

La Lettre du LAB

Journal à parutions irrégulières mais toujours bienvenues

n°58

Mars 2022

Édito (un peu de Natolittérature)

30 ANS

Le 28 août 1992 a été une date importante pour moi : je fêtais mes 35 ans ce jour-là et nous inaugurons, en grande pompe, le laboratoire qui s'appelait alors Cœnoconseil. Ces 30 ans ont été une belle tranche de vie, avec tous les événements heureux ou malheureux qui peuvent survenir pour une entreprise et les gens qui la font vivre sur une si longue période.

Un éditorial ne suffira pas à développer tous ces épisodes, vous vous en doutez bien.

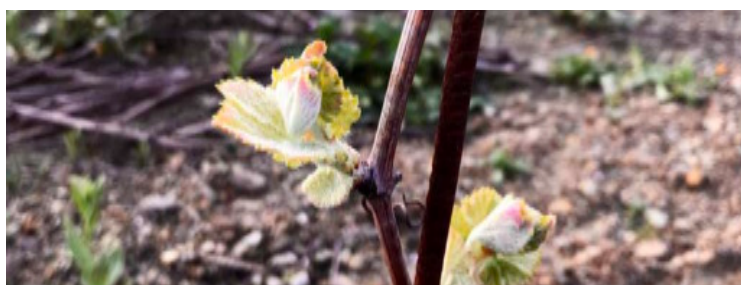
Nous les développerons à la faveur d'une soirée dont vous pouvez retenir la date. Le **jeudi 23 juin** nous fêterons, dignement j'espère, ce glorieux anniversaire.

Nous espérons pouvoir le faire joyeusement, ce qui n'est pas si évident dans le climat actuel, mais nous serons proactifs sur ce point. Jean GIONO rappelle : « La joie se partage. Il est impossible de ne la garder que pour soi ».

Nous partagerons donc ces moments avec vous. Vous en saurez plus dans quelques temps.

Vous en saurez plus aussi en lisant cette lettre du Labo n°58. Sur l'état du vignoble à la veille du démarrage de végétation (nous tremblons en redoutant de nouvelles gelées au moment où nous écrivons cette ligne). Sur les sempiternels dépôts de tartre en bouteille. Sur le serpent de mer de l'étiquetage des vins. Il nous faudra bien 30 ans de plus pour faire le tour de la complexité des sujets liés au vin...

Il faut imaginer Sisyphe (et Bacchus) heureux !



Jean NATOLI 

Sommaire

1. Quoi de neuf au vignoble ?
2. Calcium ou potassium, mieux vaut tartre que jamais
3. Les marronniers de la vigne et du vin : l'art d'étiqueter dans les règles
4. Les infos du labo
5. Les horaires de nos locaux

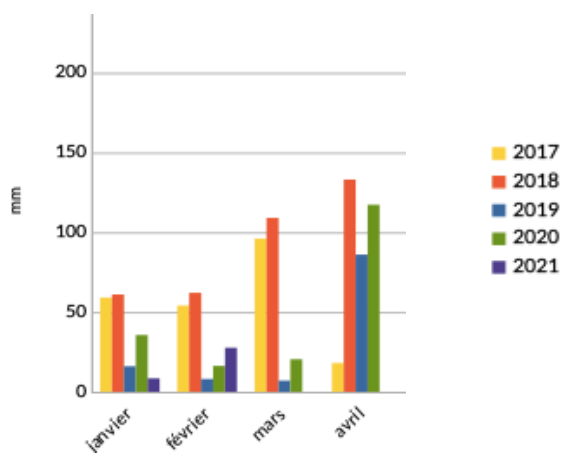
Quoi de neuf au vignoble ?

Stéphanie PRABONNAUD et Caroline LEFEBVRE

UN DÉBUT DE SAISON PLUS RASSURANT... A L'OUEST !

