

La Lettre du LAB

Journal à parutions irrégulières mais toujours bienvenues

n°75

Juin 2026



Toujours plus haut, toujours plus chaud

Dans la (trop) douce torpeur qui nous envahit depuis quelques jours, il faut continuer de parcourir les vignes pour rester optimiste. Le millésime sera très précoce, c'est une certitude maintenant ; mais pour le moment les vignes restent belles, saines et sans stress majeur au sortir d'un hiver très pluvieux et d'un printemps plutôt sec.

De nombreuses incertitudes demeurent sur la résistance du végétal aux vagues de chaleurs successives depuis fin mai, et au profil réel qui nous attend pour la vendange. Ces épisodes caniculaires, dans le sud mais plus largement à l'échelle nationale (voire plus !), doivent nourrir de légitimes inquiétudes quant à l'évolution rapide de notre climat. 2003 était la première alerte, mais depuis 2019 ces phénomènes deviennent récurrents, et les vignerons doivent composer avec de nouvelles contraintes. Ce n'est pas de l'alarmisme, ce sont des faits, que tout travailleur au vignoble perçoit au quotidien, et qui doivent nous inciter à trouver ensemble des pistes d'adaptation.

Le contexte économique reste ensuite évidemment difficile, et chacun doit déployer un dynamisme commercial accru pour aller au devant de clients exigeants (en termes de qualité, de prix, de profils) et de moins en moins consommateurs. Dans le verre à moitié vide, on trouve plans d'arrachage et campagne de distillation. Dans le verre à moitié plein, des initiatives commerciales vers de nouveaux produits (les No-low mais pas seulement, les vins effervescents restent dans la tendance !), une redynamisation des circuits commerciaux existants, une adaptation aux profils recherchés par les partenaires commerciaux, des manifestations d'œnotourisme sur les domaines qui rencontrent un vrai succès, ...

Tout cela est long, les efforts des vignerons ne sont pas toujours (ou pas tout de suite) payés en retour, mais ce sont des voies nécessaires pour maintenir les équilibres économiques de vos entreprises.

Au cours de la grande conférence de Vinseo du 11 juin*, dont le thème était « Créer de la valeur avec le vin », différentes idées ont pu être échangées, avec des démarches très variées en termes d'approche, de prix/volumes, de profils produits, etc. Aucune solution miracle bien sûr, mais la réflexion en commun fait toujours avancer ...

Dans cette Lettre du Labo, nous essaierons de continuer à nourrir la réflexion : par un retour sur le début de saison au vignoble, par un article ensuite sur les différents types de « bulles », puis sur les dernières évolutions réglementaires.

Nous vous attendons par ailleurs à la fin du mois pour un forum d'échange autour des « cépages résistants, 10 ans après », un des leviers d'adaptation aux évolutions climatiques, mais à bien réfléchir aussi dans chaque contexte commercial.

Encore quelques semaines, et nous nous retrouverons autour des premières grappes !

* bientôt en ligne sur notre site

Stéphanie PRABONNAUD

Sommaire

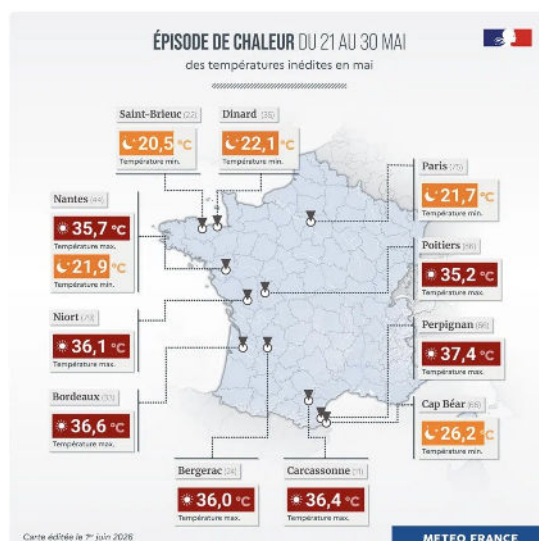
1. Un millésime qui poursuit sa course en tête
2. Les vins effervescents, ou l'art de coincer la bulle
3. Quelques précisions sur l'étiquetage
4. Dernière minute : forum « Les cépages résistants, 10 ans après »
5. Les infos du labo
6. Les horaires de nos locaux

Un millésime qui poursuit sa course en tête

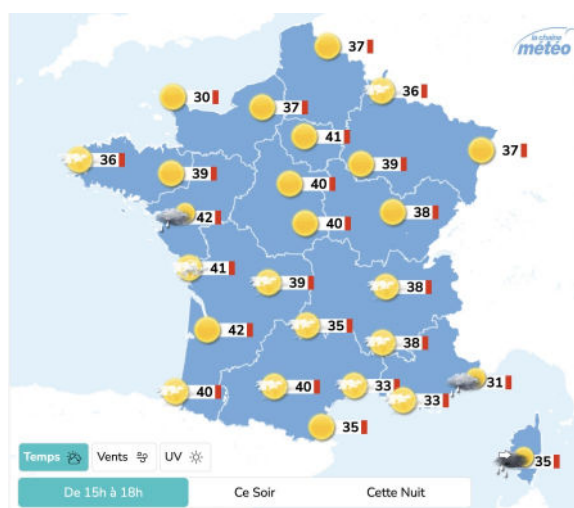
Alexandre BOZZO et Stéphanie PRABONNAUD

2026, L'ANNÉE DES CANICULES ?

