



Un peu de Natolittérature...



Jean NATOLI

Petit retour personnel sur l'année 2019, en forme de profession de foi.

Chantal Laurens développe ci-dessous les conditions du millésime 2019 et leurs conséquences sur la qualité des vins.

Pour ma part, je voudrais développer les leçons que m'inspirent les 12 mois écoulés. Vous savez tous, je pense, que j'ai vécu des années difficiles et douloureuses. J'ai tout fait pour que le laboratoire et le cabinet de conseil poursuivent leur travail aussi normalement que possible, c'est à dire avec l'ambition sans cesse renouvelée de « *vous aider à faire du bon vin* ». Mais je ne sors évidemment pas indemne de cette longue épreuve.

Je retire quelques enseignements de cette expérience et donc des conséquences professionnelles de ces années :

- j'ai dû apprendre à déléguer davantage. Le projet initial de proposer à mes collaborateurs les plus anciens et engagés une association avait été amorcé en 2007. Cette stratégie sociétale et juridique a trouvé davantage de signification avec cette situation. Aux trois associés initiaux (et cogérants avec moi : Stéphanie Prabonnaud, Gwenaël Thomas et Sébastien Pardaillé) se sont ajoutés des associés plus jeunes (Adeline Bauvard, Erwan Guével, Claire Menneteau puis Chantal Laurens, Damien Lacoste et Nathalie Doudies)
- ces difficultés ne nous ont pas empêché de mener à bien d'autres projets : création des laboratoires Diœnos Rhône à Orange et Tain l'Hermitage, rachat de la clientèle de Jean-François Vrinat, passage à la nouvelle norme ISO 17025, consolidation de notre certification ISO 9001, arrivée d'un nouveau LIMS (logiciel de gestion du laboratoire), acquisition d'une nouvelle génération d'automate séquentiel, recrutement de nouveaux collaborateurs (nous sommes 30 à ce jour).

La consolidation technique et humaine qui découle de cette période m'a permis de me dégager d'un grand nombre de tâches purement opérationnelles. Je reste techniquement très engagé. Mais j'ai développé des missions demandant plus de recul et d'expérience. J'accentuerai cette tendance dans les années à venir :

- je n'apporte pas forcément de compétence supplémentaire pendant les vinifications ou à la faveur des assemblages dans les domaines dont la gamme est installée et ne nécessite que de légers toilettages ou une régularité rassurante.
- je ne suis pas éternel et je dois laisser mes collaborateurs seniors occuper sereinement leur espace de conseil sans avoir un pygmalion envahissant.
- en d'autres termes, il me faut me préparer à tourner la page. Rassurez-vous, je garderai, tant que je pourrai, un œil sur la bonne marche de mon laboratoire. Mais je dois laisser les talents (et ils sont nombreux) s'exprimer.

En attendant je vous engage à tourner les pages de la lettre du labo n°49.

Un millésime 2019 sous contrainte, mais prometteur

Chantal LAURENS

Des conditions climatiques contrastées durant la phase de repos végétatif

C'est du côté de l'automne 2018 que nous revenons pour démarrer ce bilan du millésime 2019. Il fut marqué par des cumuls de précipitations excédentaires en octobre (fortement) et en novembre (dans une moindre mesure) sur l'Hérault, particulièrement dans l'Ouest du département. La recharge des réserves hydriques s'est également opérée en Vallée du Rhône à cette période.

Se succédèrent ensuite de décembre 2018 jusqu'au débourrement quatre mois peu pluvieux à très secs. Coté températures, elles sont froides en janvier mais la douceur est de retour en février et se poursuit en mars.

Un début de cycle précoce suivi de conditions climatiques défavorables au développement végétatif et à la floraison

Conséquence d'un cumul de température favorable en février et mars, le débourrement est précoce. Il est atteint en 2019 avec 8 à 10 jours d'avance sur carignan par rapport à 2018 (année normale).

