

Des échantillons au top

Service Le laboratoire Natoli & Associés prépare des échantillons avec du matériel professionnel miniature adapté aux très petits volumes.

« **E**n 2010, à la suite de demandes de nos clients, nous avons commencé à mettre en place un service de préparation des échantillons, que nous avons progressivement amélioré. En 2015, nous nous sommes équipés d'une salle dédiée exclusivement à ce service, avec un matériel spécifique », indique Thibault Coursindel, œnologue-conseil chez Natoli & Associés, laboratoire installé à Saint-Clément-de-Rivière, dans l'Hérault.

Cette salle est équipée d'une cuve en Inox de 6 litres avec des raccords frittés pour l'injection de gaz, d'une minitreuse, d'un filtre à plaques de 222 mm de diamètre et d'une sertisseuse. Du matériel professionnel mais en modèle réduit pour s'adapter aux très petits volumes des échantillons, le plus souvent de 1 à 5 l.

Le laboratoire se charge de toutes les opérations de préparation des échantillons conformément aux consignes du client : ajustements de SO₂ et CO₂, stabilisation tartrique, acidification, désacidification, édulcoration, boisage, stabilisation à la gomme arabique et/ou à l'acide métatartrique. Si besoin, il va jusqu'à poser une étiquette, manuellement bien sûr, et expédier les échantillons à leur destinataire.

« Nous réalisons aussi des assemblages selon les indications des vignerons. C'est un travail

de précision pour lequel nous avons tout le matériel à notre disposition : pipettes, éprouvettes, burettes... », ajoute l'œnologue.

Chaque commande fait l'objet d'un cahier des charges où le vigneron et son œnologue précisent toutes les opérations qu'ils demandent à Natoli & Associés de réaliser. « Les salons ont lieu de plus en plus tôt. Souvent, le vigneron n'a pas le temps de préparer correctement ses vins. Ce service le dégage de cette opération et lui garantit une présentation optimale », soutient Thibault Coursindel.

Thomas Raynaud, responsable de production au domaine de La Grange, à Gabian (60 ha et 500 000 cols), est un client convaincu. « Je fais appel au laboratoire Natoli depuis quatre ans pour la préparation de mes échantillons de blancs et de rosés encore bruts de cuve, explique-t-il. Auparavant, je préparais mes échantillons moi-même avec un petit filtre. Mais il m'est arrivé d'abîmer mes vins. Avec Natoli, je suis sûr d'avoir des échantillons stables et conformes à mes vins lorsqu'ils seront en bouteille. Je n'ai jamais eu de souci. Je fais deux ou trois demandes par an. C'est un service que j'utilise à très petite échelle car il est coûteux. Dès que mes vins sont en bouteilles, à partir de février, je n'en ai plus besoin. Et pour mes rouges, que je ne filtre presque pas, je continue à préparer moi-même mes échantillons. »

Les tarifs commencent à 26,50 € par échantillon jusqu'à deux échantillons et tombent



BRUNO DE FARIA BARICELLI, œnologue au laboratoire Natoli, prépare des échantillons.

à 17,50 € à partir de dix-huit échantillons. Ce service a trouvé son public puisque le laboratoire prépare entre 600 et 700 échantillons par an, sachant que des caves ou domaines qui ne sont pas clients de Natoli s'offrent également ce service.

MICHÈLE TRÉVOUX