

# La Lettre du

# LAB

Journal à parutions irrégulières mais toujours bienvenues

n°56

Aout 2021



## Édito (un peu de Natolittérature)

### BON AN, MAL AN

Il fut un temps, pas si lointain, ou un vigneron, ou un paysan en général, rencontrait chaque grave problème climatique avec fatalisme. Le rythme était globalement décennal, avec une catastrophe plus spectaculaire par génération en moyenne.

Et surtout le problème était souvent limité géographiquement. L'expression « bon an, mal an » a été créée au XVIIème siècle. Elle illustre la capacité des paysans à relativiser leurs ennuis.

A l'aube de ma quarantième campagne de vinification, j'ai ainsi en tête les pluies violentes et répétées de 1987, le gel tardif de mai 1991, les pluies diluviennes de Vaison la Romaine en 1992, les mauvaises conditions de 1997 et 2002, la canicule de 2003, les gros orages de 2005 et 2012.

Nous semblons avoir, depuis, entamé une décade prodigieuse :

- 2016 : sécheresse historique,
- 2017 : sévères gelées,
- 2018 : pression mildiou exceptionnelle,
- 2019 : canicule extrême du 28 juin,
- 2021 : gel du siècle autour du 8 avril, grêle, incendies énormes cet été.

Nous mesurons aujourd'hui les conséquences factuelles du réchauffement, ou plutôt du dérèglement climatique. Et nous le payons, cash!

Si on intercale les deux années de crise sanitaire liée au COVID, nous comprenons mieux le vague à l'âme, l'abattement, voire le désespoir de certains d'entre vous, entre nous.

Un optimisme béat, dans ces conditions, n'a aucun sens.

Une révolte contre le sort resterait improductive.

Alors puisque notre rôle d'œnologue conseil demande quelques onces de psychologie, cultivons encore un peu notre résilience et, **bon gré, mal gré**, essayons de valoriser au mieux cette récolte 2021.

Techniquement toute notre équipe s'est préparée à affronter les défis d'une petite récolte, de maturité hétérogène, coûteuse à produire. Raison de plus pour tirer le meilleur parti de chaque grain de raisin. Comme d'habitude. Plus que d'habitude. **Bon gré, mal gré...** Mais ne rien lâcher!



# Sommaire

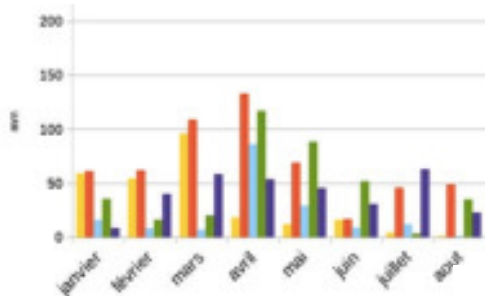
1. Des vendanges de septembre
2. Trouver la bonne maturité
3. Les marronniers de la vigne et du vin : la levure, sa vie, son œuvre
4. La bioprotection en action
5. Dernière minute réglementaire
6. Les infos du labo
7. Les horaires de nos locaux

## Des vendanges de septembre

Stéphanie PRABONNAUD

Ce millésime 2021 restera décidément dans les mémoires. Après les « événements » de la première partie du cycle végétatif (gel, températures très fraîches avant floraison, coulure), la suite de la météo en juin n'a pas forcément suivi la tendance habituelle de nos régions méditerranéennes.

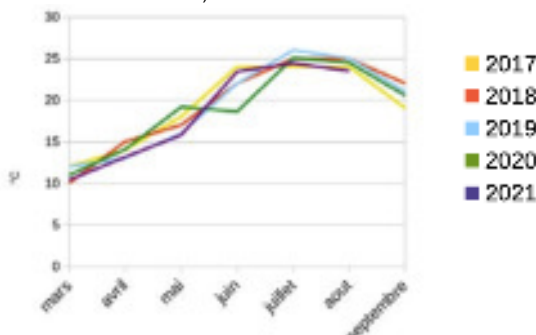
Côté pluviométrie tout d'abord, les mois de juin, juillet et jusqu'à début août, ont été marqués par des orages réguliers, sur des cumuls très significatifs (entre 20 et 40mm par mois selon les secteurs). Ces cumuls sont évidemment variables, souvent moins marqués en sud Vaucluse ; et parfois accompagnés de grêle (en juin sur le haut des Terrasses du Larzac par exemple).