Les pluies d'avril accompagnent correctement le démarrage de végétation.

Mais les températures fraîches qui suivent en avril et surtout en mai freinent le développement végétatif. L'activité microbienne des sols est limitée par ces températures inférieures aux normales : l'azote, le phosphore et le fer sont ainsi moins disponibles pour la vigne. On observe d'importants jaunissements et une forte hétérogénéité des stades phénologiques qui continuent d'avancer malgré le quasi arrêt de la pousse.

Ces conditions climatiques fraîches sont également peu favorables au bon déroulement de la floraison : les carences azotées de début de cycle favorisent la coulure. De même que la forte reprise de croissance des végétations qui arrive dès que l'on retrouve des températures de saison. La coulure touche principalement les secteurs précoces.

À noter également ce printemps, deux épisodes de gel qui touchent les départements de l'Hérault et du Gard les 4 et 5 avril (secteurs précoces, hauts coteaux) et 6 mai (bords de rivières, bas-fonds). À cela s'ajoutent un orage de grêle le 6 avril entre Combaillaux, Saint-Mathieu-de-Trévières et Assas et le 16 juin dans le secteur de Crozes-Hermitage. Les dégâts relatifs à ces épisodes sont hétérogènes avec quelques cas de parcelles voire de domaines fortement impactés.

Un été de contrastes

Coté ressource en eau, la contrainte hydrique est modérée à la mi-mai. Du point de vue sanitaire, la pression mildiou est restée faible du fait de la météo (faible pluviométrie et températures) et début de protection très précoce en raison de l'inoculum 2018. En revanche la pression oïdium s'est montrée forte toute la saison.

Dans la lignée de ce printemps, le mois de juin est resté frais dans sa première moitié puis les températures sont montées après le 20 au niveau estival. Le pic de chaleur exceptionnel enregistré le 28 juin restera dans les mémoires.



Il occasionne des dégâts d'échaudage parfois très violents avec perte quasi-totale de récolte. L'effet du soufre vapeur accentue ces phénomènes de brûlures sur feuilles et sur grains dans les vignobles bio. Les secteurs les plus touchés sont les Terrasses du Larzac, la moyenne vallée de l'Hérault, le Montpelliérais et les Costières-de-Nîmes. Le Biterrois et la Vallée du Rhône ont été moins impactés.

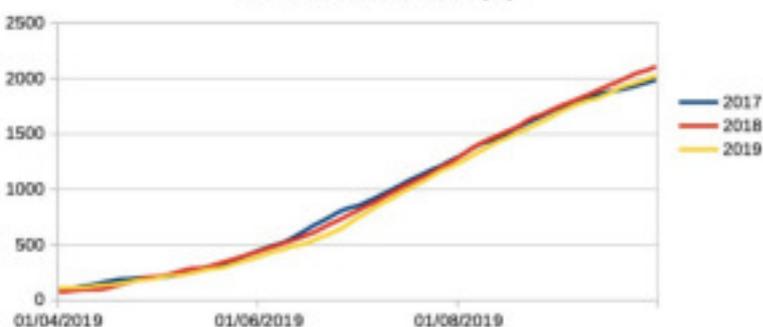
Cette journée du 28 juin marque également le début d'une série d'incendies particulièrement ravageurs cette année. Elle concerne les Costières-de-Nîmes (le 28 juin et le 02 août), Saint-Christol (15 juillet) et Saint-Jean-de-la-Blaquière (06 septembre). Les conséquences ont été, dans certains cas, œnologiques avec apparition de notes brûlées dans les vins.

En juillet la chaleur reste très marquée en particulier dans le Gard et le Vaucluse. L'état de sécheresse des sols en est renforcé. La contrainte hydrique augmente malgré les quelques pluies rencontrées.

La véraison est tardive et étalée : on compte 8 jours de retard sur grenache en Vallée du Rhône et 8 à 10 jours sur carignan en Languedoc. Le mois d'août reste chaud et sec. On note quelques orages localisés en fin de mois (Berlou, Saint-Chinian).

