

Natoli Echo N°3

Avril 2001

EDITO

Nous y voilà.

Depuis les événements dramatiques touchant la viticulture languedocienne en 76, en passant par les accords de Dublin en 86, les signaux ne nous ont pas manqué.

Des solutions ont été apportées comme l'organisation des AOC, l'émergence des vins de cépages, le renforcement des interprofessions.

Des niches commerciales sont développées : vins biologiques, très hauts de gamme.

Toutes ces initiatives sont intéressantes. Elles ne doivent pas cacher une réalité mise en lumière sur la production des millésimes 97 et 99 : une très grande partie du vignoble languedocien reste inadaptée aux besoins de la consommation.

Les vins de table, les vins de pays médiocres, les petits AOC ne trouvent plus les consommateurs habituels.

De plus nous sommes concurrencés à l'export par d'autres pays ayant moins de contraintes à appliquer et produisant des vins de qualité fort convenable.

Tous ceux qui parmi vous ont à affronter directement ces marchés ont vu venir cette évolution des dernières années. L'accélération du phénomène reste toutefois brutale.

Il convient donc aujourd'hui de réagir très rapidement à cette situation en mettant en place en vignoble et en cave les montées en puissance ou les mutations nécessaires. Celles-ci touchent évidemment à des démarches commerciales cohérentes. Elles concernent aussi la technique.

Pour notre part, nous vous avons accompagnés les dernières années en vous proposant un service, que nous espérons toujours plus professionnel, réactif et disponible. Nous structurons encore nos services en 2001.

Vous trouverez sur cet Echo une nouvelle présentation de nos activités. Restant plus que jamais à votre disposition.

Jean NATOLI



Quelques nouvelles du Laboratoire Œnoconseil

Le laboratoire Œnoconseil s'est équipé en Août 2000 d'un nouveau matériel de marque FOSS. Cet analyseur est basé sur la technique de l'IRTF (Infrarouge à Transformée de Fourier).

Nous avons été parmi les premiers à le tester et à l'acquérir. Il nous donne aujourd'hui une grande capacité analytique en cadence et en nombre de critères.

Cela nous a permis pendant les vendanges de généraliser les analyses complètes, toujours utiles et rassurantes à cette époque de l'année pour les vignerons et les œnologues conseil.

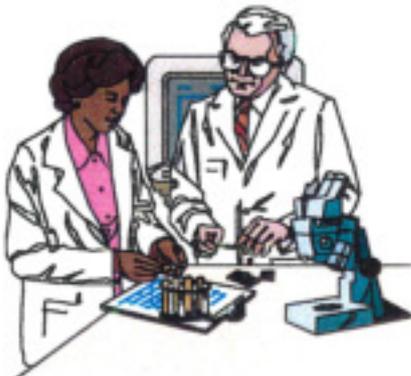
Pour les vendanges 2001, nous pourrons disposer des contrôles de maturité plus complets, intégrant les acides tartrique et malique et l'azote assimilable. Ces données sont très utiles pour la conduite des cueillettes et des fermentations.

Nous disposons aussi d'un indice de polyphénols totaux (IPT), pour les adeptes de l'extraction.

Toutes ces mesures se font avec une très bonne répétabilité. Même les plus sourcilleux d'entre vous nous en ont fait la remarque.

Quelques nouvelles du Laboratoire DUBERNET

Le Laboratoire associé a mis en place dans ses locaux



de Narbonne une structure d'analyses finies. Ce service est à la disposition des laboratoires Rière (à Perpignan) et Œnoconseil (à Saint Clément de Rivière).

Cette création est une réponse aux besoins toujours plus pointus de la production et du négoce. Le matériel et le personnel de cette structure ne peuvent que faire évoluer cette offre vers une exploration plus poussée.

Les avancées les plus utiles en la matière sont les recherches de *Brettanomyces*, d'Ochratoxine A, de Chloroanisoles ou le contrôle qualité de bouchons.

Nous tenons les renseignements et les tarifs de ces analyses à votre disposition.

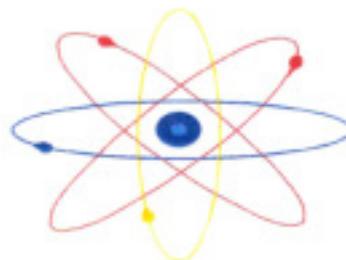


Quelques nouvelles de Pézenas

Cette annexe a été inaugurée en Août 2000. Elle a depuis beaucoup servi aux vignerons du Biterrois et du Piscénois. Le système de collecte fonctionne bien. La plupart des assemblages ont aussi été réalisés là-bas. Le lieu est agréable et propice à l'élaboration de cuvées de qualité.

NB : A compter d'avril et jusqu'aux vendanges, le ramassage ne sera systématique que le mardi et le jeudi. Il sera occasionnel les autres jours.

Il faudra ces jours-là laisser vos échantillons avant 11 heures le matin pour garantir une analyse sous 24 h.



Alerte Rouge : Ochratoxine A

La prochaine soirée technique organisée par le Laboratoire Œnoconseil aura lieu le 19 avril à Pézenas. Vous en avez déjà reçu une invitation à ce sujet. J'espère que vous viendrez nombreux.

Parmi les sujets abordés, "les peurs alimentaires" prennent une signification particulière en ce printemps 2001.

Le vin ne sera pas épargné dans les mois à venir avec la montée en puissance d'un nouveau serpent de mer l'Ochratoxine A.

Cette molécule serait responsable d'atteintes à la santé humaine (néphrotoxicité, rôle cancérigène, action immunodépressive).

Certains pays du Nord de l'Europe sont très sensibilisés sur ce sujet et une enquête est en cours en France. Elle conduira à la fixation d'un seuil européen. Il se trouve que les vins du Languedoc semblent parmi les plus touchés par des teneurs élevées.

Je vous engage donc fortement à faire contrôler les vins destinés à l'export pour connaître l'existence d'un éventuel problème avant d'être informé par vos acheteurs.

Nous restons à votre disposition pour alimenter votre réflexion sur ce sujet.

laboratoire Œnoconseil
parc Saint Sauveur
34980 St Clément de rivière

tél : (33) 04 67 84 84 90
fax : (33) 04 67 84 85 02
œ.mail : Jean.NATOLI@wanadoo.fr

SIRET : 389 355 819 00027
A.P.E : 731 Z