Relevés pluviométriques - station de Puissalicon LNA (34)

Au niveau des températures ensuite, la première quinzaine très chaude du mois de juin a laissé la place à une météo plutôt fraîche pour la saison, qui s'est poursuivie tout le mois de juillet. Sur l'Hérault les températures moyennes sont inférieures à la normale de presque 1°C.

Et le mois d'août, après quelques jours très chauds avant le 15 août, suit la même tendance. On notera les nuits très fraîches depuis la mi-août. C'est plutôt un facteur de qualité pour la maturation, les équilibres des premiers contrôles de maturité et moûts semblent le confirmer (teneurs en acide malique notamment élevées).



Températures moyennes - station de Puissalicon LNA (34)

Conséquence logique, les maturités seront bien plus tardives cette année qu'en 2020 (qui n'était pas un millésime de référence car très précoce) : on retrouve des dates plus « normales », de cueillette, avec les blancs précoces à la toute fin du mois d'août (sauvignon, muscat, chardonnay), et les premiers rouges (merlots et syrahs) qui vont très souvent attendre le mois de septembre.

Cette tendance peut être faussée sur les vignes gelées portant peu de grappes, les contrôles réguliers dans les vignes sont encore plus nécessaires cette année.

Côté sanitaire, on a pu observer des états fragiles sur les blancs précoces : les blessures dues à l'oïdium ou aux vers de grappes (Eudemis, et encore cette année Cryptoblabes sur de nombreux secteurs) ont souvent entraîné des foyers de botrytis, avec aspergillus et/ou pourriture acide dans les cas les plus sévères.

Mais même sans dégâts de maladies, les vignes sont plutôt « bien portantes », sans signe de stress hydrique, et avec des baies qui ont vraiment bien grossi après les orages de début août. L'exclusion naturelle des pépins ou l'écrasement des baies lors de ce grossissement peuvent suffire pour créer des foyers.



Les derniers jours de préparation sont là ; on va évidemment scruter les volumes cette année, c'est le point qui va logiquement vous (nous) préoccuper.

Mais on peut raisonnablement être très optimiste sur la qualité de ce millésime avec sur vignes non gelées de beaux équilibres sans stress hydrique marqué (à nuancer sur certaines zones du Vaucluse).

Il faudra en revanche se montrer patient sur les dates de récolte, la qualité se mérite ! C'est l'objet de l'article suivant...

# Trouver la « bonne » maturité

Thibault COURSINDEL

La date de vendanges des raisins est la première étape, capitale, de l'élaboration des vins. C'est une question qui se pose d'autant plus cette année, compte-tenu de l'hétérogénéité au sein d'une même parcelle après le gel et la coulure.

Le choix de la date de vendanges est toujours compliqué, pour trouver la « bonne » maturité : chaque vigneron annonce, avec plus ou moins de sincérité, avoir vendangé à la maturité parfaite, ni trop tôt, ni trop tard... Mais c'est un fait, l'estimation de la maturité optimale est un exercice difficile. Alors comment procéder ?

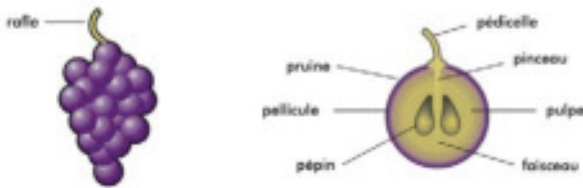
## ANALYSES DE CONTRÔLES DE MATURITÉ

Le laboratoire vous propose des contrôles de maturité très complets avec de nombreux paramètres : sucres fermentescibles, acidité totale, pH, acide malique, acide tartrique, potassium, azote assimilable et également des indices sanitaires (voir encadré en bas de page).

