

La Lettre du

LAB

Journal à parutions irrégulières mais toujours bienvenues

n°57

Décembre 2021



Édito (un peu de Natolittérature)

En 2022, le Laboratoire Natoli & Associés fêtera ses 30 ans. C'est un bel âge. Pour une entreprise, il fait sérieux et rassurant. Nous pensons être sérieux sur la durée. Nous espérons être de plus en plus rassurants au fil du temps.

En fait, je n'imaginai pas, à la création du labo, cette évolution. Pas un seul instant. J'espérais bien un développement. Je redoutais la difficulté. Je n'ai pas été déçu sur ce point.

Tout a été ardu : charge de travail, trésorerie souffreteuse, même en développant régulièrement notre activité.

Aujourd'hui nous restons vigilants en ces temps troubles mais nos bases sont plus saines. Et surtout nous pouvons compter sur la force de notre groupe (30 collaborateurs).

Et surtout, surtout, notre service, plutôt original dans le paysage de l'analyse et du conseil œnologique, a montré sa robustesse, sa disponibilité, sa réactivité et sa créativité.

Cette lettre du labo n°57 en témoigne :

- vous y découvrirez un bilan très dense et complet du millésime. Nous savons que c'est un outil précieux pour votre communication.
- vous comprendrez pourquoi l'acidité volatile progresse durant la fermentation malolactique.
- vous approfondirez votre connaissance des paramètres analytiques. Ces données paraissent acquises mais une petite révision ne fait pas de mal.
- vous disposerez enfin d'informations toujours utiles sur notre labo.

Je profite de cette éditorial pour faire un peu de teasing à propos d'un événement prévu pour le milieu de l'année 2022. Vous en saurez plus en mars, avec la lettre du labo n°58.

En attendant, je vous souhaite de belles et bonnes fêtes à tous. Disons adieu à cette année 2021 si compliquée et stressante. Nous verrons bien ce que nous réserve 2022.

René CHAR (toujours lui) exprime bien cette attente devant l'avenir :

« Comment vivre sans inconnu devant soi? »

Jean NATOLI



Sommaire

1. Bilan du millésime
2. Acidité volatile et fermentation malolactique : une année particulière
3. Les marronniers de la vigne et du vin : de la lecture des analyses
4. Les infos du labo
5. Les horaires de nos locaux

Bilan du millésime : 2021, un millésime technique

Emilie PHILIP

La technicité de ce millésime découle des différents aléas climatiques et sanitaires qui ont conduit à des maturités hétérogènes et longues à atteindre, à des équilibres atypiques et à une récolte historiquement faible.

En premier lieu, une réflexion très précoce sur les qualités de vin à produire avec les rares raisins était nécessaire. Cela a demandé à faire un point exhaustif sur les stocks en bouteille, vrac et les exigences commerciales.

Au vignoble, il a fallu ensuite redoubler d'attention, d'observation, de persévérance et de patience pour mener au mieux la récolte et préparer la vigne aux années futures.

En cave enfin, il a fallu redoubler d'ingéniosité et de réflexion pour faire les bons choix en adaptant les prises de décisions aux volumes disponibles en cuverie. Parfois certains ingrédients n'ont pas pu être réalisés, et parfois de nouvelles qualités ont été créées, signatures d'un millésime auquel il a fallu constamment s'adapter.

UN DÉBUT DE PRINTEMPS MARQUÉ PAR LE CHAUD ET LE FROID

Tout a commencé par un hiver sec qui n'a pas permis de recharger les sols, suivi d'un mois de mars tout aussi sec. Puis, fin mars a été marqué par une semaine particulièrement chaude, en particulier le 31 mars, qui est la journée la plus chaude enregistrée au mois de mars depuis 1900. Ces températures ont favorisé une végétation plutôt précoce avec des bourgeons bien débouffés et quelques jeunes pousses aux feuilles déjà étalées début avril.

Quand subitement, dans la nuit du 7 au 8 avril, un épisode de gel massif a frappé l'ensemble du pays avec des températures atteignant les -7 à -8°C pendant plusieurs heures.

Tous les vignobles ont subi des dégâts. Pour ce qui nous concerne, depuis Saint Chinian au nord du Gard en passant par Pezénas et le Pic Saint Loup ; en Vallée du Rhône le sud du Comtat Venaissin a été le plus sinistré. Il a fallu plusieurs semaines pour établir l'étendue des dommages car bien que les pousses nécrosées soient rapidement visibles, les bourgeons touchés sont plus difficiles à déceler rapidement. Parfois les premières repousses ont mis plus d'un mois à poindre.