Une première semaine de canicule a concerné une grande partie de la France entre le 21 et le 30 mai : les températures ont franchi les 35 degrés sur une grande partie du pays. Des températures qui seraient normales pour un mois de juillet, mais suffocantes pour un mois de mai. Une vague de chaleur d'une telle ampleur si tôt dans l'année, c'est évidemment une première historique. Plus de 1400 records de température ont été battus entre le 21 et le 30 mai, le 26 mai devenant la journée la plus chaude jamais enregistrée en France pour un mois de mai. Jusqu'à 39°C relevés à Fitou.



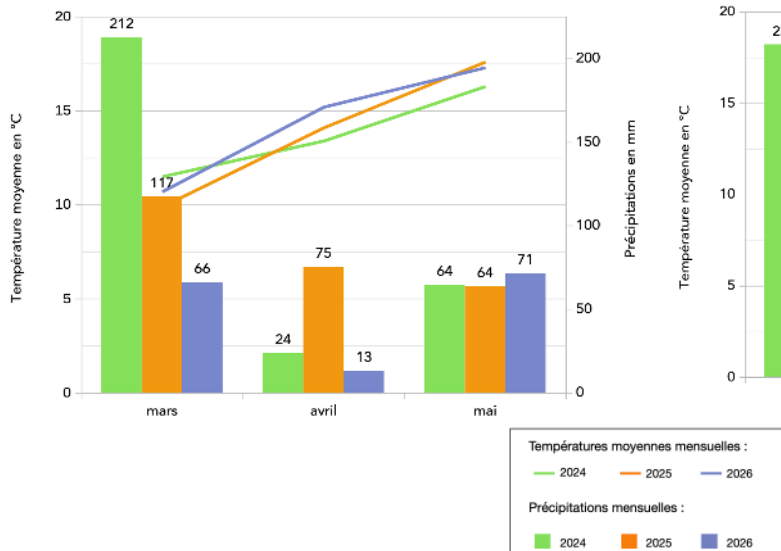
Et nous voici de nouveau plongés depuis quelques jours dans une nouvelle vague de chaleur : qui certes est plus aigüe sur la façade ouest ou le Centre de la France. Mais les 38°C sont atteints régulièrement depuis quelques jours dans les terres du Languedoc et de la Vallée du Rhône. Et quand les températures vont redescendre dans le reste de la France d'ici quelques jours, la chaleur va se poursuivre dans le sud.



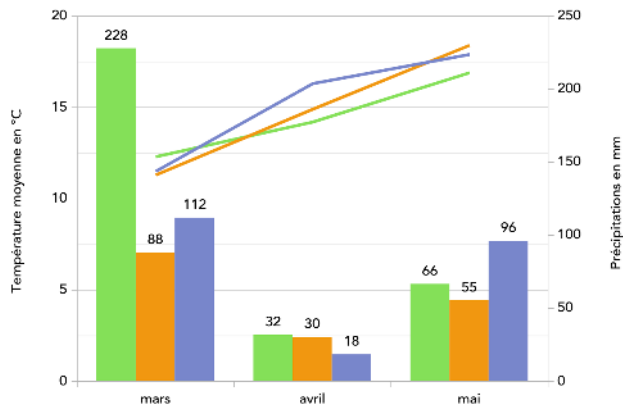
UN DÉMARRAGE DE LA VIGNE POURTANT PROMETTEUR

Une chaleur précoce mais une vigne qui ne manquait pas d'eau au début de son cycle. Les pluies abondantes de l'hiver ont en effet permis aux sols de bien se recharger en eau. Et les vagues de chaleur de mai et juin ont suivi un mois d'avril particulièrement chaud lui aussi : à Pézenas, au mois d'avril, il a fait en moyenne 1,7°C de plus qu'en avril 2025, pourtant déjà très chaud. C'est 3,2°C de plus que les normales de saison 1991-2020 ! (Source : infoclimat). On retrouve cette tendance partout sur l'arc méditerranéen, avec en moyenne 1,4°C de plus en avril 2026 qu'en avril 2025, et 0,5°C de plus en mai 2026 qu'en mai 2025 (moyenne prise sur les 4 stations relevées ci-dessous).

