

La Lettre du

LABO

Journal à parutions irrégulières mais toujours bienvenues

n°68

Août 2024



Ne nous cachons pas derrière notre petit doigt

La crise que traverse notre région et plus largement notre filière est probablement la plus sévère, la plus marquante aussi et restera pour un certain nombre la crise de trop.

Il est pourtant bien connu que les paysans ont une capacité à relativiser leurs ennuis. Leur esprit de résilience est fort. Mais après plusieurs millésimes abîmés par le dérèglement climatique, une crise sanitaire COVID inédite, un contexte d'inflation galopante et un changement rapide du mode de consommation, un certain nombre d'entre vous ressentent légitimement un sentiment d'abattement voire de désespoir.

Dans ces conditions, le déni de réalité resterait stérile et le sentiment de révolte, inutile.

Alors, depuis plusieurs années déjà, les vignerons ont su et dû prendre le train de la premiumisation en marche. Ils ont travaillé à créer de la valorisation et de la richesse. Cette création de valeur s'est faite grâce à une meilleure compréhension des marchés, grâce à une hiérarchisation plus efficiente des qualités produites, grâce aussi à une technicité plus réfléchie à la vigne comme à la cave, et enfin grâce à un travail sur l'image, plus positive des vins produits.

Mais aujourd'hui, le rythme de cette premiumisation s'accélère et la filière doit s'y adapter sous peine de disparaître.

En cette veille de vendanges 2024, et au moment où les réunions pré-vendanges battent leur plein, c'est le moment approprié de questionner vos choix techniques dans une cohérence économique pertinente et à visée de long terme.

Notre rôle de conseil doit vous aider encore davantage dans cette voie. Arpenter les vignes, choisir les raisins qui produiront un vin désiré, répondant au marché visé. Vinifier avec précision bien sûr et avec créativité aussi. Raisonner le recours à la pharmacopée « facile » et tirer le meilleur parti de chaque grain de raisin. Réfléchir aussi à l'utilisation maline des sous-produits de vos vinifications. Analyser avec exactitude les grands équilibres de vos raisins et de vos vins. Et faire preuve le cas échéant d'un brin de psychologie ...

C'est cet état d'esprit que nous cultivons depuis 2022 avec Stéphanie et Gwenaël au sein de notre équipe, selon la voie tracée par Jean Natoli depuis 1992.

Ainsi, notre équipe reste déterminée à l'idée de vous accompagner en cave dans les prochains jours. Nous allons nous engager de nouveau à vos côtés dans un millésime qui semble retrouver une certaine normalité, à la vigne tout du moins.

En attendant la maturité optimale de vos raisins, vous pouvez d'ores et déjà découvrir cette lettre du laboratoire qui illustre parfaitement le travail de notre équipe.

Bonnes vendanges à tous.

Sébastien PARDAILLÉ 

Sommaire

1. Dernier tour d'horizon avant vendanges
2. Less is more. Petit abrégé sur les « vins » sans alcool
3. Grapetrack, une solution clé en main pour répondre aux nouvelles règles d'étiquetage
4. Les registres de cave : un sujet d'actualité
5. Les infos du labo
6. Les horaires de nos locaux

Dernier tour d'horizon avant vendanges

Stéphanie PRABONNAUD et Caroline LEFEBVRE

UN VIGNOBLE GLOBALEMENT MIEUX PORTANT QU'EN 2023

Fin juin, nous soulignons la différence de profils hydriques entre 2023 et 2024, avec notamment grâce aux pluies de mars et d'avril un cumul à fin juin qui a bien accompagné la pousse. Exception faite toujours du sud Languedoc et en particulier des Pyrénées Orientales, où les vignes souffrent encore cette année d'une sécheresse qui court sur plusieurs millésimes.

La suite du cycle en juillet s'est faite sous une météo plutôt clémente au niveau des températures, avec des moyennes proches des normales voire légèrement inférieures en début de mois. Un épisode plus chaud s'est installé sur la dernière décade et jusqu'à la mi-août, avec une vigilance canicule en fin de mois, et de nouveau du 6 au 13 août, avec des nuits chaudes (22-23°C) et des pics à 38°C au plus fort d'épisode.

Côté pluies, les orages ont été rares en juillet, très localisés, apportant entre 0 et 30 mm selon les zones (en PACA comme en Languedoc).

