

La Lettre du

LABO

Journal à parutions irrégulières mais toujours bienvenues

n°67

Juin 2024



Une inflexion ?

Concernant seulement la situation de notre filière (les sujets graves en dehors ne manquent pas), la vente des vins reste une nouvelle fois compliquée. La compréhension de nos enjeux économiques est difficile, inégale. Les résultats de nos efforts collectifs se font attendre.

Mais à contre-pied du pessimisme ambiant, nous observons certains signaux favorables sur les domaines, caves et metteurs en marché que nous accompagnons. Ainsi, le nombre d'études de conditionnement qui nous sont demandées sur la campagne 23-24 se maintient par rapport aux deux campagnes précédentes. Bon nombre de nos clients témoignent de marchés bouteilles qui tiennent, qui progressent même (sur des marchés très divers, bien sûr, et souvent au prix d'un effort commercial supplémentaire). L'hiver et le printemps nous ont donné également à voir de beaux projets de plantation. Les proportions de cépages résistants ou autochtones y sont nettement en progression. De notre point de vue dans la filière, au quotidien sur le terrain, nous voyons bien le fourmillement, le travail intense de chacun pour se sortir de cette crise. Nous sommes loin d'une posture résignée.

Notre part dans ce contexte est de continuer à nous impliquer techniquement, avec rigueur, en étoffant nos compétences, en nourrissant une veille technologique de qualité. Notre équipe de 30 personnes, nos compétences multiples et notre antériorité de plus de 30 ans sont une force. Vous trouverez dans cette nouvelle Lettre du Labo quelques nouvelles du vignoble (avec une situation hydrique nettement plus favorable), le dernier épisode de notre « série » sur l'élevage, et un rappel sur la hiérarchisation des AOC.

Nous voyons bien qu'il nous est demandé de plus en plus de nourrir les réflexions stratégiques de chacun. À la veille des vendanges, avec une bonne perspective de récolte aussi, ces réflexions stratégiques seront au cœur des constructions d'itinéraires de récolte et de vinification.

Gwenaël THOMAS

Sommaire

1. Au vignoble : de l'eau, de l'eau...
2. Élevage et métonymie, ou la déflation du contenu par le contenant
3. Petit rappel des règles d'étiquetage des vins d'Appellation d'Origine
4. Les infos du labo
5. Les horaires de nos locaux

Au vignoble : de l'eau, de l'eau...

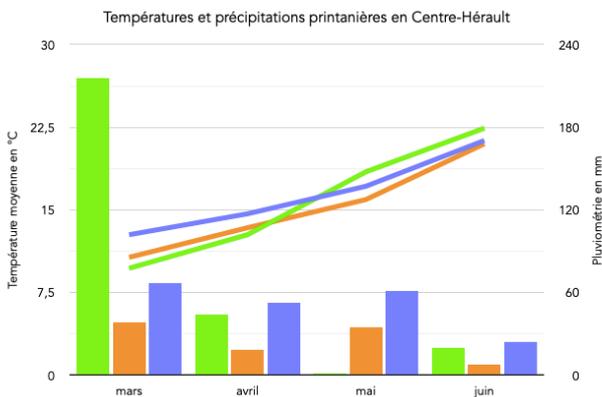
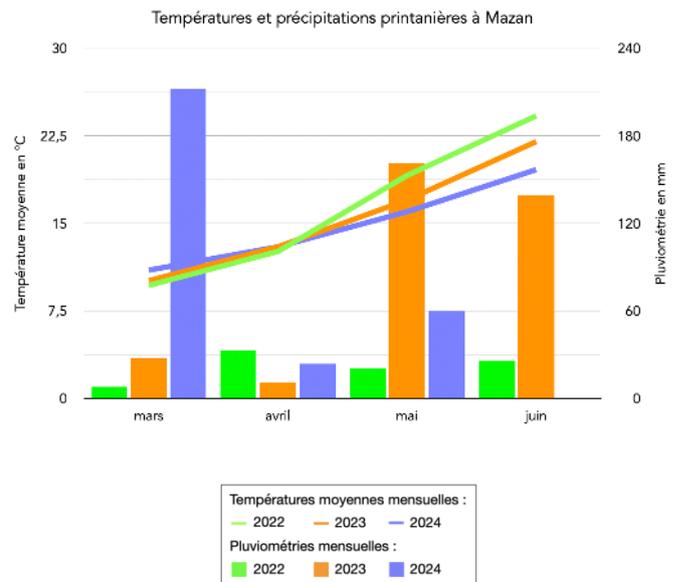
Stéphanie PRABONNAUD et Caroline LEFEBVRE