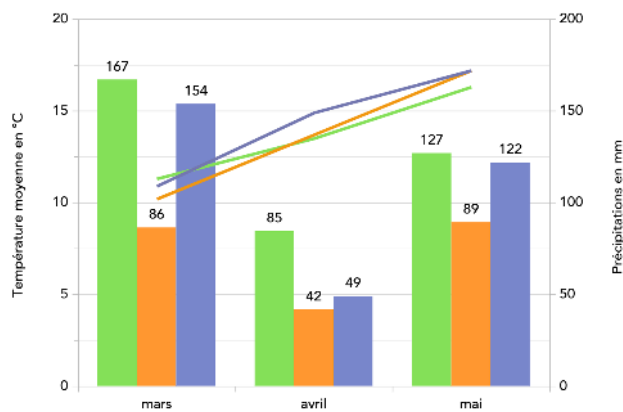
Températures et précipitations printanières à Mazan



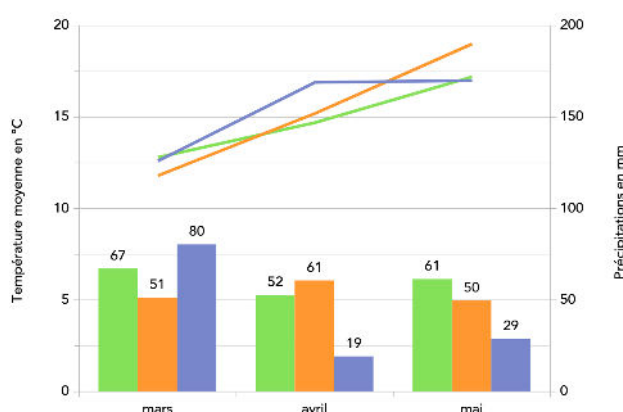
Températures et précipitations printanières à Nîmes



Températures et précipitations printanières à Saint-Clément-de-Rivière



Températures et précipitations printanières en Centre-Hérault



Pour autant, très peu d'épisodes pluvieux se sont déroulés durant la période de forte sensibilité de la vigne aux maladies cryptogamiques. À l'exception de l'important orage ayant eu lieu au début du mois de mai, à l'origine de cumuls très importants sur le montpellierain (81,2 mm à Prades-le-Lez, sur la seule journée du 4 mai, encore un record ! Source : infoclimat) et sur une partie des plaines nîmoises. S'il a donné lieu à l'apparition de plusieurs foyers primaires de mildiou, la pression du champignon demeure nettement moins forte que sur les deux derniers millésimes. C'est encore plus vrai sur les secteurs épargnés par l'orage de début mai. Il faut rester toutefois vigilant sur l'oïdium, bien présent sur le territoire.

Les équilibres au vignoble sont prometteurs, avec de belles expressions végétales et des charges équilibrées (pas excédentaires cependant mais la taille des inflorescences puis des grappes est belle). On a observé localement un peu de coulure/millerandage (surtout sur les floraisons plus précoces pendant l'épisode perturbé de début mai, ou les plus tardives pendant la canicule fin mai).

Chaleur, eau et absence de maladies, un cocktail idéal pour un développement d'une rapidité record de la vigne. Les premières fleurs sur chardonnay sont apparues début mai, et aujourd'hui la fermeture de grappe se généralise. En attendant les premiers grains vérés ...

Le démarrage précoce se confirme donc et s'accélère encore. On comptait déjà 7 à 10 jours d'avance, à floraison, par rapport à l'année dernière. La tendance est maintenant plutôt autour de 10 à 15 jours d'avance.



Floreal à l'approche de la fermeture (Centre-Hérault)

... MAIS JUSQU'À QUAND ?

Évidemment, plusieurs questions se posent face à ces records de précocité et de température.

La première est celle de l'eau. Si elle n'a pas manqué jusqu'à présent en 2026, la disponibilité en eau des sols a baissé rapidement après le 1^{er} épisode de chaleur de la fin mai, et l'épisode venté qui a suivi début juin. La contrainte hydrique commençait à s'installer à mi-juin (nos observations et suivis hydriques l'ont rapidement confirmé) : la canicule actuelle va accentuer la tendance. Les irrigations ont ainsi démarré dans les secteurs équipés, ailleurs on espère des pluies en juillet, incertaines évidemment à ce jour.

L'autre interrogation porte sur le comportement de la vigne face à ces successions de hautes températures ? Si elle a semble-t-il bien digéré la semaine de forte chaleur fin mai, le caractère inédit et précoce de cet épisode nous laisse sans recul vis-à-vis de son impact sur le végétal pour la suite de la saison. Pour ce qui est de la chaleur de fin juin, on a malheureusement connu le même contexte en 2025, avec un effet négatif sur le grossissement des baies que l'on a retrouvé sur le rendement en jus aux vendanges. Mais le contexte du démarrage de saison de 2025 était bien différent. Il sera donc nécessaire de rester bien attentif au comportement du vignoble ces prochaines semaines, notamment sur le bon fonctionnement physiologique de la vigne et l'apparition de carences précoces.

Enfin, la question de la date de démarrage des vendanges s'impose. À ce rythme, les congés estivaux deviennent un vrai sujet !

Une précocité inédite de la vendange se dessine, probablement dès la fin juillet sur les secteurs les plus avancés ou les bases « bulles » par exemple. Au minimum, muscats et sauvignons vont démarrer largement avant le 15 août cette année.