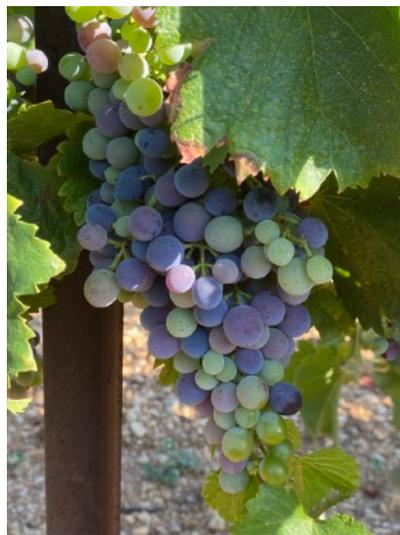
Le 15 août marque une rupture dans cette tendance caniculaire avec une période perturbée, ventée et parfois pluvieuse (30 mm dans le montpelliérais) ; et malheureusement de la grêle sur certains secteurs du Var et des Corbières.

La tendance pour les jours suivants sera sèche et ventée avec des températures moyennes qui devraient peu à peu remonter jusqu'à la fin du mois, mais sans atteindre de pic caniculaire.

AU VIGNOBLE, LES PREMIERS SIGNES DE STRESS ET UNE MATURITÉ QUI PREND SON TEMPS

Après un printemps plutôt confortable sur le plan hydrique, le stress s'est installé assez rapidement à partir de nouaison-fermeture de grappe, tendance confirmée par les modélisations utilisées dans nos suivis hydriques comme par les observations de terrain. À la fin juillet, on a vu les premières défoliations sur les hauts de coteaux, les jeunes vignes, les cépages sensibles (roussannes, syrahs). Sans atteindre le flétrissement des grappes à ce stade. Et la « rémission » des températures depuis la mi-août va faire du bien.

On compte toujours environ 8 jours de retard par rapport à 2023, même si la vendange a déjà démarré sur certains profils (vins de base, muscats secs, sauvignons, chardonnays, etc).



FOCUS : UNE ANNÉE À VERS DE GRAPPE ?

Les populations d'eudemis se font de plus en plus discrètes dans nos vignobles à pression historiquement modérée ou en confusion sexuelle depuis plusieurs années. Les dynamiques de populations sont également difficiles à suivre en première et deuxième génération alors que l'on assiste de plus en plus souvent à une « explosion en G3 ». Cette année est typique du phénomène : on a vu quelques dégâts en seconde génération qui s'est développée longtemps jusqu'en juillet. Le début de vol de la G3 a commencé en août, plus tardivement que les années passées. Les traitements ont parfois été fait un peu trop tôt et des repiquages sur les cépages de dernière époque peuvent être pertinents dans les zones les plus tardives.

L'actualité *Cryptoblabes* est plus classique : le printemps a été humide et l'été chaud, sans être des plus caniculaires. Les vignes sont vigoureuses, les abords de parcelle sont verts et la nature en général a bien profité des pluies plus abondantes qu'en 2023. Il en résulte une pression « crypto » particulièrement forte sur les secteurs historiques du littoral, du Gard (Costières) mais aussi l'apparition de nouveaux foyers (ou le renforcement) dans les Terrasses du Larzac par exemple. Cette pression est corrélée à une présence plus forte de populations de cochenilles, elles-mêmes appréciant les atmosphères humides et fraîches de ce printemps. Les *Cryptoblabes* consomment le miellat des cochenilles et s'en trouvent ainsi renforcées.

Dans ce cas également, il convient de surveiller ces cépages de seconde et de troisième époque, et de poursuivre les traitements dans les parcelles atteintes ou menacées. Les stratégies de lutte « classiques » montrent des limites même lorsqu'elles sont conjuguées (traitements, confusion, traitement + confusion) mais il reste à tester le parasitage par la pose de trichogramme. Nous avons encore peu de recul sur l'efficacité de cette pratique, mais 2024 étant plutôt tardive pourrait être une année test.

Less is more : petit tour d'horizon des « vins » sans alcool

Adeline BAUVARD

Nous avons abordé dans la LDL n°65 du mois de décembre 2023 les aspects réglementaires de ce segment émergent que sont les « NO-LOW ». Il existe plusieurs catégories administratives correspondant à ce type de produit (vin désalcoolisé, boisson à base de vin désalcoolisé, boisson à base de produits d'origine viti-vinicole, ...). Derrière ce maquis de terme se cache une grande diversité de pratiques œnologiques autorisées ou non (utilisation d'arômes par exemple).

