

La Lettre du LABO

Journal à parutions irrégulières mais toujours bienvenues

n°63

Juin 2023

 **EDIT[RI]O**



Inquiétude et raisons d'espérer

Nous voici donc déjà à la mi-saison : l'été s'installe (enfin!), le temps des moments partagés et des belles soirées estivales est devant nous. Si les travaux au vignoble accaparent une grande partie de votre attention, l'état du marché reste une réelle préoccupation.

Même si l'on observe une certaine « détente » (toute relative certes!) sur les délais des approvisionnements des matières sèches, le constat est souvent unanime sur l'état des stocks dans les caves. Sur les secteurs des vins en vrac comme des vins en bouteille, les échantillonnages sont rares, les sorties s'érodent. Il est bien difficile d'y trouver une cause unique : la baisse de la consommation du vin (qu'il soit bio ou non) en est une, sur le marché français notamment. Une « belle » récolte en 2022, un printemps maussade, la ré-ouverture très lente de certains marchés du Grand Export après la Covid en sont d'autres. Bien sûr, certains naviguent dans ce contexte avec succès, misant sur une clientèle historique et fidèle, ou développant de nouveaux marchés. C'est heureux et encourageant. À l'approche des vendanges, cela doit nous (vous) inciter à travailler, encore et encore, sur le profil des vins. En travaillant sur leur qualité bien sûr, préalable indispensable, et encore plus dans le contexte actuel. Mais aussi sur leur adaptation aux marchés, sur la diversification des gammes, sur leur couleur : la tendance vers les blancs et les rosés se confirme et s'amplifie. Nous aurons l'occasion de revenir avec vous sur ces options lors de nos prochaines visites de pré-vendange.

Il reste quand même des raisons de se réjouir : après un hiver et un printemps désespérément secs, les semaines entre la mi-mai et la mi-juin ont vu se succéder des jours de temps lourd et orageux, apportant des cumuls de pluie bienvenus (avec des dégâts localisés mais toujours dramatiques de grêle sur certains secteurs). Mais les quantités d'eau tombées sont très variables, c'est le lot des orages. L'ouest Hérault, sur sa bande littorale (de Sète à Béziers, en passant par Pézenas), aura cumulé moins de 50 mm, et ces secteurs étaient déjà les plus impactés par la sécheresse hivernale. À l'inverse, les Hauts Coteaux, le Montpelliérain, le Pic Saint-Loup, le nord du Gard, le secteur du Ventoux en Vallée du Rhône cumulent plus de 150 mm. Ailleurs, les moyennes sont souvent autour de 100 mm : dans ces cas là, sans recharger les réserves des sols (ce qui reste un réel problème, à l'échelle nationale aussi), ces pluies ont été assez « idéales » pour le vignoble. On a vu les végétations redémarrer après un début de saison maussade, et surtout les grappes et les grains grossir, avec peu de coulure. Il y aura probablement de grosses disparités de volume entre l'ouest du Languedoc et les secteurs plus à l'est et la Vallée du Rhône. Mais sur ces derniers terroirs plus arrosés, la récolte a vraiment changé de profil et semble prometteuse.

Dans les quelques semaines qui nous séparent des vendanges, l'équipe du Laboratoire se prépare, avec la mise en place de l'organisation particulière de cette période, la veille réglementaire, l'accueil de nouveaux collaborateurs. Le renouvellement de notre certification ISO 9001:2015 le 16 juin dernier conforte par ailleurs notre engagement : c'est un gage du bon fonctionnement de nos différentes activités pour vous satisfaire.

Vous trouverez enfin dans les lignes à suivre des sujets d'actualité (la plus récente étant la distillation de crise qui se clôture dans les prochains jours, et la situation sanitaire au vignoble), et d'autres sujets pour prendre de la hauteur : (re)parlons de l'élevage des vins, et de la maîtrise de la mise en bouteilles.

Bonne lecture à tous, et bon été !

Stéphanie PRABONNAUD

Sommaire

1. Champignons, insectes, virus : la biodiversité s'invite au vignoble !
 2. Élever ou ne pas élever : telle est la question
 3. Les marronniers de la vigne et du vin : hygiène & oxygène
 4. Quelques rappels sur la procédure de distillation
 5. Les infos du labo
 6. Les horaires de nos locaux
- dissous : la prudence est de mise...