À suivre ...

Les vins effervescents, ou l'art de coincer la bulle

Élise BOURGUIGNON

Quand la tendance globale de consommation se porte sur des vins plus légers et majoritairement les vins blancs, les vins effervescents tirent leur épingle du jeu. Correspondant à cette tendance, pouvant être sucrés et utilisés comme base de cocktails, leur consommation ne faiblit pas. Synonyme de célébration, ils trouvent leur place sur les tables du monde entier.

Alors pourquoi ne pas diversifier sa gamme avec un effervescent et toucher des consommateurs moins avertis ?

On veut faire des « bulles », mais quel est le profil recherché ? Un vin pour une occasion particulière ou pour l'apéritif entre amis ? Cette question va nous permettre de définir un profil et une vinification adaptée. Si l'on souhaite un vin facile à boire, très aromatique et avec un cycle de vente court (rapidement disponible et rapidement consommé), au prix modéré ; on ne réalisera pas d'élevage. Les méthodes adaptées peuvent être la gazéification, la méthode Charmat ou encore le Pet' Nat par méthode ancestrale et/ou provençale. Si à l'inverse, on cherche à créer un produit plus valorisé, plus élégant, les méthodes avec de l'élevage sur lies semblent plus adaptées comme la Méthode Traditionnelle, la Charmat et pourquoi pas l'Ancestrale.

Plus ou moins gazeux ? Un **pétillant** se caractérise par une pression inférieure à 2,5 bars quand un **mousseux** doit être supérieur à 3 bars et être supérieur à 3,5 bars pour être un **vin mousseux de qualité**.

ON POSE LES BASES AVEC LES VINS DE BASE

Les vendanges

Quand ramasser son raisin pour avoir les meilleures qualités physico-chimiques et organoleptiques ?

- TAV potentiel entre 8 et 11 %vol.
- Acidité totale élevée : > 4 g/L H₂SO₄
- pH bas, entre 3 et 3,3.

L'idéal : récolter à la main afin d'avoir une qualité sanitaire irréprochable. Ainsi, on aura moins de trituration, moins/pas d'auto-pressurage et moins d'extraction de composés grossiers.

Le pressurage

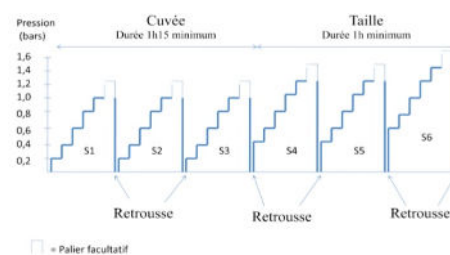
Véritable art travaillé dans la région Champagne, c'est la clef de voute du vin de base. Sans jamais dépasser les 2 bars, à force de temps et de douceur, on extrait le nectar des raisins. Les champenois séparent le jus en deux qualités.

Sur un pressoir classique de 4000 kg (au rendement réglementaire de 160 kg pour 102 L de moût débourbé), on obtient 20,5 hL de cuvée et 5 hL de tailles, le reste des jus pressés deviennent des rebêches (hors appellation Champagne).

- « la cuvée », le cœur du pressurage et la partie la plus qualitative et équilibrée. Obtenue par trois presses (ou serres) successives et discontinues par palier de 200 mbars (voir Figure 1). Elle est riche en sucres et acides organiques, majoritairement l'acide tartrique. Ce jus, pauvre en composés oxydables, s'adapte mieux au vieillissement.

- les « tailles » sont le fruit de deux ou trois serres et retrousses (rotation de la cage d'un ou deux tours) supplémentaires. Elles sont moins acides que la cuvée mais elles sont aussi plus fruitées et aromatiques.

En considérant ces caractéristiques, il est évident que si l'on souhaite un vin aromatique avec des profils thiolés ou terpéniques, l'intérêt est de garder ces tailles. On pourra réaliser une stabulation à froid avant la fermentation alcoolique afin de révéler les arômes variétaux.



