

# La Lettre du LABO



Journal à parutions irrégulières mais toujours bienvenues

n°61

Décembre 2022

 **EDIT[RI]O**



Winter is coming.

**C**omment ne pas s'inquiéter face aux nombreux signaux annonciateurs de la crise à venir ? Le beau millésime 2022 maintenant en cave, les stocks étant reconstitués, la filière viticole (comme d'autres) doit faire face à une accumulation de difficultés : inflation du coût des fournitures et matières premières, ralentissement des marchés de vrac, après une année 2021 fortement perturbée par les gelées de printemps, filière bio fragilisée par les craintes de diminution du pouvoir d'achat d'une partie des consommateurs. Et la situation géopolitique n'incite pas à l'optimisme.

Alors, crise conjoncturelle ou structurelle ? Sans y répondre, l'équipe du Laboratoire Natoli & Associés rappelle chaque jour l'ampleur des nouveaux enjeux auxquels nos clients sont maintenant confrontés. Les réunions d'assemblages se succèdent et nous permettent ensemble de réinterroger la cohérence des gammes de vins et de leurs marchés. Si les marchés ne font pas les grands vins, ils sanctionnent ceux qui n'y sont pas adaptés, au risque parfois de passer à côté de certaines pépites. À notre échelle nous renforçons la valeur des vins que nous contribuons ainsi à préparer. Valeur dans son acception la plus large, celle du sens, de l'histoire transmise, de la passion, de la qualité d'un terroir, d'un travail minutieux, d'une plus-value économique, du plaisir du consommateur...

Réinterroger également notre organisation interne, notre fonctionnement, notre management ! C'est une partie de notre travail, entamé en 2021. Rester ainsi actif, remettre en question, revoir nos priorités, investir du temps, de l'énergie et des moyens dans un avenir réfléchi et anticipé. Nous avons choisi pour cela la méthodologie de la RSE (Responsabilité Sociétale des Entreprises). Notre première évaluation, rendue en septembre dernier par l'AFNOR, nous a gratifié d'un satisfaisant 65/100 et nous aide à nous projeter. Nous n'en sommes pas encore à l'exemplarité, ni même à la certification B-Corp. Mais notre démarche est sincère, progressive et enrichissante. Elle contribue aussi à la valeur de notre travail au quotidien, à notre expertise.

Face à ce maelström de questionnements et d'incertitudes, des pauses sont toutefois nécessaires, et je ne peux que vous conseiller pour cela la lecture éclairante de L'origine du monde, de Marc-André Selosse, une histoire naturelle du sol à l'intention de ceux qui le piétinent. Le sol, sa genèse, son fonctionnement, sa complexité, son importance y sont décrits avec une merveilleuse simplicité. Un livre sage, loin du tumulte.

Gwenaël THOMAS



# Sommaire

1. 2022, le millésime de demain
2. Pas de diète pour l'étiquette !
3. Les marronniers de la vigne et du vin : la préparation d'échantillons
4. Des vagues microbiennes pas si harmonieuses
5. Actualité réglementaire
6. Les infos du labo
7. Les horaires de nos locaux

## 2022, le millésime de demain

*Caroline LEFEBVRE et Stéphanie PRABONNAUD*

Contre toute attente, après un millésime viticole de tous les dangers, où nous avons guetté les accidents climatiques de toutes sortes, parfois même en subissant quelques orages de grêle ou feux en bordure de vignes, les vendanges et vinifications nous permettent un retour à une certaine « normalité »...

Par ses volumes tout d'abord, jamais pléthoriques mais qui retrouvent un niveau correct (il y a bien sûr des disparités). En France, la récolte s'annonce à 44,1 MhL (dans la moyenne des 5 dernières années, source Agreste). En Languedoc, 12,56 MhL (9 % supérieurs à la moyenne, mais avec un 2021 « exceptionnel » à 9,67 MhL). Dans le Sud-Est, 5,54 MhL (+12 % par rapport à la moyenne, après 4,79 MhL en 2021).

Par l'absence d'aléa climatique majeur ensuite (il y a bien sûr des exceptions : orages de grêle dans le Pic Saint-Loup le 24 juin, à Châteauneuf-du-Pape le 1<sup>er</sup> août,...). Si ce n'est un été long et caniculaire, présageant sans doute des évolutions climatiques à venir : des épisodes chauds et secs, plus longs et plus répétés, des précipitations très intenses, soudaines et hyper localisées.

