

La Lettre du LABO



Journal à parutions irrégulières mais toujours bienvenues

n°70

Mars 2025



Le monde nous fait douter

Non pas qu'il faille nourrir des craintes en toutes choses. Le doute doit alimenter notre manière de nous adapter, de construire des projets ou de résister à la houle des crises actuelles.

Il en est une, de crise, qui ne disparaîtra plus, celle du climat ! Plus personne n'en doute.

Olivier Hamant propose une vision intéressante à ce sujet. Ce chercheur de l'INRAE, directeur de l'institut Michel Serres et expert des écosystèmes, aimerait que nous nous inspirions dans nos organisations humaines, notamment dans nos entreprises, de certaines de ses observations biologiques. À savoir que nous serions beaucoup plus robustes à éviter d'être trop performants et spécialisés, à rechercher davantage de diversité dans nos activités. Il aime l'idée que les rouages de nos organisations ne soient pas trop huilés, qu'il y ait un peu de jeu... comme garantie d'une meilleure capacité d'adaptation.

Et il a été beaucoup question d'adaptation dans les travaux de prospective menés par Vinseo, auxquels notre laboratoire a beaucoup contribué. Nous vous en avons déjà fait part, mais je ne peux m'empêcher de vous relayer ces travaux à nouveau ([ici](#)). Notre obligation d'agir pour le climat et la biodiversité ne peut être reportée à nouveau. À bas bruit, sûrement trop lentement, notre laboratoire cumule les actions et évolutions pour diminuer notre impact. Nous nous heurtons bien sûr à certaines difficultés. Nous pouvons aussi y collaborer ensemble, toute notre équipe est prête pour mener ces réflexions et actions ensemble. Cultures complémentaires à la vigne, nouveaux produits et nouveaux marchés, réflexions sur les émissions carbone de vos itinéraires techniques, diversité au vignoble. Les expériences techniques que nous accumulons sont nombreuses et très diverses.

Ce nouveau numéro, le 70^{ième} du nom, continue de porter un regard sur différentes thématiques :

- il est d'abord question de la situation hydrique de nos vignobles en sortie d'hiver.
- nous vous proposons ensuite un retour sur l'évolution récente de la réglementation sur les gommes arabiques.
- puis, nous vous apportons un éclairage sur le sujet des volumes complémentaires individuels, rarement utilisés.
- enfin, nous vous invitons à participer à un prochain webinar sur le sujet du pilotage de l'irrigation tel que nous le proposons en accompagnement viticole.

Gwenaël THOMAS

Sommaire

1. Une saison 2025 qui démarre timidement, mais sous de bons auspices
2. Gommages arabiques : évolution de la réglementation
3. Volume Complémentaire Individuel : un concept à décortiquer
4. De l'art de (bien) remplir les étiquettes
5. Pilotage de l'irrigation : notre prochain webinaire
6. Les infos du labo
7. Les horaires de nos locaux

Une saison 2025 qui démarre timidement, mais sous de bons auspices

Stéphanie PRABONNAUD

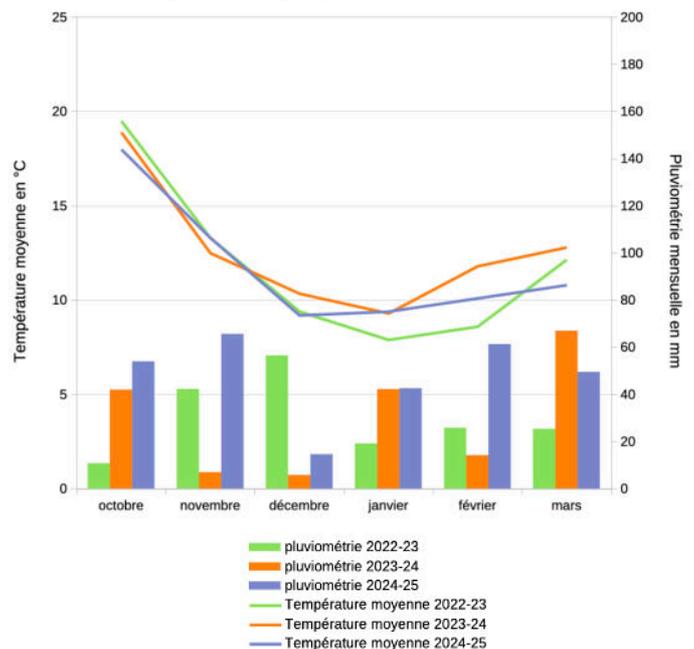
Difficile de croire que le printemps a vraiment démarré... et pourtant, le démarrage d'un nouveau cycle est imminent.