Nous reprenons ici les éléments les plus « techniques » en cette veille de vendanges, période potentiellement propice à l'élaboration de bases destinées à ces nouveaux produits.

LES DIFFÉRENTES TECHNIQUES DE DÉSALCOOLISATION

Deux techniques sont principalement utilisées pour la désalcoolisation, partielle ou totale.

- L'évaporation sous vide : le principe est de faire passer l'alcool de l'état liquide à l'état gazeux pour le séparer du reste des constituants du vin. Afin d'abaisser la température d'ébullition de l'alcool, le vin est mis en dépression. On arrive ainsi à faire évaporer l'alcool autour de 35°C au lieu des 78°C à pression atmosphérique. Cette technique permet une désalcoolisation complète. L'alcool récupéré contient également une grande partie des arômes volatils du vin. Les équipements les plus récents permettent la récupération de cette fraction aromatique qui peut ensuite être réincorporée dans le vin désalcoolisé. Dans ce cas, le vin final contient environ 0,5 %vol. d'alcool. Ces équipements sont fixes et nécessitent des volumes à traiter assez importants. Le coût de la désalcoolisation est de l'ordre de 11 à 16 €/hl, hors coût de transport.
- Les systèmes membranaires : il s'agit en général d'un couple de traitement, le premier permettant de séparer un mélange d'eau et d'alcool (osmose inverse ou nanofiltration) et le second séparant l'alcool du perméat obtenu précédemment. Cette opération peut se faire soit par distillation soit par contacteur membranaire. Ces méthodes sont plutôt réservées à la désalcoolisation partielle. Elles ont l'avantage d'être disponibles en unité mobile. Il n'y a pas de récupération possible des arômes.

QUELS IMPACTS SUR LE VIN ?

L'alcool est un élément constitutif important du vin, en l'enlevant (tout ou partie), on impacte fortement l'équilibre du produit fini. Plus la teneur en alcool initiale est importante, plus l'impact de la désalcoolisation sera fort sur le produit fini.

Enjeux aromatiques

Il y a tout d'abord une perte de molécules odorantes, quelle que soit la technique. Mais il y a aussi l'apparition d'un goût spécifique à la distillation sous vide, rappelant des arômes de métal chauffé, d'eau bouillie, de poussière. Ensuite, l'alcool a un effet solvant sur les arômes : en enlevant l'alcool on modifie la volatilité des arômes.

Il faut donc recomposer le bouquet aromatique du vin après désalcoolisation. La récupération de la fraction aromatique est une technique assez récente. Les produits finis sont actuellement souvent réaromatisés.

Les vins les plus aromatiques sont ceux qui supportent le mieux la désalcoolisation.

Enjeux gustatifs

L'alcool a comme principale caractéristique sensorielle son pouvoir sucrant. En ôtant l'alcool, on perd en chair et en sucrosité. On note souvent un caractère « aqueux ».

Cela met d'autant plus les tanins en exergue.

Il faut donc travailler autant que possible en amont sur la rondeur du vin (travail sur lies, ajout de copeaux, ...), sur la faible quantité de tanins ainsi que sur leur qualité pour limiter leur astringence après désalcoolisation.

Enfin, ces opérations entraînent une concentration des acidités. Cela renforce encore la perte de sucrosité. Les vins de bases ne doivent donc pas être trop équilibrés sur l'acidité.

Ces équilibres sont complexes à recréer après désalcoolisation, le sucre ne suffit pas à compenser la perte d'alcool. On peut avoir recours à d'autres additifs comme le glycérol, les mannoprotéines, les gommes arabiques, les gommes de cellulose, des solutions de tanins enrobants ...

Enjeux de stabilité

En enlevant l'alcool, on rend le produit fini plus stable sur le plan tartrique. En revanche, on augmente fortement le risque de développement microbien. D'autant plus que les produits sans alcool sont assez systématiquement édulcorés. Cela nécessite donc des conditions de mise en bouteille absolument stériles. Le conditionnement des sans alcool est en grande partie réalisé sur les sites de désalcoolisation, qui se chargent également de la formulation du produit fini. La pasteurisation des bouteilles est possible.