MOÛT	MOÛT	MOÛT	MOÛT	MOÛT	MOÛT	MOÛT	MOÛT	MOÛT	MOÛT	MOÛT	MOÛT	MOÛT	MOÛT	MOÛT	MOÛT	MOÛT
8,09	182,0	31,41	2,0820	8,19	8,00	3,24	4,8	9,7	1123	8,3	0,6	0,2	24	19	319	-04,78

Ces différents éléments analytiques forment un premier socle analytique pour déterminer la date de vendanges de vos raisins. Cependant ces analyses ne valent que par leur interprétation, et lorsqu'elles sont couplées à la **dégustation des baies**, qui reste l'outil principal de décision de la date de vendange.

## LA DÉGUSTATION DES BAIES



La dégustation des baies démarre dans chaque parcelle de vigne à vendanger... ou bien à la cave lorsque le vigneron fait quelques prélèvements en grappe dans des seaux pour pouvoir préparer des jus (si besoin) et effectuer des analyses de contrôles de maturité. Cette dégustation va de pair avec l'observation de la vigne : état sanitaire, stress hydrique, charge et objectif de vinification bien sûr.

Lors de la dégustation d'une baie, nous allons arrêter notre attention sur 3 éléments principaux : la pellicule, la pulpe et les pépins :

- avec la maturation du raisin, la pellicule va devenir de plus en plus fine et les tanins de moins en moins astringents. C'est donc en dégustant régulièrement vos raisins que vous constaterez l'évolution de la maturité des pellicules.
- la pulpe, elle, va se liquéfier de plus en plus au fur et à mesure de la maturation, et devenir de plus en plus aromatique : de bons raisins pour faire de bons vins !
- et enfin, les pépins. Ces derniers vont brunir avec la maturation et voir leur composition en tanins évoluer. Les pépins seront d'un vert presque fluo en début de saison pour devenir brun foncé à maturité. Ils deviendront de plus en plus croquant, avec un goût de noisette, et une astringence qui diminuera avec le phénomène de maturation.

CARACTÉRISTIQUES DES CONTRAINTES		PHÉNOMÈNE DE MATURATION	OBSERVATION / DÉGUSTATION
<b>Baie :</b> 3 à 7% du poids de la grappe composition proche des feuilles riche en polyphénols (jusqu'à 20%)		<ul style="list-style-type: none"> <li>la rafle s'opale à l'approche de la maturité</li> <li>le grappe devient souple</li> <li>le graine devient moins associée et plus brillante</li> </ul>	<b>Observation visuelle :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>de l'assouplissement de la rafle</li> <li>de la souplesse de la grappe</li> <li>de la brillance des grains</li> </ul>
<b>Puile :</b> 100 grains à la surface de la baie		<ul style="list-style-type: none"> <li>l'arôme : le processus se colore pour les cépages rouges et le jus devient acide</li> <li>la pulpe se liquéfie</li> </ul>	<b>Observation visuelle :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>du processus et du jus</li> </ul> <b>Dégustation :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>consistance (+/- liquide)</li> <li>perception aromatique</li> </ul>
<b>Pellicule :</b> 75 à 85% du poids de la baie composée d'eau, de vitamines, d'acides organiques (ac tartrique, ac malique, ac citrique etc.), de saponines (S <sup>+</sup> , Co <sup>2+</sup> , etc.), d'acides aminés et organiques, de polysaccharides, d'enzymes et de substances aromatiques (terpénols).		<ul style="list-style-type: none"> <li>la pellicule s'affine</li> <li>les tanins deviennent moins astringents, plus doux</li> </ul>	<b>Dégustation :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>l'absence de la pellicule</li> <li>perception tactile (processus d'astringence)</li> </ul>
<b>Pépino :</b> 8 à 20% du poids de la baie caractérisée par sa teneur en tanins, anthocyanes (cépages rouges) et composés aromatiques, teneur en acide équivalente à celle de la pulpe.		<ul style="list-style-type: none"> <li>les pépins brunissent avec la maturation</li> <li>leur composition en tanins évolue</li> </ul>	<b>Observation visuelle :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>de la couleur des pépins</li> </ul> <b>Dégustation :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>croquant</li> <li>diminution de l'astringence</li> </ul>

Ces indications visuelles et analytiques sont à mettre en relation avec le profil du vin à élaborer : blanc frais ou opulent, rosé pâle ou plus vineux, rouge fruité ou de garde, etc... Et au style du vigneron !

