

1 CONTRÔLE DE MATURITÉ

► avant notre passage

- ❶ Récolter des grappes entières prises au hasard sur plusieurs rangées, si possible repérées chaque année. Remplir un demi seau à vendange. L'échantillon doit être représentatif de la diversité de maturité sur la parcelle.
- ❷ Stocker les grappes entières dans un récipient non fermé, au frais mais pas dans un réfrigérateur.
- ❸ Écraser soigneusement les grappes dans un seau environ 1 heure avant le rendez-vous prévu.
- ❹ Tamiser le jus à l'aide d'une passoire.
- ❺ Recueillir et identifier (nom, cépage, parcelle) le jus dans des bouteilles (25 cl) pour une analyse au laboratoire. Ne jamais stocker l'échantillon de jus au réfrigérateur.

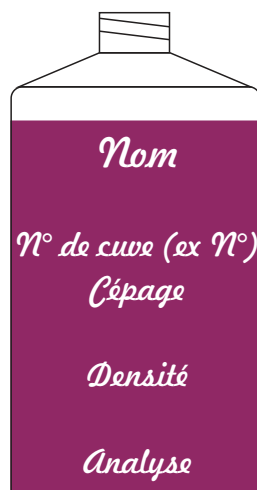
2 ANALYSES DES MOÛTS ET DES VINS

- ❶ 2 techniques : au robinet ou dans la masse :
Dégorger très largement les robinets avant de prélever ou de réaliser des mesures.
La bouteille d'échantillon vide ne doit pas servir au dégorgement (contamination...).
Sino plonger la bouteille dans la masse du vin ou du moût. Ne pas prélever en surface.
- ❷ Aviner les bouteilles avant prélèvement.
- ❸ Laver les éventuels robinets après prélèvement.

• PENDANT LES VINIFICATIONS

► Au moins 1 heure avant notre visite pour permettre une décantation et une mise en température naturelles

- Noter densité et température sur les fiches de vinification.
- Prélever 0,20 ou 0,37 litre.
- Bouteille non bouchée, mais orifice protégé des éventuelles drosophiles, et identifiée, **idéalement au stylo à peinture blanche**, de la manière suivante :



• AU COURS DE L'ANNÉE

► avant notre passage

Analyse de routine :

VOLUME À PRÉLEVER : 0,25 LITRE

Analyse particulière :

analyses officielles (MCR, prime enrichissement, vin de pays, contrat de stockage, analyse export, concours,...), assemblage, collage, déferrage, mise en bouteille, traitement spécial...

VOLUME À PRÉLEVER : 0,75 LITRE

- Bouteille bouchée et identifiée comme suit :
- Préciser les opérations réalisées depuis la dernière analyse (soutirage, collage, etc) et la cuve d'origine si le vin a été déplacé (ex.: CX).

The form is titled 'laboratoire NATOLI & associés'. It has two main sections: 'IDENTIFICATION' and 'ANALYSE'.
 The 'IDENTIFICATION' section includes fields for:
 - cuve n°
 - barrique n°
 - ex n°
 - volume
 The 'ANALYSE' section includes fields for:
 - cépage
 - catégorie
 - millésime
 - collé
 - stabilisé
 - stabilisé à froid
 - autres