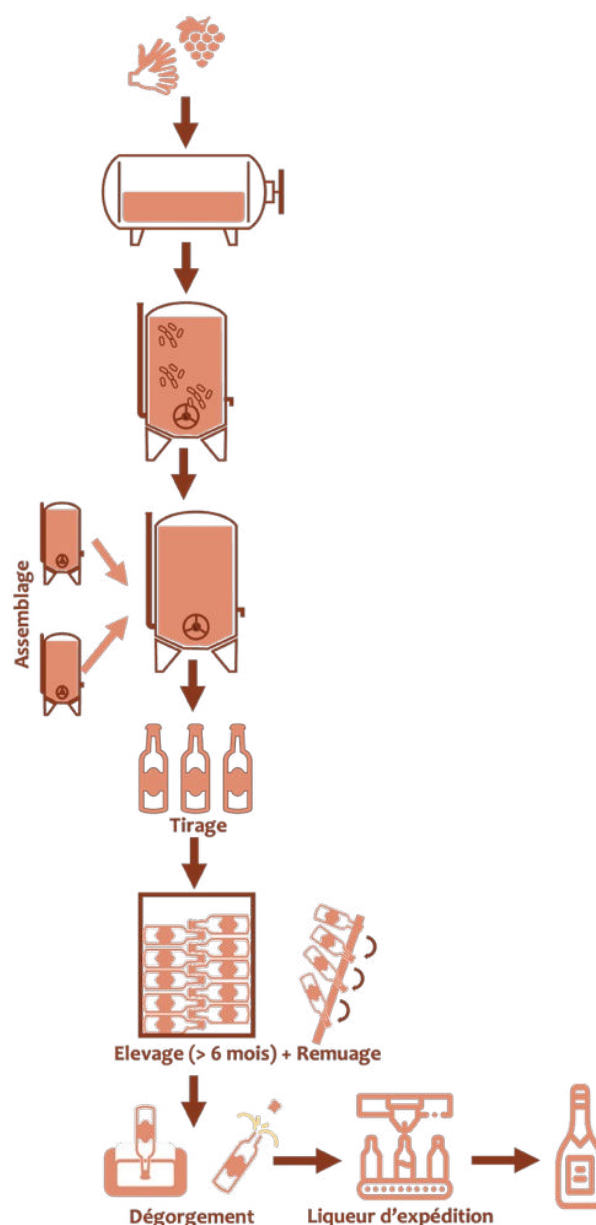
Après le pressurage, la vinification se fait de manière « classique » avec un débordage statique suivi d'une fermentation alcoolique à une température initiale comprise entre 14 et 16°C pour finir autour de 18°C. Considérant les pH de notre région Languedocienne, il est peu conseillé de réaliser une fermentation malolactique afin de garder de la fraîcheur en bouteille. Après réalisation d'un collage et/ou d'une filtration, on obtient un vin clair, limpide prêt à être potentiellement assemblé. La stabilisation tartrique est une préparation nécessaire avant la prise de mousse car en augmentant le degré, on diminue la solubilité du bitartrate de potassium, ce qui favorise les risques de précipitation en bouteille. La stabilisation se réalise généralement de manière physique en descendant à -2°C mais on peut également ajouter de la CMC ou du polyaspartate de potassium. L'objectif est d'avoir un vin stable sur tous les plans (protéique et tartrique, aussi bien vis-à-vis du potassium que du calcium) avant la prise de mousse qui va à nouveau changer l'équilibre du vin.

LA PRISE DE MOUSSE OU LA MÉTHODE D'OBTENTION DES BULLES

La différence entre un vin tranquille et un effervescent est par définition la présence de bulles. Ces dernières peuvent s'obtenir de façon physique par ajout de gaz carbonique (c'est la gazéification) ou par fermentation par des levures. Cette fermentation peut se faire en bouteille, comme pour la méthode Traditionnelle et la Méthode Ancestrale, ou en cuve close dans la méthode Charmat.

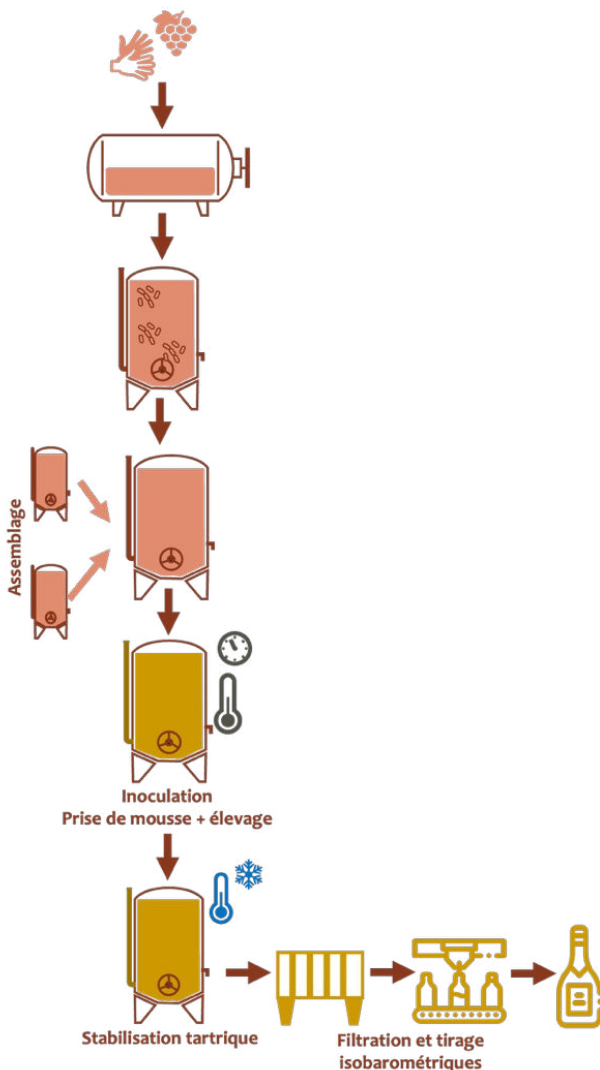
• Méthode traditionnelle :