Champignons, insectes, virus : la biodiversité s'invite au vignoble !

Lucie ANGUENOT

Le débourrement s'est déroulé dans des conditions hydriques assez défavorables, notamment dans l'ouest de l'Hérault, le sud Vaucluse et les Bouches du Rhône. Jusqu'à la floraison, les contraintes hydriques marquées et l'enchaînement des mesures de restriction d'eau laissaient présager une campagne difficile pour le végétal avec peu d'eau et une charge conséquente. La pression phytosanitaire était loin de nos préoccupations principales !

TOURNANT À LA MI-MAI ET CHANGEMENT DE PROFIL DU MILLÉSIME

Les épisodes orageux assez importants et répétés entre le 15 mai et le début du mois de juin ont complètement rebattu les cartes d'un millésime annoncé sec et sain.

Dès la mi-mai, l'oïdium progresse, notamment sur carignan et chardonnay, avec des repiquages sur feuilles et pédicelles.

Mi-juin, c'est le mildiou qui fait son apparition, avec des repiquages parfois importants sur jeunes feuilles et du rot-gris sur grappes. Les cadences de traitement se raccourcissent, et il est parfois difficile de trouver des créneaux pour traiter entre les averses et le vent. Le mildiou en profite et est désormais bien présent sur vos vignobles. Cependant, l'épidémie a commencé tard, ce qui devrait limiter les pertes de récolte liées à ce champignon (mais il va falloir tolérer les tâches sur feuilles...).

Le black-rot est lui aussi présent, les conditions météo étant très favorables à son développement. On observe des symptômes sur feuilles et éventuellement quelques baies. Il est présent de façon récurrente mais peu invasive. Il faut néanmoins rester vigilant jusqu'à la véraison si les orages continuent à s'enchaîner.

DES INSECTES NOMBREUX CETTE ANNÉE

Malacosoma du Portugal et *Lachnaia paradoxa* ont ouvert le bal en début de campagne avec des populations parfois importantes et des dégâts localisés mais impressionnants sur certaines parcelles.

Actuellement, ce sont les galles phylloxériques qui impressionnent par leur nombre. La nuisibilité du phylloxéra par prélèvement de sève est faible mais la réaction de la vigne face aux piqûres de ce puceron sont impressionnantes avec la formation de galles sur feuilles qui peuvent impacter la photosynthèse. Pour les personnes qui sont concernées par les traitements obligatoires contre la cicadelle de la Flavescence Dorée, les attaques de puceron devraient se réguler. Pour les autres, les écimages/rognages devraient suffire à contenir les dégâts.

Durant les mois de juillet et août, ce sont les vers de la grappe qui vont nous préoccuper. Des pontes d'*Eudémis* et des perforations sont déjà observées. La dernière arrivée : *Cryptoblabes gnidiella* semble également bien présente cette année, notamment dans le Biterrois et la Basse Vallée du Rhône. Il va falloir rester vigilant, surtout sur les parcelles à historique. Ne pas hésiter à placer des pièges à phéromones dans vos parcelles pour guider vos traitements.



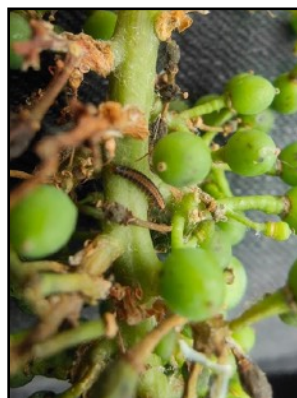
Lachnaia paradoxa



Malacosoma du Portugal



Grosse attaque gallicane de phylloxera sur grenache à St Chinian



Chenille de *Cryptoblabes gnidiella*



Symptôme apoplectique sur un pied de cabernet sauvignon

VIROSE ET MALADIES DU BOIS

Les symptômes de court-noué s'expriment très fort cette année, avec des symptômes de décoloration et des panachures visibles dès la mi-mai. Les conditions très sèches de ce début de millésime ont du amplifier les symptômes.

Les maladies du bois sont également bien présentes : eutypiose, Black-Dead-Arm (BDA), esca. L'esca et le BDA ont fait leur apparition depuis une quinzaine de jour sous leurs formes lente ou apoplectique. Le nombre de pieds exprimant ces symptômes paraît important cette année. Cela peut s'expliquer par la reprise de pousse rapide de ce mois de juin, suite aux pluies, qui a pu amplifier le phénomène de cavitation.

