

# La Lettre du LABO

Journal à parutions irrégulières mais toujours bienvenues

n°73

Décembre 2025



## Changer de regard

**L**e constat est net ! Les gammes de vin évoluent dans tous les domaines. Les prix se repositionnent. L'adaptation des profils de vin est partout. Des idées sont testées. Des efforts sont réalisés sur le marketing. Le récit vigneron s'enrichit.

Mi-décembre, nous avons constitué environ 80% des assemblages des gammes de nos clients, des abords de Perpignan au Luberon, en passant par l'Auvergne. Ce travail de fourmi nous exerce chaque année aux réalités du marché et de la consommation, nationale et internationale.

Comprendre les évolutions des marchés, les habitudes des consommateurs, construire des interactions plus directes avec les clients, c'était un des enjeux majeurs de cette année 2025. Des podcasts fleurissent sur cette thématique et dans le même temps la Région Occitanie construit son observatoire des marchés. D'une approche « production », la filière construit progressivement son approche « consommation ». C'est une révolution !

Dans ce contexte également incertain, le Laboratoire Natoli & Associés construit son chemin, adapte son savoir-faire et investit dans de nouvelles compétences. Dans ce nouveau numéro de notre Lettre du Labo, nous vous proposons notre bilan du millésime, déjà publié sur les réseaux, mais toujours utile pour prendre de la hauteur sur les enjeux techniques de cette année écoulée. Vous retrouverez aussi une présentation de notre service de micro-conditionnement, pour vous permettre de mener vos prospections commerciales dans les meilleures conditions lorsque vos vins ne sont pas encore conditionnés. Enfin, nous n'avons pas résisté aux sirènes du No-Low, avec une approche d'échantillons « pilotes » vous permettant de tester vos potentiels marchés.

Mais avant-tout, nous vous souhaitons évidemment de bonnes fêtes de fin d'année.

Gwenaël THOMAS



# Sommaire

1. 2025, le millésime des cépages méditerranéens
2. Être ou ne pas être du vin, telle est la question
3. Micro-conditionnement d'échantillons
4. Les infos du labo
5. Les horaires de nos locaux

## 2025, le millésime des cépages méditerranéens

Stéphanie PRABONNAUD

Après un millésime 2024 historiquement bas en quantité, les premières estimations Agreste sur 2025 s'annoncent très proches, avec une production de l'ordre de 36 millions d'hL contre 37 l'année dernière. Au 1<sup>er</sup> août, cette récolte était évaluée à un peu plus de 40 millions d'hL. C'était jusque-là un millésime sans accident climatique majeur en France (ni gel, ni grêle d'ampleur). La canicule qui a touché toute la France autour du 15 août aurait engendré une perte de l'ordre de 10 % de volumes, tendance accentuée soutenue par des incendies gigantesques dans les Corbières et de la grêle dans le Gers. Les chiffres par bassin de production ne sont pas encore détaillés, mais cette petite récolte semble confirmée dans toutes les régions viticoles françaises. Les prévisions dans le Languedoc-Roussillon font état de 9 MhL (contre 9,9 MhL en 2024), dans le Sud-Est de 4,5 MhL (stable par rapport à 2024).

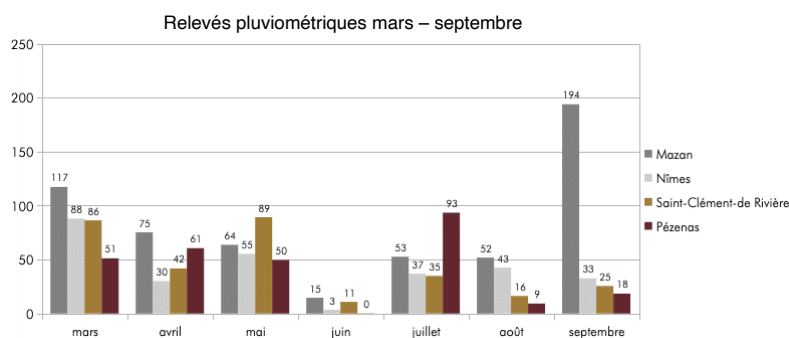
Faire une synthèse du millésime apparaît de plus en plus compliqué et délicat. Le dérèglement climatique se traduit par des phénomènes à la fois de plus en plus violents et de plus en plus localisés. Les épisodes caniculaires estivaux et l'épisode orageux du 1<sup>er</sup> septembre en sont une illustration. À cette évolution climatique s'accompagne une diversité des pratiques viticoles et des démarches agricoles : viticulture conventionnelle, biologique, biodynamique, agroforesterie, irrigation, travail du sol ou enherbement, cépages résistants, non taille, gestion de la canopée, des fumures... Toutes ces pratiques différentes, sans les juger les unes par rapport aux autres, accentuent encore la diversité de la réponse de la vigne et, de fait, des vins issus d'un même millésime, parfois dans un même village, une même exploitation.