UN DÉMARRAGE PRÉCOCE, PUIS LE RETOUR D'UNE MÉTÉO FRAICHE ET HUMIDE

Avec un début de recharge hydrique, même partiel, au cours du mois de mars et une sortie d'hiver plutôt douce, le démarrage des végétations a été précoce en Languedoc comme en Vallée du Rhône. Fin mars, le démarrage des grenaches dans le Vaucluse s'est fait avec 10 jours d'avance par rapport à 2023, en Occitanie on parle plutôt de 6 à 8 jours d'avance (par rapport à 2023 toujours). Les dates sont dans les 2 cas proches du printemps 2020.

La première quinzaine d'avril est restée relativement sèche, mais très douce, avec des pics de chaleur atteints les 12 et 13 avril (28°C, un week-end estival...), accompagnant un développement rapide des premières feuilles et un stade de grappes visibles/boutons agglomérés assez généralisé. À partir de la mi-avril, le refroidissement des températures a été net, culminant entre le 20 et le 22 avril, avec des gelées localisées mais parfois sévères qui ont frappé le vignoble. Sans être exhaustif, on citera certains secteurs du Ventoux en Vallée du Rhône, des vignes de la Vallée de l'Hérault ou du Limouxin.

Les diagrammes ci-contre illustrent ces 4 premiers mois du cycle.



Cette météo fraîche s'est accompagnée, à partir du 28 avril, de cumuls de pluies atypiques à cette époque pour la zone méditerranéenne (on a même parlé d'épisodes cévenols). Des cumuls marqués, avec des pluies continues sur plusieurs heures, ont ainsi eu lieu les 28 avril, 1^{er} mai, 14 mai. De nouveaux orages plus localisés se sont étalés entre le 17 et le 25 mai, pour laisser place à une première quinzaine de juin plus sèche, et surtout plus ventée.

LES CONSÉQUENCES PHYSIOLOGIQUES SUR LA VIGNE...

Après un démarrage rapide, la croissance des végétations s'est nettement ralentie à fin avril : le stade boutons floraux séparés a été rapidement atteint, mais avec des végétations peu développées. Et des sorties plutôt régulières, voire généreuses sur certains cépages comme les grenaches : l'initiation florale de 2023 semble avoir été bonne (les pluies de mai-juin 2023 ont manifestement été bien fonctionnelles !).

On a pu voir des signes de chlorose favorisés par l'humidité des sols et les températures fraîches, mais c'est surtout un manque d'assimilation généralisé, notamment en azote et potassium, qui a été le plus marquant.

La floraison a démarré assez timidement vers le 20 mai sur les secteurs et cépages précoces (la bande littorale, le biterrois), mais globalement, elle s'est étalée jusqu'au 10 juin.

On commence maintenant à avoir plus de recul sur la coulure constatée les premiers temps, et cette dernière semble se confirmer, classiquement sur merlot et grenache (parfois marquée sur ce cépage, voir photo ci-contre), mais également sur chardonnay, vermentino,... Les syrahs s'en tirent mieux (mais avec une sortie assez modérée).

Cette coulure pouvait être attendue : des températures fraîches avec carence azotée en pré-floraison, des périodes d'humidité à la fleur, de brusques reprises de croissance des apex au moment de la floraison des grappes.



Il va falloir maintenant suivre les phénomènes de compensation des grains restant (l'humidité des sols va favoriser cette phase de grossissement « herbacé »).

Car il y a, quand même, de quoi se réjouir de cette pluviosité printanière, et du réchauffement du mois de juin : aujourd'hui le vignoble est « beau » ! Plutôt bien poussant, assimilant très correctement l'azote sur nos premières analyses de pétioles, avec des surfaces foliaires ayant déjà dépassé celles de fin de saison sur les secteurs secs de 2023 (sortez les écimeuses !).

... SANS OUBLIER LES CONSÉQUENCES PHYTOSANITAIRES

Jusqu'au 20 mai, il a fallu ensuite gérer la capacité à renouveler des traitements régulièrement lessivés (en bio) ou à resserrer les cadences (en conventionnel). Avec, en parallèle, une gestion des sols délicate : soit les sols étaient très enherbés mais sans possibilités de les travailler, soit ils ont été travaillés mais ne présentent pas suffisamment de portance pour les traitements.