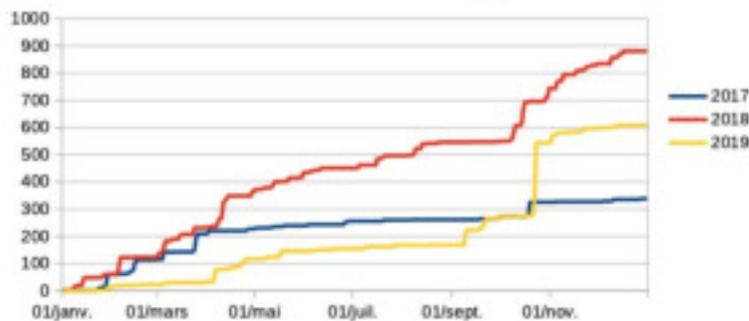
Somme des températures > 10°C

Station LNA à Puissalicon (34)



Somme des précipitations

Station LNA à Puissalicon (34)



Des rendements très variables d'un secteur à un autre ...

Les sorties en début de saison étaient belles globalement sur tous les cépages. Mais les aléas climatiques (gel, grêle, échaudage, sécheresse) et la coulure ont pu impacter, très fortement, le rendement de façon très localisée d'une vigne à l'autre, et d'un domaine à l'autre. La baisse de production concerne davantage les secteurs littoraux (Grès de Montpellier, Costières de Nîmes) et le Montpelliérais que l'ouest du Languedoc et la Vallée du Rhône. Cette année le vignoble bio, hors dégâts d'échaudage, a maintenu des rendements satisfaisants avec un effet d'alternance sur les vignes très touchées par le mildiou en 2018.

Les derniers chiffres de début Octobre font ainsi état d'une récolte « moyenne » de 11,5 MhL (source Agreste) dans le Languedoc-Roussillon. Elle est en deçà de la récolte 2018 (12,6 MhL) et de la moyenne des cinq derniers millésimes (12,3 MhL). Sur la région sud-est, la récolte est légèrement en hausse par rapport à 2018 (+ 1 % avec 5,11 MhL), mais en deçà de 5 % par rapport à une récolte moyenne.

Un début de vendange accéléré par la chaleur

On retrouve, à l'approche des vendanges, le retard observé à véraison. Mais les chaleurs de la fin du mois d'août et de début septembre, associées au retour du vent du nord ont accéléré le déclenchement des vendanges. C'est particulièrement le cas dans les secteurs précoces : littoral, Montpelliérais, Piscenois, Costières-de-Nîmes, rive droite du Rhône et secteurs précoces du Vaucluse. Des phénomènes de concentration s'observent sur les parcelles en situation de stress hydrique : particulièrement marqués sur les jeunes vignes, les parcelles échaudées en juin, certains cépages en secteur non irrigué (syrah et merlot notamment).

Les blancs et rosés rentrés à cette période sont, malgré la chaleur, aromatiques et portés par de belles acidités. C'est particulièrement le cas des cépages Muscat, Chardonnay, Sauvignon, Vermentino, Cinsault, Grenache. Associés à des teneurs basses en potassium, les acidités élevées seront conservées.

Retenons que les équilibres sucres/acidités et les rendements en jus restent hétérogènes et dépendants des régimes hydriques des parcelles. En rouge, les baies sont petites et présentent de forts potentiels tanniques. Les extractions douces sont privilégiées.

Un millésime en deux temps

Le mois de septembre est ensuite marqué par deux perturbations les 10 et 18 septembre qui restent modérées (pas d'épisode cévenol comme on le craignait). Se distingue Saint-Chinian avec des précipitations plus généreuses (80 mm).