IMPLIQUANT DE FORTES CONSÉQUENCES TECHNIQUES AU VIGNOBLE

Les pertes subies lors de cet épisode de gel sont immenses, les bourgeons qui sont repartis ne portaient que peu de grappes, voire aucune. Et pourtant ces jeunes pousses survivantes ont du être particulièrement bichonnées. Il a fallu en prendre grand soin en déployant beaucoup d'efforts pour l'épanouissement d'une végétation saine et abondante. Efforts indispensables à la formation des bois de l'an prochain et aux

prises en réserve de la vigne. Il a fallu par exemple adapter la protection phytosanitaire, les apports d'engrais foliaires et l'irrigation, parfois sur des vignes sans récolte.

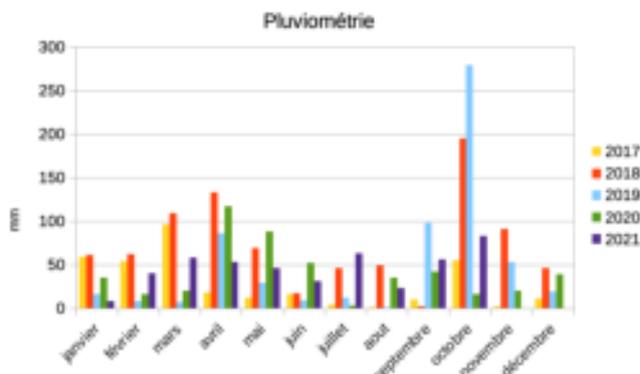
UN PRINTEMPS TOUJOURS PLUS CONTRAIGNANT

La suite des conditions météorologiques est tout aussi notable, avec un mois d'avril particulièrement frais (le thermomètre a de nouveau frôlé les 0°C autour des 12 et 13 avril). Dans l'Hérault par exemple l'écart de la moyenne des températures en avril varie entre -0,5°C à -2,4°C. Le mois de mai a été assez froid également, avec des maximales journalières dépassant rarement les 20°C.

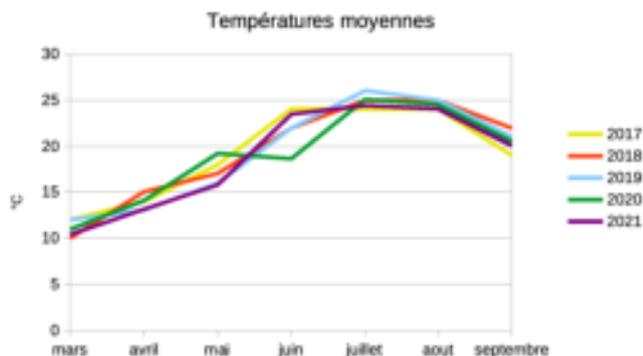
Cette période de pré-floraison est cruciale, températures fraîches et carences azotées sont des facteurs de coulure. On comprend alors combien le mois de mai a été défavorable à une bonne floraison, entraînant un phénomène de coulure général dans le vignoble méridional qui s'est ajouté à la perte due au gel.

UN ÉTÉ FRAIS ET PLUVIEUX

Les mois de juin, juillet et début août ont été marqués par des orages réguliers, sur des cumuls très significatifs (entre 20mm et 40mm par mois selon les secteurs). Ces cumuls sont variables, moins marqués en Sud Vaucluse ; et parfois accompagnés de grêle (en juin sur le Haut des Terrasses du Larzac par exemple).



On note un mois de juillet plutôt frais (sur l'Hérault les températures moyennes sont inférieures à la normale de presque 1°C). Et un mois d'août tout aussi frais à partir du 15, avec des nuits fraîches. C'est un facteur de qualité reconnu pour la maturation, ce qui s'est vérifié dans les moûts, notamment avec des teneurs élevées en acide malique. De plus, les pluies utiles en juillet et août ont bien fait gonfler les raisins. Les températures fraîches ont limité le développement du mil-



diou, la pression était globalement faible. Pour l'oïdium par contre le mois de juillet a été très favorable avec de fortes poussées sur cette période.

Nous noterons surtout le développement toujours plus important du ravageur *Cryptoblabes*, dont le développement est favorisé par une météo humide. Cette année les dégâts ont été observés de Séguret dans le Vaucluse jusqu'à St Chinian. Le cycle tardif de ce papillon devient problématique pour les vinifications tardives.