Une fois ce préambule énoncé, nous allons tout de même tenter de brosser à grands traits ce millésime 2025 !

### UN DÉMARRAGE DE SAISON SOUS DE BONS AUSPICES

L'hiver 2024/25 a été plutôt doux. Le cumul des pluies entre octobre et mars a été supérieur à l'année précédente. Certaines zones partaient avec des recharges hydriques bien pourvues (centre Hérault, Gard), d'autres juste satisfaisantes (Vaucluse) et certaines avec des déficits chroniques (Littoral et ouest héraultais).

Comme en 2024, le printemps a été plutôt bien arrosé, avec toujours ce gradient décroissant d'est en ouest, que l'on visualise bien dans le diagramme ci-dessous :



Mars a été caractérisé par des températures inférieures aux moyennes des dernières années, retardant le débourrement. Les températures plus douces d'avril et mai, ainsi que des épisodes pluvieux réguliers ont favorisé une bonne dynamique de croissance. Le début du mois de mai plus frais voit ralentir les végétations puis les températures montent et les végétations se « débloquent », profitant de l'humidité des sols.

Les conditions à la fleur sont très favorables, peu de coulure sur merlot et grenache notamment. Les sorties sont plutôt bonnes sur merlot et grenache, plus modérées sur syrah et cinsault, correctes sur les autres cépages. Les stades phénologiques s'enchaînent vite. Le relatif retard du début de saison est effacé à la mi-juin.

La météo printanière a aussi été favorable au développement des champignons. Le mildiou est apparu tôt, avec des risques élevés de développement dans les secteurs à forte hygrométrie. Il a fallu être vigilant, tenir les cadences. Mais à partir de mi-juin, la canicule s'installe, il fait très sec et très chaud, la situation phytosanitaire s'assainit rapidement.

Mildiou sur grenache mi-juin (nord du Gard)



À partir du 15 juin, plus de pluie et un dôme de chaleur s'installe sur toute la France. La station de Nîmes enregistre des températures entre 34 et 40°C dans la journée, et des nuits souvent à plus de 20°C. On n'atteindra pas le record de chaleur de 2019 (46°C le 28 juin de cette année-là) mais la vague de chaleur durera beaucoup plus longtemps. Les vignes résistent plutôt bien grâce aux pluies printanières (que l'on n'avait pas eu en 2019 notamment). Les interventions au vignoble sont souvent mises en stand-by. On revient ensuite en juillet à des températures plus « normales ». Un épisode orageux salvateur autour du 14 juillet repose le végétal (on cumule presque 100 mm de pluie à Pézenas en juillet !).

#### DES MATURITÉS FRACTIONNÉES, DES VENDANGES SACCADÉES

Le mois d'août voit remonter dramatiquement les températures pour aboutir à un nouvel épisode caniculaire entre le 9 et le 17 août. On enregistre des températures autour de 43°C dans l'Aude et dans le Gard. Les premiers raisins sont rentrés autour du 5 août. Les caves qui ont su anticiper la canicule annoncée et qui ont pu rentrer les raisins avant ces grosses chaleurs dans les zones précoces ont pu préserver un peu les volumes.

Cet épisode est encaissé de manière assez différente selon les cépages et les secteurs géographiques. Les cépages précoces en zone précoce, proches de la maturité donc, défolient, les raisins flétrissent, il faut accélérer le démarrage de la récolte. On commence à rentrer les chardonnays, les pinots, les muscats mais aussi quelques viogniers et les premiers rosés de syrah et grenache.

Défoliations sur merlot mi-août – vallée de l'Hérault



Cette canicule se termine comme souvent par une séquence orageuse. Les pluies s'échelonnent entre 10 et 60 mm dans l'Hérault (jusqu'à 90 mm dans certains secteurs du Pic St-Loup), autour de 20 mm dans le Vaucluse, environ 50 mm dans le nord du Gard avec de la grêle localement, autour de Lirac.

La seconde moitié d'août est plus normale en termes de températures, avec des entrées maritimes entretenant des humidités matinales selon les secteurs. On temporise la rentrée des raisins. Il faut digérer les pluies dans les zones concernées.