Associée aux nuits fraîches, cette eau apporte une respiration et permet aux cépages méridionaux (roussanne, grenache, mourvèdre) de mûrir de façon plus équilibrée en favorisant la maturation phénolique même s'ils conservent le retard de maturation initial. Ainsi, en Vallée du Rhône, le début de vendanges ne sonne qu'à mi-septembre à Chateauneuf-du-Pape, au nord Ventoux, Gigondas, Beumes de Venise.

Dans cette seconde phase, les rendements en jus sont plus confortables. Les cépages méridionaux se montrent même plus généreux que pour les millésimes précédents dans la Vallée du Rhône.

Au final

Compte tenu de l'ensemble de ces éléments, les maturités ont été difficiles à suivre et le déclenchement des vendanges souvent compliqué à prévoir. La contrainte des sucres élevés a souvent donné le rythme des récoltes même après les pluies. Les extractions ont dû être pilotées avec soin. On peut résumer en quelques grandes lignes dans le tableau ci-dessous les équilibres de quelques cépages emblématiques :

Chardonnay	Expressif sur des profils plutôt frais/floraux
Sauvignon	Plus tardifs, bonne acidité, thiols bien présents
Syrah	Colorées, concentrées, bel éclat aromatique; équilibre frais
Merlot	Colorées, variétaux mais pas végétaux (épicé, cacao)
Cinsault	Assez colorés en rosé; juteux ...
Grenache	Expressif (thiol sur rosés), mais profils plutôt vifs et floraux pour le cépage
Carignan, Mourvèdre	Maturités très dépendantes de la charge. Profils frais
Cabernet-Sauvignon	Colorés, expressifs, fruits noirs/balsamique. Charge tannique moyenne

2019, un millésime à suivre...

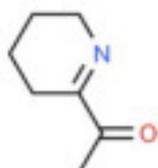
On joue au chat avec le goût de souris...

Chantal LAURENS

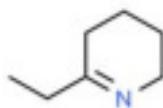
Avec la diminution progressive des doses de sulfites dans les vins, l'apparition de goûts de souris devient de plus en plus fréquente. Si nous n'avons pas à ce jour toutes les réponses, nous pouvons déjà compter sur quelques éléments validés par des études récentes.

COMMENÇONS PAR UN PEU DE CHIMIE ...

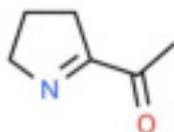
Les molécules impliquées sont au nombre de trois :



ATHP
= 2-acétyl-tétrahydropyridine



ETHP
= 2-éthyl-tétrahydropyridine



APY
= 2-acétyl-1-pyrroline

Ces trois molécules existent sous 2 formes (ou tautomères) :

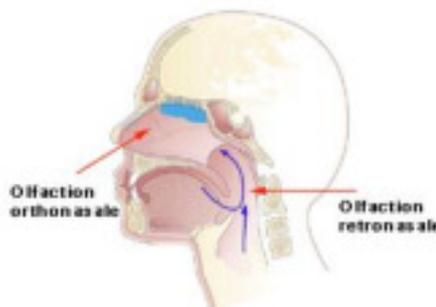
- l'une volatile à pH haut : elle présente un arôme
- l'autre non volatile à pH bas : elle ne présente pas d'arôme

Ainsi au pH du vin ces arômes ne sont pas perceptibles. Au contact avec la salive, le pH du vin augmente, les molécules passent ainsi sous la forme volatile détectable en rétro-olfaction.

On devrait plutôt parler DES goûts de souris.

Ce terme se rapporte en effet à plusieurs goûts identifiés dans les vins : les plus fréquents étant la paille d'animalerie, la cacahuète et le pop corn. Ces arômes rappellent également de nombreuses saveurs alimentaires comme l'eau de cuisson du riz basmati, le pain de mie, le saucisson etc...

En effet une étude anglaise en 2014 a montré que l'APY est l'une des 10 molécules les plus communes dans l'univers des aliments à l'échelle mondiale.



A noter : le pH de la salive est variable d'un individu à l'autre et pour un même dégustateur la salive s'acidifie au fur et à mesure de la dégustation. Ainsi pour un échantillon dégusté en début de série, la perception de l'intensité du goût de souris sera plus importante qu'en fin de dégustation.