DES MATURITÉS QUALITATIVES MAIS TARDIVES

Le mois de septembre a été très perturbé, avec des entrées maritimes très fréquentes, et des pluies très irrégulières et très localisées. Si l'ouest de Montpellier a été épargné par les fortes pluies, d'autres secteurs ont été très arrosés, avec des épisodes cévenols marqués. On peut ainsi relever les épisodes des 14 septembre (150 à 200 mm à Vacquières dans le Pic Saint Loup), 15 septembre (66 mm à Orange et grêle sur l'ouest de Montpellier), 25 septembre (120 mm à Ales, 70 mm à Orange), 3 et 4 octobre (130 mm sur Orange).

Compte-tenu du cycle végétatif tardif et de cette météo, les maturités ont été logiquement plus tardives qu'en 2020. Il a fallu là aussi redoubler de technicité pour savoir attendre le moment idéal de récolte en gérant la balance entre bonne maturité, objectif visé et état sanitaire.

Une fois les raisins en cave, l'exercice a continué d'être ingé- nieux... Les petits volumes obligeant à réfléchir à des regroupements de qualités ou à inventer de nouveaux itinéraires

techniques afin d'isoler et de vinifier séparément les meilleurs raisins. Par ailleurs, dans cette situation de maturités atypiques, les extractions ont dû parfois être plus vigoureuses que les années passées sur les bases ambitieuses.

Grâce à ces réflexions bien menées en amont et parfois adaptées en cours de vendanges, les objectifs qualitatifs devraient être atteints.

BILAN QUANTITATIF ET QUALITATIF

Au niveau national, selon des estimations établies le 1^{er} Octobre 2021 (Agreste), la production viticole s'établirait à 34 millions d'hectolitres, soit un niveau inférieur de 27 % à celui de 2020 et de 22 % à celui de la moyenne des 5 dernières années. La production est historiquement faible, inférieure à celle de 1991 et 2017 (années gélives). Pour le Languedoc, la production estimée est de 8,2 millions d'hectolitres, en baisse de 31 % par rapport à la moyenne des 5 dernières années. Elle est de 4,2 millions d'hectolitres dans le Sud-est (-17 %).

En cave, les fermentations se sont bien déroulées avec peu de soucis de fin de sucres : richesse en sucres plus modérée, raisins juteux. Les enrichissements utilisés à bon escient ont permis d'équilibrer des maturités parfois un peu faibles. Les maturités phénoliques n'ont pas pu être atteintes partout, globalement les profils sont plutôt frais et tendus.

Les fermentations malolactiques sont également quasiment terminées à ce jour. On notera une production d'acidité volatile plus importante que d'habitude, certainement due aux teneurs initiales plus importantes en acide malique, mais aussi dans certains cas à la présence accrue d'acide citrique résultant de la dégradation sanitaire (moisissures de type *Aspergillus* notamment)

Les vins sont délicats, frais et très aromatiques en blancs et rosés ; et avec des charges tanniques modérées. Généralement moins concentrés que d'habitude, ils sont francs et généreux. Les séances d'assemblages déjà réalisées confirment les caractéristiques de ce millésime atypique.

Une fois de plus, les approches vigneronnes réfléchies en amont, avec des prises de risque raisonnables, une grande réactivité et des improvisations adaptatives et créatives ont porté leurs fruits. C'est l'essence même du travail du vigneron ou de la vigneronne.

FOCUS SUR LA PREPARATION D'ECHANTILLONS



Vous nous confiez parfois des préparations d'échantillons, destinés aux salons aux dégustations d'acheteurs et aux concours. La campagne étant particulièrement chargée, nous vous incitons à nous indiquer assez tôt vos besoins pour que nous puissions anticiper les plannings de janvier et février.

Pour rappel : le minimum de volume requis est toujours de 3 litres. De plus, pour préparer X échantillons de 75cL, nous avons besoin de X litres de vin brut minimum.

Vous pouvez contacter directement Bertrand Milési au 06 51 42 30 59 ou à l'adresse bertrand.milesi@labonotoli.fr

Acidité volatile et fermentation malolactique : une année particulière

Guillaume BERGLER

Nombre d'entre vous ont vu cette année progresser le niveau d'acidité volatile au cours de la fermentation malolactique (FML), et parfois même après celle-ci, dans l'attente du soutirage/sulfitage. Petit retour en arrière pour expliquer ces plus hautes teneurs ...