La méthode la plus connue, celle qui a fait la renommée de la Champagne dès la fin du XV^{ème} siècle. On commence par un vin de base, acide, sans sucres résiduels et avec un SO₂ libre de maximum de 15-20 mg/L (pour ne pas gêner le travail des levures). Ce vin est « tiré » en bouteille et additionné d'une liqueur de tirage composée de levures, sucres et vin dilué. Comme pour une fermentation dite classique, les levures *Saccharomyces cerevisiae* vont consommer les sucres et les transformer en alcool et gaz carbonique. La création de bulles va donc aussi nous faire rehausser le degré alcoolique du vin final. On vise généralement une surpression autour de 6 bars donc une concentration en sucres de 24 g/L. On gagne alors environ 1,5 %vol ; raison de plus d'avoir un bon vin de base avec un degré inférieur à 12 %vol. Une fois la prise de mousse achevée, c'est le temps de l'élevage sur lies (résidus de levures) traditionnellement sur des lattes à une température située entre 12 et 15°C. L'autolysat de levures va libérer des protéines pariétales et endocellulaires qui, par leur rôle de tensioactifs, permettent la stabilisation de la mousse. Ce temps de maturation est un critère essentiel des appellations, par exemple, il faudra un minimum de 9 mois pour un Crémant de Loire quand ce sera un minimum de 15 mois pour un Champagne (non millésimé). Suite à l'élevage, on va faire tomber le dépôt au niveau du bouchon grâce au remuage. Puis c'est l'étape du dégorgement où le dépôt de levures est congelé puis expulsé. Pour combler le manque de vin, on ajoute une liqueur d'expédition (vin très riche en sucres) permettant de réaliser le dosage et donc de qualifier le produit de Brut, Sec ou Doux.



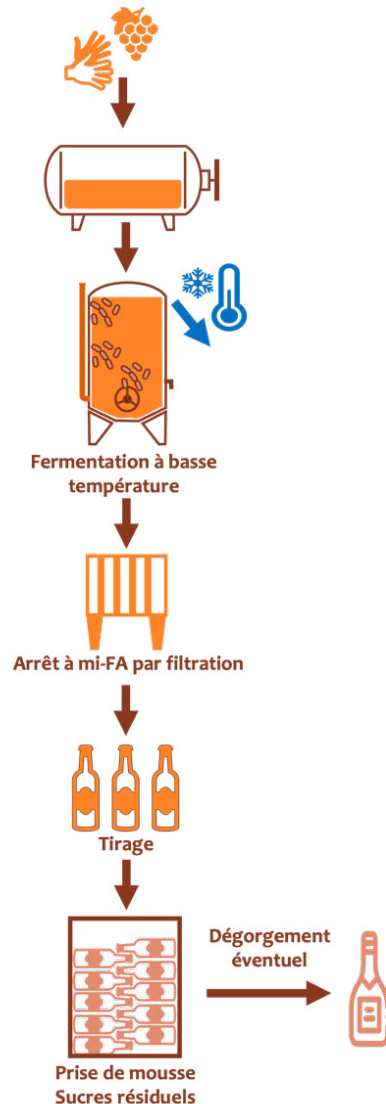
• Méthode en cuve close (Charmat) :

C'est la méthode de vinification qui donne ses bulles au Glera pour donner le fameux Prosecco. Dans la même idée que la méthode Traditionnelle, c'est une seconde fermentation qui permet d'intégrer le gaz carbonique au vin. La différence est que cette fermentation se réalise en cuve et non plus en bouteille. Il faut pour cela une cuve dite « close » ou encore un autoclave, afin de travailler sous pression et de garder l'effervescence. Le levain étant une étape cruciale, il est conseillé de le surveiller de manière microbiologique pour s'assurer de sa viabilité. Il n'y a pas besoin des étapes de tirage, remuage et dégorgement. Un passage au froid est nécessaire pour assurer la stabilité tartrique. Un élevage de plusieurs mois peut être envisagé avec une mise en suspension des lies grâce à un agitateur. On obtient d'excellents résultats avec 3 mois d'élevage. La filtration et la mise en bouteille se font de manière isobariométrique, il faut donc du matériel spécifique afin de compenser la pression et conserver les bulles.



• Méthode ancestrale :

Elle dépend de la région de production avec des spécificités et différences plus ou moins importantes. On peut citer comme exemples la Clairette de Die et la Blanquette de Limoux. Ou c'est encore la méthode qui donne les Pet'Nat. Contrairement aux deux précédentes méthodes de prise de mousse, il n'y a pas d'ajout de liqueur. Ce sont les sucres naturels du raisin qui sont fermentés. Le CO₂ est le fruit d'une seule fermentation, initiée en cuve puis stoppée par le froid et une filtration. Avec une température inférieure à 0°C, cette étape permet également de stabiliser tartriquement le vin de base. C'est ce même vin de base qui est tiré en bouteille pour la prise de mousse en entrepôt réfrigéré. La deuxième partie de fermentation sur lattes dure au minimum 4 mois. C'est alors la saturation en pression et la diminution des nutriments qui va entraîner la mort des levures et donc arrêter la fermentation. On obtient un produit au taux d'alcool faible (7-8 %vol.) et avec des sucres résiduels (35 g/L – 60 g/L en Clairette de Die). Ces résultats sont très variables et on ne peut avoir un objectif fixe de degré et de sucres résiduels pour un Pet'Nat où l'on ne peut contrôler l'homogénéité de la fermentation de chaque bouteille d'un même lot.