La méthode la plus répandue aujourd'hui pour stabiliser du point de vue microbiologique est l'utilisation de DMDC (dicarbonate de diméthyl *interdit en Bio*). Cet additif permet de stabiliser le produit à la fois vis à vis des levures et des bactéries, à froid. Il est utilisé uniquement sur les chaînes de conditionnement fixes et nécessite des précautions d'utilisation importantes.



FOCUS : ET SI LE PLUS SIMPLE, C'ÉTAIT DE NE PAS PRODUIRE D'ALCOOL ?

C'est une voie également explorée par les producteurs de boissons sans alcool. La créativité y est très grande ! Il s'agit en règle générale d'une base de moût de raisin diluée, où on peut éventuellement faire macérer des ingrédients aromatisants (plantes ou fruits) ou ajouter des arômes.

Une piste microbiologique est également possible, en utilisant des microorganismes ne « fabriquant » pas d'alcool. Une souche de non saccharomyces, *Pichia kluyveri*, permet de synthétiser des esters lorsqu'elle est ajoutée à du moût de raisins, reproduisant ainsi des arômes fermentaires associés aux vins.

L'univers des No Low permet de libérer sa créativité ! La désalcoolisation reste toutefois coûteuse et nécessite ensuite le recours à de nombreux intrants. Il faut garder à l'esprit que pour faire de bons « vins sans alcool », il faut déjà faire de bons vins avec alcool, ronds et aromatiques.

Dans une période où les degrés demandés par les consommateurs sont à la baisse, la désalcoolisation partielle peut être une alternative intéressante, mais elle reste complexe, et interdite en bio.

GrapeTrack : une solution clé en main pour répondre aux nouvelles règles d'étiquetage

Gwenaël THOMAS

Nous sommes ravis de vous annoncer notre partenariat technique avec **GrapeTrack**. Déjà présenté à certains d'entre vous dans nos forums des mois de juin et juillet, au Laboratoire, à Pézenas et à Orange, ce partenariat aboutit à la création d'une plateforme sur mesure, conduite par la société GrapeTrack.

Pourquoi GrapeTrack ?

GrapeTrack est mené par 3 professionnels de la tech et du vin, installés dans la région montpelliéraine, et dont l'ADN nous ressemble fortement : privilégier l'efficacité pour l'utilisateur, l'adaptation aux besoins et la transparence. Leur plateforme propose une originalité de taille : utiliser automatiquement les analyses de vin déjà réalisées par notre laboratoire pour éditer des QR codes beaucoup plus rapidement que sur d'autres plateformes.

Ce que cela signifie pour nos clients :

- moins de temps consacré à une obligation réglementaire, qui ne leur apporte pas de plus-value par ailleurs.
- la certitude de respecter les nouvelles obligations réglementaires en matière d'étiquetage des ingrédients (paramètres analysés pour chaque cuvée). Sur ces exigences réglementaires, retrouvez notre article complet en page 7 de la [news-letter suivante](#).

En pratique

Le fonctionnement reposera sur un abonnement mensuel facturé par le Laboratoire.

Et maintenant, pour l'essayer, contactez-nous !



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."

Les registres de cave : un sujet d'actualité

Marine RIZZITELLI

Cadre réglementaire : CE 1308/2013, 2018/273 et 2018/274.

Sont concernés : **récoltants, caves coopératives, négociants, négociants vinificateurs, embouteilleurs, transformateurs**

« Je dis ce que je fais, je fais ce que je dis et je contrôle ce que je fais »... Cette vieille maxime de la gestion de la qualité est tout à fait transposable à la vinification. Petit rappel de bon aloi donc en ce début de vendange sur la tenue de vos registres de cave.

Les registres sont tenus sur les lieux où les vins sont produits, transformés, détenus, reçus ou expédiés. Ils se présentent sous forme papier ou informatisée et sont à renseigner impérativement dans les 24 à 72 h selon les registres, en précisant la date et l'heure exacte du début des opérations.

1. QUELS SONT-ILS ?

- registre d'apport de vendanges
- registre d'entrées et de sorties des produits viti-vinicoles (ex : le raisin, le moût de raisins...)
- registre de manipulations (indiquant le déroulement de certaines pratiques œnologiques)
- registre de détention de produits (ex : MCR, acide tartrique...)
- registre de coupage
- registre de conditionnement (numérotation des lots de bouteilles/BIB)
- registre de valorisation des sous-produits

2. DES INDICATIONS IMPÉRATIVES

Le registre d'entrée des raisins est soldé, en sortie, après la transformation des raisins et des moûts, par l'établissement de la déclaration de récolte et de production qui vaut registre d'entrée des vins dans la comptabilité matières.