Les populations de *Cryptoblabes* sont bien moins importantes que l'année dernière notamment et permettent de tenir les états sanitaires et de limiter les pertes de jus.

Un nouvel épisode orageux s'installe entre le 31 août et le 1<sup>er</sup> septembre. Il illustre bien la violence des phénomènes climatiques que nous rencontrons depuis quelques années et leur ultra localisation : il pleut 160 mm dans l'Uzège, 120 mm à Orange, 5 mm sur les Costières et le littoral héraultais, 10 à 50 mm sur le Pic St-Loup, entre 15 et 60 mm sur les Terrasses du Larzac, 10 à 15 mm sur les hauts cantons.

À partir de là, les situations deviennent donc très différentes. Par endroit, il faut surveiller les états sanitaires, sur syrah et roussanne notamment. On attend que les pluies soient digérées, les maturités ralentissent. Dans les secteurs peu arrosés, les vendanges s'enchaînent assez tranquillement (Terrasses du Larzac, biterrois, Faugères, St Chinian). Les syrahs rentrent autour du 5 – 10 septembre. Les grenaches mûrissent doucement, les carignans et cinsaults rentrent souvent avant. Ainsi, les cépages « plus méditerranéens » et tardifs ont relativement bien réagi à ces épisodes climatiques, en particulier les mourvèdres.

Le Mistral s'installe pendant quelques jours, ce qui permettra de tenir les états sanitaires et de regagner en concentration, avec un pic de chaleur autour du 15 septembre. Une nouvelle dégradation importante est annoncée le 22 septembre. Cela encourage à rentrer avant les pluies, surtout dans les secteurs déjà bien mouillés. Le Vaucluse finit les vendanges avant les hauts cantons. Il pleuvra une vingtaine de millimètre à l'ouest, plus de 200 mm sur Avignon et Carpentras.

## DES VINIFICATIONS RELATIVEMENT SEREINES

Le travail en cave a été étalé dans de nombreux domaines. Les volumes moindres ont pu limiter aussi le nombre de cuves. Cela nécessite en revanche de faire des choix de pré-assemblages dès l'encuvage ou le pressurage.

Les fermentations alcooliques ont été plutôt dynamiques, les levures ont en règle générale fini les sucres, les teneurs en azote sur les moûts étant dans l'ensemble suffisantes, grâce notamment à une bonne assimilation minérale au printemps.

On aura tout de même observé des phénomènes de relargage en fin de cuvaison, sur syrah et grenache notamment. Nous ne pouvons qu'insister une nouvelle fois sur l'importance fondamentale du foulage pour libérer les jus le plus tôt possible. Les délestages (en début de cuvaison) sont également un outil pour cela.

Dans le cas de fermentations en levures indigènes, on a vu quelques cas de présence de *Schizosaccharomyces*. Ces levures ont la capacité de dégrader l'acide malique en alcool, on les croise souvent dans les millésimes chauds.



Concernant les équilibres analytiques, les degrés sont assez disparates, en lien avec la pluviométrie évidemment. Les acidités sont en revanche assez faibles dans l'ensemble du bassin, malgré des teneurs initiales en acide malique souvent élevées. Les teneurs en potassium élevées induisent en effet des pH élevés. Ces valeurs hautes s'observent de plus en plus avec le réchauffement climatique, et pourraient être une réponse de la vigne au stress thermique. Au vignoble, elles se traduisent par l'apparition de carences potassiques tardives des feuilles (migration des feuilles vers les raisins).

Les corrections d'acidité ont donc été fréquentes, dans les trois couleurs et sur de nombreux cépages.

Les extractions de polyphénols se sont faites plutôt facilement, contrairement à 2024. Les couleurs sont souvent profondes mais leur nuance peut être impactée vers des reflets plus bruns lorsque les pH sont très hauts. Les durées de cuvaison et les intensités d'extraction ont été assez modérées. Cela correspond aussi aux attentes du marché vers des rouges moins puissants.

On retiendra enfin une belle qualité de presses sur les rouges dans la grande majorité des caves.

## LES CÉPAGES MÉDITERRANÉENS À L'HONNEUR

Sur sauvignon et chardonnay, les volumes ont été fortement impactés par la canicule. La baisse est assez souvent de l'ordre de 30%. Les sauvignons rentrés tôt ont gardé de l'acidité et sont bien thiolés. Les chardonnays sont aromatiques, pas si alcooliques, mais quand même opulents.