L'accalmie des précipitations à partir du 25 mai, avec quelques périodes ventées, ont permis de limiter la pression. Mais sans éviter la sortie de taches sur feuilles à la fin mai, découlant des contaminations de la mi-mai. Dans l'Hérault, on observe quelques dégâts sur grappes, sous contrôle pour le moment, mais localement prononcés (carnignans en centre Hérault par exemple).

La situation est plus préoccupante dans le Gard, avec des attaques sévères sur grenaches surtout, occasionnant parfois des pertes de récolte (Uzège, Côtes du Rhône, Costières, zone des sables). Dans ces situations, et tant que le régime orageux persiste, la protection doit être maintenue.



Rot gris frais sur grenache (84) et sec sur carignan (34) - début juin 2024

Et d'autres points de vigilance sont à surveiller dans les 2 mois à venir : l'oïdium, qui fait son apparition depuis nouaison sur grappes, la 2^{ème} génération d'eudemis qui démarre (les températures fraîches du mois de mai semblent avoir limité la pression de la première).

Et *Cryptoblabes* sera à surveiller de près cet été...

Au-delà de cette pression sanitaire, ces pluies et ce développement végétatif devraient permettre au vignoble de mieux supporter la contrainte estivale.

Élevage et métonymie, ou la définition du contenu par le contenant

Adeline BAUVARD

Quand on parle d'élevage du vin, on pense assez rapidement aux contenants intervenant dans cette étape de la vie du vin. Si la barrique reste encore en première place dans l'imaginaire associé à l'élevage, ce n'est que dans les années 1950 que le bois est devenu un outil à part entière, avec la recherche d'arômes boisés dans les vins. La dernière décennie a vu se diversifier les matériaux et les formes de contenants : amphore, dolia, œuf, terre cuite, béton, verre, ...

Nous avons précédemment abordé les phénomènes microbiologiques et physico-chimiques intervenant pendant l'élevage, nous allons maintenant (enfin !) aborder les différentes modalités d'élevage, notamment le choix des contenants et leur impact sur les profils organoleptiques.

1. ÉLEVAGE SOUS BOIS

Les interactions entre le vin et le bois sont diverses : premièrement aromatiques, avec une dissolution de composés odorants du bois, eux-mêmes dépendants de l'origine du bois, du mode de séchage et de chauffage lors de la conception de la barrique. Ce sont par exemple des molécules comme la vanilline, l'eugénol ou le furfural.

Il y a aussi un apport plus ou moins grand de composés phénoliques, c'est-à-dire de tanins, et de molécules au pouvoir « sucrant », les quercotriterpénosides (QTT).

Enfin, l'apport d'oxygène par le bois et à travers le bois aura une influence forte sur l'évolution du vin.

Ces impacts varient de manière importante selon la taille du contenant, la finesse du grain, l'âge de la barrique. Il n'y a donc pas un seul type d'élevage sous bois, mais une infinité de combinaisons possibles.

Il y a toutefois quelques généralités. Plus le contenant sera grand, moins l'impact sera important sur le vin. La surface de contact entre le bois et le vin est moins importante entre une barrique de 225 litres et un demi-muid de 600 litres par exemple. Cela suppose donc un apport aromatique moindre ainsi qu'une micro-oxygénation plus modérée.

L'âge des fûts

Plus les barriques sont âgées, moins elles transmettront de composés au vin (arômes et tanins). L'apport d'oxygène sera également moindre, notamment car les pores du bois sont partiellement obstrués par du tartre. Il est à noter qu'une part importante d'oxygène apporté par le bois neuf vient d'un phénomène appelé la désorption : le bois est poreux, il est rempli d'air. Quand on remplit une barrique, il y a un transfert de l'air prisonnier du bois dans le vin. Ce phénomène est assez rapide, il se déroule le premier mois après entonnage et apporte environ 10 mg/L d'O₂, soit environ 25 % de l'oxygène total apporté par l'élevage.

L'origine des bois

Le bois utilisé en œnologie est principalement le chêne. Acacia et châtaignier peuvent également être intéressants, on les trouve parfois dans les barriques mais la majeure partie du temps en combinaison avec du chêne (fond en acacia et douelle en chêne par exemple).

