

La Lettre du

LAB

Journal à parutions irrégulières mais toujours bienvenues

n°60

Août 2022

**EDIT[RI]O**

Sébastien PARDAILLE, Stéphanie PRABONNAUD et Gwenaël THOMAS

L'aventure continue...

Le 23 juin dernier, le Laboratoire a fêté au Château de Malmont ses 30 ans. L'occasion d'un beau moment festif et convivial. L'occasion aussi d'acter l'évolution en cours de l'entreprise : la retraite de Jean Natoli a donc démarré le 1^{er} juillet dernier comme il vous l'a annoncé lui-même dans son 59^{ème} édito. Il devient un associé symbolique du Laboratoire, et va continuer son activité de consultant, toujours en lien avec notre équipe. Tous les trois, nous serons attachés à conserver un édito décalé, comme le proposait Jean Natoli depuis de nombreuses années, mais nous n'aurons sans doute pas sa plume. Pour l'heure, c'est donc dans un style simple et factuel que nous vous donnons quelques informations.

Et c'est en particulier vers ce démarrage des vendanges que se concentre toute notre attention, pour une bonne compréhension de vos enjeux, des difficultés qui se présenteront ces prochains jours et ces prochains mois. Toute l'équipe (que vous pouvez retrouver sur la première page de notre site labonatoli.fr) est en place pour cette course un peu folle que représente cette période de vinification : les associés Adeline Bauvard, Nathalie Doudies, Erwan Guevel, Chantal Laurens et Claire Menneteau, les œnologues-conseils, les techniciens d'analyses, et tous les autres membres du Laboratoire.

Derrière chaque analyse, chaque dégustation en cave, nous nous appuyons sur notre vision du service et de la qualité, et nous aimons toujours rappeler nos démarches, qui nous engagent à progresser sans cesse :

- maintien de notre accréditation (ISO 17025) et des certifications (ISO 9001, référentiel de conseil à l'utilisation des produits phytosanitaires),
- première évaluation RSE, réalisée mi-juillet et dont nous attendons les premiers résultats, après 1 an et demi de travail, notamment sur l'organisation de notre management,
- un service de microbiologie qui a démontré sa maturité, associant cytométrie 3D, observations microscopiques directes des levains et toujours certaines mises en culture, pour des besoins spécifiques ; l'arrivée récente des analyses en « routine » du calcium, du glycérol, des catéchines et de l'azote assimilable en cours de fermentation, etc



Le monde du vin, ses « gens » et ses entreprises ont leurs évolutions propres et leur agenda. Le cycle de la vigne et l'arrivée des vendanges en revanche ont un calendrier immuable : mais pas sans surprise!, tant la précocité pourtant annoncée depuis plusieurs mois s'avère réalité.

Depuis le 8 août (parfois même avant!), la cueillette des premiers blancs précoces, des pinots a commencé, et ces prochaines semaines vont comme toujours être cruciales.

Pour bien aborder cette période, nous vous proposons de revenir sur différents sujets :

- la situation au vignoble tout d'abord, avec de légitimes inquiétudes sur le stress hydrique, le grossissement perturbé des baies, voire les blocages de maturité. Et avec une nouvelle donne après les fortes pluies de la semaine.
- quelques réflexions sur la gestion des vinifications en rouge face à des profils de raisins concentrés mais pas réellement mûrs.
- un point sur les risques de goûts de fumée suite aux incendies répétés de l'été (et qui risquent de devenir récurrents chaque été),
- et enfin les dernières nouvelles de l'équipe et du Laboratoire pour aborder ces vendanges.

Il faudra comme toujours, mais probablement encore plus cette année, bien adapter ses gestes œnologiques, ne pas se précipiter sur les dates de récolte tout en ne dépassant pas les points de maturité. Nous serons à vos côtés pour vous accompagner dans vos choix.

Toute l'équipe vous souhaite de bonnes vendanges !