DES CIRCONSTANCES PARTICULIÈRES

Nous avons vu plus haut que le mois de septembre a été particulièrement perturbé d'un point de vue météorologique (entrées maritimes, fortes pluies selon des secteurs localisés). Cette humidité importante a eu pour conséquence une dégradation de l'état sanitaire de certains raisins, et le développement de moisissures (du genre *Aspergillus* notamment). Ces champignons ont la particularité de pouvoir produire de l'acide citrique à partir des sucres présents dans les raisins.

Cet acide est naturellement présent dans le raisin, et donc dans le vin. Les teneurs habituelles sont comprises entre 0,01 et 0,2 g/L.



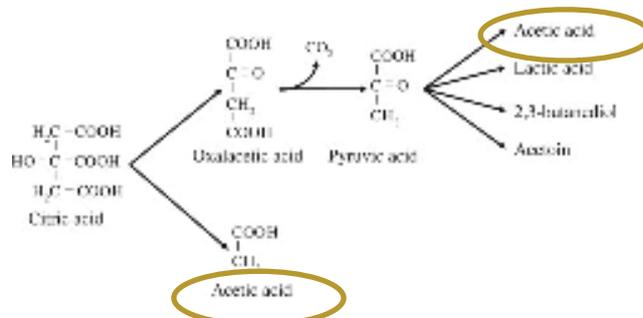
ET LEURS CONSÉQUENCES ...

Quelle que soit son origine, cet acide citrique peut être transformé lors de la FML. Lors de celle-ci, les bactéries transforment principalement l'acide malique en acide L-lactique.

En présence d'acide citrique dans le milieu, elles peuvent le dégrader en acide acétique selon 2 voies métaboliques :

- La première est une dégradation directe, mettant en jeu l'enzyme citrate lyase.

- La seconde voie est liée à la production d'acide oxaloacétique suite à la première dégradation. Cet acide sera dégradé en acide pyruvique, puis en acide acétique in fine. Cette voie aboutit également à la synthèse d'acétoïne et de 2,3-butanediol, molécules importantes car impliquées dans la synthèse de composés aromatiques au descripteur beurré (diacétyl).



Une vendange altérée peut voir sa concentration en acide citrique monter à 1 g/L. C'est le cas par exemple pour certains raisins destinés à la production de vins liquoreux tels que le vin de Sauternes (corrélée à une acidité volatile pouvant dépasser 1 g/L H₂SO₄), de par la présence initiale de la pourriture noble sur le raisin (*Botrytis cinerea*).

D'autres molécules peuvent être dégradées par les bactéries lactiques, le glycérol en particulier. Là encore, l'état sanitaire du raisin peut être à l'origine de son augmentation naturelle, et conduire à une progression de l'acidité volatile.

Moralité : L'état sanitaire du raisin est capital pour la qualité finale du vin. Personne n'en doutait, mais il est bon de le rappeler...

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."

De la lecture des analyses

Stéphanie PRABONNAUD

L'analyse de vin est devenue « une routine » dans notre région, et notamment pour notre clientèle. Elle ne l'est pas encore dans d'autres régions en France, ni dans d'autres pays. C'est un outil d'aide à la décision pour orienter les choix techniques et compléter le travail de la dégustation.

Nous avons fait le choix de proposer un format unique d'analyse « classique » regroupant une dizaine de paramètres. Le « panorama » ci-dessous rappelle leur signification, leur interprétation et leurs limites réglementaires dans certains cas. L'analyse est un outil d'aide à la décision, et rend de fait pertinent la présence de tous ces paramètres sur le bulletin.

LES PRINCIPAUX PARAMÈTRES D'UNE ANALYSE DE VIN :

La réglementation européenne définit le vin à la faveur de certains paramètres (TAV, acidité totale, SO₂ total, acidité volatile notamment). Ces limites réglementaires peuvent être ensuite complétées ou rendues plus strictes par les cahiers des charges des appellations.

- Le **TAV** (Titre Alcoométrique Volumique), qui représente le pourcentage d'alcool (éthanol) dans le vin. Pour exemple 13° = 13 % alcool volume = 13 l d'alcool pur pour 100 l de vin. Dans notre zone de production – zone CII - ce TAV est de 9%vol. minimal, et 20%vol. maximal (sans enrichissement).