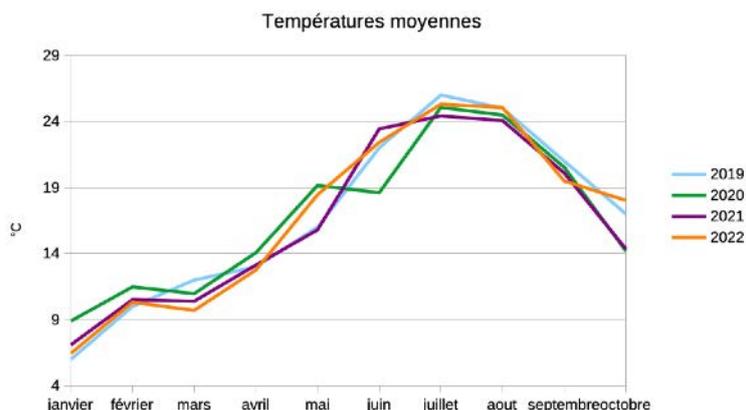
Ces vendanges ont été plus atypiques dans leur déroulé : elles ont démarré comme annoncé très tôt, parfois tout début août, puis les maturités ont été plus lentes à se mettre en place, ponctuées par une météo très instable. Et elles se sont achevées comme souvent mi-octobre avec les cépages tardifs.

L'hétérogénéité (des volumes, des équilibres, des niveaux de concentration) est l'un des caractères que l'on retiendra de ce millésime, tout en paradoxe.

### RETOUR EN ARRIÈRE SUR UN PRINTEMPS IDÉAL...

Tout avait plutôt bien commencé... Certes l'automne 2021 a été plutôt sec, n'assurant pas les recharges des sols. Mais en Languedoc, les pluies abondantes du mois de mars (entre 300 et 150 mm selon les secteurs, selon un gradient décroissant d'Ouest en Est) a permis cette recharge. La situation est différente dès le printemps dans la Vallée du Rhône, qui a peu profité de ces cumuls de pluie.

L'autre trait marquant de ce printemps est la douceur des températures : l'hiver n'a pas été froid, mais le printemps a été particulièrement chaud. Le mois de mai a été, dans toute la France, le plus chaud mesuré en France depuis 1981. Dans l'Hérault, il dépasse par exemple de 1,8 à 3,5°C les moyennes 2011-2020.



Le débourrement a démarré fin mars et à partir du mois de mai, nous avons assisté à un enchaînement très rapide des stades phénologiques. La floraison a été précoce et plutôt rapide, avec peu de coulure globalement, même sur les cépages habituellement sensibles ; en y ajoutant des sorties souvent généreuses sur les secteurs gelés en 2021 (et ils étaient nombreux), le potentiel de production était encourageant début juin.

### ... SUIVI D'UN ÉTÉ TRÈS MÉDITERRANÉEN

C'était donc sans compter sur le long tunnel estival qui nous attendait... Le premier pic de température, au-delà des 30°C, est intervenu dès la mi-juin et une longue période sèche et chaude a démarré, de manière quasi-continue jusqu'à la mi-août. Ce n'est pas dans le sud qu'ont été enregistrés les records de température cet été (on pense plutôt à la côte Atlantique), mais sur la durée, les semaines chaudes se sont succédées, entre des températures minimales moyennes autour de 25°C, et maximales autour de 35°C. L'écart à la moyenne est fréquemment de +2,5°C sur l'Hérault tout au long des mois de juin et de juillet (moyenne 2011-2020).

La situation début août nous faisait craindre les effets de concentration et/ou échaudage vus en 2019, voire en 2017. Mais la vigne a fait preuve d'une certaine forme de résilience, en s'accoutumant finalement assez tôt à ces chaleurs. Même si, quand même, les coteaux les plus secs sur certains cépages (roussanne, syrah) ont vu leurs grappes finir par sécher.

### UNE MATURATION SOUS UNE MÉTÉO MAUSSADE

Le millésime a commencé à changer de visage à partir du 14 août et des premiers orages tant attendus. Tous les secteurs ont été arrosés cette fois-ci plus à l'est qu'à l'ouest (sauf le Faugérois peut-être) : 15-20 mm dans le Biterrois, souvent 50 mm ailleurs, même en Vallée du Rhône. Ces pluies se sont malheureusement parfois accompagnées de grêle, comme à Châteauneuf-du-Pape le 14 août. Et avec des pics de presque 100 mm sur Arles, Valflaunès, Montpellier ou Aniane.

Une longue période instable, amenant presque chaque semaine sa dégradation « cévenole », s'est alors installée. Avec le retour des pluies début septembre (du 2 au 7) : jusqu'à plus de 200 mm sur le Montpelliérain, le sud du Pic Saint-Loup. Dégradation de nouveau les 13 et 14 septembre, avec plus de 70 mm sur Alès, puis les 22 et 23 septembre (plus de 100 mm sur Carpentras et Orange, 80 mm dans le nord du Gard de nouveau). Avec quand même, pour une semaine à partir du 15 septembre, l'installation d'une période de temps sec, ensoleillé et venté, qui a permis de faire mûrir les zones tardives ou les cépages tardifs, avec une montée plus rapide des degrés.