Trois essences de chêne sont utilisées :

- *Quercus alba* ou chêne blanc, en provenance des États-Unis. Il apporte des notes caractéristiques de noix de coco et de champignon frais, liées à des composés appelés les whisky-lactones.

Il amène aussi beaucoup de sucrosité. Il a été beaucoup utilisé car moins onéreux que le chêne français mais sa personnalité aromatique, un peu envahissante, fait que son utilisation reste assez restreinte chez nous.

- le chêne sessile et le chêne pédonculé. Ces deux types sont répandus dans toute l'Europe. Les chênes considérés comme les plus nobles sont originaires de France. Le chêne sessile est globalement plus riche en précurseurs aromatiques et avec une sucrosité plus importante. On le trouve notamment dans les forêts du centre de la France. Le chêne pédonculé est plus riche en tanins, plus structurant, avec un grain plus grossier. Il est principalement utilisé pour l'élevage des alcools.

Des bois sont aussi prélevés en Europe de l'Est, notamment en Roumanie et en Hongrie. Ils sont beaucoup utilisés pour les grands contenants comme les foudres. Ce sont soit des chênes sessiles, soit des chênes pédonculés. La grande aire géographique fait qu'il y a une grande hétérogénéité dans ce type de barriques, souvent moins chères par ailleurs que celles faites à partir de chêne français. La tonnellerie Stockinger est un contre exemple, avec un positionnement plus haut de gamme pour ces fûts et foudres provenant d'Autriche.

La finesse du grain

Un autre paramètre important dans le choix du bois est la « finesse » du grain. Plus le grain est fin, plus l'apport d'oxygène sera important car cela correspond à un plus grand nombre de vaisseaux dans le bois. Les grains les plus serrés nécessiteront par ailleurs des durées d'élevage plus longues.

La chauffe

Enfin, le dernier critère de choix sera le mode de chauffe. On distingue classiquement trois types de chauffe : faible, moyenne et forte :

- la chauffe faible donnera des fûts plus structurants et avec un apport potentiel de fraîcheur. On l'utilise notamment sur les blancs.
- les chauffes moyennes sont un compromis entre respect du fruit et apport de structure.
- les chauffes les plus fortes auront une empreinte aromatique marquée, dans un registre empyreumatique.

Ces trois grands types sont modulés à la fois par la longueur de la chauffe et par le mode de chauffage. Plus la chauffe est longue, plus on favorise la sucrosité. L'ajout d'eau pendant la chauffe permet de limiter l'apport tannique du bois pendant l'élevage par lessivage et élimination des tanins les plus « grossiers ».

L'offre en contenants bois est pléthorique. Les différentes marques ont des styles propres. La constitution d'un chai à barriques peut prendre plusieurs années pour définir quel type de contenant fonctionne le mieux avec quels cépages/terroirs et correspond le mieux au profil recherché. Il reste intéressant de favoriser la diversité au sein d'un parc à barriques.

FOCUS : OXYGÈNE, QUELQUES ÉLÉMENTS

On considère qu'un vin rouge a un besoin entre 40 et 80 mg/L d'O₂ pendant sa vie. Le vin a une capacité maximale de dissolution d'oxygène de l'ordre de 8 mg/L. Il doit ensuite consommer cet oxygène. La vitesse de consommation dépend de la température mais aussi de la consommation du vin, notamment sa richesse en polyphénols.

Un élevage en fût apporte entre 15 et 40 mg/L d'O₂ par an.

La micro-oxygénation consiste en l'apport de petites doses d'oxygène de manière régulière. On l'oppose à la macro-oxygénation qui correspond à un apport fort mais ponctuel d'oxygène, pratique plutôt faite en vinification. La micro-oxygénation peut être « naturelle », comme dans l'élevage en barrique, où il y a un transfert d'oxygène à la fois dans les espaces inter-douelles et par le trou de bonde. La position de la bonde, sur le côté ou sur le dessus, a une influence sur cet apport d'oxygène notamment.

En comparaison, un élevage en amphore en terre cuite apporte entre 5 et 15 mg/L d'O₂ par an, selon les caractéristiques choisies. Cet apport sera plus faible dans le grès, entre 2 et 5 mg/L par an.

2. EN CUVE

Ce type d'élevage peut être assimilé à des durées d'élevage relativement courtes et des vins plutôt « entrée de gamme ». Il permet de préserver le fruit et une perception de fraîcheur. C'est également le mode d'élevage le plus simple à mettre en œuvre car il permet de gérer des volumes assez importants sans engendrer trop de temps de manutention.