- **L'acidité totale :** elle est une unité « historique » dans la définition du vin. Elle correspond à la somme des acides présents sans notion de force (le vin contient des acides dits forts et faibles). Elle est exprimée généralement en g/l H₂SO₄ (équivalent sulfurique). Dans certains Pays Anglo-Saxons notamment, l'acidité totale est exprimée en acide tartrique. Les acidités totales oscillent entre 3 et 3,5 g/l H₂SO₄ dans notre région, des extrêmes existent (sols de schistes donnant des vins peu acides, zones d'altitudes argilo-calcaire donnant à l'opposé des vins plus acides). La réglementation européenne 308/2013 impose une acidité totale des vins supérieure à 2,28 g/l H₂SO₄. Ainsi, un vin présentant une acidité totale inférieure à 2,28 g/L est considéré comme non-marchand.

- Le **pH** (ou Potentiel Hydrogène) est l'autre indicateur de l'acidité avec une plage qui peut aller de 3,3 à 4 en moyenne. Il n'est pas défini par règlement. Le pH représente la force acide des vins : c'est souvent lui que l'on ressent à la dégustation.
- L'**acidité volatile** est exprimée en g/l H₂SO₄. La mesurer revient à « prendre la température » du vin : elle indique son niveau de piqûre. Plus elle est élevée, plus le vin est soumis à une dérive microbienne (principalement bactéries lactiques et acétiques). Un vin blanc ou rosé n'est plus marchand au-delà de 0,88 g/l H₂SO₄ (limite réglementaire européenne), un vin rouge au-delà de 0,98 g/l H₂SO₄.

FOCUS SUR LES ACIDITÉS EN MEQ/L

Sur les analyses certifiantes (IGP, Concours, Export, ...) les acidités totales et volatiles sont exprimées en meq/l qui est l'unité internationale reconnue (harmonisation des résultats).

1 g/l d'H₂SO₄ correspond à 20,4 meq/l

- Les **acides maliques et lactiques**, exprimés en g/l, sont des acides organiques du vin : leurs teneurs nous renseignent sur l'état d'avancement de la FML (transformation par les bactéries lactiques de l'acide L-malique et acide L-lactique). Souvent bloquée sur blancs et rosés, elle est en revanche systématique sur les vins rouges. Son achèvement est exigé dans les cahiers des charges AOP et IGP (à quelques exceptions près comme certains primeurs). Il n'y a pas d'obligation réglementaire sur les VSIG.
- En parallèle, les **sucres fermentescibles** analysés au Laboratoire sont le glucose et le fructose (notifiés g/f sur l'analyse) ; ils représentent les sucres fermentescibles par les levures. Les Cahiers des charges des AOP réglementent ces teneurs (de 3 à 4 g/l maximum en moyenne, selon le TAV du vin). Il n'y a pas de limite dans la majorité des IGP ni en VSIG. L'édulcoration et la quantité de sucres ajoutée est en revanche réglementée par l'UE (inférieur à l'équivalent de 4%vol. potentiel, soit environ 68 g/l de sucres).
- Les **SO₂ libre et total** : nous indiquons depuis quelques années systématiquement le SO₂ actif (moléculaire), qui résulte d'une formule tenant compte du degré alcoolique, du SO₂ libre du vin, et de son pH (plus un vin aura un pH bas, plus son SO₂ actif sera élevé). C'est un outil précieux pour ajuster les apports de SO₂, au-delà de la seule teneur du SO₂ libre. On considère qu'un vin est protégé entre 0,4 et 0,6 mg/l. Le SO₂ fait également l'objet d'une réglementation rigoureuse (voir le focus ci-après), défini par l'UE (934/2019). Les teneurs maximales varient en fonction des teneurs en sucres résiduels.
- L'**IPT** (l'Indice de Polyphénols Totaux) est utile surtout sur les vins rouges, il somme les anthocyanes et les tanins. En dessous de 40 d'IPT, les vins sont dits « légers » (et/ou peu colorés) ; au-delà de 60-70 démarrent les choses « sérieuses ». Certains cépages (cabernet-sauvignon, marselan) sont des habitués des IPT à 100 ; un cinsault bien mûr dépassera rarement les 50. C'est un jugement purement « quantitatif ». L'aspect « qualitatif » se juge par la dégustation et témoigne du niveau de maturité phénolique du raisin et donc du vin. Certains cépages présentent naturellement une intensité colorante plus faible : cas des cépages à grosses baies (cinsault, grenache noir, counoise, terret N....) et du pinot (qui possède génétiquement une famille d'anthocyane en moins). Cela influe de fait sur la valeur finale de l'IPT.
- Dernier paramètre analysé en routine : le **gaz carbonique** (CO₂) exprimé en mg/l. C'est un facteur très important pour la bonne conservation des vins en élevage. Son ajustement est l'un des principaux paramètres à ajuster avant mise (autour de 400 mg/l pour les vins rouges, 900-1000 mg/l pour les blancs et rosés). Son évolution en cours d'élevage est un des symptômes d'une activité microbienne en cours.