N.B : la difficulté particulière en 2021 sera la maturité hétérogène intraparcelle, intracep et intragrappe. Raison de plus pour estimer au mieux tous ces paramètres...

## FOCUS SUR LES INDICES PHYTOSANITAIRES

Le glycérol (Glyc) et l'acide gluconique (AGluc) sont absents des raisins sains. Ils peuvent en revanche être présents dans les raisins abîmés (*Botrytis cinerea* et *Aspergillus carbonarius*). A noter : en cas de fort stress hydrique, même sur raisins sains, l'acide malique peut être dégradé en acide gluconique. Les valeurs usuelles rencontrées sur moût vont de 0 à 1,5 g/L pour le glycérol, et de 0 à 2 g/L pour l'acide gluconique.

L'acide citrique (Cit) est présent naturellement dans les raisins (entre 0,2 et 0,5 g/L), mais sa teneur augmente significativement en cas de développement d'*Aspergillus carbonarius* (risque d'OTA lié). Les valeurs usuelles rencontrées sur moût vont de 0,2 à 1,5 g/L pour l'acide citrique.

# LES MARRONNIERS DE LA VIGNE ET DU VIN :

"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."

## La levure, sa vie, son œuvre...

Elsa SIGNORET et Guillaume BERGLER

Cette période de pré-vendange est l'occasion de nombreux échanges stratégiques et évidemment techniques. Le sujet du levurage alimentaire particulièrement ces échanges. Dans ce contexte, sans militantisme mais avec notre recul de techniciens, il nous apparaît pertinent de rappeler des fondamentaux biologiques, physiologiques... et répondre en fait à la question : « dis donc Jamy, c'est quoi une levure ? »

La levure est un champignon unicellulaire capable de fermenter des matières organiques (donc composés d'atomes de carbone) animales ou végétales. Ce nom est dû à l'aptitude de la levure de boulanger *Saccharomyces cerevisiae*, qui est aussi une des principales levures utilisées pour la fermentation alcoolique, à faire LEVER la pâte à pain.

### QUELQUES ÉLÉMENTS DE CLASSIFICATION

De façon générale, les levures constituent un vaste groupe taxonomiquement hétérogène et très complexe. Cette taxonomie a suscité de nombreux travaux.

Selon les dernières classifications en vigueur, les levures sont rattachées aux Ascomycètes (champignons supérieurs, comme la truffe noire), aux Basidiomycètes (champignons considérés comme les plus perfectionnés, comme le cèpe) et aux Champignons imparfaits (Deutéromycètes, champignons filamenteux comme les aspergillus) et sont réparties en 81 genres auxquels sont rattachées 590 espèces. Pas moins de 4000 noms de levures ont été utilisés depuis le XIXème siècle dont seulement une quinzaine nous intéressera en œnologie.

En œnologie, les levures sont très majoritairement des Ascomycètes.

Les premiers critères de délimitation des espèces de levures utilisés par les taxonomistes furent morphologiques et physiologiques

Les levures sont utilisées, de façon générale, en industrie agro-alimentaire, notamment pour leur capacité à transformer les sucres simples en alcool (fermentation alcoolique). Elles interviennent donc au cours de la vinification, de l'élaboration de la bière ou des alcools industriels. Certaines d'entre elles ont de grandes valeurs nutritives et peuvent alors entrer dans la ration alimentaire animale ou humaine. Les levures alimentaires ou P.O.U (Produit d'Organisme Unicellulaire), sont cultivées sur des substrats très variés comme le lactosérum, les mélasses... Et, bien évidemment, elles sont aussi majoritairement utilisées pour la fabrication du pain, des pâtes levées, des antibiotiques, et enfin des exhausteurs de goût.

Bref, elles sont donc largement utilisées au quotidien....

### ET DE BIOLOGIE

Ces micro-organismes peuvent être de différentes formes (ovoïdes, sphérique, triangulaire...), et de différentes taille (pouvant aller de 5 à 50 microns).