MALADIES DU BOIS

VERS UNE RECRUESCENCE DES MALADIES DU BOIS CETTE ANNÉE ?

Les maladies du bois sont dues à des ruptures de trajet de sève. En effet, les champignons dégradent le bois et forment des nécroses qui altèrent le fonctionnement vasculaire de la plante en diminuant la quantité de xylème fonctionnel. Ces ruptures de trajets de sève peuvent avoir plusieurs origines : des plaies de taille trop rases et trop grosses, des mutilations des pieds de vigne par le matériel, une mauvaise soudure lors du greffage...

Lorsqu'une quantité importante des vaisseaux conducteurs devient dysfonctionnelle, la vigne augmente la pression dans les vaisseaux restants pour maintenir un débit de sève suffisant. Ces variations peuvent conduire à différents phénomènes :

- La cavitation : formation de bulles d'air dans les vaisseaux du xylème
- Embolie : rupture du courant de sève par ces bulles d'air

La conséquence est une rupture brutale de la circulation de la sève dans un, plusieurs, voire tous les vaisseaux d'un courant de sève.

Chez la plante, le flux de sève est très sensible aux variations brutales de pression intravasculaire. Ces variations peuvent être imposées par les conditions climatiques et la demande hydrique atmosphérique. Ainsi, sous certaines conditions climatiques, une plante qui dispose d'un nombre limité de vaisseaux fonctionnels pourra moins bien s'adapter à son environnement et faire face aux stress. C'est ce que nous observons aujourd'hui : les conditions climatiques de ces derniers mois et la pousse très rapide de la vigne ont pu augmenter les débits de sève dans le végétal. Des problèmes de cavitation voire d'embolie se produisent et beaucoup de pieds de vigne meurent.

Nous sommes encore très démunis face à ces maladies et il n'existe pas de réelles méthodes curatives. Les pieds doivent être marqués et pourront être arrachés cet hiver. Les formes lentes pourront éventuellement être curetées ou recépées. Sur des formes apoplectiques, la technique du regreffage peut également être une solution même si elle est beaucoup plus technique à mettre en place.

Au-delà de l'arrachage des souches malades, une des solutions pour assurer la pérennité du vignoble et éviter la propagation de ces maladies, est de limiter au maximum les actions entraînant une mobilisation importante des réserves de la vigne :

- Vigueur excessive ou déficit de vigueur entraînant un manque de réserve
- Vignes carencées (particulièrement en azote et en potassium)
- Les rendements excessifs

En résumé : permettre à la vigne d'être plus résiliente face aux conditions climatiques extrêmes : sécheresse, forte chaleur, grêle, gel, forte disponibilité en eau...

Élever ou ne pas élever : telle est la question

Adeline BAUVARD

L'élevage est une étape dans la fabrication du vin qui intervient de la fin de la fermentation malolactique jusqu'à la mise en bouteilles (et on pourrait discuter de l'élevage en bouteilles avant la dégustation finale...).

La notion d'élevage dans le vin est souvent associée à l'idée de vieillissement. Mais « élever » signifie en premier lieu « porter plus haut », alors que la vieillesse est plutôt assimilée à un naufrage ? L'élevage est connoté de façon méliorative. L'art de l'élevage consiste à la fois en la révélation des qualités initiales d'un vin, à développer ses potentialités, mais aussi en une stabilisation naturelle et progressive. La durée de l'élevage varie beaucoup, du vin nouveau, embouteillé dès la fin des vinifications, au Porto 40 ans d'âge. Les conditions sont également diverses : en cuve, sous bois, en amphore, en milieu oxydatif ou réducteur, sous la mer, ...

Nous vous proposons un tour d'horizon des principaux thèmes que regroupe l'élevage. Ce vaste sujet fera l'objet de plusieurs épisodes. Et pour commencer, nous vous parlerons d'histoire (pourquoi pas ?).

Si la viticulture et la vinification appartiennent à des temps immémoriaux (Noé, celui de l'arche, serait le père de la viticulture), la pratique de l'élevage des vins est quant à elle bien plus récente.