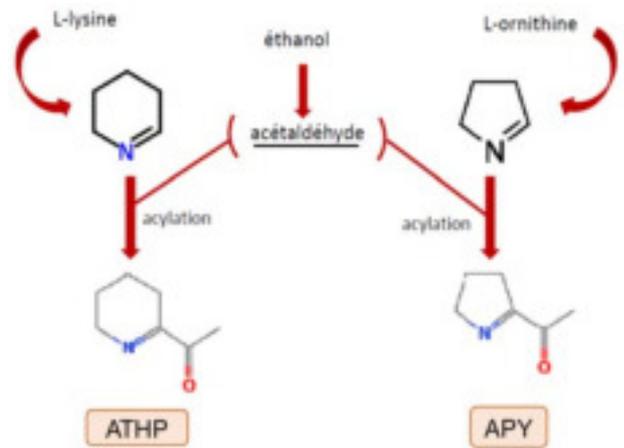
Analyse sensorielle : Pour limiter le biais de l'analyse sensorielle, une méthode fondée sur l'ajustement du pH du vin a été validée par l'ISVV en 2019. Elle consiste, en préalable à la dégustation, à la désacidification du vin à pH 5,5 par un ajout de 5 g/L de bicarbonate de soude.

Analyse chimique : Il est aujourd'hui possible de doser l'ATHP et l'APY.

A L'ORIGINE DE CES MOLÉCULES

On retrouve les bactéries lactiques (*œnococcus oeni*, *lactobacillus* et *pediococcus parvulus*) mais aussi les *Brettanomyces*. Les voies de production enzymatique d'ATHP et d'APY sont détaillées ci-dessous. Elles impliquent la présence d'acétaldéhyde (éthanal) dans le vin.

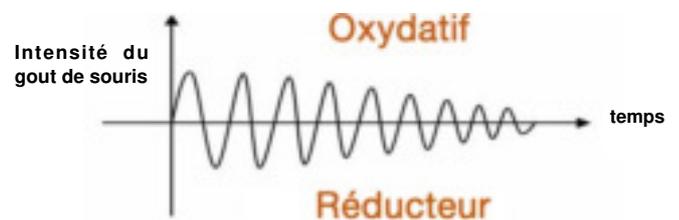
Une seconde voie de synthèse non enzymatique (réaction de Maillard) est aujourd'hui suspectée d'être responsable d'apparition plus tardive de goût de souris. Elle conduit à la formation de pyridine à partir de sucres et d'acides aminés. Elle est influencée par le pH.



Voie de production enzymatique (microbiologique)

SUR LE TERRAIN

L'apparition de goûts de souris se produit le plus fréquemment en cours ou en fin de FML. Mais des apparitions plus tardives de ce goût restent possibles. La perception du goût de souris évolue durant l'élevage des vins. On assiste à une réapparition de ce défaut à chaque prise d'air.



LES OUTILS DE LA PRÉVENTION

limiter les phénomènes d'oxydation dans les vins et la formation d'éthanal	<ul style="list-style-type: none"> • SO₂ • inertage lors des manipulations
maîtriser, en phase d'élevage, les populations de bactéries et levures responsables de la synthèse des molécules concernées	<ul style="list-style-type: none"> • bioprotection (levurage) • mise au propre post malo : soutirage +/- collage (cela suppose un suivi régulier de leur évolution) • SO₂ • contrôle de la température des vins en élevage • hygiène

LES SOLUTIONS CURATIVES

Le SO₂ reste l'outil le plus efficace pour traiter le goût de souris. Il ne permet cependant pas de l'éliminer dans 100% des cas. D'autres solutions complémentaires peuvent être utilisées comme : l'ajout de tanins ellagiques, l'acidification.