UN HIVER ASSEZ DOUX ET TRÈS PLUVIEUX DE BON AUGURE...

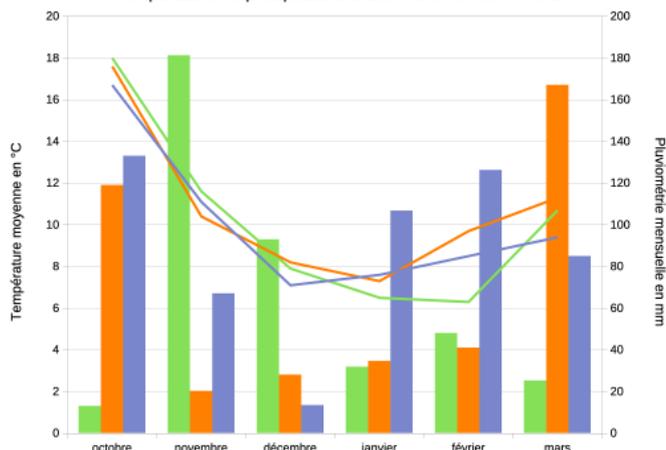
Les diagrammes ci-dessous illustrent l'hiver 2024/2025 sur les différents secteurs de la bordure méditerranéenne qui n'a pas été particulièrement rigoureux, malgré quelques gelées marquantes mi-janvier notamment. Les températures moyennes restent ainsi supérieures à la normale, mais inférieures à celles de 2024.

Le bilan des pluies est plus contrasté : sur l'Hérault, et notamment l'ouest et le littoral, les pluies d'octobre et novembre ont été très correctes, parfois abondantes. Sur le Gard et le Vaucluse, les cumuls sont proches de 2023. Ce sont surtout les pluies de janvier et de février qui diffèrent cette année : les épisodes de pluie quasi-hebdomadaires se sont succédés depuis la mi-janvier. Les cartographies de réserves hydriques des sols recoupent ces données, avec, sur l'ouest Hérault et la plaine littorale biterroise, des déficits de recharge hydrique des sols, mais sur le centre Hérault et le Gard des sols bien pourvus.

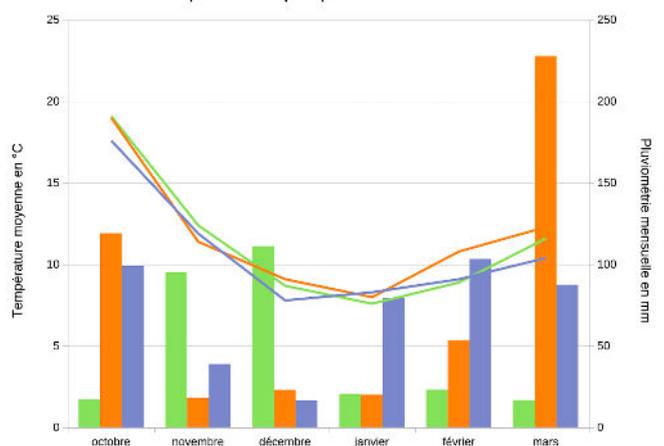
Températures et précipitations en centre Hérault

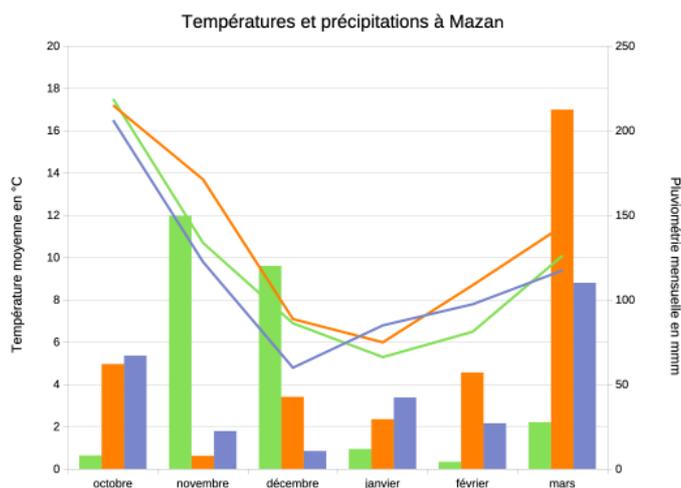


Températures et précipitations à Saint-Clément-de-Rivière



Températures et précipitations à Nîmes-Garons





Au global, le cumul octobre-mars, malgré notre ressenti d'humidité, n'est supérieur « que » de 100 mm par rapport à l'hiver 2023/2024 en Languedoc (pour exemple : environ 500 mm sur St-Clément-de-Rivière, contre 400 mm sur la même période 2023/24). Mais ce sont les pluies de mars qui avaient tout changé l'an passé (autour de 220 mm à Nîmes et Carpentras sur ce seul mois en 2024...).