- C'est pourquoi, nous avons été un des premiers laboratoires à donner ce paramètre en « routine » par IRTF. Aujourd'hui la cyto3D prend largement le relais sur ces aspects !!!



QUELQUES ANALYSES COMPLÉMENTAIRES :

Les **protéines** sont des composantes du vin que l'on cherche à quantifier (et à éliminer selon le cas!) pour éviter les casses protéiques sur blancs et rosés embouteillés (les rouges sont protégés du phénomène grâce à leurs tanins). Depuis le printemps, l'instabilité protéique des vins est mesurée par turbimétrie pour davantage de précision (voir focus ci-contre). Nous effectuons ces mesures selon 2 tests (chaleur et chaleur+tanin). A noter qu'il n'existe pas de méthode de référence OIV pour ce paramètre. C'est pourquoi chaque laboratoire décide de sa propre méthode, sans qu'elles soient corrélables entre elles.

FOCUS SUR L'ANALYSE DES PROTÉINES

Méthode d'analyse

Au laboratoire NATOLI & Associés, nous réalisons deux tests complémentaires qui s'appuient sur les propriétés physico-chimiques des protéines afin de détecter leur instabilité.

Le vin est ainsi placé dans les conditions suivantes :

- Test 1 : chauffage à 80°C pendant 30 minutes (PROT/C)
- Test 2 : chauffage à 80°C pendant 30 minutes après ajout de 5% de tanins (PROT/CT)

Pour chacun de ces tests, nous réalisons une mesure de turbidité (NTU) sur le témoin (+/- tanins) non chauffé, et le vin chauffé. La différence entre les 2 mesures exprime le niveau d'instabilité protéique.

PROT/C NTU	PROT/CT NTU
0,31	0,35

Expression des résultats

- PROT/C : il est généralement admis qu'un vin est stable si PROT/C < 2 NTU
- PROT/CT : Cette lecture en NTU sur le 2ème test résulte d'une série de mesures faites au laboratoire. Nous considérons qu'un vin est stable si PROT/CT < 10 NTU.

Tous ces résultats doivent être interprétés par votre œnologue.

FOCUS SUR LE SO₂ TOTAL

La réglementation européenne limite les doses de SO₂ selon la couleur et la teneur en sucres. Le tableau ci-dessous présente les teneurs maximales autorisées en SO₂ total selon le règlement Europe, et selon le règlement Vin Bio Europe.

SO₂ total maximal (mg/L) Réglementation européenne	Vins (hors mousseux et de liqueur) Sucres < 5 g/l		Vins (hors mousseux et de liqueur) Sucres > 5 g/l	
	Blancs et Rosés	Rouges	Blancs et Rosés	Rouges
	200	150	250	200
SO₂ total maximal (mg/L) Réglementation BIO européenne	Vins (hors mousseux et de liqueur) Sucres < 2 g/l		Vins (hors mousseux et de liqueur) Sucres > 2 g/l	
	Blancs et Rosés	Rouges	Blancs et Rosés	Rouges
	150	100	220	170

A noter que les statuts, autres règlements, ou chartes bio peuvent imposer des teneurs limites plus restrictives (NOP, Demeter, Nature et Progrès, Bio Suisse, etc.)

LA NOTION D'INCERTITUDE DE MESURE :

Définition :

Selon l'OIV, la notion d'incertitude de mesure est « un paramètre, associé avec le résultat d'un mesurage qui caractérise la dispersion des valeurs qui pourraient être raisonnablement attribuées au mesurande ».

Où la trouver ?

Les incertitudes de mesure des paramètres mesurés sont spécifiées sur les rapports COFRAC édités par le laboratoire NATOLI & Associés. Ces incertitudes sont vérifiées régulièrement par la participation à diverses chaînes inter-laboratoires. D'autre part, l'incertitude du laboratoire est réglementée (bornes d'incertitudes) par la circulaire INAO - CIRC-2015-02.

