



Un peu de Natolittérature...



Nous revendiquons depuis le début de notre aventure en 1992 le statut d'entreprise à visage humain. Ce statut est incarné par notre nom (le mien) et celui des associés. Ces associés étaient d'abord des collaborateurs. Ils sont aujourd'hui en charge de responsabilités croissantes. D'autres collaborateurs deviendront associés après un petit parcours initiatique.

Ce statut d'entreprise à visage humain, nous tentons, tous les jours, de le décliner avec nos clients. La démarche n'est pas si évidente. Elle passe par un accompagnement technique et scientifique de qualité. Elle passe aussi par la pérennisation de notre relation. Le conseil est un exercice favorable à cet objectif. Il doit être, par essence, personnalisé. Mais il doit être renouvelé et porté par l'ensemble de l'équipe. En effet, personne n'est omniscient et les problématiques sur lesquelles vous attendez un retour de notre part sont toujours plus complexes et plus diverses: œnologie, agronomie, analyses de plus en plus fines, management de la qualité, veille réglementaire, pharmacopée à la vigne et à la cave... La liste n'est pas exhaustive.

L'idée d'une équipe avec des compétences incarnées par tel(le) ou tel(le) collaborateurs(trice) s'est donc imposée dans notre fonctionnement. Les tandems qui vous accompagnent assurent, de fait une continuité quelles que soient les circonstances. Les mois écoulés nous ont permis de vérifier la pertinence de ce concept lorsque nous avons rencontré des soucis de santé dans notre équipe.

Une seule chose n'a pas pu être réglée durant ce temps : la disparition de Caroline CARBONNEILL. Elle incarnait si magnifiquement sa mission de management de qualité. Elle avait créé *ex nihilo* cette activité et avait su lui donner une dimension et une ambition qui nous permettent aujourd'hui d'assurer des missions au niveau national. Nous souhaitons lui rendre cet hommage ému.

Notre aventure humaine continue en 2017. Nous allons d'ailleurs fêter nos 25 ans. Nous vous informerons des détails. Plus professionnellement, nous poursuivrons nos efforts pour vous assurer un service de qualité. Nous sommes rassurés par la reconduction de notre accréditation COFRAC mais nous savons aussi que tant de choses restent à faire dans un contexte politico-économique incertain.

La seule chose dont nous soyons certains est que, toujours dans un marché tendu, ce sont les bons vins qui se vendent. C'est exactement ce que nous essayons de faire, ensemble.

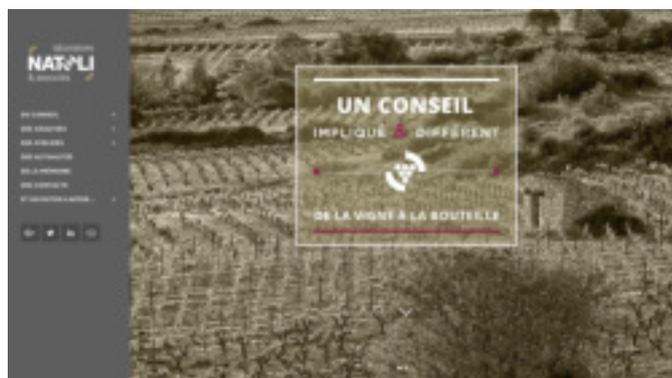
Les TIC* du Labo Natoli

Gwenaël Thomas

Depuis 2016, nous avons engagé une importante modernisation de nos outils informatiques, et cette modernisation se poursuivra également en 2017 et 2018.

Notre application de distribution des produits œnologiques, même si elle prête parfois à sourire (!), a déjà rendu de bons services de traçabilité. C'est notamment le cas pour les vignerons bio devant justifier de la bonne conformité de leur mode de vinification auprès de leur organisme certificateur. Cette application continuera d'être améliorée au fil des années et des idées.

Nous nous sommes aussi dotés d'un tout nouveau site internet. Vous pouvez dès à présent vous y rendre (sur www.laboratoli.fr). Nous n'y avons pas fait de révolution, ce n'est pas notre genre. Mais vous y trouverez tout de même davantage d'informations sur les services que nous proposons et qui s'étoffent progressivement. Il y a également un fil d'actualité, un premier pas vers les réseaux sociaux, une revue de presse, les archives de notre Lettre du Labo, ...