Une légitime inquiétude s'est installée cet hiver suite aux faibles recharges automnales des sols, et à la quasi absence de pluies de décembre à début mars. Car à bien observer, jusqu'aux derniers jours c'est la campagne entière qui sommeillait : végétations jaunes, grillées par les gelées de janvier, sols nus comme au sortir des vendanges (la fausse roquette a quand même réussi à fleurir ça et là). Même les troupeaux de moutons, que l'on trouve régulièrement maintenant en « auxiliaires » dans le vignoble, ont eu du mal à paître...

Tout a basculé après le week-end des 12 et 13 mars en Languedoc (sans compter un nouvel épisode le 20 mars) : un « épisode cévenol » atypique a entraîné un cumul conséquent, de 150 à 300 mm selon les secteurs (le gradient va croissant de l'est à l'ouest de Montpellier, avec des pics dans les hauts cantons du Languedoc : il est parfois tombé donc plus qu'une demi-pluviométrie annuelle !). Et malgré ces cumuls, les pluies ont été plutôt fines, sur 2 à 3 jours continus, sans effet majeur de ravinement ou de ruissellement.



Relevés pluviométriques station LNA - Puissalicon

La situation est malheureusement à nuancer en vallée du Rhône, qui n'a pas bénéficié de ces cumuls : quelques millimètres en Ventoux et autour d'Orange, 20 mm à Suze la Rousse, entre 50 et 100 mm dans le nord du Gard... Même si les pluies d'automne (voire de vendanges !) avaient été un peu plus abondantes sur ces zones, le déficit hydrique demeure.

UN COURT RÉPIT AVANT LE DÉBOURREMENT

Pour le moment le millésime a un démarrage moins « explosif » que 2021 : pas de débourrement (trop) précoce puisque le stade observé reste bourgeon dans le coton (on trouvera bien sûr déjà des muscats et chardonnays à pointe verte !). L'hiver a été un peu plus marqué cette année : le mois de janvier a été frais, dans l'Hérault l'écart à la moyenne est fréquemment de -0,5 à -1°C. Les flux de sève sont encore faibles (la vigne n'a presque pas pleuré cette année). Une accélération est tout de même à envisager avec la pluie de ces derniers jours : nous allons voir les talus reverdir, l'herbe pousser dans les rangs et les feuillages sortir.

Malgré ce démarrage plus « contrôlé », les prochaines semaines restent comme souvent cruciales : la taille n'est pas achevée partout, et le temps de taille sur les vignes gelées a été considérablement rallongé. Il a fallu parfois reformer chaque souche (sur les vignes de 2 ou 3 ans, sur des vieilles vignes en Royat dont les bras ont été dégarnis par le gel). Ce qui a nécessité un travail supplémentaire d'attachage.

Les récentes pluies vont par ailleurs retarder la reprise des labours, le nettoyage des cavallons (qu'il soit mécanique ou chimique), l'épandage des engrais, surtout dans les sols les plus argileux.

Comme souvent la dernière ligne sera droite mais bien remplie. Dans quelques semaines nous serons mieux fixés sur le potentiel de ce millésime, que tout le monde souhaite abondant et plus facile.

Sans se projeter plus avant, profitons des dernières averses et regardons le vignoble démarrer !

FOCUS SUR : LE SUIVI HYDRIQUE

Depuis quelques années, nous proposons un accompagnement dans le pilotage de l'irrigation, basé sur l'évolution du potentiel hydrique tout au long de la saison, en s'appuyant sur une modélisation proposée par ITK Vintel. Ce potentiel reflète l'état hydrique de la vigne à un instant donné. Des travaux de l'INRA ont modélisé des courbes de potentiel hydrique sur la saison, qui diffèrent selon le profil du vin recherché. La contrainte hydrique visée doit par exemple être plus faible pour obtenir un vin rouge fruité que pour obtenir un vin rouge de garde.