Dans les toutes les grandes civilisations, la vinification semble se faire dans de grands contenants ouverts en argile, appelés dolia par les romains, pithos par les grecs, tinajas en Espagne, kvevri en Géorgie. Ensuite, la conservation et le transport varient selon la zone géographique. En Egypte, on utilise des jarres scellées, on en retrouve dans les tombeaux des pharaons notamment. En moyen orient, les juifs utilisent des outres en peau de chèvre pour la conservation et le transport de l'huile d'olive et du vin.

Les romains utilisent des amphores scellées à l'argile.

Ce sont les romains qui inventent la notion de millésime : les vins sont mis en amphore à la fin de la vinification et les amphores seront ouvertes et dégustées au printemps suivant. Les meilleures amphores étaient gardées plusieurs années et on identifiait l'année d'origine en peignant le nom du consul en poste au moment de la mise en amphores. Les prémices de l'élevage sont là.

Chez les gaulois, comme chez les grecs, les amphores sont enduites de pois pour améliorer la conservation en étanchéifiant les contenants.

L'utilisation des fûts en bois date du II^{ème} siècle après JC : ce sont des marchands de vin gaulois qui utilisent les fûts de cervoise pour faciliter le transport du vin, moins fragiles que les amphores et plus faciles à manipuler. Un siècle plus tard, les fûts ont remplacé les amphores et les foudres les dolia.

Pendant des milliers d'années, la maîtrise de l'évolution du vin était difficile, voire impossible.

Les vins ne « passaient pas l'année ». Les enjeux de conservation étaient étroitement liés aux problématiques de transport.

Jusqu'au moyen-âge, le vin était coupé avec de l'eau, aromatisé avec des herbes et des épices, du miel, ... On comprend au fur et à mesure que l'air est un ennemi. Au XIII^{ème} siècle, Arnaud de Villeneuve découvre qu'en ajoutant de l'alcool au vin, il se conserve mieux. Le mutage se développe dans de nombreuses régions. On observe aussi que les vins liquoreux tiennent mieux dans le temps. Le moyen-âge est l'âge d'or des vins sucrés.

C'est au XVII^{ème} siècle qu'ont lieu deux grandes révolutions pour la filière : l'invention de la bouteille en verre en Angleterre, couplée quelques années après à l'utilisation du liège pour le bouchage et l'utilisation du soufre. Ce sont des marchands Hollandais qui ont les premiers fait brûler des mèches de soufre (l'allumette hollandaise) pour aseptiser les fûts et améliorer ainsi la conservation des vins pendant le transport.

Mais revenons à nos moutons (quand on parle d'élevage...). À la faveur des exportations en tonneau vers le nord de l'Europe notamment, on s'aperçoit que le vin est meilleur après plusieurs mois de trajet qu'avant de partir. Le fût devient progressivement un outil d'élevage. Au milieu du XVII^{ème}, c'est Arnaud III de Pontac, propriétaire du Château Haut-Brion, qui va créer un nouveau style de vin : le new French claret. Il invente les pratiques d'élevage en barriques en mettant en place la pratique des soutirages et d'ouillage et l'utilisation plus systématique de bois neuf. C'est aussi l'apparition du collage au blanc d'œuf. C'est la naissance des grands vins de Bordeaux qui aboutira deux siècles plus tard au célèbre classement de 1855.

Malgré toutes ces améliorations, la conservation du vin reste hasardeuse. Napoléon III mandate un certain Louis Pasteur pour étudier les maladies du vin car ces évolutions nuisent au commerce. Il posera les bases de la microbiologie du vin et crée l'œnologie scientifique, là où tout était empirique.



On retrouve la trace du mot ouillage dans des écrits du XIII^{ème} siècle. Son étymologie le relierait au mot ŒIL. On remplit le tonneau jusqu'à son œil, le trou de bonde. Une autre interprétation, plus sudiste, serait la filiation entre OUIILLER et HUILE. En effet, dans le sud de la France et au nord de l'Italie, ouiller signifierait mettre un peu d'huile sur le vin pour le priver d'air.

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."

Hygiène & oxygène dissous : la prudence est de mise...

Thibault COURSINDEL et Chantal LAURENS

Maîtriser l'hygiène et l'oxygène dissous au moment du conditionnement. Voilà un sujet intemporel que nous avons choisi de traiter lors d'un forum, les 19 (à Sarrians) et 20 juin (à Pézenas), en nous appuyant sur des cas concrets rencontrés lors des audits que nous réalisons.