Vous y trouverez également une vraie innovation : un accès (sécurisé, réservé à nos clients, via identifiant et mot de passe) à une large base de données de vos analyses œnologiques, vous permettant toutes les exportations souhaitables et adaptables à vos outils de traçabilité de cave. Accessoirement, vous pourrez y télécharger toutes nos fiches conseils, tant œnologiques que viticoles. N'hésitez pas à nous faire parvenir vos remarques et idées.

Nous y avons beaucoup travaillé, mais il y a sûrement des aspects intéressants à améliorer encore. Vous pouvez aussi directement solliciter Cindy Pecullo à l'accueil du laboratoire pour obtenir votre identifiant et mot de passe.

Du côté immergé de l'iceberg, nous avons aussi investi dans un serveur propre, qui sécurise davantage notre activité analytique, ainsi que la continuité de notre fonctionnement en cas d'incident. Mieux vaut néanmoins ne pas avoir à pousser le système à fond. C'est toujours ça avec l'informatique !

Ce serveur nous permet aussi d'engager un projet profond et ambitieux de renouvellement de notre outil de gestion d'analyses. C'est notre futur « LIMS », pour utiliser un bon acronyme. Nous le développons en partenariat avec les Laboratoires Dubernet et Diœnos Rhône et avons pour objectif de renforcer ainsi la performance de nos outils, déjà puissants et rapides, mais parfois insuffisamment souples. Rien de concret avant 2018. Nous vous tiendrons au courant.

NB : LIMS pour Laboratory Information Management System ou Système de Gestion de l'Information au Laboratoire !

Certification HVE : nous pouvons vous accompagner

Chantal Laurens

HVE : QUESACO ?

Visant à identifier et valoriser les pratiques respectueuses de l'environnement mises en place par les agriculteurs, la certification Haute Valeur Environnementale – HVE porte sur quatre thèmes clés : la préservation de la biodiversité, la stratégie phytosanitaire, la gestion de la fertilisation et la gestion de la ressource en eau.

Cette certification récente permet également de fédérer les démarches existantes (Terra Vitis, Agriculture raisonnée, etc...) autour d'un référentiel commun de manière à les rendre plus lisibles.

Distincte de la certification « Agriculture biologique », elle peut s'envisager comme une certification complémentaire, du fait du large champ des axes contrôlés. C'est notamment le cas du volet biodiversité, absent de la certification Bio actuellement.

Communication

Cette certification nationale intéresse aujourd'hui de plus en plus les opérateurs de la distribution. Elle séduit même certains syndicats qui mettent en avant cette démarche auprès des consommateurs, au travers de salons dédiés.

Un logo est disponible au téléchargement. Il peut être apposé sur les étiquettes des produits finis contenant 95 % des matières premières issues d'exploitations certifiées HVE.



HVE en pratique

Organisé selon une logique de certification progressive de l'ensemble de l'exploitation, elle s'articule en trois niveaux. Les certifications environnementales de niveau 1 ou de niveau 2 sont nécessaires pour prétendre à la certification de niveau 3 dite HVE.

NB: actuellement 33 démarches nationales sont reconnues au niveau 2 dont « agriculture raisonnée » et « Terra Vitis » pour ne citer que les plus connues régionalement.

Notre rigueur, notre expérience conjointe de la viticulture régionale et des systèmes qualité, et des premières expériences de certification réussies nous incitent à vous informer des opportunités de cette démarche.



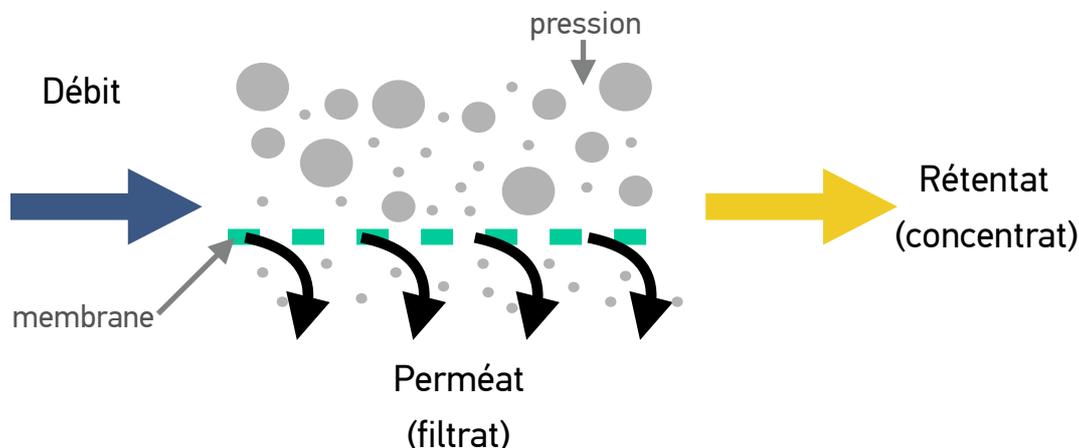
Nous pouvons ainsi :