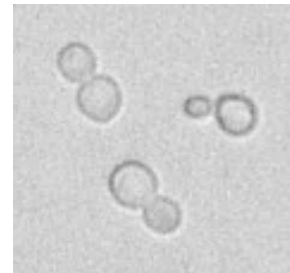
Ils présentent différents types de métabolismes, et parfois même pour une même cellule selon les conditions du milieu :

- **un métabolisme aérobie (respiration) :** en présence d'oxygène, le métabolisme dégrade les sucres en rejetant du dioxyde de carbone, comme la plupart des animaux... C'est pour elles une source d'énergie.
- **un métabolisme anaérobie (fermentation) :** quand l'oxygène fait défaut, certaines cellules modifient leur métabolisme et utilisent le processus fermentaire (cas de la fermentation alcoolique).

La levure a la capacité de passer assez rapidement d'un métabolisme à l'autre selon les conditions.

Pour ce qui est de leur mode de reproduction, elles se multiplient par bourgeonnement. Il s'agit d'un processus de division asymétrique :

1. production de protubérance sur la cellule mère qui grossit pour former un bourgeon,
2. division du noyau de la cellule mère pour qu'un des noyaux de cette division migre vers la cellule fille,
3. détachement du bourgeon par un étranglement à la base.



Observation microscopique de *Saccharomyces cerevisiae*

Ce mode de reproduction asexuée (capacité à se reproduire seul) permet aux levures de se multiplier très rapidement dans des conditions favorables, et donc de coloniser leur milieu. Par exemple, une seule cellule de levure de boulanger peut produire par bourgeonnement jusqu'à 40 cellules filles en moins de 2 heures. A titre d'information, il est communément indiqué qu'une population de  $10^6$  (soit 1 million) par mL de moût est nécessaire pour assurer une fermentation alcoolique.

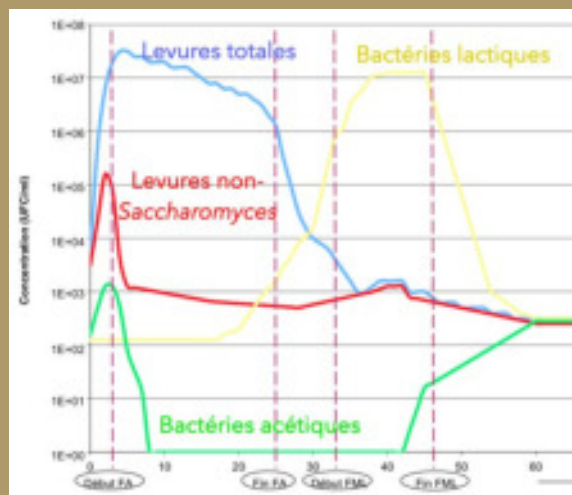
### LES LEVURES DANS LE VIN

Une grande diversité de levures se trouve à la surface des baies de raisin, sur la pruine, mais également dans le chai, sur les bois.... Il s'agit des levures indigènes, dites aussi levures de « terroir ».

On parle de *vagues microbiennes* pour décrire la succession des populations de levures dans le moût puis le vin (voir encadré ci-après) :

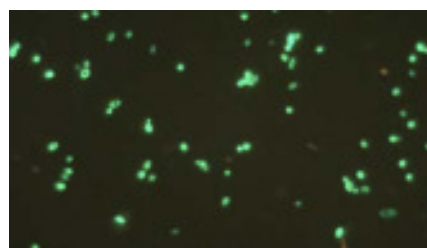
## FOCUS SUR LES VAGUES MICROBIENNES

Les *non-Saccharomyces* sont surtout présentes au tout début de la fermentation (quand le pourcentage d'alcool est inférieur à 3%vol. : *Hanseniaspora uvarum*, *Hanseniaspora opuntiae*, *Metschnikowia pulcherrima*,...). Au-delà de cette teneur, quelle que soit la proportion initiale des souches, *Saccharomyces cerevisiae* prendra le relai pour terminer la fermentation alcoolique. Ou *Brettanomyces* si elle s'invite dans le jeu... C'est l'une des principales levures *non-Saccharomyces* résistante à des teneurs en alcool élevées (on a pu trouver également des *Torulaspota delbrueckii*).