À noter cependant : dans le Vaucluse, à la fois l'automne et l'hiver ont été moins arrosés, et la recharge hydrique

des sols est à peine satisfaisante au 1^{er} mars. Les pluies de mars (peu abondantes à date) voire d'avril vont compter.

...MAIS UN PLANNING SERRÉ POUR ACHEVER LES TRAVAUX DE FIN D'HIVER

Il faut globalement positiver cette ressource hydrique plus abondante au démarrage des végétations. Mais sur un plan organisationnel, le planning reste chargé. Si la taille va pouvoir s'achever dans des délais raisonnables (le débourrement peu précoce nous aide aussi...), les travaux mécaniques sont plus retardés. Il reste souvent à épandre les engrais, broyer les sarments, désherber et reprendre les labours ou tontes. Les « fenêtres » de passage sont courtes depuis la mi-février pour ces travaux, et certains sols ne sont pas encore accessibles. Les premières semaines d'avril vont être bien occupées...

Un point positif de cette sortie d'hiver concerne la mise en réserve dans les bois, plutôt correcte cette année. Les vignes ont eu un développement végétatif plus harmonieux en 2024 (cf. pluies de printemps), l'automne a été arrosé et très doux en octobre. Les retours de taille, notamment sur les grenaches ou les carignans qui avaient souffert en 2022 puis 2023, sont ainsi plutôt bons : des diamètres plus gros, des bois moins secs et mieux aoûtés.

Les prochaines étapes, entre le débourrement et la fleur, seront déterminantes pour la suite du cycle et de la vendange. Rendez-vous dans quelques semaines...

Gommes arabiques : évolution de la réglementation

Adeline BAUVARD et Marine RIZZITELLI

Une mise à jour du règlement européen 2019/934 est entrée en vigueur le 29 décembre 2024 et fixe une **dose maximale légale d'utilisation des gommes arabiques à 30 g/hL** dans les vins. Jusque-là, il s'agissait d'une simple recommandation de l'OIV. Cela concerne aussi bien les gommes stabilisantes que les gommes enrobantes. En effet, la dose d'utilisation de ces deux gommes se cumulent. Suite à cette nouvelle contrainte se pose la question de solutions pour limiter l'usage de gommes arabiques.

Quelles sont les alternatives possibles ?

1. À LA GOMME STABILISANTE

Tout d'abord, il est possible de tester la stabilité de la matière colorante au laboratoire. Si celle-ci est stable, on pourrait se passer de gomme stabilisante. Le test dure 48 h et est à réaliser après collage. Vous pouvez également le faire dans le but de limiter le nombre d'ingrédients sur l'étiquette, avec l'entrée en vigueur de la nouvelle réglementation. Attention notamment aux vins issus pour tout ou partie de thermovinification, ils présentent toujours des instabilités de la matière colorante plus importantes que les autres types de vinification.

Le collage est une bonne façon de stabiliser la matière colorante. La bentonite est notamment assez efficace.

Dans le cas d'utilisation de gomme arabique pour limiter les risques de casse protéique, un traitement à la bentonite est prudent si la mise est éloignée.

Dans le cas de prévention de la casse cuivrique ou ferrique, un traitement à la PVP/PVI ou à la chitine pour les non bio peut être efficace.

2. À LA GOMME ENROBANTE

Il est possible d'intervenir en amont pour limiter la perception tannique, en utilisant du bois frais, des tanins ou en faisant des élevages sur lies, ...

Le collage peut ici aussi avoir son intérêt, avec l'utilisation de gélatine plus « forte » pour éliminer une part des tanins les plus réactifs sur les rouges, la PVPP ou la colle de pois pour enlever de la consistance ou de l'amertume sur les blancs et rosés.

L'apport de petites doses de MCR à la mise (de l'ordre de 2 g/L) peut facilement remplacer la gomme enrobante. Cela engendre toutefois des contraintes de filtration finale et donc de préparation des vins différentes. La stabilité microbienne en est également modifiée. C'est également un ingrédient supplémentaire sur la liste des ingrédients.