Dans le cas de vins sans sulfites, le renforcement des mesures de prévention est indispensable car ce goût est très difficile voire impossible à éliminer sans recours au sulfitage.

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.



Contre les protéines, les bentonites ne se dégonflent pas...

La casse protéique décryptée :

SYMPTÔMES

Une casse protéique en bouteille peut former un dépôt d'aspect translucide et blanchâtre. Ce trouble est spécifique des vins blancs et rosés. Il n'apparaît généralement qu'après une assez longue période, favorisé par la chaleur, le froid et leur alternance. L'apparition de ce trouble est fortement préjudiciable à la commercialisation des vins.

CAUSES

Les protéines thermo-instables présentes dans le vin peuvent flocculer sous l'effet de la chaleur, du froid mais aussi en présence de tanins, ajoutés ou apportés par les méthodes de vinification. La teneur en protéines instables d'un vin dépend de plusieurs facteurs :

- le cépage : certains cépages comme le sauvignon ou le muscat sont riches en protéines instables
- la maturité (la teneur en protéines augmente avec la maturité)
- les pratiques à la vigne (pulvérisation d'azote foliaire, l'azote entrant dans la composition des protéines)
- les méthodes de vinifications employées : la teneur en protéine est plus élevée en cas de macération pelliculaire et diminuée en présence des rafles au pressurage)
- la sélection des jus (presses plus riches en protéines que les gouttes)

A teneur équivalente, d'autres facteurs comme le pH du vin peuvent influencer sur l'instabilité.

Le saviez-vous ?

La bentonite tient son nom du lieu d'origine où elle a été découverte, en 1888, aux USA près du fort Benton dans le Wyoming.

TRAITEMENT

Préventif ? La limitation du taux de protéines d'un vin est difficile à maîtriser car leur accumulation provient souvent d'opérations réalisées volontairement (pulvérisation d'azote foliaire, macération pelliculaire, élevage sur lies)

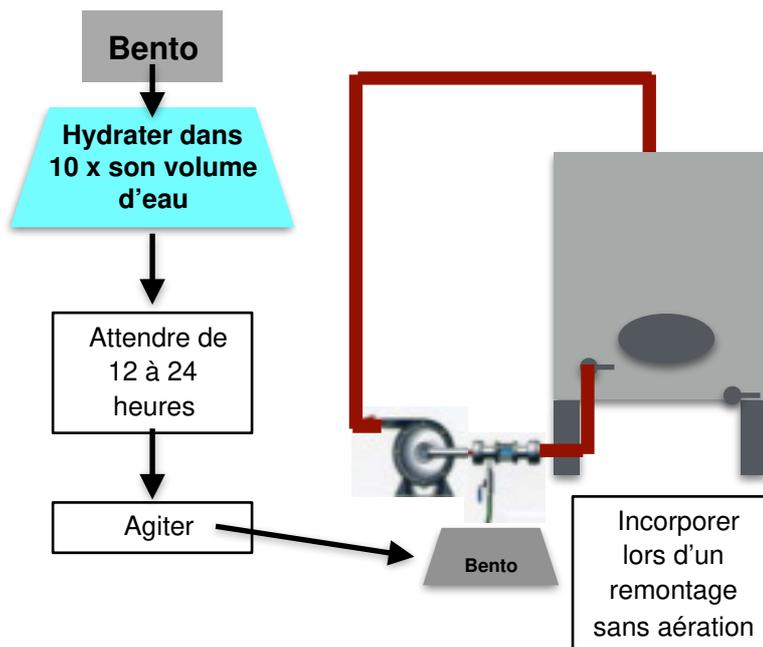
Curatif ? Les protéines excédentaires de vin blanc et rosé peuvent être éliminées par un traitement à la bentonite.