- réaliser l'appel d'offre auprès des différents organismes certificateurs
- préparer le dossier en lien avec l'organisme certificateur retenu
- planifier les étapes de la certification
- préparer avec vous la certification de niveau 1
- réaliser les simulations pour l'obtention du niveau 3 « Haute valeur environnementale », sur la base d'une visite sur le terrain et des éléments documentaires que vous nous communiquerez
- vous proposer le cas échéant un plan d'actions visant la mise en conformité de votre exploitation au regard des critères de la HVE
- réaliser un audit blanc au domaine au préalable de l'audit de certification
- vous assister le jour de l'audit de certification de niveau 3.

Pour plus d'informations, nous avons répertorié certains sites internet dans la page d'actualité de notre site.

Les techniques membranaires en œnologie, le principe !

Elles permettent la rétention ou le passage sélectif de quelques composés du vin (définition de l'OIV).



Les techniques membranaires en œnologie, pourquoi faire ?

- produire un vin plus équilibré en termes de caractéristiques organoleptiques,
- compenser les effets de conditions météorologiques défavorables, les effets du changement climatique et remédier à certains défauts organoleptiques,
- étendre les techniques disponibles pour le développement de produits davantage adaptés aux attentes du consommateur.

Les techniques membranaires en œnologie, concrètement ?

application	acidification	concentration des moûts	stabilisation tartrique
procédé	Acidification : sur moûts et sur vins par voie membranaire (réduction du pH).	Augmenter la teneur en sucre du moût par osmose inverse.	Stabilisation tartrique membranaire par électrodialyse.
données complémentaires	Modification de la teinte (plus rouge pour les vins rosés et rouges). Participe à la stabilisation tartrique du vin. Alternatif à l'utilisation d'additifs chimiques. Inconvénients : coût, pompage du vin.	Concentration de tous les constituants du moût conduisant à une concentration plus ou moins variable en anthocyanes, polyphénols. Peut aboutir à un excès de la teneur en acide malique et de l'acidité totale. Perte d'environ 8% du volume de moût pour une augmentation d'un degré du TAV en puissance.	Peut participer à la diminution de l'acidité volatile (pour des traitements importants) Légère diminution du pH (pour des traitements importants). Respect de l'équilibre du vin. Inconvénients : pompage du vin, coût.
réglementation simplifiée	Déclaration obligatoire à la DIRECCTE au plus tard 48h après la première opération de la campagne. La mise en œuvre du procédé sera placée sous la responsabilité d'un œnologue ou d'un technicien qualifié.	Utilisation soumise à : une déclaration préalable au douanes et à la tenue d'un registre Emploi sur : le moût de raisin uniquement Dose maximale : l'augmentation du titre alcoométrique volumique ne peut pas dépasser 2% vol. et ne peut conduire à réduire de plus de 20 % le volume initial . Les techniques soustractives d'enrichissement ne sont pas autorisées pour certains vins à AOP.	Diminution du pH du vin < à 0,3 unité pH Diminution de l'acidité volatile < à 0,12 g/L exprimée en acide acétique. Diminution du titre alcoométrique < à 0,1 %vol Ce traitement doit faire l'objet d'une inscription sur le registre visé à l'article 112, paragraphe 2 du règlement (CE) no 479/2008. L'utilisation doit se faire sous le contrôle d'un œnologue ou d'un technicien qualifié.
réglementation Bio		Autorisé, pratique réévaluée en 2018	
coûts	3 à 6 €/hl. (coût estimé en prestation selon les volumes) Environ 0,7 €/hl en coût de fonctionnement direct en cas d'achat du matériel hors coût d'investissement (120 000 € pour un débit de 10 à 15 hl/h)	Coût de l'installation : de 10000 à 150000 €HT pour des débits allant de 15 à 1200 L/h d'eau extraite Coût de traitement : de 0,4 à 1,10 €/hl pour une augmentation de 1 % vol. d'alcool Il est important de prendre en compte la perte de volume dans le coût de la technique.	3 à 6 €/hl. (coût estimé en prestation selon les volumes) Environ 0,7 €/hl en coût de fonctionnement direct en cas d'achat du matériel hors coût d'investissement (120 000 € pour un débit de 10 à 15 hl/h).