	Registre d'apport de vendanges	Registre de détention de produits	Registre de valorisation des sous-produits	Registre de coupage	Registre de conditionnement
Mentions obligatoires	<ul style="list-style-type: none">• Catégorie administrative : AOP ou IGP• Le cépage si sa mention est utile à la commercialisation• Quantité de raisins, en poids• Référence à la parcelle si exigence du cahier des charges	<ul style="list-style-type: none">• Nom ou raison sociale du fournisseur ou du destinataire et son adresse• Quantité de produit• Date d'entrée et de sortie (utilisation)	<ul style="list-style-type: none">• Destination des marcs de raisins et lies de vin (ex : distillation, livraison à une unité de méthanisation ou de compostage, compostage ou méthanisation sur l'exploitation, épandage des marcs et lies)• En cas de distillation : y reporter les informations fournies par le distillateur sur le poids des marcs de raisins et la quantité totale d'alcool obtenu	<ul style="list-style-type: none">• Date de l'opération• Nature ou désignation des produits faisant l'objet de l'assemblage• Quantité des produits concernés• Numéro des cuves concernées <p>Ces indications doivent être portées au plus tard le jour ouvrable suivant l'assemblage.</p> <p>L'assemblage de millésimes doit être mentionné dans le registre « Entrées/Sorties » de la comptabilité matières (date, nature de l'opération et quantité)</p>	<ul style="list-style-type: none">• Nombre de bouteilles/BIB remplis• Contenance• Numéro de lot• Cuve de tirage <ul style="list-style-type: none">• Pour un embouteillage à façon : nom et adresse de l'embouteilleur
Produits concernés	<ul style="list-style-type: none">• Raisins frais <p>Ce registre trace le raisin de l'entrée des chais jusqu'à la 1^{ère} cuve de vinification.</p>	<ul style="list-style-type: none">• Produits enrichissants (MC, MCR, saccharose)• Produits utilisés pour l'acidification et la désacidification• Les alcools et eaux-de-vie de vin• Morceaux de bois• Charbons œnologiques• Ferrocyanure de potassium	<ul style="list-style-type: none">• Marcs de raisins et lies de vin	<ul style="list-style-type: none">• Manipulation effectuée <p>Tout coupage (mélange de vins ou moûts de différents cépages, millésimes, catégories de vin) sera retracé dans un registre de manipulation.</p> <p>Rappel : 1 cépage ou 1 millésime étiqueté doit composer à 85% le vin.</p> <p>Le suivi est obligatoire sur les titres de mouvements et documents commerciaux</p>	

Produits d'origine

Dates	Désignation des produits	Millésime	Volumes mis en œuvre (hL)	Numéro de cuve
01/02/2025	LAN rouge	2024	70	2
01/02/2025	LAN rouge	2023	7	6
01/02/2025	LAN rouge	2022	3,5	7
01/02/2025				

Produits assemblés

Désignation des produits	Millésime	Volumes obtenu (hL)	Numéro de cuve
LAN rouge	2024	80,5	9

Exemple de tenue d'un registre de coupage (assemblage de millésimes)