Sommaire

1. Une fin de cycle contrastée
2. Raisins concentrés : que faire ?
3. Les marronniers de la vigne et du vin : incendies et goûts de fumée
4. Nouveau : dosage de l'azote assimilable en cours de fermentation
5. Les infos du labo
6. Les horaires de nos locaux

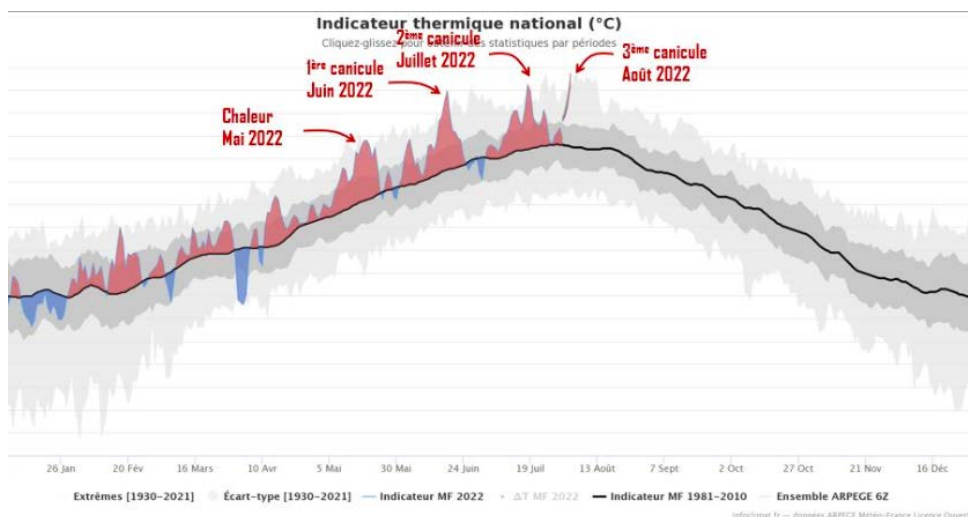
Une fin de cycle contrastée

Caroline LEFEBVRE et Stéphanie PRABONNAUD

UNE DERNIÈRE PARTIE DE CYCLE SOUS CONTRAINTE THERMIQUE

Notre point de saison de la mi-juin parlait d'un millésime « sous le signe de la chaleur ». Un fait largement vérifié tout au long du mois de juillet et encore aujourd'hui.

La France entière a connu plusieurs vagues de chaleur depuis la mi-juin (3 vagues, et une quatrième début août). La région Sud n'a pas forcément décroché les records de température (plus de 42°C enregistrés à Nantes ou Biscarrosse par exemple), en revanche la durée et la moyenne de température dans la zone méditerranéenne sont hors du commun. Sur l'Hérault par exemple, les températures moyennes sur juillet ont dépassé de 0,9 à 3°C les moyennes entre 2011-2020 ! Et les extrêmes thermiques, au niveau local comme national, sont dépassés à plusieurs reprises, comme l'indique l'infographie ci-dessous :



Réf. : Infoclimat.fr et annotations Serge Zaka

DE LÉGITIMES INQUIÉTUDES SUR LE PROFIL DE LA VENDANGE

Nous étions plutôt enthousiastes en ce début de saison : l'année était certes précoce et elle a resserré les travaux au vignoble en mai, mais les températures douces, l'absence de gel, la belle sortie, la bonne recharge hydrique des sols (au moins sur l'Est du bassin, moins en Vallée du Rhône) ont permis de beaux développements des végétations, une floraison plutôt régulière. Bref, tout cela augurait d'une belle récolte.

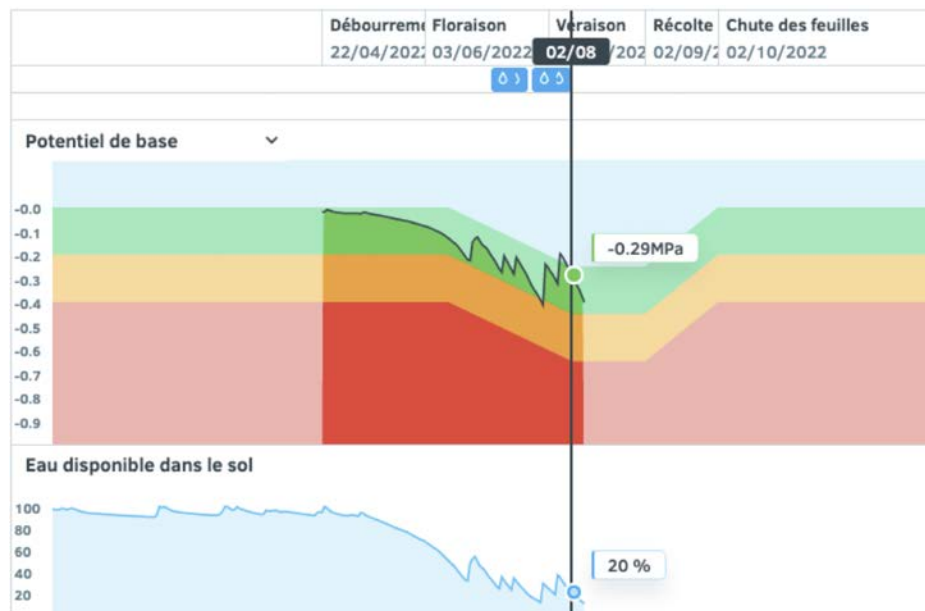
À la veille des vendanges, ces prévisions sont à tempérer, tant le stress hydrique des dernières semaines, couplé à un réel stress thermique, a modifié le profil du millésime. Au vignoble, depuis début août, les feuilles sèchent dans la zone des grappes, voire du flétrissement ou de l'échaudage de baies sont visibles.