L'élevage en cuve peut toutefois s'envisager pour des vins ambitieux dont on souhaite préserver la personnalité aromatique tout en laissant évoluer les composés phénoliques du vin.

Les cuves peuvent être en béton, en inox ou en fibre de verre. Tous ces matériaux ont pour point commun leur absence d'empreinte aromatique sur le vin.

L'inox est un matériau qui présente une très faible inertie thermique. Les vins élevés en inox subiront de manière plus rapide les variations de température d'un chai, ce qui peut accélérer les phénomènes physico-chimiques intervenant dans l'élevage des vins.

Le béton, à l'inverse, présente une bonne inertie thermique. On lui prête aussi une capacité de micro-oxygénation. Cela ne reste envisageable que dans le cas d'un béton brut, non revêtu d'une résine époxy. Ce matériau a vu également se diversifier les formes, notamment avec l'arrivée des œufs en béton. Cette forme particulière permet une remise en suspension naturelle des lies. C'est un outil d'élevage en conditions réductrices qui permet d'isoler des petits volumes.

L'élevage en cuve peut également être une seconde partie de l'élevage, par exemple après un an en barrique, on poursuit un élevage plus « neutre » pour permettre à l'assemblage de se fondre et de finir le polissage des tanins.

Dans une version plus économique, on peut envisager un élevage en cuve avec des alternatives à la barrique (comme les staves par exemple), couplées à une pratique de la micro-oxygénation pour reproduire un élevage en barrique.



Crédit photo : œuf de Beaune

3. ÉLEVAGE EN AMPHORE

C'est une tendance assez récente mais qui a « explosé » ces dernières années. L'offre s'est diversifiée : en terre cuite, en grès ou en porcelaine, les différents fabricants mettent en avant la préservation de la personnalité aromatique tout en bénéficiant d'un apport plus ou moins important d'oxygène pendant la période de stockage du vin dans ce type de contenant.

Ils ont pu être incriminés de relargage de métaux lourds ou d'oxydation forte dans le cas de mauvaise maîtrise du processus de fabrication. Aujourd'hui, les fournisseurs offrent des contenants aux caractéristiques répétables.

La terre cuite est le matériau le plus répandu semble-t-il. Sa porosité, c'est-à-dire le niveau d'oxygène qui sera transmis dans le vin, dépend notamment de sa température de cuisson.

Le grès, plus riche en silice, présente une porosité moindre que la terre cuite. Ce type de contenant aura donc un impact moindre sur la structure tannique des vins.

On voit aussi apparaître des amphores ou œufs en porcelaine. Ce matériau est inerte et ne laisse passer que très peu d'oxygène. Ils sont adaptés aux vins les plus sensibles à l'oxydation et permettraient de souligner la fraîcheur des vins.



Crédit photo : Tava



Crédit photo : Biopythos

4. LES ORIGINAUX

On croise aussi des offres plus « exotiques ». Elles proposent un élevage sans apport aromatique potentiellement, mais peuvent être combinées avec le recours à des bois alternatifs (copeaux, ...).

Le fût inox imite la forme des fûts en bois pour favoriser l'élevage sur lies et présente une grande durabilité et une facilité de nettoyage.

Les œufs en polyéthylène sont constitués dans un matériau à faible porosité, permettant une micro-oxygénation pendant le stockage. Ils présentent également les avantages de la forme ovoïde avec la remise en suspension des lies par mouvement de convection. C'est également une version moins coûteuse de l'œuf béton.

Enfin, le wine globe est une version moderne de la dame-jeanne. Il est mis en avant par sa neutralité et son respect du fruit. Aucun échange avec l'oxygène n'intervient par ailleurs.