Comme nous le rappelle un article paru dans La Vigne n°323 en octobre 2019 toutes les bentonites ne se valent pas... Une étude de collage suite à des tests d'instabilité protéique peut être réalisée sur vin pour déterminer la dose optimale de bentonite à utiliser. Les différentes bentonites disponibles sur le marché sont :

- les bentonites sodiques naturelles (réactives, très bon taux de gonflement)
- les bentonites calciques (peu réactives, taux de gonflement faible)
- les bentonites calciques activées (très réactives, taux de gonflement très élevé)
- les bentonites sodiques activées (très réactives, dites « suractivées »)

PRÉPARATION



En pratique, plus la bentonite utilisée aura une capacité à gonfler à l'eau, plus cette bentonite sera efficace pour éliminer les protéines instables d'un vin. La préparation reste une étape primordiale pour l'efficacité de cette colle. Bien respecter les préconisations du fournisseur. Les essais effectués au laboratoire sont réalisés avec les bentonites sodiques (naturelles ou activées) dont nous avons vérifié l'efficacité dans les études de collage, nous vous précisons différentes marques d'efficacité similaire sur les deprotéinisations. Il est important de rappeler également que pour optimiser l'efficacité du collage, l'apport doit être fractionné en 2 fois au-delà de 30 g/hl de bentonite, en 3 fois au-delà de 60 g/hl. Respecter le délai de 4 à 5 heures entre chaque apport de bentonite.



SUR LE PLAN EUROPÉEN...

La réglementation européenne continue d'évoluer, notamment au sujet des pratiques œnologiques. Le règlement UE 2019/934 abroge ainsi le 606/2009.

Concrètement, on retiendra de cette évolution les éléments suivants :

- l'autorisation de nouvelles pratiques œnologiques,
- la distinction entre les procédés et les composés œnologiques,
- la classification de ces composés œnologiques en deux catégories : les auxiliaires technologiques et les additifs

Les nouvelles pratiques autorisées sont les suivantes :

- l'emploi des fibres végétales sélectives pour éliminer les résidus phytosanitaires dans les vins et l'ochratoxine A,
- l'autorisation de désacidifier le vin par le carbonate de potassium,
- l'utilisation des levures inactivées à teneur garantie en glutathion pour activer la fermentation malolactique (Jusqu'ici, ces levures étaient autorisées uniquement pour activer la fermentation alcoolique),
- l'interdiction de la CMC sur les vins rosés

L'étiquetage des additifs (et non des auxiliaires) est en effet obligatoire dans la très grande majorité des produits alimentaires, excepté le vin notamment. Ce changement n'est donc pas anodin et rend, de fait, très probable l'obligation à terme d'étiqueter les additifs utilisés pour la production du vin...

EN AOP LANGUEDOC ...

Une modification importante du cahier des charges de l'AOP Languedoc a été validée. Elle concerne notamment :

- l'encépagement,
- le rendement des vins rosés (passage de 50 à 54 hL/ha)
- l'autorisation du charbon œnologique pour l'élaboration du vin rosé (le volume traité doit être inférieur à 20 % du volume produit ; la dose maximale est de 30 g/hL)

Concernant l'encépagement, les cépages **accessoires** suivants sont désormais autorisés :

- cépage blanc : grenache gris, muscat petits grains, assyrtiko, carignan gris, clairette rose, picpoul gris, rivarenc blanc, rivarenc gris, terret gris.
- cépage rouge : agiorgitiko, calabrese, marselan
- pour la production de vins rosés, les nouveaux cépages autorisés sont : carignan gris, clairette rose, picpoul gris, marselan, rivarenc blanc, rivarenc gris, terret gris.

Cette évolution entre dans un cadre expérimental de réponse face au changement climatique et sera de fait réglementée (une convention devra être signée entre le vigneron, l'ODG et l'INAO) :

« Afin de respecter la typicité des vins, pendant cette période, le nouvel encépagement prévu sera limité à 5 % de l'exploitation et ne pourra dépasser 10 % dans l'assemblage des cuvées » souligne l'INAO.

Une synthèse sera réalisée prochainement. Vous pourrez en discuter avec votre œnologue.