Syrah défoliée - Vallée de l'Hérault

L'irrigation revient dans le jeu, et elle devient un vrai enjeu pour maintenir demain la culture de la vigne dans nos régions (on ne parle plus d'augmentation de rendement, mais bien de pérennité du végétal). En permettant davantage de transpiration, les vignes irriguées régulent davantage la température de leurs feuilles et limitent les stress thermiques dans la zone fructifère. Dans les sols peu profonds, l'irrigation a été le seul moyen pour la vigne de maintenir son activité photosynthétique et de mener à bien la véraison.

La figure ci-dessous illustre le comportement d'une parcelle irriguée assez tôt, et jusqu'à véraison (parcelle que nous accompagnons en suivi hydrique avec la modélisation Vintel et des mesures de chambres à pression). Ces apports ayant démarré en juin après floraison, ont ainsi permis de maintenir le végétal dans la zone « verte » qui représente une contrainte adaptée à l'objectif de production visé.



UNE VENDANGE EN DEUX TEMPS ?

Les cépages précoces (sauvignon, chardonnay, pinot, merlot, syrah,...) ont véré dès la première quinzaine de juillet : leurs baies sont restées souvent petites (hors irrigation ou en sol plus profond) et sur ces variétés, on confirme une vendange précoce. Beaucoup sont déjà en cave !

Sur les cépages plus tardifs en revanche, la véraison est plus poussive (grenache, cabernet-sauvignon), avec localement des blocages de maturité. À cette contrainte s'ajoute une répercussion des fortes gelées de 2021. Les parcelles les plus concernées sont souvent plus chargées cette année et le retard de véraison est plus net. Les hiérarchies parcelaires risquent d'évoluer cette année, et cela va nécessiter une grande attention au vignoble. La dégustation des raisins et l'anticipation des maturités seront de règle.

Les dernières pluies (les fameux orages du 15 août...) redonnent quelques perspectives pour ces cépages tardifs et les secteurs de « 2ème époque ». Les orages se sont succédés les 14, 16, puis enfin 17 août. Sur ces 3 jours, les cumuls ont été très variables mais souvent significatifs : rarement moins de 20mm, souvent entre 50 et 100mm. Parfois au delà de 100mm ponctuellement (secteur d'Aniane en Terrasses du Larzac, certaines zones du Faugérois, le nord de l'Hérault autour de Ganges, Saint Gilles,...). Ces pluies étaient attendues, mais la violence des orages s'est malheureusement accompagnée localement de grêle (Chateauneuf-du-Pape, Algues-Mortes, Alès, Saint Gilles,...).

Ces pluies offrent un répit dans la course aux degrés, et vont permettre de terminer la préparation des caves et la mobilisation des équipes ; la météo plutôt clémente pour les prochains jours, avec retour du vent du nord et remontée des températures, devrait permettre de poursuivre la maturation, voire de la débloquer.

Raisins concentrés : que faire ?

Erwan GUEVEL



L'année 2022 est d'ores et déjà marquée par une très forte sécheresse. La conséquence évidente, en ce début de vendange, est la concentration des grains de raisin, jusqu'à un stade parfois critique. Le stress hydrique précoce a perturbé le développement cellulaire du raisin -les baies restent petites- et la sécheresse estivale a provoqué une évaporation au sein de la plante et des grains de raisin.