Le tableau ci-dessous résume les spécificités des différentes méthodes d'obtention d'un vin effervescent. Nous rajoutons aux méthodes précédentes la « simple » regazéification à la mise en bouteille.

	Gazéification	Charmat	Traditionnelle	Ancestrale
Produit	Pétillant (généralement), mousseux	Pétillant, mousseux	Mousseux	Pétillant, mousseux
Temps de prise de mousse	Rapide, quelques heures ou directement à la mise en bouteille	15 jours à 1 mois	Prise de mousse en 1 à 2 mois Élevage plus ou moins long sur lies	Prise de mousse en plusieurs mois
Fermentation(s)	1 seule	2	2	1 seule ; début en cuve puis en bouteille. Sucres provenant exclusivement du raisin
Adjonction	CO ₂	Levain (avec ou sans incubateur)	Liqueur de tirage (levures, sucres, eau et vin)	
Matériel nécessaire	Contacteur membranaire si ajout au tirage Ou cuve close	Cuve close, filtration isobarométrique	Tirage, remuage, dégorgement	Centrifugation et/ou filtration tangentielle avant tirage
Mise en bouteille	Pas nécessairement isobarométrique (dépend de la teneur en CO ₂)	Tirage isobarométrique	Tirage, dégorgement et liqueur d'expédition	Tirage isobarométrique
Type de bouchage	Capsule à couronne Capsule à vis (Bouchon champenois)	Souvent bouchon champenois, capsule à vis possible	Bouchon champenois	Capsule à couronne Bouchon champenois

QUE FAIRE SI ON N'A PAS DE MATÉRIEL, PEU DE VOLUME ?

La prestation de service répond à vos interrogations ! Voilà quelques exemples dans la région.

- **Rivarose** : Fondé en Provence en 1909 (anciennement Tête Noire), un nouveau site a été construit en 2016 à Salon de Provence (13). Cette société assure la méthode traditionnelle, celle en cuve close ainsi que la gazéification. Rivarose propose aussi la possibilité de faire des pétillants de raisins (TAV < 3%), des pétillants de vin désalcoolisé, de jus de raisins gazéifiés ou des boissons aromatisées à base de vin.
- **Bulles Création** : prestataire situé à Valréas (84), centré sur la cuve close et la gazéification. Possibilité de vin désalcoolisé (prestation par Paetzold), vins partiellement fermentés et vins aromatisés. Les « no/low » peuvent être pasteurisés (partenariat sur Béziers).
- **CMC – Station œnologique de Savoie** : traditionnellement installée en Savoie, cette entreprise a aussi un site à Issole (83). Elle a acquis une expertise dans la méthode traditionnelle en travaillant avec de grandes maisons de Champagne.
- **EVA** (Embouteillage de la Vicomté d'Aumelas – le Pouget, 34) : centre de conditionnement fixe qui propose également le tirage isobarométrique et la gazéification par contacteur membranaire.
- **Denis Legras Conditionnement** (Valergues, 34) : société d'embouteillage mobile qui a créé un camion avec tirage isobarométrique, permettant de mettre en bouteille des vins déjà effervescents, et un contacteur membranaire permettant l'adjonction de CO₂.

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."

Quelques précisions sur l'étiquetage

Erwan GUÉVEL

1. MENTION VIEILLES VIGNES

Ce 12 juin, le comité national des vins AOP a pris acte de la résolution adoptée l'an passé par l'Organisation Internationale de la Vigne et du Vin (OIV) qui stipule qu'« une vigne ancienne est une plante distincte* (Sachant que « dans le cas de plants greffés, l'union entre le porte-greffe et le greffon doit avoir été maintenue intacte depuis au moins 35 ans) dont l'âge documenté de manière officielle atteint 35 ans ou plus, indépendamment d'autres facteurs » et qu'« un vignoble ancien est une parcelle de terrain viticole homogène, d'un seul tenant et délimitée légalement, dans laquelle au moins 85 % des vignes répondent à la définition précédente ».

Concrètement, la mention « **vieilles vignes** » ne pourra être précisée que sur les bouteilles de vin dont les parcelles sont composées à 85 % de vignes âgées de 35 ans au moins.

2. VINS À TENEUR RÉDUITE EN ALCOOL OU SANS ALCOOL

Le règlement (UE) 2026/471 du Parlement européen et du Conseil du 24 février 2026 modifie le règlement (UE) 2024/1143 du 11 avril 2024 en ce qui concerne certaines règles d'étiquetage pour les boissons spiritueuses. L'objectif est d'harmoniser les pratiques en matière d'étiquetage au sein de l'union européenne.