DÉFINITIONS

Les **additifs alimentaires** sont des substances ajoutées intentionnellement au vin de base dans le but d'en améliorer la conservation, la couleur, le goût ou l'aspect. Ce sont notamment les sulfites, les gommés arabiques, la CMC etc...

Les **auxiliaires technologiques** sont aussi des substances ajoutées intentionnellement aux produits alimentaires. Mais leur rôle est de faciliter la « fabrication » du vin sans remplir aucune fonction dans le produit fini. citons les levures, les enzymes, les bactéries, le sulfate de cuivre, les gélatines, la bentonite etc...

Les infos du labo.

Gwenaël THOMAS

PRÉPARATION D'ÉCHANTILLONS, C'EST LA SAISON...

Les premiers concours arrivent, les salons d'hiver vont suivre. N'hésitez pas à nous contacter pour la préparation de vos échantillons en condition de mise, à partir d'une bouteille.

Pour davantage de renseignements, merci de contacter :

- Bertrand MILESI au 06.51.42.30.59
- Erwan GUEVEL au 06.25.39.04.91



ANALYSE DES SARMENTS, C'EST AUSSI LA SAISON...

Revenir en arrière sur les données météorologiques d'un millésime est toujours riche d'enseignement et permet d'en caractériser certains aspects. L'article précédent explicite ainsi les alternances de périodes humides ou sèches, les phases de chaleur et de fraîcheur de cette année 2019.

Sur le plan physiologique les répercussions de cette climatologie sont infiniment complexes. Nous exploitons désormais régulièrement les analyses pétiolaires pour vous aider à piloter la fertilisation de vos vignobles. Nous souhaitons également souligner l'intérêt de l'analyse de sarments. Elle participe à la compréhension du millésime passé, à travers les plus ou moins bonnes mises en réserve d'éléments nutritifs. Elle nous donne aussi un aperçu vers l'avenir, sur les capacités de la vigne à développer ses premiers pousses, à résister aux premiers risques de carence, à faire s'épanouir une végétation équilibrée. Cette donnée agronomique, nous continuons de vous aider à bien la valoriser, à l'utiliser de manière pragmatique. N'hésitez donc pas à nous solliciter.

Pour davantage de renseignements, merci de contacter :

- Stéphanie PRABONNAUD au 06.17.70.44.51
- Gwenaél THOMAS au 06.09.08.56.03



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

DÉPÔT DE SAINT-CHINIAN	ANNEXE DE PÉZENAS	DÉPÔT DE NIMES	DÉPÔT D'ORANGE
Cave coopérative de St-Chinian, Chemin de Sorteilho 34360 St-Chinian GPS : 43.42655 2.945715 ■ Dépôt des échantillons le mardi avant 12h.	Soufflet Vigne Zone d'aménagement concerté Rodettes 34120 Pézenas GPS : 43.446345 3.412317 ■ Dépôt des échantillons le lundi, le mardi et le jeudi avant 12h.	Vignobles Dideron Domaine de Cadenette, Chemin des Canaux, 30600 Vestric-et-Candiac GPS : 43.731104 4.273596 ■ Dépôt des échantillons le mardi et le jeudi avant 12h.	Dizenos Rhône 2260, route du Grès 84100 Orange GPS : 44.102702 4.802669 ■ Dépôt des échantillons le mercredi avant 12h.

Retrouvez-nous et suivez-nous sur :

Twitter

LinkedIn

Et bien sûr sur www.labonatoli.fr

**Le laboratoire Natoli fermera du vendredi 20 décembre à 12h00
au jeudi 2 janvier à 8h00.**

**Le laboratoire DICENOS fermera du mardi 24 décembre à 12h00
au lundi 6 janvier à 8h00.**

Collecte des annexes de Pézenas et Nimes le jeudi 2 janvier 2020 à 12h00.

Collecte de l'annexe de Saint Chinian le mardi 7 janvier 2020 à 12h00.

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



laboratoire
NATOLI
& associés