Cette période de préparation de vendanges est l'occasion de trouver le casting idéal pour produire les ingrédients nécessaires à la construction de la gamme dans les assemblages. Ainsi, il vous faut déterminer le rôle que va jouer tel ou tel raisin : rosé ? Rouge léger ? Rouge ambitieux, puissant ?...

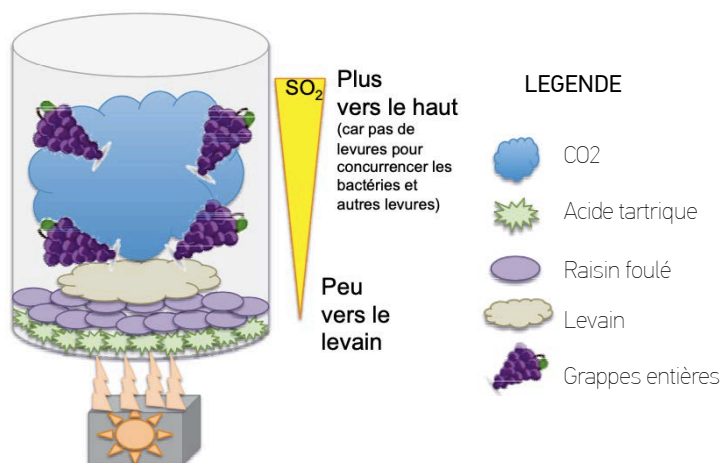
Cette sécheresse peut perturber les orientations habituelles. Il apparaît ainsi délicat de produire un rosé répondant aux canons de beauté actuels (pâle, reflets bleutés) à partir de raisins très concentrés. De même, une macération longue avec des raisins sans jus va produire un vin rouge trop concentré, déséquilibré et probablement aromatiquement végétal (notes de « feuille de platane »).

Nous vous proposons ainsi quelques scénarios afin de répondre à cette contrainte.

1- LA MACÉRATION CARBONIQUE

Dans le cas d'une vendange à la main, ce mode de vinification est un bon moyen pour assurer la production d'un vin rouge ambitieux. Par définition, aucun travail d'extraction n'est effectué durant la fermentation. Ainsi, les presses qui en découlent seront aromatiques (notes confites), mais sans une charge tannique excessive. Les coules, aux tanins de rafles mûrs, seront à isoler.

Ci-contre un petit rappel (toujours utile!) de l'encuvage d'une macération carbonique.



2- LE DÉCUVAGE PRÉCOCE

Ces raisins très concentrés ne doivent pas macérer trop longtemps avec le jus libéré, comme expliqué plus haut. Dans le cas d'une parcelle en souffrance, les raisins peuvent être vinifiés dans l'optique de produire un ingrédient léger et « fruité ». Dans ce cas, le décuvaage pourra être effectué à mi-fermentation. Prévoir une température de fermentation basse pour favoriser la production d'esters aromatiques, comme les rosés.

L'ajout de copeaux de bois frais (selon cahier des charges), en phase liquide, peut permettre de stabiliser la couleur et d'apporter la chair attendue.

3- LE PRESSURAGE DIRECT

Sur le même principe que précédemment, les raisins noirs peuvent être pressés directement pour produire un vin rouge léger. Ce scénario peut être pertinent notamment dans le cas où le décuvaage rapide ne peut être effectué (pressoirs monopolisés pour les blancs et rosés, main-d'œuvre insuffisante à l'instant t pour décuver...). Ce rouge produit en pressurage direct pourra être fermenté comme un rosé, à basse température.

4- LE COMPROMIS 2-3!

La problématique majeure avec les raisins concentrés est le déséquilibre entre la phase solide et liquide. À partir des points 2 et 3, on peut imaginer encuver une partie de la parcelle de raisins noirs et presser directement le reste de la parcelle. Le jus issu de ce pressurage pourra rejoindre sans débouillage les raisins encuvés, afin d'augmenter le ratio phase liquide/phase solide.

5- LE DISPATCHING!

La parcelle de raisins concentrés peut également être vendangée en plusieurs fois. Tout en gardant une pertinence dans la logistique du chantier de vendange, cette parcelle peut être vendangée en même temps que d'autres, afin de disséminer les raisins secs / concentrés sur plusieurs cuves (dans le respect des cahiers des charges des appellations également !). À choisir, il sera préférable que ces raisins soient dans le haut de la cuve, afin de limiter la macération du jus avec ces grains concentrés. Cela demande également de mettre en place une traçabilité soignée.