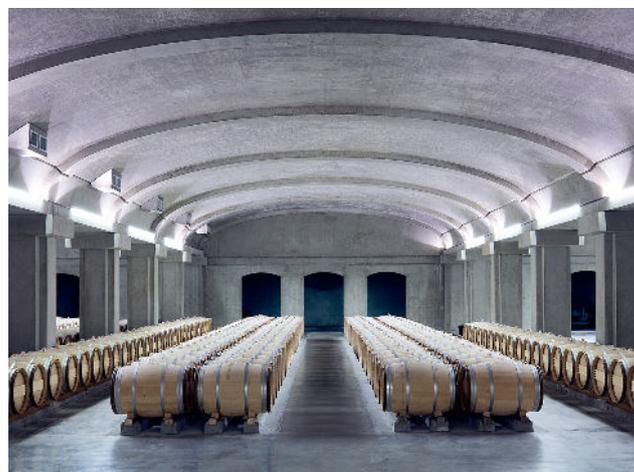


Crédit photo : Wine globe

Bien élever un vin reviendrait peut être à mettre le bon vin dans le bon contenant, en fonction de l'objectif recherché : arrondir les tanins, préserver la fraîcheur, complexifier le bouquet aromatique... S'il existe de grandes caractéristiques des contenants en théorie, cela ne supporte pas toujours la pratique et trouver la synergie entre un vin et un contenant peut être la recherche de toute une vie de vigneron ! La reproductibilité de la recette, comme dans bon nombre d'autres éléments de l'élaboration du vin, n'est pas du tout évidente.

FOCUS : LES (PRESQUE) 10 COMMANDEMENTS D'UN ÉLEVAGE MAÎTRISÉ

- Tu maintiendras les contenants pleins
- Tu maîtriseras les températures de conservation
- Tu maîtriseras les apports d'oxygène
- Tu assureras une couverture en SO₂ adaptée
- Tu feras des soutirages réguliers
- Tu assureras un suivi analytique, microbiologique et gustatif
- Tu ne dépouilleras pas les vins de leurs microorganismes
- Tu mettras le bon vin dans le bon contenant



Crédit photo : Château Yquem

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."

Petit rappel des règles d'étiquetage des vins d'Appellation d'Origine

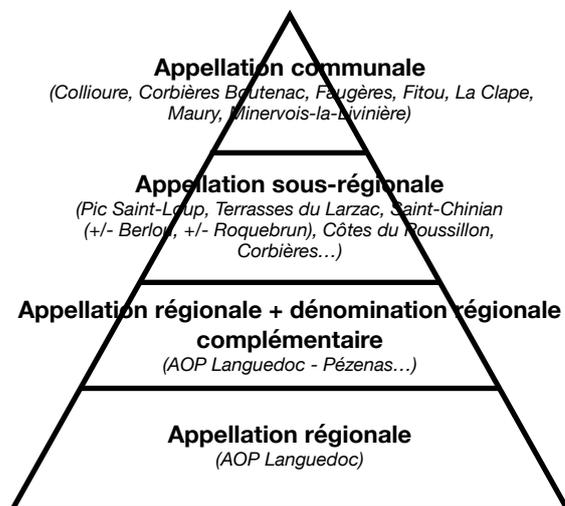
Erwan GUEVEL

L'étiquetage est aujourd'hui au cœur de l'actualité, conséquence des nouvelles mesures sur l'indication des valeurs nutritionnelles et des ingrédients. Il apparaît intéressant de profiter des probables retouches d'étiquette à venir pour rappeler certaines mentions complémentaires, facultatives et souvent méconnues. En particulier, les mentions géographiques comme « lieu-dit », « Grand Vin de... », « Vignoble de... ». Nous évoquerons également la nuance entre AOP et AOC.

LA HIÉRARCHISATION DES VINS AOC

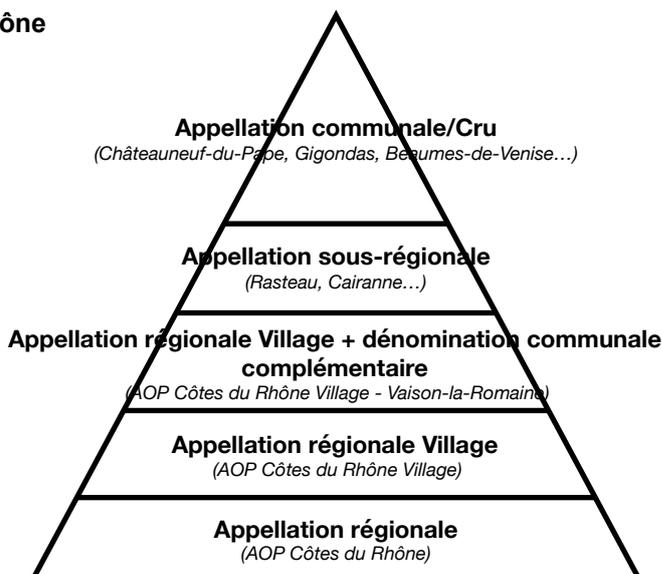
Les mentions géographiques sont l'essence même des appellations d'origine. Rappelons ainsi la hiérarchisation pyramidale des appellations :

Cas du Languedoc



Appellations particulières - car mono-cépage - : Clairette d'Adissan, Picpoul de Pinet.