Le but de cet article n'est pas de rentrer dans le débat pour ou contre levure indigène ou sélectionnée (en rappelant quand même que les LSA (Levures Sèches Actives) sont au départ des levures de terroir, sélectionnées, isolées et multipliées). Mais nous ne saurions que trop vous conseiller d'encadrer les « démarches » indigènes : les analyses de levain permettent dans ce cas d'identifier les souches présentes dans les jus ou levain, et de déterminer la proportion de levures *saccharomyces*, les reines de la fermentation alcoolique, et de *non-saccharomyces*.

Cette analyse permet également de déterminer l'activité des levures : si elles bourgeonnent et donc seront/sont capables de coloniser le milieu, leur état physiologique (vivantes ou mortes) dans le but d'évaluer la viabilité et la fiabilité du levain. Et enfin d'évaluer leur nombre (pour rappel, 10<sup>6</sup> est le « nombre d'or »!, soit 1 million de levures par ml).



Observation de la viabilité des levures par fluorimétrie

Et enfin, on peut rappeler que même en prenant toutes ces précautions, si le levain présente des populations de *Saccharomyces* viables, en bonne proportion et en bonne quantité, rien n'indique qu'elles viendront au bout des sucres sur des vins très mûrs...

## La bioprotection en action

Claire Menneteau

Difficile de parler des levures sans évoquer les bactéries, tant elles font partie du microbiote du vin.

Petit retour sur la bioprotection, terme général qui trouve aujourd'hui de vraies applications concrètes.

### QU'EST CE QUE LA BIOPROTECTION ?

Historiquement, celle-ci consiste d'abord à ajouter un élément vivant dans le moût pour occuper le milieu et ainsi limiter la prédominance des populations microbiennes, indigènes potentiellement indésirables (rappelez-vous la vague microbienne).



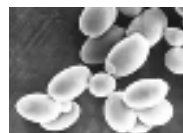
Mais grâce aux recherches, la bioprotection est devenue plus active, et les qualités des micro-organismes sélectionnés sont maintenant davantage mises en avant.

### QUELQUES EXEMPLES DE CES AVANCÉES

Plusieurs fabricants ont, ainsi, sélectionné des souches de *Lachancea Thermotolerans*, à la fois pour leur capacité à occuper rapidement le milieu avant que les micro-organismes indigènes ne se développent ; mais également pour leur production d'acide lactique.

Elles agissent ainsi sur l'équilibre du vin en donnant une acidification naturelle et équilibrée. Ce sont des « outils » que nous avons pu tester déjà depuis quelques années et qui seront, avec le changement climatique, plus utiles que jamais.

Dans l'univers des bactéries, il existe également des souches de *Lactobacillus plantarum* sélectionnées pour leur capacité à réaliser la fermentation malolactique sans produire d'acidité volatile à partir des sucres. On peut ainsi implanter cette bactérie avant la fermentation alcoolique sans risque de piqûre lactique. Qui plus est, elle possède un rôle bioprotecteur face aux organismes de contamination, comme les bactéries acétiques.



*Lachancea thermotolerans*



*Lactobacillus plantarum*

Voici quelques exemples de micro-organismes sélectionnés à la fois pour leur capacité à occuper le milieu, mais aussi pour leur qualité œnologique.

Mais n'oublions surtout pas les *Saccharomyces cerevisiae*, sans qui le vin ne serait pas ! Favorisons les et facilitons leur travail...

# Dernière minute réglementaire

Erwan Guevel

Les évènements climatiques de ce printemps et la pression cryptogamique intense ont provoqué des chutes de rendement très importantes dans de nombreux secteurs (Cévennes, Pic-Saint-Loup, Terrasses du Larzac...). L'INAO a autorisé une modification temporaire de nombreux cahiers des charges, à la demande des ODG.

Voici par exemple des points de changements sur les appellations Terrasses du Larzac et Duché d'Uzès:

## AOC Terrasses du Larzac

- Entrée en production des jeunes vignes **à partir de la 4<sup>ème</sup> feuille** c'est-à-dire plantées en 2018. Ces vignes en 4<sup>ème</sup> feuille ont un rendement limité à 35 hl/ha
- Ajustement des assemblages : on passe à l'obligation de 2 cépages principaux dans l'assemblage au lieu de 3 cépages obligatoires et le pourcentage de cépages principaux est baissé à 60 % ; le carignan noir n'est plus limité à 50 % et le cinsaut n'est plus limité à 25 %

## AOP Duché d'Uzès

- Encépagement: « Aucune règle de proportion de l'encépagement ne s'applique. »

Cas des vins rouges et rosés:

- Le cépage syrah N doit représenter au minimum 10% du volume.
- Le cépage grenache N doit représenter au minimum 10% du volume.