Les blancs en coteaux, roussanne et viognier notamment, sont plus dorés. Les raisins exposés au couchant montraient souvent des signes d'échaudage, de coup de soleil. Cela se retrouve sur la teinte finale. Le maintien des raisins à l'ombre des feuilles était primordial pour conserver de la fraîcheur aromatique.

Les viogniers expriment plus ou moins bien leur typicité selon les secteurs mais partout les volumes sont faibles sur ce cépage.

Grenache blanc et vermentino ont mieux traversé le millésime, ils sont souvent thiolés quand vendangés tôt et ils ont gardé du jus.

Les rosés sont globalement de mieux en mieux maîtrisés. Le fractionnement des jus reste un prérequis primordial pour conserver de l'acidité et limiter les teintes. Les rosés sont dans l'ensemble aromatiques, les problèmes de réduction plutôt limités, les moûts étant plutôt bien pourvus en azote. Les couleurs parfois soutenues sous le pressoir ont finalement été assez instables en fermentation.

Côté rouge, les merlots ont cette année encore souffert sur la fin de leur maturation. Il en résulte des notes figuées sur les vignes les plus exposées à la chaleur. Ils sont dans l'ensemble assez concentrés, pas toujours très aromatiques et les tanins restent serrés.

Les syrahs signent un beau millésime dans la majorité des secteurs, avec de belles expressions variétales, souvent assez fraîches, et des tanins veloutés. Les degrés fluctuent assez grandement sur ce cépage, ainsi que les concentrations tanniques, selon la pluviométrie de début septembre.

Il est un peu plus délicat de trouver une ligne commune sur les carignans, sauf peut-être sur leur rendement plutôt moyen. Ils ont parfois eu des difficultés de maturation. Ils sont un peu moins fruités et flatteurs qu'en 2024 néanmoins.

Les grenaches ont eu une maturation assez lente, souvent longue et sans trop de phénomène de concentration. Ils montrent dans l'ensemble beaucoup de fruit et des matières fondues. Ils sont un peu moins colorés que d'habitude dans l'Hérault. Dans la vallée du Rhône en revanche, les intensités colorantes ont été facilement obtenues. Les degrés se sont un peu moins envolés. Ils ont des équilibres plus « frais » et beaucoup d'élégance.

Les cinsaults ont nettement moins produit qu'en 2024, ils sont donc arrivés plus facilement à maturité. Ils sont éclatants en rouge comme en rosé. À la fois charnus et délicats en rouge.

Des cépages bordelais, c'est le cabernet sauvignon qui tire le mieux son épingle du jeu, avec l'obtention de belles maturités.

2025 sera enfin l'année du mourvèdre ! Il a particulièrement bien vécu ce millésime, les pluies ou du moins les humidités relatives de septembre lui ont permis de mûrir tranquillement. Ce cépage qui peut être si austère, est, cette année, flatteur, avec de beaux tanins et beaucoup d'ampleur.

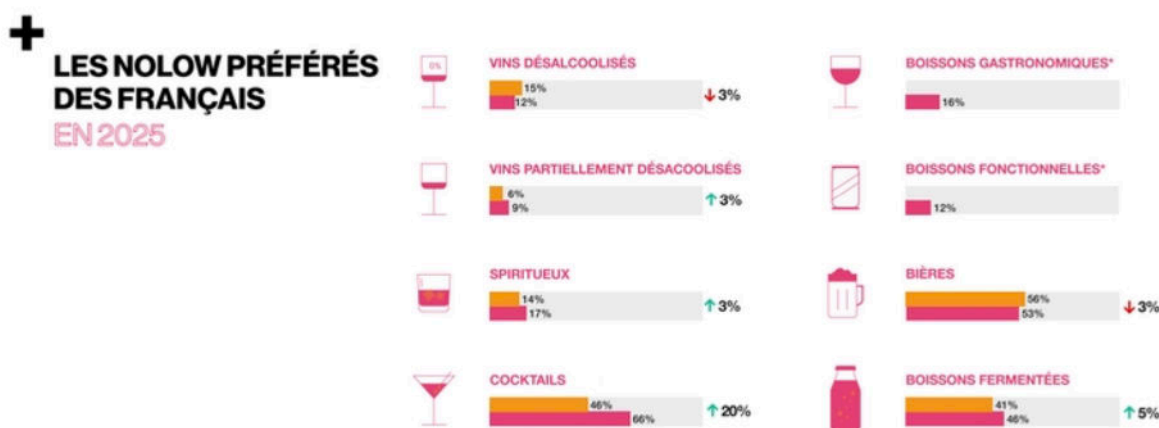
C'est un millésime encore une fois atypique, très contrasté, mais globalement peu productif. Il manquera probablement de blanc sur le marché. La belle qualité de tanins sur une grande majorité des rouges fait qu'ils se goûtent déjà très bien.