	Registre d'entrées et de sorties des produits viti-vinicoles	Registre de manipulation
Mentions obligatoires	<ul style="list-style-type: none"> • Numéro de contrôle du produit (numéro du lot) • Date de l'opération • Quantité entrée et/ou sortie • Produit concerné • Référence au document d'accompagnement • Volumes et références aux comptes d'âge ou de vieillissement, volumes correspondant aux engagements de garantie ou au warrant agricole <p>N.B. : la vente de vins est considérée comme une sortie. Il est donc nécessaire d'inscrire sur ce registre les ventes régulières de vin.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Manipulation effectuée et sa date • Nature et quantité de produits mis en œuvre • Quantité de produit obtenue par la manipulation • Quantité de produit utilisée pour l'augmentation du titre alcoométrique, l'acidification, la désacidification, le vinage et l'édulcoration • La désignation du produit avant et après la manipulation réalisée • Numéro de cuve avant et après le traitement • Nature du produit final, les quantités obtenues <p>Les manipulations doivent être mentionnées au plus tard le jour ouvrable suivant celui de la manipulation, à l'exception des opérations d'enrichissement qui sont transcrites dans les registres le jour même immédiatement après la fin de l'opération. En cas de déclaration préalable unique, la date et l'heure doivent être mentionnées avant le début des opérations dans un registre</p>
Produits concernés	<ul style="list-style-type: none"> • Raisins (poids en kg) • Vin, vin nouveau en cours de fermentation, vin de liqueur, vin mousseux, vin mousseux de qualité, ainsi que les distinctions par catégories cépage AOP, AOC, VSIG mono-cépage, VSIG mono-cépage ou pluri-cépages avec millésime • Volumes de vins repliés et déclassés, volumes de vins réintégrés (après traitement à façon ou relogement), volumes de vins issus de coupage, d'assemblage de cépage ou de millésime dans le cadre de la règle dite 85/15 venant incrémenter le compte du millésime ou du cépage majoritaire • Alcools et eaux-de-vie de vin • Quantités de marcs de raisins et/ou de lies de vin. • Produits destinés à la destruction, les moûts, le saccharose (chaque produit est suivi sur un compte distinct) • Pour les vins AOC : numéros d'enregistrement des contrats d'achat et numéros des déclarations des transactions • Pour les produits concernés : références aux contrats d'achats soumis au visa de FranceAgriMer <p>La perte de l'appellation d'origine et de l'indication géographique protégées doit être annotée dans les registres</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Augmentation du titre alcoométrique • Acidification, désacidification • Edulcoration/coupage • Embouteillage • Distillation • Elaboration de vins mousseux de toutes catégories, de vins pétillants, de vins pétillants gazéifiés • Elaboration de vins de liqueur • Elaboration de moûts de raisins concentrés, rectifiés ou non • Elaboration de vins vinés • Autres cas d'adjonction d'alcool • Traitement avec des charbons œnologiques/traitement au ferrocyanure de potassium • Transformation en un produit d'une autre catégorie, notamment en vin aromatisé • Addition de dicarbonate de diméthyle (DMDC) • Utilisation de morceaux de bois de chêne • Correction de la teneur en alcool des vins • Traitement par électrodialyse ou traitement par échangeurs de cations pour assurer la stabilisation tartrique ou pour l'acidification • Traitement électro-membranaire pour l'acidification ou la désacidification • La gestion des gaz dissous des vins aux moyens de contacteurs membranaires • Utilisation expérimentale de nouvelles pratiques œnologiques incluant la référence appropriée à l'autorisation donnée par l'Etat membre concerné • Traitement à l'aide d'une technologie membranaire associée à du charbon actif • Utilisation de copolymères polyvinylimidazole-polyvinylpyrrolidone • Utilisation de chlorure d'argent



(Source : Syndicat général des Côtes du Rhône).

COMMENT TENIR CES REGISTRES DE CAVE ?

Les feuillets doivent être fixes, reliés, numérotés dans l'ordre chronologique, remplis à l'encre indélébile (pas de crayon à papier) sans rature ni surcharge et être servis d'une façon continue de la première à la dernière page.

Ils peuvent être tenus en format informatisé selon les modalités arrêtées par les autorités compétentes des États membres ; le contenu des registres informatisés doit être le même que celui des registres en papier ; une sortie imprimante doit être possible à tout moment ; le logiciel faisant fonction de registre (E/S) doit au préalable être agréé par la DGCCRF.

Les registres doivent se trouver à l'endroit où sont entreposés les produits (sauf dérogation de l'administration) et être conservés au minimum pendant 5 ans à compter de la date de la dernière inscription y figurant. Les douanes et la répression des fraudes peuvent les contrôler sur 6 années.

NB : vous pourrez retrouver tous ces registres sous forme de cahier auprès du syndicat de l'AOP Côtes du Rhône.

3. CLÔTURE ANNUELLE DES REGISTRES VITI-VINICOLES

Le registre des « Entrées/Sorties » doit être clôturé une fois par an, à la date du 31 juillet (sauf pour certains négociants). À la clôture, le résultat de l'inventaire réalisé doit être transmis à l'administration. Il n'est pas obligatoire de tenir un registre par campagne, le même registre papier pouvant être réutilisé d'une campagne sur l'autre.

Les infos du labo

Marine RIZZITELLI



Pour les vendanges 2024, l'équipe du Laboratoire se renforce : Elise Bourguignon, Arthur Portolleau et Arthur Bougeant, œnologues, pour la partie conseil, et Marie Rebourgeon, technicienne d'analyses, pour la partie laboratoire.