La mention « **sans alcool** » s'appliquera aux produits dont la teneur en alcool est inférieure à 0,5 % et la mention « 0,0 % » sera utilisée pour les produits dont la teneur en alcool est inférieure à 0,05 %.

Pour les vins présentant une teneur réduite en alcool (supérieure à 0,5 % mais au moins 30 % plus faible par rapport à la teneur standard), la mention « **teneur réduite en alcool** », plus claire, remplacera la mention « faible teneur en alcool » suggérée précédemment.

Les mentions sur l'étiquetage sont donc vin désalcoolisé, vin partiellement désalcoolisé, vin sans alcool.

3. ÉTIQUETAGE : RAPPEL

La notion d'étiquetage, plus large que celle « d'étiquette » ou de « présentation », est définie pour les produits vitivinicoles à l'article 117 du règlement OCM.

Dans l'hypothèse où le consommateur n'a pas un accès direct au contenant avant l'acte d'achat, **l'ensemble** des mentions obligatoires listées à l'article 119 du règlement OCM devra figurer sur les documents de présentation des produits. Tel est le cas par exemple de vins proposés à la vente en ligne, des vins proposés à la tireuse, ou des vins proposés à la vente dans des cartons (sans possibilité d'accès aux bouteilles).

Les mentions obligatoires devront ainsi être mentionnées.

Dans l'hypothèse de vins vendus en vrac ou dans des cartons, l'apposition de l'étiquette sur laquelle figurent toutes les mentions obligatoires à proximité de la tireuse ou directement sur le carton **suffit à satisfaire aux obligations de présentation** (cela ne dispense évidemment pas les opérateurs d'indiquer les mentions obligatoires sur les bouteilles composant les cartons).

4. VIN DIT « NATURE »

Actuellement, aucune disposition réglementaire en la matière n'existe en France pour des dénominations telles que « vin nature ». Cette mention n'est pas définie au niveau national. Elle n'est pas non plus définie au niveau européen, dans la mesure où « vin nature » n'est pas une catégorie de produit de la vigne au même titre que « vin », « vin mousseux » ou encore « vin de raisins surmûris » (annexe VII partie II du règlement (UE) 2019/33).

En tout état de cause, la mention « vin nature » est **interdite** en l'état actuel de la réglementation.

Dernière minute : forum « Les cépages résistants, 10 ans après »

Stéphanie PRABONNAUD

Il est encore temps de vous inscrire !

Nous reviendrons sur le cadre réglementaire de l'utilisation de ces cépages, sur leurs potentialités et caractéristiques agronomiques et œnologiques. Non sans terminer par la dégustation de quelques cuvées, bien sûr !

Pour vous inscrire :

- le **30 juin à 16 h** au Laboratoire à **St-Clément-de-Rivière** : [Lien ici](#)
- le **1^{er} juillet à 16 h** aux vignerons indépendants à **Orange** : [Lien ici](#)

Les infos du labo

Émilie ORTEGA et Marine RIZZITELLI



Le laboratoire a récemment mis à jour ses **fiches de demandes d'analyses** vinicoles et brassicoles.

Vous pouvez dès à présent les retrouver sur notre site internet, sur toutes les annexes/dépôt d'échantillons ou directement auprès de l'accueil du laboratoire. Ici : <https://www.labonatoli.fr/vin/>

Afin de faciliter le traitement de vos demandes, nous vous invitons à bien cocher la case « J'autorise le laboratoire à rendre ces analyses (...) pas le logo COFRAC » lorsque vous sollicitez une analyse technique. L'équipe reste à votre disposition pour toute question ou besoin d'accompagnement.



Nous vous informons que vos **bulletins d'analyses** sont disponibles sur votre espace personnel **Enoclient** pendant **2 ans**. N'hésitez pas à les sauvegarder, surtout les analyses certifiantes type Export ou Concours qui peuvent vous être redemandées.



De nouvelles personnes ont rejoint l'équipe du Laboratoire : **Jasmine Bekturova** à l'identification, **Louis-Andreas Sigé** en tant que technicien labo, **Martin Loncle** en tant que microbiologiste et **Alexandre Bozzo** en tant qu'ingénieur agronome-œnologue.

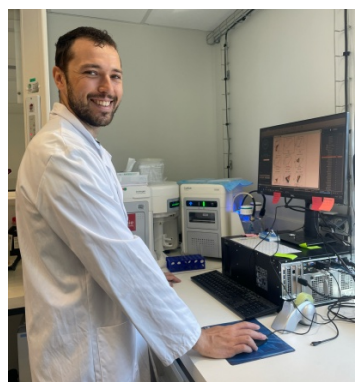
Jasmine



Louis-Andreas



Martin



Alexandre



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*



Retrouvez-nous sur :



[Instagram](#)



[LinkedIn](#)

et toujours sur



www.labonatoli.fr