Les mannoprotéines peuvent aussi être une alternative, avec l'avantage d'être autorisées en bio et d'être utilisables proche de la mise. Le coût est toutefois bien plus important (environ 1,8 €/hL contre 0,15 €/hL pour une gomme enrobante « standard »).

Changement dans nos préconisations

Compte tenu de la multiplicité de produits sur le marché et de la diversité des concentrations des gommes, nos préconisations sur les analyses de mise sont désormais données en g/hL et non plus en cL/hL. Il est dorénavant nécessaire de se référer à la concentration de vos produits pour faire la conversion.

Voici un exemple de calcul :

Dose de 20 g/hL pour une gomme à une concentration de 200 g/L :

200 g → 1 L
20 g → 0,10 L

→ Soit 10 cL/hL

	Concentration	Nom commercial (fournisseur)	Dose maximale autorisée (cL/hL)	Dose usuelle en g/hL Équivalent en cL/hL
Gomme stabilisante (acacia verek)	250 g/L	Stabivin (Laffort)	12 cL/hL	15 à 25 g/hL 6 à 10 cL/hL
Gomme enrobante (acacia seyal)	200 g/L	Vinogom (Lamothe-Abiet)	15 cL/hL	20 à 30 g/hL 10 à 15 cL/hL <i>NB : 30 cL/hL apporte 60 g/hL de gomme arabique</i>

Exemple de correspondances de gommes arabiques

Pour toute information complémentaire, veuillez contacter votre œnologue conseil.

Volume Complémentaire Individuel : un concept à décortiquer

Erwan GUEVEL

Il concerne les producteurs bénéficiant d'une Appellation d'Origine (hors cas d'expérimentation) afin de produire et conserver un volume supérieur au rendement de l'appellation d'origine et le mobiliser ultérieurement, dans le cas d'une récolte déficiente qualitativement et/ou quantitativement. Il s'agit donc d'un système de « réserve », non obligatoire.

Couleur	Appellation d'Origine	VCI maximal de l'AO (hL/ha)	VCI maximal de vins pouvant être stocké par un producteur (hL/ha)
Blanc	Vacqueyras	7	18
Rosé	Côtes de Provence	8	15
	Ventoux	11	27

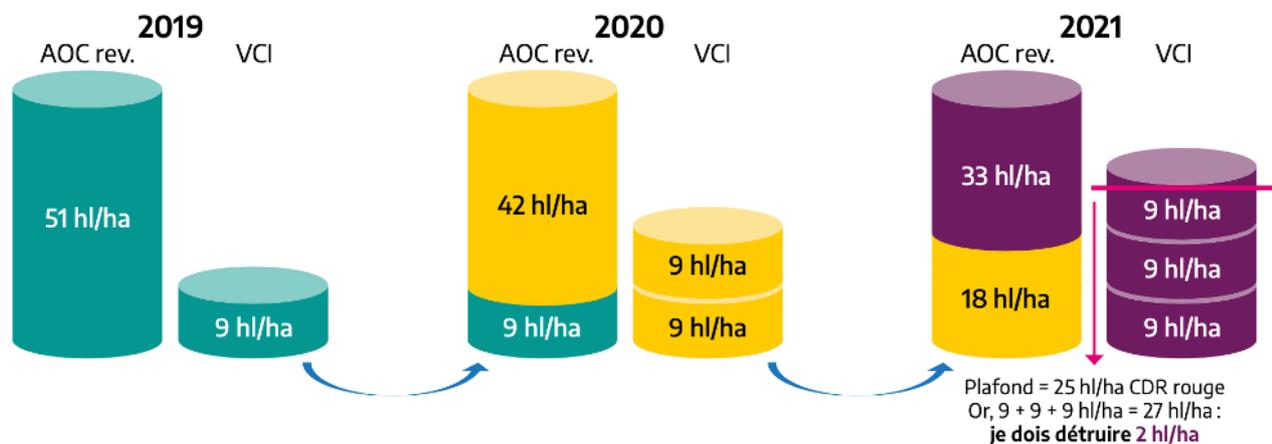
Couleur	Appellation d'Origine	VCI maximal de l'AO (hL/ha)	VCI maximal de vins pouvant être stocké par un producteur (hL/ha)
Rouge	Côtes du Rhône	10	25
	Côtes du Rhône Village	8	22
	Ventoux	11	27
	Beaumes de Venise	7	19
	Vacqueyras	7	18
	Pic-Saint-Loup	3	
	IGP Pays d'Oc - à titre expérimental)	5	15

Quand le signaler ?