Comme chaque année, le Laboratoire vous propose sa sélection de produits œnologiques pour la campagne 2024.

Nous vous recommandons fortement, en début de campagne et avant utilisation des produits, de faire valider votre propre sélection d'intrants œnologiques par votre organisme certificateur dans le cas de démarches BIO et autres cahiers des charges.

Vous avez directement accès aux différentes fiches techniques et certificats de sécurité alimentaire pour chacun des produits dans la colonne « Fiches » de cette sélection et sur notre site internet (2. Quelques fiches produit) : <https://www.labonatoli.fr/conseil-oenologique/>. Ceci dans le but de vous permettre de vous adapter au mieux à l'évolution constante des cahiers des charges et des normes réglementaires.

[Retrouvez la sélection ICI](#)



Au moment où les premiers cépages dits « thiolés » font leur entrée en cave le laboratoire propose en routine le dosage du cuivre sur moût non fermenté. Cela concerne essentiellement le sauvignon, mais aussi le colombar, certains vermentino ou bien la Syrah lorsque l'on souhaite en faire des rosés thiolés. Si l'on sait que le cuivre déposé sur les raisins lors des traitements, ne se retrouve pas dans les vins après fermentation, il impacte au passage très nettement l'expression aromatique thiolée de vos vins. En effet, le cuivre bloque la biosynthèse par la levure du glutathion. Il s'agit d'un puissant antioxydant indispensable à la bonne conservation des thiols produits par la levure. Même à faible concentration dans le moût (0,8 mg/l) l'impact du cuivre est négatif et les thiols s'oxydent dès qu'ils sont produits. Il s'agit donc de l'éliminer lors du débourbage le cas échéant par un traitement spécifique à base de PVI/PVP (interdit par le règlement BIO). Sachez que ce traitement est davantage réservé à un débourbage « classique » à froid (24-48 H) ou bien lors d'une stabulation plutôt qu'à la flottation car étant insoluble, la PVI/PVP nécessite un délai d'action de 5 à 7 heures pour chélater efficacement le cuivre.



Gwenaël Thomas a été élu à la présidence de l'association VINSEO début juillet, au nom du Laboratoire Natoli & Associés.

Notre laboratoire reste ainsi fidèle à l'idée d'une implication régulière dans la filière viticole de notre région. C'est le cas déjà au sein de la Fédération Française des Laboratoires d'Œnologie Indépendants, où Sébastien Pardaillé tient également la présidence. Cette implication se traduit également par des interventions dans les cours des DNO de l'Institut Agro de Montpellier ou de la faculté de sciences de Montpellier, assurées par Stéphanie Prabonnaud comme par Sébastien Pardaillé. C'est une implication importante qui place notre laboratoire au cœur des enjeux de notre filière, qu'ils soient techniques, économiques et stratégiques. Et qui poursuit un travail de longue haleine souhaité par Jean Natoli.

Et il nous faut maintenant évoquer davantage l'association VINSEO : avec 100 entreprises adhérentes, tous fournisseurs en matériel et service, nous avons l'ambition de mettre en avant la qualité et la compétence de nos entreprises, et d'être un interlocuteur privilégié auprès de la Région Occitanie, notamment sur des aspects d'innovations. VINSEO peut accompagner ses adhérents à s'adapter aux grandes mutations en cours dans notre filière. Et nous savons comme cela peut se révéler être un défi dans le contexte actuel de crise.

VINSEO est aussi un cadre propice aux échanges d'idées, de projets, de points de vue. Dominique Tourneix, PDG de Diam et précédent président, y a insufflé une dynamique riche en projets que nous avons bien l'intention de faire vivre encore ces prochaines années.

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**



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 11h.**

Pendant les vendanges, l'annexe de Pézenas fonctionne normalement.

NOUS VOUS RAPPELONS QU'À PARTIR DU 26 AOÛT, LA COLLECTE AURA LIEU À 11H, TOUJOURS LES LUNDIS, MARDIS ET JEUDIS.

Les collectes sont suspendues aux annexes de St-Chinian, Narbonne, Lédignan, Générac, Remoulins et Sarriens. Elles reprendront mi-novembre à la reprise des tournées.



Bonnes vendanges à tous !

Retrouvez-nous sur :



[Instagram](#)



[LinkedIn](#)

et toujours sur



www.labonatoli.fr