Ces orientations ne sont en aucun cas des recettes toutes faites, mais plutôt une boîte à outils à utiliser au cas par cas.



LES MARRONNIERS DE LA VIGNE ET DU VIN :

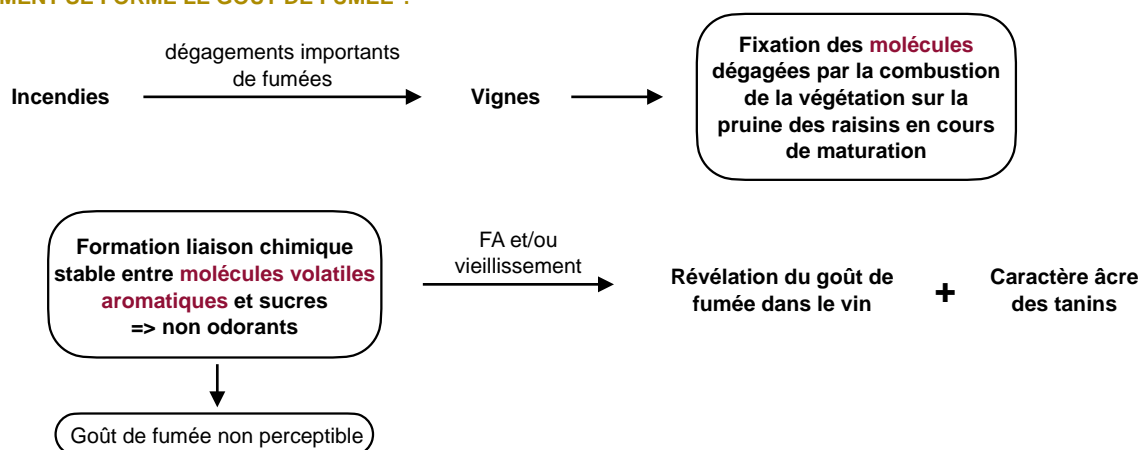
"Des sujets qui peuvent sembler très généraux, ou déjà connus, mais sur lesquels les questions restent fréquentes (et légitimes !). Nous nous efforcerons d'apporter notre éclairage."

Incendies et goûts de fumée

Marine RIZZITELLI

Cet été 2022, sec et caniculaire, s'est accompagné d'une succession d'incendies. Le « méga feu » de Landiras en Gironde restera dans les mémoires, mais le Languedoc n'a pas échappé à ce triste phénomène (malheureusement parfois intentionnel). Se sont succédés ainsi différents épisodes (mi-juin au Nord de Montpellier, début juillet autour de Générac en Costières de Nîmes) ; et le plus important à Gignac le 26 juillet, brûlant près de 1000 ha de garrigues, avec des dégâts inévitables sur les parcelles de vigne de la zone.

COMMENT SE FORME LE GOÛT DE FUMÉE ?



Les principales molécules transportées par les fumées et leurs seuils de perception sont : gaïacol (10 µg/L), 4-méthyl-gaïacol (65 µg/L), 4-éthyl-gaïacol (30 µg/L), crésols (entre 20 et 64 µg/L).

Il existe des précurseurs de ces molécules sous des formes glycosidées, inodores et rendant difficile l'élimination du goût de fumée.

QUE FAIRE POUR LIMITER L'APPARITION DE DÉVIATIONS AROMATIQUES ?

Les moyens de traitement sont restreints :

- sacrifier la parcelle trop touchée (en partie ou en totalité)
- réaliser une analyse sur raisin pour rechercher les molécules responsables du goût de fumée et leurs précurseurs
- séparer les lots issus des zones touchées
- limiter les temps de contact entre pulpe et pellicule
- atténuer la perception avec l'utilisation de barriques ou de copeaux de bois frais et/ou peu chauffés
- traiter :
 - chitosane/charbon
 - techniques membranaires
 - enzymage préalable

ANALYSE DES RAISINS ET DES VINS

Il est possible de réaliser une analyse des molécules responsables du goût de fumée sous leurs formes libres par GC-MS/MS, de leurs précurseurs glycosylés par LC-MS/MS et des précurseurs glycosylés hydrolysés par hydrolyse GC-MS/MS.