Bien évidemment, la majorité des conditionnements ne posent pas de problème. L'élevage et la maîtrise des gestes techniques tout au long de la vie du vin (soutirages, collages) contribuent à sa stabilité en lui permettant de se poser, de se clarifier et d'abaisser (le plus souvent) sa charge microbienne. Nous prenons soin de le vérifier sur les vins pré-mise par un contrôle microbiologique systématique.



Pour autant, il reste important de s'intéresser aux questions d'hygiène et d'O₂ dissous à la mise pour plusieurs raisons :

- cette étape ne doit pas être un lieu de contamination liée à une mauvaise hygiène du matériel.
- le profil du vin est déjà finalisé à l'approche de son conditionnement et ce n'est plus le moment d'apporter de l'oxygène dissous.
- l'oxygène dissous réagissant avec le SO₂, le limiter permet d'abaisser le niveau de sulfitage pré-mise pour une même couverture en SO₂ actif en bouteilles.
- des profils particuliers, vins moelleux, vins avec des sucres résiduels, vins édulcorés présentent des risques de re-fermentation en bouteilles et requièrent donc une maîtrise parfaite de ces sujets.
- idem pour les vins sans sulfites ne bénéficiant pas de l'effet antioxydant et antiseptique du SO₂.

Nous vous proposons un rapide résumé des points abordés lors de ces forums.

1. HYGIÈNE

Le matériel vinaire en contact avec le vin doit être le plus pauvre en germes possible à l'approche de la mise.

À partir de la levée de colle, la cuverie et les matériels de pompage, de filtration et de conditionnement doivent faire l'objet de protocoles de nettoyage rigoureux.

Attention aux points difficiles à nettoyer et désinfecter (vannes, robinets, jauges de cuves, becs, mors, cônes centreurs). L'ATP-métrie permet de contrôler la présence ou non de micro-organismes vivants.

Il existe de nombreuses variantes de plan d'hygiène : ajustement de la concentration des produits, associations (peroxyde / soude, peroxyde / acide péraétique) selon les caractéristiques des matériels.

Ci-contre quelques exemples efficaces.

NB :
L'EAU SULFITÉE NE PERMET PAS DE DÉSINFECTER

FOCUS PROTOCOLES DE DÉSINFECTION

MATÉRIELS CONCERNÉS	PRODUIT	APPLICATION	FRÉQUENCE
<ul style="list-style-type: none">• cuverie• circuits de pompage (pompe, manches)• filtres plaques	soude 3% + peroxyde d'hydrogène 3%	circuit fermé 20 min	avant et après utilisation
<ul style="list-style-type: none">• petit matériel• filtre plaque• jauges cuves• vannes	soude 3% + peroxyde d'hydrogène 3%	trempage / pulvérisation 20 min	après utilisation
filtre tangentiel	à adapter au type de filtre (données constructeurs)	selon données fournisseurs rinçage à l'eau froide en encadrement de la désinfection	après utilisation
tireuse	vapeur d'eau ET / OU peroxyde d'hydrogène 3% +/- acide péraétique 3%	<ul style="list-style-type: none">• vidange et rinçage des becs à l'eau• stérilisation à la vapeur d'eau pendant 30 min OU• circuit fermé produit fermeture des vannes jusqu'à débordement vidange	si utilisation tous les jours désinfection avant utilisation sur matériel rincé la veille en fin d'utilisation sinon désinfection avant et après utilisation
Points sensibles tireuse : <ul style="list-style-type: none">• partie haute des becs• cônes centreurs• circuit d'azote Rinceuse	Ethanol	pulvérisation	après désinfection de la tireuse

2. OXYGÈNE DISSOUS

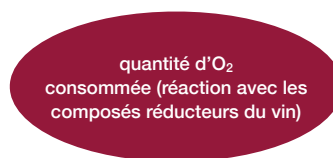
La teneur en oxygène dissous dans un vin à un instant donné est la différence entre :

T° du vin	Solubilité max de l'O ₂
20°C	8,4 mg/L
0°C	12 mg/L



PLUS ÉLEVÉE À FROID

—



PLUS RAPIDE À TEMPÉRATURE ÉLEVÉE

T° du vin	Temps de consommation de l'O ₂ dissous (vin rouge saturé en O ₂)
13°C	25 jours
30°C	3 jours

L'oxygène dissous a pour effet de :