Pour piloter l'irrigation de vos parcelles :

- 1** Nous définissons ensemble l'objectif de production de la parcelle choisie
- 2** Nous caractérisons les propriétés physiques et chimiques du sol, par l'observation d'une fosse pédologique et l'interprétation d'analyses du sol.
- 3** Avec l'appui de données météo (stations automatiques, relevés propres au domaine, données maillées, ...), et avec les enregistrements d'irrigations, nous vous fournissons un bulletin hebdomadaire qui reprend l'état hydrique modélisé de votre parcelle, les prévisions météorologiques pour la semaine à venir, et la quantité d'eau que nous vous conseillons d'apporter (en millimètres ou en minutes) pour l'atteinte des objectifs fixés.
- 4** Nous assurons le contrôle de la modélisation par la mesure sur le terrain des potentiels hydriques, à la chambre à pression, ce qui permet de s'assurer de la cohérence du paramétrage du modèle par rapport au comportement réel de vos vignes.



N'hésitez pas à contacter Caroline LEFEBVRE au 06 86 35 27 24 pour de plus amples informations

Calcium ou potassium, mieux vaut tartre que jamais

Claire MENNETEAU

Un sujet beaucoup discuté mais toujours d'actualité : comment stabiliser les vins vis à vis des cristaux de tartre.

QUELQUES RAPPELS

Vous le savez déjà, l'acide tartrique est présent naturellement dans le raisin et également dans le vin. Dans ce dernier, il peut se lier aux ions potassium (K^+) et calcium (Ca^{2+}) pour former des complexes pouvant par la suite précipiter.

Ce sont les cristaux de tartre que l'on peut retrouver dans les logements des vins en cave, mais également en bouteilles.

Nous avons déjà développé dans notre Lettre n° 51 en juin 2020 les différentes techniques de stabilisation tartrique.

UN PEU DE CHIMIE

Le phénomène de précipitation des sels de l'acide tartrique se passe en 2 phases successives :

- La nucléation : formation des premiers cristaux (dits nucléis). Ce phénomène présente un temps de latence variable en fonction de la composition du vin et de son environnement.
- La croissance et la précipitation de cristaux. Ce phénomène peut être inhibé par les molécules colloïdales présentes notamment les tanins (rôle de colloïdes protecteurs).

La concentration en sels de l'acide tartrique et la température restent les facteurs principaux ayant une influence directe sur ce phénomène de précipitation.

LES DÉFAUTS DE STABILISATION CALCIQUE

Depuis quelques années de nouvelles formulations ont été mises en place par les fabricants, il s'agit de la déjà bien connue CMC (gomme de cellulose) et du polyaspartate de potassium.

Ces produits présentent de très beaux résultats en terme de stabilisation des cristaux de bitartrate de potassium (majoritaires dans le vin), mais comme indiqué sur leurs fiches techniques, ils ne stabilisent aucunement le vin vis à vis des précipitations de tartrate de calcium.

Or, nous voyons apparaître, encore rarement certes mais suffisamment pour que nous en parlions ici, des dépôts de cristaux de tartrate de calcium dans certaines bouteilles.



À ce jour, il est impossible de déterminer le risque d'instabilité du tartrate de calcium. Les fournisseurs conseillent donc de ne pas utiliser ces produits à partir de teneurs élevées en calcium (50 mg/L pour les blancs et rosés et 60 mg/L pour les rouges). Nous vous recommandons donc fortement de réaliser, en parallèle du test de stabilité tartrique (voir la [Labofiche N°2](#)), une mesure de la teneur en calcium de vos vins si vous souhaitez utiliser ces formulations.

Nous vous rappelons également que ces dernières ne doivent pas être utilisées en présence de protéines instables (pas de méthodologie fournie par les fabricants sur les tests à réaliser).

Dans tous les cas, son utilisation doit être discutée avec votre œnologue conseil....

REVENIR AUX « FONDAMENTAUX » ?

Sans mener de combat d'arrière garde, on peut rappeler que les traitements au froid, l'électrodialyse et l'acide métatartrique stabilisent les deux formes de cristaux de façon plus ou moins pérenne (quelques mois pour l'acide métatartrique).

Une dernière question se pose : pourquoi stabiliser les vins vis à vis des cristaux de tartre alors que ceux-ci n'ont aucune influence organoleptique : parce que c'est plus « joli », parce que le consommateur les assimile à du « sucre » ou des bris de verre. C'est encore un vaste débat !