Nous vous invitons à vous rapprocher de votre œnologue si vos vignes ont été exposées à des fumées d'incendies pour évoquer les analyses à faire et les moyens de traitement à mettre en place.

FOCUS SUR LES RETARDANTS DE FLAMME



Les retardants sont utilisés contre les incendies pour augmenter la température de combustion de la cellulose : une végétation ayant reçu ce « vernis » devra subir des températures allant jusqu'à plus de 700°C (au lieu de 150°C) pour commencer à brûler.

Ils sont majoritairement composés d'eau, enrichis en phosphate d'ammonium (qui joue le rôle d'ignifugeur), d'argile ou de gommes épaississantes, de ferrocyanure parfois, et enfin d'oxyde de fer qui donne la couleur rouge-violette au mélange. Ceci pour que les pompiers puissent visualiser les zones traitées.

En pratique, les feuillages des vignes touchées par le retardant peuvent présenter des formes de brûlures ressemblant à des dégâts de salant ; les baies moins exposées peuvent être recouvertes de produit, sans flétrir. À long terme, le produit est biodégradable et/ou lessivé par les pluies. Mais, à la veille des vendanges, les raisins doivent être écartés car les retardants ne sont pas des produits alimentaires. Il est important quand même de demander la composition du produit pulvérisé.

Mieux suivre l'azote assimilable en cours de fermentation

NOUVEAU

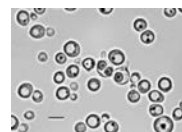
Emilie ORTEGA et Thibault COURSINDEL

Jusqu'à présent, l'azote assimilable total (somme de l'azote organique et de l'azote minéral) était disponible sous ces deux formes dans les analyses de contrôle de maturité et les analyses de moûts non fermentés.

Le Laboratoire dosait sur les moûts en fermentation ou les vins l'azote organique (notamment pour des essais d'ensemencement en bactéries lactiques). L'azote minéral peut désormais être également mesuré sur ces matrices.

Cet azote assimilable total peut présenter un intérêt, par exemple :

- dans les itinéraires avec bioprotection : après le premier ensemencement avec des non-*Saccharomyces* (par exemple *Torulaspota delbrueckii*), analyse de la teneur en azote avant d'ensemencer avec une *Saccharomyces* => nutrition complémentaire nécessaire (ou non).
- en cas de fermentation languissante : suivi de l'azote restant dans le moût en fermentation.



Torulaspota delbrueckii

Les infos du labo

Marie-Emmanuelle SANCHEZ et Sébastien PARDAILLE



Après 17 ans de bons et loyaux services, notre densimètre électronique est désormais hors service. Dans l'attente de la réception d'un nouvel équipement et de sa validation, sachez que nous ne pouvons momentanément pas rendre de résultats certifiants par cette méthode pour les paramètres suivants : TAV et masse volumique des vins, masse volumique des BABV et TAV des MC / MCR.

Nous avons toutefois d'autres équipements au sein de notre Laboratoire pour mesurer le TAV et la masse volumique des vins. Cette situation n'affecte donc en rien la qualité de vos résultats et le rendu de vos rapports d'analyses certifiantes pour la matrice « vins ».

En revanche, pour la masse volumique des BABV et le TAV des MC / MCR, cette situation nous oblige à sous-traiter ces demandes d'analyses certifiantes à un autre laboratoire accrédité.

Nous vous tiendrons bien évidemment informé dès que le nouveau densimètre sera en service.

L'équipe du Laboratoire se renforce pour la période des vendanges : Johanna Nouvel, ingénieure agronome-œnologue pour la partie conseil, et Frédéric Portelette, technicien d'analyses, pour la partie laboratoire.



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 PÉZENAS

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 la Cadenette
Chemin des Canaux
30600 Vestric-et-Candiac
GPS : 43.731104 4.273596
✓ **Dépôt des échantillons**
le mardi et le jeudi avant 12h.

Pendant les vendanges, les annexes de Pézenas et Nîmes fonctionnent normalement.

Les collectes sont suspendues à St-Chinian et Narbonne (elles reprendront fin Novembre).

Bonnes vendanges à tous !



Retrouvez-nous sur :



[Instagram](#)



[LinkedIn](#)

et toujours sur



www.labonatoli.fr