Cas des Côtes du Rhône



Appellations non-hiérarchisées : Clairette de Bellegarde, Costières de Nîmes, Duché d'Uzès, Ventoux.

DU LIEU-DIT À LA MENTION « OMBRELLE » - QUELQUES RAPPELS RÉGLEMENTAIRES

L'étiquetage est soumis aux textes européens UE 2019/33 complétant l'OCM UE 1308/2013, puis français - décret n° 2012-655 (ce dernier complète lui-même le texte européen quant aux points laissés libres aux états membres).

Ces textes réglementent la mention géographique plus grande (ex : Vignoble de la Vallée du Rhône) et plus petite (la mention « *Lieu-dit* »). Dans ce dernier cas, le *Lieu-dit* est défini comme une « unité géographique plus petite que la zone qui est la base de l'AOP ou de l'IGP à laquelle un vin peut se référer dans la présentation ». Cette mention ne pourra être indiquée sur l'étiquette que, si et seulement si :

- le cahier des charges de l'appellation le prévoit
- il s'agit d'un lieu-dit cadastré (preuve du cadastre)
- il est mentionné à la déclaration de récolte (nécessitant donc que le vin produit soit issu intégralement des raisins de ce lieu-dit).

Ainsi, en Languedoc et en Vallée du Rhône, seules les appellations suivantes sont concernées :
Châteauneuf-du-Pape, Condrieu, Costières de Nîmes, Côte Rôtie, Gigondas, Rasteau, Pic Saint-Loup, Minervois.

Cette mention « Lieu-dit » est un moyen élégant de faire émerger de nouvelles cuvées, plus ambitieuses, de manière singulière et personnalisée. La hiérarchie est de fait visible, compréhensible pour le consommateur final.

Par ailleurs, il est toléré par l'INAO, bien que ce ne soit pas systématiquement notifié dans les cahiers des charges, une mention géographique plus grande à partir des appellations sous-régionales (cette mention est donc autorisée pour les mentions communales).

Ainsi, en Languedoc, la mention « Languedoc » ou « Grand vin du Languedoc » est autorisée.

En Vallée du Rhône, ces éléments ont été validés entre les syndicats et l'interprofession. Ainsi, il apparaît sur les cahiers des charges des appellations sous-régionales la mention « Vignoble de la Vallée du Rhône ».

En Coteaux d'Aix, « Vin de Provence ».

Dans le cas des appellations communales en Vallée du Rhône - Gigondas, Rasteau..., la mention « Cru des Côtes du Rhône » est autorisée. On pourrait imaginer le même principe en Languedoc (« Cru du Languedoc »)... Ça aurait de la gueule !

Ici encore, c'est un élément de communication intéressant, en particulier à l'export, en profitant « d'une marque ombrelle », pour situer l'appellation aux yeux du consommateur. Il n'est en effet pas si évident que toutes les appellations communales soient connues des consommateurs étrangers (Asie, Amérique du Sud...). Cela prend davantage de sens encore aujourd'hui car la mention « Sud de France » n'est plus autorisée sur les étiquettes. Cette marque ombrelle est donc amenée à disparaître prochainement des étiquettes.

Sur la forme, il est important de préciser que ces mentions doivent être « imprimées en caractères dont les dimensions ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, à la moitié de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée ».

FOCUS : AOP OU AOC ?

Enfin, des interrogations sont remontées quant au choix entre AOP et AOC. L'**AOP** est un signe européen qui *protège* le nom du produit dans toute l'**Union européenne**. L'**AOC** désigne des produits répondant aux critères de l'AOP et protège la dénomination sur le **territoire français**. Elle constitue une étape dans l'obtention du label européen AOP. Concrètement, la première démarche consiste à l'homologation de l'AOC (en France) puis de l'AOP (Union européenne).

Ainsi, l'appellation Pic Saint-Loup est homologuée en France depuis 2017, mais seulement depuis juillet 2023 au niveau européen. Cela signifie que cette appellation ne pouvait utiliser la mention AOP qu'à partir de juillet 2023. De même, l'appellation « Grès de Montpellier » vient d'être homologuée par l'INAO en France. La mention AOC est donc autorisée désormais. Il faudra patienter jusqu'à l'homologation au niveau européen pour utiliser la mention AOP.