Chacun de nous, professionnels, peut faire passer ce message auprès des amis consommateurs. Cela ne changera pas la demande du marché, mais, tel un colibri, nous prendrons notre place dans cette problématique.

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."

L'art d'étiqueter dans les règles

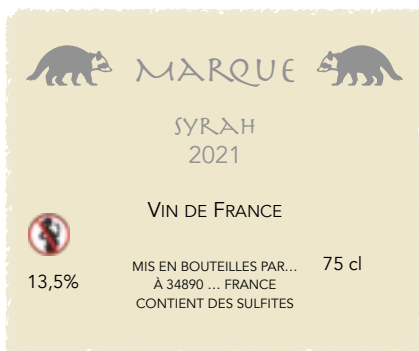
Marie JALENQUES

Les mentions situées sur l'étiquette d'un vin répondent à plusieurs objectifs : orienter le choix des consommateurs, en favorisant la concurrence équitable, protéger leur santé, et établir la traçabilité des produits. L'étiquetage des vins est défini par un règlement communautaire qui établit des règles générales pour leur désignation et présentation. Cette réglementation est différente selon la catégorie du vin concerné, et prévoit pour chacune des mentions obligatoires, et d'autres facultatives. Elle distingue trois catégories de vin : les vins sans indications géographiques (VSIG), les vins d'appellation d'origine protégée (AOP), et les vins d'indication géographique protégée (IGP).

VIN SANS INDICATION GÉOGRAPHIQUE (VSIG) :

Mentions obligatoires

- Dénomination de vente (vin, vin mousseux, vin pétillant, etc.) et le pays d'origine.
- Nom et raison sociale de l'embouteilleur
- Indication de la teneur en alcool
- Pictogramme ou phrase « femme enceinte »
- Mention « contient des sulfites » ou « sans sulfites ajoutés ».
- Volume du vin contenu dans la bouteille



Mentions facultatives

- Marque et/ou logo
- Cépage(s)
- Millésime

VIN D'APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE (AOP)

Mentions obligatoires

- Mention « appellation d'origine protégée »
- Nom et raison sociale de l'embouteilleur
- Pays d'origine pour l'exportation
- Mention « contient des sulfites » ou « sans sulfites ajoutés »
- Indication de la teneur en alcool
- Pictogramme ou phrase « femme enceinte »
- Volume du vin contenu dans la bouteille
- Numéro d'identification du lot (peut être apposé ailleurs sur le récipient)



Mentions facultatives

- Nom de l'exploitation vinicole (château, domaine) ou marque commerciale
- Représentation exacte ou stylisée d'un domaine, de l'usage d'une marque ou d'un logo concerné
- Nom de la cuvée
- Millésime



VIN D'INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE (IGP)

Mentions obligatoires

- Mention « indication géographique protégée », la mention « vin de pays » est tolérée
- Nom et raison sociale de l'embouteilleur
- Pays d'origine pour l'exportation
- Mention « contient des sulfites » ou « sans sulfites ajoutés »
- Indication de la teneur en alcool
- Pictogramme ou phrase « femme enceinte »
- Volume du vin contenu dans la bouteille
- Numéro d'identification du lot (peut être apposé ailleurs sur le récipient)



Mentions facultatives

- Nom de l'exploitation vinicole (château, domaine) ou marque commerciale
- Représentation exacte ou stylisée d'un domaine, de l'usage d'une marque ou d'un logo concerné
- Nom de la cuvée ou marque commerciale
- Cépage(s)
- Millésime

BON À SAVOIR

D'autres règles gravitent autour de ces mentions obligatoires et facultatives, et précisent les conditions d'utilisation de ces mentions.

• La règle des 85 / 15

La réglementation communautaire permet depuis 2002 à tout vigneron d'utiliser la règle des 85/15 pour le millésime ou le cépage : si un millésime ou un cépage est étiqueté, il doit concerner au minimum 85% de l'assemblage revendiqué.