Lors de la déclaration de récolte. À cette date, ce vin n'est pas de l'AOC. Il le deviendra que lors de sa revendication. Il ne peut donc à ce stade (avant revendication) être vendu ou conditionné (hors exception, notamment en Bourgogne). Il ne peut être assemblé à un vin revendiqué AOC et doit donc être isolé, dans une cuve à part. Ce volume doit entrer dans la traçabilité du domaine (DRM, Déclaration de Stock, Déclaration Annuelle d'Inventaire).

Durée d'utilisation

1 an. Revendication au plus tard 1 an après récolte, jusqu'au 5 décembre de l'année n+1. Au delà, le vin doit être distillé. Un VCI doit donc toujours être un vin de l'année N-1 avant assemblage.



Source : Le vigneron des Côtes du Rhône et du Sud-Est

Dans l'exemple ci-dessus :

Rendement autorisé par l'AO : 51 hL/ha.
VCI : 9 hL/ha
VCI max en stock : 25 hL

En 2019, le vigneron produit 9 hL/ha au delà du rendement de base autorisé par l'AO (pour rappel : rendement de base = volume produit sans les bourbes et lies). Il déclare donc 9 hL de VCI.

En 2020 : le vigneron produit toujours 9 hL de plus que le rendement de base autorisé. Le VCI de 2019 ne durant qu'un an, il le revendique et l'intègre au millésime 2020. De fait, le producteur à 18 hL/ha de plus que le rendement autorisé et doit donc déclarer 18 hL de VCI.

En 2021, le producteur produit encore 60 hL. Compte tenu des 18 hL de VCI de 2020, il doit donc déclarer 33 hL d'AOP en 2021, soit 27 hL de VCI en 2021. Le VCI maximal en stock autorisé étant de 25 hL, le vigneron doit « détruire » (distiller) 2 hL.

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."

De l'art de (bien) remplir les étiquettes

Stéphanie PRABONNAUD

Nous avons récemment changé le modèle d'étiquette d'échantillon, avec un format plus large mieux adapté aux bouteilles de 250 mL.

Nous voulions revenir sur la nécessité de bien remplir ces étiquettes :

- tout d'abord pour faciliter le travail de notre équipe d'identification au Laboratoire : un échantillon plus vite identifié est plus vite analysé !
- mais aussi en termes de conséquences sur le rendu de vos résultats : bien identifiés, les échantillons sont classés sur votre rapport d'analyse par millésime (d'abord le nouveau millésime, puis les anciens), avec la qualité de l'assemblage, du cépage, etc).

Quelques illustrations par l'exemple ci-dessous :

Contrôle de cave « classique »
(AC) cuve

laboratoire NATOLI & associés		NOM OU DOMAINE : Domaine DU SOLEIL	
ECHANTILLON		ANALYSES	
Cuve <input type="text" value="12"/>	Ex. <input type="text" value="2"/>	<input checked="" type="checkbox"/> AC	<input type="checkbox"/> Cyto 3D
Fût <input type="text"/>	Mill. <input type="text" value="24"/>	<input type="checkbox"/> SO ₂ /CO ₂	<input type="checkbox"/> Cyto 3D Brett
<input type="checkbox"/> Blanc	<input checked="" type="checkbox"/> Rosé	<input type="checkbox"/> Collage (75 cL)	<input type="checkbox"/> Phénol traces
	<input type="checkbox"/> Rouge	<input type="checkbox"/> Mise (75 cL)	<input type="checkbox"/> Cyto-phénol
	<input type="checkbox"/> VDN	Autres : <input type="text"/>	
Info. complémentaires (cép., vol...) cinsault		Bilan énergétique	Analyse certifiante (75 cL)
		<input type="checkbox"/> Simplifié	<input type="checkbox"/> Export.
		<input type="checkbox"/> Grapetrack	<input type="checkbox"/> Concours
			<input type="checkbox"/> IGP/AOP
			<input type="checkbox"/> Post-mise