Une fois l'homologation au niveau européen effectuée, ces deux mentions sont acceptées ou tolérées. En effet, le vin fait exception aujourd'hui dans les produits agro-alimentaires. Sans jouer sur les mots, le terme « Protégé » (du latin *protegere*, « couvrir devant, abriter ») apparaît peut être plus bienveillant et sécurisant que le mot « Contrôlé » (de l'ancien français *contreroller* ou *contre-roller*, « vérifier des comptes, des écritures d'un registre à l'aide d'un second registre »), sans doute davantage « suspicieux »...

Les infos du labo

Émilie ORTEGA et Marine RIZZITELLI



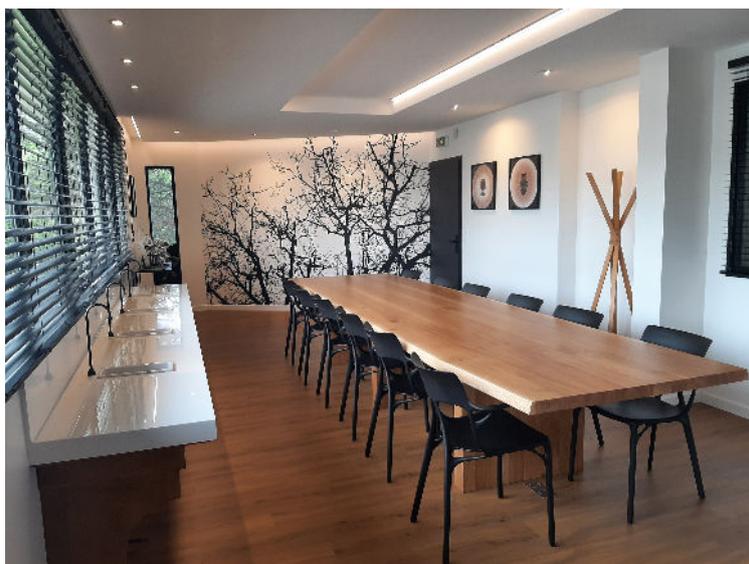
Les 15 et 16 avril dernier, le laboratoire a été audité selon la norme NF EN ISO/IEC 17025:2017 dans le cadre d'un audit de surveillance. À l'issue de cette évaluation, le COFRAC a renouvelé sa confiance en lien avec notre système de management de la qualité. Cela nous rassure en interne bien sûr, mais cela témoigne surtout de la qualité de nos résultats. Nous vous rappelons également que cette accréditation nous permet de vous délivrer des certificats de conformité dans le cadre d'analyses destinées aux concours, à l'export et à l'agrément entre autres... Cet audit nous a également permis d'étendre notre portée d'accréditation avec la méthode Chromatographie sur Couche Mince pour la mise en évidence de l'acide sorbique. Cette méthode devient notre méthode usuelle 2. Notre méthode usuelle 1 restant l'entraînement à la vapeur avec spectrométrie UV-visible.



L'application de la nouvelle réglementation sur l'étiquetage approche à grand pas. Pour vous aider à vous y adapter, nous avons organisé un forum technique : nouvelles règles d'étiquetage, quelles conséquences sur vos pratiques œnologiques ? Nous sommes ravis de vous avoir accueilli au laboratoire et à Béziers et vous remercions pour les nombreux échanges enrichissants. Nous vous recevrons à Orange ce mardi. Et nous restons bien sûr à votre disposition pour ré-évoquer ces sujets.



Le labo fait peau neuve ! Nous serons heureux de vous faire découvrir prochainement notre nouvelle salle de réunion et de dégustation au laboratoire. Un lieu moderne d'échange, de partage et de convivialité !



Nous avons commencé la remise en forme de notre site internet (<https://www.labonatori.fr/>). Ainsi, vous trouverez plus facilement, dans le menu de gauche, les documents à télécharger !

Horaires & points de collecte

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 Sorteilha
34360 St-Chinian
GPS : 43.42655, 2.945715
✓ **Dépôt des échantillons
le mardi avant 10h.**

ANTENNE 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.**

ANTENNE D'ORANGE

Rue Cinsault
84100 Orange
GPS : 44.113250, 4.848667
✓ **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