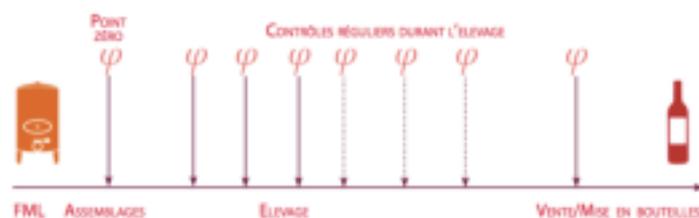
application	désalcoolisation des vins par couplage osmose inverse avec contacteur à membrane	désalcoolisation des vins par couplage nanofiltration avec la distillation	diminution de la teneur en éthyl-phénols
procédé	Désalcoolisation partielle des vins par méthode soustractive	Désalcoolisation partielle des vins : Alcoff®	Élimination de tout ou partie des éthyl phénols par couplage de la NF et d'un passage sur charbon actif.
données complémentaires	Augmentation de la masse tannique des vins. Technique directement réalisable à la cave sous réserve de la gestion des rejets.	Légère perte de composés volatils éliminés avec l'alcool (alcools supérieurs). Augmentation de la masse tannique des vins. La distillation ne peut être opérée que par un opérateur certifié. (statut de distilleur).	couplage d'une nanofiltration et d'un passage sur charbon actif
Règlementation simplifiée	Autorisée hors AOP dans le règlement 606/2009 La diminution du titre alcoométrique volumique acquis ne peut être supérieure à 2 % vol. et le titre alcoométrique volumique acquis du produit final doit être conforme à celui défini au point 1, deuxième alinéa, point a) de l'annexe IV du règlement (CE) no 479/2008. La mise en œuvre du traitement est placée sous la responsabilité d'un œnologue ou d'un technicien qualifié.	Autorisée hors AOP dans le règlement 606/2009 La diminution du titre alcoométrique volumique acquis ne peut être supérieure à 2 % vol. et le titre alcoométrique volumique acquis du produit final doit être conforme à celui défini au point 1, deuxième alinéa, point a) de l'annexe IV du règlement (CE) no 479/2008. La mise en œuvre du traitement est placée sous la responsabilité d'un œnologue ou d'un technicien qualifié.	Résolution OIV-Oeno 462-2014 et modification du règlement CE n°606/2009
Règlementation Bio			
coûts	Prestation Gemstab 4,5€/hL si vol>1000hl 5 à 7€/hL de 100 à 1000hl Forfait 800€ si vol<100hl Fabricants: Eurodia, Vaslin Bucher, Juclas Unité : Selon installation	Prestation Paetzold Forfait 1200€ vol<200hl Degré<1% Tarif de 2€/hL à 12€/hL en fonction du volume et de la désalcoolisation. Prestation distillerie d'Olonzac Devis sur demande.	Équipement : 4370€ + osmoseur Volume de 40 à 60 hl par jour. Prestataire : Devis sur demande.

Les Echos du Labo

On confond souvent présence de levures *Brettanomyces* et présence de molécules produites par ces levures. De la même façon que l'acidité volatile trace l'activité microbienne dans le vin, du raisin ou produit final, le dosage des phénols volatils raconte l'action des *Brettanomyces*.

Notre partenaire Dioenos Réseau Analyses Fines propose un nouvel outil pour améliorer la maîtrise des problèmes de phénols volatils dans les vins : « Phénols Traces ». Ces phénols volatils sont produits par les *Brettanomyces*, ils sont donc un moyen objectif de surveillance du développement de cette levure. « Phénols Traces » est un pack de minimum 10 analyses de phénols volatils au tarif unique exceptionnel (25,41€ au lieu de 66€) pour vous permettre de faire un suivi dynamique de vos vins. En effet, ces analyses permettent de détecter ces molécules à des niveaux inférieurs aux seuils de perception sensorielle, et ainsi de réagir avant l'altération du vin.

Pour plus de renseignement sur cet outil, je vous invite à lire la plaquette de Dioenos Rhône (http://labonatori.fr/share/Plaquettephenolstraces_Dioenos_2017.pdf) et à contacter votre Œnologue Conseil.



Vous savez que notre accréditation COFRAC nous impose un audit tous les ans. Notre dernier audit (février dernier) s'est bien déroulé et notre accréditation reconduite. C'était le baptême du feu d'Aude MAZOLLIER, nouvelle responsable technique et qualité. Jolie satisfaction pour elle et son équipe.