De quoi vérifier l'adage des millésimes en 5 ! Un millésime prometteur.

# Être ou ne pas être du vin, telle est la question

Adeline BAUVARD et Gwenaél THOMAS

Le mois de décembre est souvent un joli mois de commercialisation pour les vins en bouteilles. Le vin est autant gastronomique que culturel et pour nombre de gens il reste incontournable dans les repas de fête. Mais il devient de plus en plus fréquent d'avoir dans son entourage quelqu'un qui ne boit pas d'alcool. Peu importe la raison autour de ce choix, la consommation des boissons dites No Low, anglicisme inventé pour regrouper les boissons sans alcool ou à faible degré, continue son essor. Un sondage effectué en 2025 par l'agence SoWine annonce que 32% des français ont déjà consommé des No Low et on annonce des croissances de ce segment de l'ordre de 7%. C'est la bière qui s'est le mieux emparée de cette tendance. Le vin reste encore à la peine, comme illustré ci-dessous :



© Sirha Food / Degré Zéro

Nous n'ouvrons pas ici le débat autour des bénéfices potentiels de ce nouveau marché face aux préjugés, d'image notamment, que ces nouveaux produits peuvent entraîner. Afin de se préparer au Dry January (encore un anglicisme), nous vous proposons un tour d'horizon des alternatives stratégiques qui existent autour des produits sans alcool affiliés au monde du vin.

## 1. Le vin désalcoolisé

C'est la catégorie la plus récente, autorisée en Europe en 2021.

Il s'agit de produit construit autour d'un vin totalement désalcoolisé, soit par évaporation sous vide soit par osmose. Les additifs autorisés sont ceux définis par le codex. Cette pratique est réservée aux vins sans IG.

Poussée par l'Allemagne, la désalcoolisation totale a été autorisée en bio en février 2025. Ces produits doivent respecter le cahier des charges des vins bio et sont uniquement issus du procédé de distillation sous vide (température inférieure à 75°C).

On retiendra donc principalement l'impossibilité d'utiliser des arômes exogènes avec cette mention. Toutefois, les derniers équipements de désalcoolisation peuvent récupérer la fraction aromatique contenue dans l'alcool extrait et être réinjectée dans le vin désalcoolisé tout en restant inférieure à 0,5% vol.

## 2. Les vins partiellement désalcoolisés (ou Low)

Autorisés par le même règlement européen en 2021, ce sont des produits dont le degré affiché va de 0,5 à 9% vol (sous nos latitudes). Ils respectent les pratiques œnologiques européennes. Ils ne peuvent pas exister en bio.

Un flou existe entre les vins partiellement désalcoolisés et les vins ayant subi une réduction du TAV de moins de 20%. Cette réduction du TAV est possible en AOP et IGP sous condition que le degré respecte le cahier des charges de l'appellation concernée. Par exemple, un IGP à 10% vol peut voir son TAV réduit à 8% (règle des 20%) et rester en IGP, sans passer par la case « vin partiellement désalcoolisé ». Un peu technique et pas très passionnant comme subtilité, et probablement illisible pour le consommateur ...



### 3. Les boissons à base de vin désalcoolisé

C'est le segment le plus ancien pour ce type de produit. On est dans la réglementation de l'agroalimentaire donc la liste des produits utilisables est très large. L'aromatisation est quasi-systématique. Ces boissons peuvent aussi être effervescentes en faisant apparaître la mention.

### 4. Les boissons conçues sans alcool

C'est un segment plus émergent dont le principe fondateur est de concevoir un produit sans passer par la case désalcoolisation. Le bilan carbone de ce type d'approche est globalement plus raisonnable et on évite aussi le coût de la désalcoolisation et du transport. Il s'agit souvent d'infusion autour d'une base de jus de raisin. Il existe par ailleurs des boissons fermentées mais où les microorganismes « travaillent » sans former de l'alcool. L'approche est innovante et encore peu exploitée.

Dans la période actuelle où la vente de vin est délicate, voire difficile, de plus en plus de vignerons sont tentés de trouver des solutions et de créer des nouveaux produits sans alcool ou à degré modéré. Mais se lancer dans ces produits reste un défi : il faut trouver la bonne recette, les prestataires, les financements parfois, car le « ticket d'entrée » pour rentrer en production peut vite être important.