- combiner le SO₂ => baisse du SO₂ libre et actif
- oxyder la couleur (plus visible sur blancs et rosés)
- augmenter le risque de pinking (rosissement oxydatif)
- altérer le potentiel aromatique
- stimuler l'activité des microorganismes

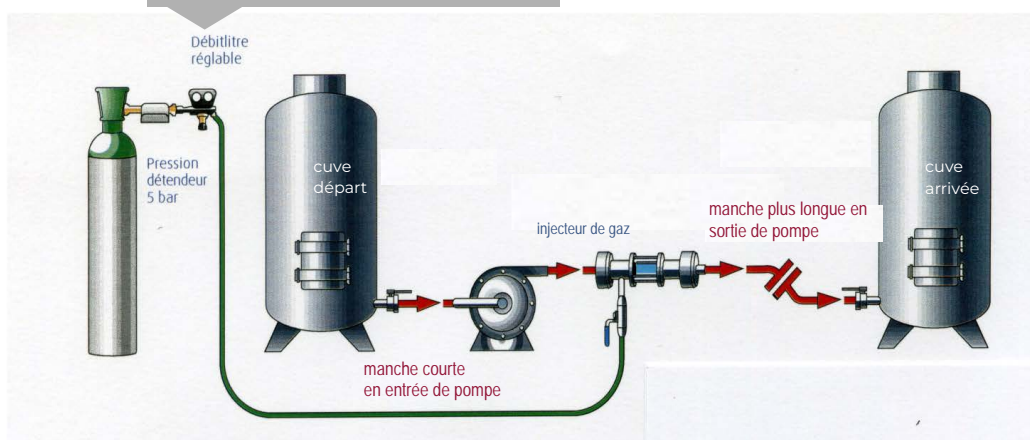
Chaque manipulation dissout de l'oxygène.

L'inertage permet de limiter ce phénomène.

Concernant les pompages, le schéma suivant détaille un montage et les précautions à prendre.

Au niveau des filtres et de la tireuse / boucheuse, cela dépend des matériels et de leur performance (possibilité ou non d'inertage).

Débit de gaz = 10% du débit du vin
10 L/min d'azote pour un pompage à 60 hL/h
Débit de vin : 60 hL/h = 6000 L/h = 6000 / 60 = 100 L/min
donc débit de gaz : 10 % x 100 L/min = 10 L/min



INERTAGE AZOTE OU CO₂ ?

Le CO₂ plus « lourd » que l'air est idéal pour inerte la cuverie. Injecté lors d'un pompage, il regaze le vin.

L'azote injecté en ligne présente l'avantage de « chasser » l'oxygène dissous contenu dans le vin en plus de sa capacité d'inertage. Inconvénient : le vin se dégaze.

Un mélange CO₂ / azote peut être utilisé pour ne pas dégazer tout en limitant la teneur en oxygène dissous.

NB : La teneur en oxygène dissous des vins n'est pas constante tout le long du tirage. On observe une « prise » d'oxygène plus élevée sur environ les 800 à 1000 premières et dernières bouteilles. Le conditionnement des petits volumes est donc plus sensible.

OBJECTIF SUR LE VIN CONDITIONNÉ OXYGÈNE DISSOUS < 1 mg/L

Cela suppose :

- une teneur < 0,6 mg/L sur le vin avant tirage
- un gain maximum de 0,3 à 0,4 mg/L entre cuve pré-mise et cuve de tirage
- un gain maximum de 0,3 à 0,4 mg/L entre cuve de tirage et bouteille ou BIB

La **MESURE** de l'O₂ dissous sur vin conditionné n'a de sens que si elle est réalisée dans un délai de **24 h MAXI APRÈS LA MISE**.

Pour aller plus loin, vous pouvez consulter sur votre espace Mémoire l'œnofiche n°26 ainsi que le lien suivant : <https://www.labonatori.fr/diagnostic-hygiene-et-oxygene/>

Quelques rappels sur la procédure de distillation

Erwan GUEVEL

Les vins admis à la distillation sont uniquement les vins **rouges et rosés**, AOP, IGP et VSIG (sauf les VSIG provenant des bassins de production de la Vallée du Rhône/Provence et Val de Loire) inscrits sur la DRM de l'opérateur demandeur au 31 janvier 2023.