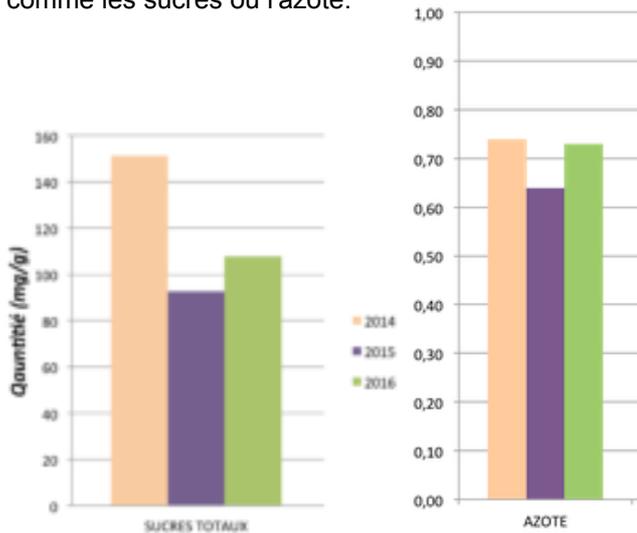
Marie-Emmanuelle SANCHEZ, que certains d'entre vous ont déjà croisée pendant les vendanges, a fait son retour parmi nous au mois de Janvier. Elle assure, en collaboration avec Myriam CAROFF, des missions d'assurance qualité, en interne et auprès des clients. A l'approche des vendanges, elle rejoindra l'équipe d'œnologues et retrouvera sa mission de conseil comme en 2016.



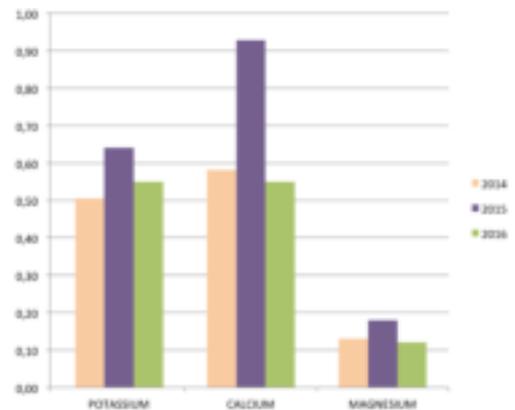
Le démarrage de la végétation est précoce cette année, vous l'aurez remarqué...

La douceur exceptionnelle des températures de mars (et d'avril pour le moment!), couplée aux réserves en eau plus abondantes ce printemps par rapport à 2015, ne fait qu'accroître le phénomène.

Les analyses hivernales de sarments réalisées à la SRDV nous ont apporté de précieuses indications sur la mise en réserve de la vigne. La situation est assez contrastée : les pluies d'automne et le maintien des feuillages ONT permis de compenser la mauvaise assimilation du millésime 2016, sur certains éléments comme les sucres ou l'azote.



En revanche, la mise en réserve reste très déficitaire pour d'autres éléments, et notamment pour les cations potassium, magnésium et calcium, et pour le fer.



Il sera donc important de suivre ce développement végétatif très rapide, qui va forcément solliciter ces réserves. Le stade boutons floraux séparés, auquel peuvent démarrer les premières analyses pétiolaires, sera vite là...

Contacts SRDV :

Stéphanie PRABONNAUD
Tél : 06 17 70 44 51
email : stephanie.prabonnaud@labonatori.fr

www.srdv.fr

Gwenaél THOMAS
Tél : 06 09 08 56 03
email : gwenael.thomas@labonatori.fr



Horaires de nos locaux

Laboratoire Natoli & associés à Saint-Clément-de-rivière est ouvert du Lundi au Vendredi de 8h à 12h et de 14h à 18h

Tél. 04 67 84 84 90



DÉPÔT DE SAINT-CHINIAN

Cave coopérative de St-Chinian,
Chemin de Sorteilho
34360 St-Chinian
GPS : 43.42655 2.945715
• Dépôt des échantillons
le mardi avant 12h.



ANNEXE 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 12h.



DÉPÔT DE NIMES

Vignobles Dideron
Domaine de Cadenette,
Chemin des Canaux,
30600 Vestric-et-Candiac
GPS : 43.731104 4.273596
• Dépôt des échantillons
le mardi et le jeudi avant 12h.



DÉPÔT D'ORANGE

Dienos Rhône
2260, route du Grès
84100 Orange
GPS : 44.102702 4.802669
• Dépôt des échantillons
le mercredi avant 12h.