Le laboratoire s'est équipé d'un outil de désalcoolisation permettant la création de « recette ». Ce travail s'éloigne clairement de la logique propre au vin et témoigne d'une entrée claire dans l'agroalimentaire. Cela permet néanmoins de travailler des « profils produits » bien distincts. La logique de gamme se construit aussi.

Mais il faut aussi compter sur les « respirations » menées au laboratoire sur base de jus de raisin dont les perspectives cassent encore davantage les codes.

Travaux sur le profil produit et benchmark, création de la boisson, échantillons pilotes, l'offre du laboratoire Natoli & Associés est maintenant clairement établie.

---

## Micro-conditionnement d'échantillons

*Marine RIZZITELLI et Bertrand MILÉSI*

Nous tenions à vous reparler de notre service de micro-conditionnement d'échantillons redevenu très actif avec l'arrivée des concours et des salons. N'hésitez pas à nous contacter pour la préparation de vos vins en conditions de mise en bouteilles à partir de vos bruts de cuve, en allant jusqu'au capsulage et étiquetage.

**Pour rappel :** pour préparer X échantillons de 75 cL, nous avons besoin de X litres de vin brut, avec un minimum de 3 L. Nous vous incitons à nous indiquer au plus tôt vos besoins afin d'anticiper les plannings de janvier et février. Petit tour d'horizon en images ...





Les retours de dégustation sont excellents et contribuent clairement à professionnaliser encore davantage vos prospections commerciales.

Pour davantage de renseignements, vous pouvez contacter Bertrand MILÉSI au 06 51 42 30 59.

## Les infos du labo

*Émilie ORTEGA et Guillaume SOUBRIÉ*



L'équipe du laboratoire se renforce : Margaux PISTOLET, technicienne d'analyses qui nous a rejoint début juillet pour la période des vendanges, a signé son CDI. Nous lui réservons notre meilleur accueil dans cette phase d'immersion.



Le 12 décembre dernier, nous avons dit au revoir à Bruno DE FARIA BARICELLI qui nous quitte pour d'autres horizons (bretons !) après 7 années de bons et loyaux services. Nous pourrions également évoquer son investissement, son professionnalisme et sa bienveillance : les vigneronnes et vignerons qui ont eu l'occasion de le côtoyer en témoigneront sans hésiter ! Nous lui souhaitons pleine réussite et beaucoup d'épanouissement dans sa nouvelle région d'adoption (probablement plus pluvieuse ...).



Après bientôt 3 ans d'utilisation du 1<sup>er</sup> véhicule électrique et l'arrivée de trois autres ensuite, notre constat est simple : fiabilité des usages et des autonomies, coûts maîtrisés et équivalents aux véhicules thermiques. Nous sommes donc en train de déployer une stratégie d'une flotte à 100% électrique pour les 4 ou 5 prochaines années. Cela représente 18 véhicules. Et une diminution de 3% de nos émissions carbone pour chaque véhicule. C'est aussi une augmentation considérable de notre fourniture électrique qu'il faut anticiper avec des travaux de voiries aux abords du laboratoire et d'installation de nouvelles bornes électriques sur notre parking arboré (et qui devra le rester !).



Pour donner suite au mailing d'information envoyé le **31 juillet** concernant la mise en place de notre nouveau logiciel, nous souhaitons vous faire un point sur l'état d'avancement de sa mise en place.

Depuis le 1<sup>er</sup> septembre, le logiciel est utilisé pour l'ensemble des **analyses non COFRAC**, et depuis le **1<sup>er</sup> décembre**, il est également en place pour les **analyses sous accréditation COFRAC**. L'ensemble de nos analyses est donc désormais géré *via* ce nouveau logiciel.

Nous vous rappelons que vous pouvez consulter vos résultats d'analyses directement depuis votre **espace client dédié « CEnoclient »**, accessible à tout moment. N'hésitez pas à vous rapprocher du laboratoire pour avoir vos accès. Nous restons bien entendu à votre disposition si besoin.

# 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 Sorteilho  
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*



Le Laboratoire sera fermé du vendredi 19/12/2025  
au soir au lundi 05/01/2026 à 8h30.

**Toute l'équipe du Laboratoire Natoli & Associés**  
**vous souhaite de bonnes fêtes de fin d'année !**

**Retrouvez-nous sur :**



Instagram



LinkedIn

et toujours sur



[www.labonatoli.fr](http://www.labonatoli.fr)