L'engagement minimal est de 30 hL pour **chaque catégorie** de vin. Il sera souscrit **au 5 juillet 2023** par le producteur au plus tard; le distillateur adresse ensuite cette demande **au plus tard** le 7 juillet 2023 à France Agrimer.

Caractéristiques analytiques des vins à la retraitaison :

T.A.V. minimum : 11% vol,

acidité volatile maximum : 18 meq/L, soit 0,88 g H₂SO₄/L

acidité totale minimum : 3,5 g/L en acide tartrique, soit 2,29 g H₂SO₄/L

Le volume déclaré sera divisé en deux parts égales. La contractualisation et la livraison interviendront, pour moitié, avant octobre 2023 et, pour l'autre moitié, après cette date (pour une répartition sur deux exercices budgétaires différents).

Attention : l'aide sera réduite de 50% si le cumul des livraisons atteint entre 50 et 80% du volume notifié.

Elle sera annulée (risque de pénalités) si ce volume n'atteint pas 50% du volume notifié.

Le volume souscrit pourra également être diminué en cas de dépassement de l'enveloppe budgétaire.

N.B. : Concernant les vins IGP, ces vins nécessiteront la création d'un DAE pour circuler de la cave à la distillerie. Il apparaît donc nécessaire, en l'état, **d'avoir revendiqué ces vins au préalable**.

Les infos du labo

Marie-Emmanuelle SANCHEZ et Marine RIZZITELLI



Le 26 mai dernier, nous avons dit au revoir à Claire MENNETEAU qui nous quitte pour d'autres horizons après 11 années de bons et loyaux services. Nous pourrions rajouter d'implication, de compétence, de gentillesse : les vigneronnes et vignerons qui l'ont croisée ne nous contrediront pas ! Nous lui souhaitons toute la réussite possible dans sa nouvelle voie (après l'œnologie, l'enseignement des enfants...).





Nous avons passé avec succès le 16 juin dernier l'audit de suivi 2 de notre certification ISO 9001:2015. Cette certification continue à structurer notre organisation interne et vise à toujours mieux améliorer notre satisfaction clientèle.



Dans le cadre d'une nouvelle organisation interne, nous avons modifié les horaires d'ouverture au public et d'accueil téléphonique du laboratoire. Les nouveaux horaires sont : du lundi au vendredi, de 8h30 à 12h30 et de 13h30 à 17h30. En dehors de ces horaires, une boîte à échantillons a été mise en place à l'extérieur du labo.

Par ailleurs, les horaires de collecte des annexes de St-Chinian et de Narbonne ont été avancées à 10h le mardi.



Nous avons accueilli trois nouveaux collaborateurs au printemps : deux consultants, Lucie Anguenot, ingénieure agronome œnologue, et Pierre Sinsollier, master viti-œno, ainsi qu'Eva Matam Matam, secrétaire, que vous pourrez retrouver à l'accueil ou au téléphone.



Horaires & points de collecte

Nouveaux horaires

Le Laboratoire Natoli & Associés à **Saint-Clément-de-Rivière**
est ouvert
du Lundi au Vendredi de **8h30 à 12h30** et de **13h30 à 17h30**



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 10h.**

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 GÉNÉRAC

CAPL
Route de Nîmes
30510 Générac
GPS : 43.75461, 4.34201
✓ **Dépôt des échantillons
le jeudi avant 11h.**

DÉPÔT DE REMOULINS

CAPL
Impasse de l'Arnède Haute
30210 Remoulins
GPS : 43.94570, 4.57157
✓ **Dépôt des échantillons
le mardi avant 11h.**

DÉPÔT DE SARRIANS

Domaine Fontaine du Clos
735 boulevard du Comté
d'Orange
84260 Sarrians
GPS : 44.087997, 4.962468
✓ **Dépôt des échantillons
le mardi avant 12h.**

DÉPÔT DE NARBONNE

Château de Moujan
D168
11100 Narbonne
GPS : 43.172780, 3.063991
✓ **Dépôt des échantillons
le mardi avant 10h.**

DÉPÔT DE LÉDIGNAN

CAPL
153 route de Montpellier
30350 Lédignan
GPS : 43.98539, 4.10600
✓ **Dépôt des échantillons
le mardi avant 18h.**

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



Retrouvez-nous sur :



[Instagram](#)



[LinkedIn](#)

et toujours sur



www.labonatoli.fr