Contrôle de cave « classique »
(AC) fûts

laboratoire NATOLI & associés		NOM OU DOMAINE : Domaine DU SOLEIL	
ECHANTILLON		ANALYSES	
Cuve <input type="text"/>	Ex. <input type="text"/>	<input checked="" type="checkbox"/> AC	<input type="checkbox"/> Cyto 3D
Fût <input type="text" value="3"/>	Mill. <input type="text" value="24"/>	<input type="checkbox"/> SO ₂ /CO ₂	<input type="checkbox"/> Cyto 3D Brett
<input type="checkbox"/> Blanc	<input type="checkbox"/> Rosé	<input type="checkbox"/> Collage (75 cL)	<input type="checkbox"/> Phénol traces
	<input checked="" type="checkbox"/> Rouge	<input type="checkbox"/> Mise (75 cL)	<input type="checkbox"/> Cyto-phénol
	<input type="checkbox"/> VDN	Autres : <input type="text"/>	
Info. complémentaires (cép., vol...) Syrah MC		Bilan énergétique	Analyse certifiante (75 cL)
		<input type="checkbox"/> Simplifié	<input type="checkbox"/> Export.
		<input type="checkbox"/> Grapetrack	<input type="checkbox"/> Concours
			<input type="checkbox"/> IGP/AOP
			<input type="checkbox"/> Post-mise

Etude de collage

laboratoire NATOLI & associés		NOM OU DOMAINE : Domaine DU SOLEIL	
ECHANTILLON		ANALYSES	
Cuve <input type="text" value="4"/>	Ex. <input type="text"/>	<input type="checkbox"/> AC	<input type="checkbox"/> Cyto 3D
Fût <input type="text"/>	Mill. <input type="text" value="24"/>	<input type="checkbox"/> SO ₂ /CO ₂	<input type="checkbox"/> Cyto 3D Brett
<input type="checkbox"/> Blanc	<input checked="" type="checkbox"/> Rosé	<input checked="" type="checkbox"/> Collage (75 cL)	<input type="checkbox"/> Phénol traces
	<input type="checkbox"/> Rouge	<input type="checkbox"/> Mise (75 cL)	<input type="checkbox"/> Cyto-phénol
	<input type="checkbox"/> VDN	Autres : <input type="text"/>	
Info. complémentaires (cép., vol...) cuvée La rosée		Bilan énergétique	Analyse certifiante (75 cL)
		<input type="checkbox"/> Simplifié	<input type="checkbox"/> Export.
		<input checked="" type="checkbox"/> Grapetrack	<input type="checkbox"/> Concours
			<input type="checkbox"/> IGP/AOP
			<input type="checkbox"/> Post-mise

Pilotage de l'irrigation : notre prochain webinaire

Bruno DE FARIA BARICELLI

SAVE THE DATE

L'hiver pluvieux donnera du confort aux vignes en ce début de saison, mais l'irrigation reste un outil clef pour beaucoup d'entre vous chers lecteurs ! L'eau étant un sujet de plus en plus sensible, il nous semble capital d'essayer de trouver le meilleur compromis entre **rendement, qualité, résilience du vignoble face aux défis climatiques** et **gestion de la ressource**.

Ainsi, l'équipe viti a le plaisir de vous inviter à notre Webinaire : **Anticiper le stress hydrique et piloter vos irrigations avec Vintel**, qui aura lieu le **16 avril 2025 à 15h00**.

Au cours de ce webinaire, nous présenterons, avec nos partenaires de la société ITK, l'Outil d'Aide à la Décision Vintel utilisé dans le cadre de nos accompagnements au pilotage de l'irrigation, ainsi que ses modules complémentaires de gestion des maladies (mildiou et oïdium).

Vous trouverez ci-dessous le lien pour vous inscrire :

<https://us06web.zoom.us/meeting/register/FnBXuzCPSrqvm8nCCM5KFw>



Nous vous attendons nombreux !

Les infos du labo

Sébastien PARDAILLÉ



Heureuse maman d'un petit Lucas, Sandrine FOURNEAUX est revenue parmi nous à la mi-mars. Elle reprend son poste d'œnologue et de conseil QSE.



Elise BOURGUIGNON, qui nous avait rejoint pour les vendanges, complète l'équipe à l'année et sera donc là pour les prochaines vendanges.



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 CLERMONT- L'HÉRAULT

IOC
7 rue du Sauvignon, ZAE les
Tannes Basses
34800 Clermont-l'Hérault
GPS : 43.62254, 3.45301
✓ **Dépôt des échantillons
le jeudi avant 10h.**

DÉPÔT DE ST-CHINIAN

Cave coopérative de St-Chinian
Chemin de Sorteillo
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 11h.**

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