Cas des vins blancs:

- Le cépage Viognier B doit représenter au minimum 10% du volume.
- Le cépage Grenache B doit représenter au minimum 10% du volume.

Nous vous invitons ainsi fortement à vous rapprocher de votre syndicat avant vendanges.



## FOCUS SUR L'ACHAT DE RAISINS

L'achat de raisin *sans statut de négociant* est régi par l'arrêté du 4 août 2017 :

- hors aléa climatique, l'achat de 5% du volume par couleur et par dénomination est possible. *Sous forme de vendange, de moût ou de vin.* Dans ce 1er cas, les achats sont intégrés dans la déclaration de récolte.
- en cas de phénomène climatique défavorable reconnu par arrêté préfectoral (dans l'Hérault, arrêté du 22 juillet 2021), il est possible d'acheter *de la vendange ou du moût* ; de la même dénomination ou d'une autre.

Le total vendange récoltée + vendange achetée ne doit pas dépasser 80 % de la moyenne des 5 dernières années.

Dans ce second cas, les achats doivent être tracés et individualisés dans la déclaration de récolte.

Pour exemple : pour une récolte moyenne de 1000 hL sur 5 ans, en cas de production de 500 hL, un achat de vendanges/moûts de 300 hL maximale est prévu.

## Les infos du labo

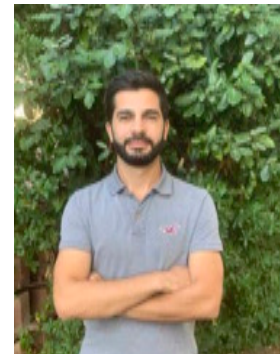
Sébastien PARDAILLE

A la veille des vendanges, le laboratoire a procédé au remplacement de l'un de ses deux analyseurs automatiques clés, l'OLYMPUS 2700 pour un second OLYMPUS en version AU5800. Cet analyseur séquentiel nous permet par des méthodes d'analyses enzymatiques et colorimétriques de vous fournir l'ensemble des paramètres suivants : SO2 libre, SO2 total, Acidité Volatile, Acide Malique, Acide Lactique, Glucose/Fructose, Ethanal, Cuivre et Fer.

Cet appareillage de pointe nous permet de vous garantir la rapidité de nos analyses, mais avant tout leur justesse, notamment sur les paramètres Acide Malique, Acide Lactique et Glucose/Fructose. Ces paramètres sont, selon notre propre mode de fonctionnement, analysés par notre IRTF (FOSS), puis repassés sur séquentiel pour vérification. Cela nous permet de vous garantir de leur fiabilité notamment en période de vendanges; période durant laquelle la matrice vin est la plus complexe à analyser.

Après sa période de validation interne, notre analyseur est aujourd'hui en service.

Durant la période des vendanges, le laboratoire a renforcé son équipe d'analyses. Ainsi, Marine BÉRAUD revient cette année au poste de technicienne de laboratoire en charge de l'IRTF. Nous accueillons aussi Caroline RICHARD, œnologue, pour l'identification des échantillons, et Quentin MONTAZEAUD, ingénieur agronome et œnologue conseil.



# Horaires & points de collecte

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 PEZENAS

Soufflet Vigne  
Zone d'aménagement concerté  
Rodettes  
34120 Pézenas  
GPS : 43.446345 3.412317  
✓ Dépôt des échantillons le lundi,

## DÉPÔT DE NÎMES

Vignobles Dideron  
Domaine de Cadenette  
Chemin des Canaux,  
30600 Vestric-et-Canidés  
GPS : 43.731104 4.273596  
✓ Dépôt des échantillons

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 du laboratoire vous souhaite de bonnes vendanges



Retrouvez - nous sur :



Twitter



LinkedIn

et toujours sur



[www.labonatoli.fr](http://www.labonatoli.fr)