• Mention « Château »

Les références à un nom d'exploitation (Domaine, Mas, Bastide, etc.) sont réservés aux vins avec indication géographique (AOP ou IGP), à condition qu'ils ne soient pas issus du négoce. De plus, les mentions Château, Clos, et Cru, sont réservés aux seuls vins bénéficiant d'une AOP.

• USA

Les étiquettes de vin importés aux Etats-Unis doivent mentionner la phrase « Imported by » suivie du nom et du siège de la Société qui l'importe.

• Agriculture biologique

Pour les vins biologiques, le logo européen de l'agence bio est obligatoire, la mention « AGRICULTURE FRANCE » ainsi que le code de l'organisme certificateur doivent être apposés dans le même champ visuel. Le logo français « AB » ou le logo de l'organisme certificateur sont facultatifs.

• Médailles

Les distinctions ou médailles attribuées dans le cadre de concours peuvent figurer sur l'étiquette d'un vin, à condition que le concours soit inscrit sur la liste établie par le ministre en charge de la consommation.

LE VERMENTINO : IMPOSSIBLE DI USARE !

Le règlement européen sur l'étiquetage datant de 2018 prévoit une interdiction d'utiliser un nom de cépage dans l'étiquetage d'un produit s'il existe une homonymie (partielle ou totale) avec une appellation d'origine protégée. L'existence des AOP italiennes « *Vermentino di Gallura* » et « *Vermentino di Sardegna* » ont amené la DGC-CRF (Direction régionale du Pôle Concurrence, consommation, répression des fraudes et métrologie) à préciser que l'utilisation de la mention Vermentino sur l'étiquette d'un vin était réservée à ces produits italiens.

La mention du cépage Vermentino ne peut donc pas être utilisée sur les étiquettes de nos flacons, et cette interdiction concerne toute forme de communication. Ce cépage, largement planté dans nos régions du sud de la France, notamment en IGP Oc, doit être mentionné sous son autre nom : le Rolle.



Les info du labo

Sébastien PARDAILLE & Marie-Emmanuelle SANCHEZ



• Au cours du mois de mars, nous avons renouvelé notre agrément pour le conseil **indépendant** à l'utilisation des produits phytosanitaires.



• Vous pouvez dès maintenant retrouver notre nouvelle Labofiche sur la Cytométrie 3D ([cliquez ICI](#)). N'hésitez pas à consulter nos autres fiches techniques sur notre site internet, rubrique « [NOS ANALYSES](#) » (Test protéique, Stabilité tartrique, Pinking).



• Dans la lettre du labo n°57 de Décembre 2021, nous vous indiquions que notre ATP 3000 était hors service. Aujourd'hui, ce matériel est réparé, mais nous vous informons que nous le retirons de notre portée d'accréditation. Ainsi, les paramètres suivants : « acidité totale par titrimétrie potentiométrique automatisée » et « pH par potentiométrie automatisée » ne seront plus rendus sous accréditation dans les rapports COFRAC. Ces deux paramètres continueront de vous être donnés par méthode IRTF et par méthode manuelle, qui font aussi partie de notre portée d'accréditation. Bref, rien ne changera pour vous !



• En ce début de saison le laboratoire renforce son équipe avec l'arrivée récente d'Emilie Daret, ingénieure agronome œnologue qui rejoint le pôle conseil, et d'Axelle Descat au poste de technicienne de laboratoire depuis la mi mars.



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**



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-Canédès
GPS : 43.731104 4.273596
✓ **Dépôt des échantillons
le mardi et le jeudi avant 12h.**

DÉPÔT D'ORANGE

Dicénos 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 SA- BLET

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

DÉPÔT DE NARBONNE

Château et Domaine de Moujan
D168
11100 NARBONNE
GPS : 43.17340089 3.0640332
✓ **Dépôt des échantillons
le mardi avant 11h.**

*Merci d'indiquer tout dépôt
d'échantillon sur ce site par une
alerte SMS*

Toute l'équipe du laboratoire vous souhaite un très bon début de campagne !



Retrouvez - nous sur :



Twitter



LinkedIn

et toujours sur



www.labonatoli.fr