levures : les aérations couplées aux apports azotés sont un élément clé pour la suite des événements...

Les infos du labo.

Stéphanie PRABONNAUD



Nous vous avons parlé en mai du renouvellement de l'accréditation ISO 17025 par le COFRAC pour les analyses de vin (accréditation n°1 - 6115, porté disponible sur le site www.cofrac.fr).

Le mois de Juin a également été riche sur le plan qualité. Nous avons ainsi obtenu :

- la certification ISO 9001 pour l'ensemble des activités de l'entreprise (analyses et conseils),
- le renouvellement de notre agrément pour le conseil à l'utilisation des produits phytosanitaires.



Arnaud IFFAT, ingénieur agronome et œnologue, a rejoint l'équipe de conseil en Juillet.



Nous accueillons également pour la période des vendanges Aurélie TEDO et Wilfrid OGOU qui renforceront l'équipe du laboratoire, ainsi que Marie JALENQUES et Mathilde MARTINEZ pour le groupe des œnologues.

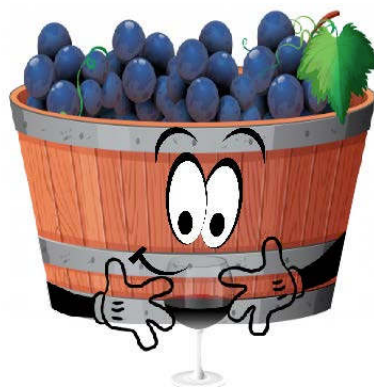


Horaires de nos locaux

Le laboratoire Natoli & associés à Saint-Clément-de-Rivière est ouvert du Lundi au Vendredi de 8h à 12h et de 14h à 18h

	
ANNEXE DE PÉZENAS	DÉPÔT DE NIMES
Soufflet Vigne Zone d'aménagement concerté Rodettes 34120 Pézenas GPS : 43.446345 3.412317	Vignobles Dideron Domaine de Cadenette, Chemin des Canaux, 30600 Vestric-et-Candiac GPS : 43.731104 4.273596
■ Dépôt des échantillons le lundi, le mardi et le jeudi avant 12h.	■ Dépôt des échantillons le mardi et le jeudi avant 12h.

Pendant les vendanges, les annexes de Pézenas et Nîmes fonctionnent normalement.
Les collectes sont suspendues à St Chinian (elles reprendront fin Novembre).



Toute l'équipe vous souhaite de bonnes vendanges

Retrouvez-nous et suivez-nous sur :

Twitter



Linkedin



Et bien sûr sur www.labonatoli.fr