Enfin, lors de l'ouverture d'un contrat, ou lors de la révision des conditions générales de vente de l'entreprise, le laboratoire édite un document qui est transmis au client. Ce document met à disposition les incertitudes d'analyse de l'ensemble des paramètres mesurés.

Un exemple :

Prenons pour exemple l'acidité volatile : le laboratoire NATOLI & Associés a une incertitude de mesure de 0,05 g/l H₂SO₄ sur ce paramètre (soit 1,02 meq/l).

Ainsi un vin blanc présentant une acidité volatile après analyse de 0,92 g/l H₂SO₄ ne sera pas déclaré non conforme, car le résultat retranché de l'incertitude de mesure est inférieur à la limite demandée par la réglementation (0,88 g/l H₂SO₄). Dans le cadre d'une déclaration de conformité, l'incertitude du laboratoire est donc au bénéfice du producteur.

Les info du labo

Marie-Emmanuelle SANCHEZ et Sébastien PARDAILLE

RETOUR SUR NOTRE AUDIT DE SURVEILLANCE PAR LE COFRAC

Le 29 et 30 Novembre dernier, le laboratoire a été audité par le COFRAC selon le référentiel NF EN ISO/CEI 17025:2017 sur notre outil analytique. Le travail assidu et rigoureux mené par Guillaume Soubrié (manager laboratoire), Marie-Emmanuelle Sanchez (manager qualité) et Emilie Ortega (animatrice technique) a permis de passer avec succès cet audit de surveillance. Nous vous rappelons que cette accréditation, nous permet de vous délivrer des rapports d'analyses COFRAC dans le cadre des analyses certifiantes.

Notre accréditation selon le référentiel ISO 17025:2017 nous impose d'informer nos clients lorsque nous sommes dans l'incapacité de réaliser un paramètre analytique par une méthode pour laquelle nous sommes accrédités. C'est le cas, actuellement, pour les paramètres Acidité totale et pH par potentiométrie automatisée. En effet, notre ATP3000 est momentanément hors service. Nous avons, toutefois, d'autres équipements au sein de notre laboratoire pour mesurer ces deux derniers paramètres. Cette situation n'affecte donc en rien la qualité de vos résultats et le rendu de vos rapports d'analyses certifiantes.

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

Le laboratoire sera fermé du jeudi 23 décembre 2021 au soir jusqu'au lundi 3 janvier 2022 à 8h.
Il n'y aura pas d'analyses le jeudi 23, dépôt des échantillons au laboratoire au plus tard à 14h le mercredi 22 décembre.



DÉPÔT DE ST-CHINIAN

Cave coopérative de St-Chinian,
Chemin de Sorteilho
34360 St-Chinian
GPS : 43.42655 2.945715
✓ Dépôt des échantillons
le mardi avant 12h.

ANNEXE DE PEZENAS

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.

DÉPÔT DE NÎMES

Vignobles Dideron
Domaine de Cadenette
Chemin des Canaux,
30600 Vestric-et-Canidés
GPS : 43.731104 4.273596
✓ Dépôt des échantillons
le mardi et le jeudi avant 12h.

DÉPÔT D'ORANGE

Dicœnos Rhône
2260, route du Grés
84100 Orange
GPS : 44.102702
4.802669
✓ Dépôt des échantillons
le mercredi avant 12h.

DÉPÔT DE CARPENTRAS

Soufflet Vigne
Quart Terradou,
1730 Chemin de Saint-Gens,
84200 Carpentras
GPS : 44.0318805 5.0484937
✓ Dépôt des échantillons
le mardi avant 12h.

DÉPÔT DE BEAUMES-DE-VENISE

Soufflet Vigne
129 Impasse La Barcillonne,
84190 Beaumes-de-Venise
GPS : 44.1150579 5.0138675
✓ Dépôt des échantillons
le mardi avant 12h.

DÉPÔT DE SABLET

CAPL
ZA le Camp Bernard
89 Chemin de Cairanne
84110 SABLET
GPS : 44.1979917 4.9936469
✓ Dépôt des échantillons
le mardi avant 12h.

Toute l'équipe du laboratoire vous souhaite de très bonnes fêtes



Retrouvez - nous sur :



Twitter



LinkedIn

et toujours sur



www.labonatoli.fr