### DES MATURITÉS HÉTÉROGÈNES

Avec un début de véraison très précoce, on aurait pu s'attendre à des maturations rapides et des vendanges éclairs. Ce fut le cas pour les blancs précoces dont le chargement en sucres fut plutôt rapide. Mais s'agissant des cépages ou des secteurs plus tardifs, l'évolution des maturations s'est faite beaucoup plus progressivement. Selon les zones et les vignobles, nous avons pu voir se conjuguer plusieurs comportements physiologiques, à des degrés toujours variables :

- Stress hydrique important, contribuant au phénomène classique de concentration mais sans observation de défoliation très significative. Les blancs précoces, les pinots, les chardonnays de coteaux, les syrahs peu chargés sont concernés. Ils ont été souvent vendangés avant le 15 août.

- Stress thermique intense également, conduisant à une forte décharge potassique des feuilles vers les raisins, accentuant la perte d'acidité que les faibles valeurs d'acide malique ont accentué. Les contrôles de maturité ont permis de déceler très tôt ce phénomène particulier et ainsi d'anticiper la gestion des acidités sur moût. On notera des difficultés importantes à obtenir des maturités satisfaisantes sur les vigniers, souvent chargés, supportant mal ces chaleurs continues.

- Par ailleurs, dès l'arrivée des premiers épisodes pluvieux, les températures plus fraîches ont été propices à de belles maturations des tanins, et à des aromatiques élégantes (c'est le cas des secteurs tardifs, comme le Vaucluse par exemple). Mais elles ont aussi ralenti l'accumulation des sucres (sur les cinsaults, les syrahs par exemple).

- La météo, plus clémente au 15 septembre, a enfin donné un coup de pouce bienvenu aux grenaches, aux mourvèdres (avec parfois un effet de concentration sucres/acidité dans les raisins). Les carignans et les cabernets sont, comme les syrahs, restés à des degrés plus modérés, mais avec des maturités phénologiques plutôt bonnes.



### DES PROFILS ANALYTIQUES PARTICULIERS

2022 ne sera donc pas *in fine* l'année des forts degrés comme on aurait pu le penser jusqu'au 15 août, excepté sur une bonne partie du Vaucluse et de la Provence (Châteauneuf-du-Pape, Gigondas, Ventoux, Coteaux d'Aix-en-Provence) en particulier. La moyenne restera toutefois très correcte.

Côté acidité, on a vu, surtout sur les premiers blancs, sur les merlots et les grenaches, les taux d'acide malique chuter fortement à maturité (effet classique des étés chauds), avec parfois des valeurs à 0,2 g/L sur certains grenaches. Mais tout en maintenant des pH corrects à 3,40 - 3,50, de manière étonnante.

Dans les moûts, les teneurs en azote étaient plutôt élevées (elles reflètent bien le développement harmonieux et les bonnes assimilations minérales du printemps) : azote minéral comme organique. Ainsi, les fermentations alcooliques se sont déroulées globalement sans encombre.

En revanche, il y a eu une forte pression de bactéries lactiques, avec des départs parfois sur moûts en débourrage ou en cours de fermentation alcoolique pour les blancs et rosés. La réduction des sulfites sous le pressoir ainsi que des acidités faibles ont facilité leur développement ; la richesse des moûts en azote organique a pu jouer un rôle aussi. Les fermentations malolactiques se sont faites très vite sur rouge, notamment grâce aux températures particulièrement clémentes en octobre.

## POUR QUELS PROFILS DE VINS ?

Sur les blancs et rosés, on a presque été surpris par la fraîcheur aromatique après les conditions chaudes de maturation : des thiols extravertis, parfois même sur des sauvignons de coteaux, peu ou pas de réduction pendant les fermentations (cf. azote des moûts), des typicités bien respectées. Avec un bémol sur les viogniers qui resteront quand même cette année sur des profils plutôt frais et floraux.

L'ensoleillement ardent a entraîné des pellicules épaisses sur les blancs et une coloration des baies : les moûts étaient colorés et parfois tanniques, rendant le travail sur les couleurs et les textures nécessaire en vinification. Nous observons par ailleurs des évolutions fortes de ces teintes en cas de faibles couvertures en SO<sub>2</sub>. Le risque de pinking semble fort cette année. Il faudra surveiller les cépages les plus sensibles : viognier, sauvignon notamment.

Sur les rouges, on est davantage sur le registre de fruits frais et de notes florales que sur les arômes confits. Ceci est étonnamment vrai en Vallée du Rhône, en particulier sur les grenaches malgré les TAV élevés.

Mais on est surpris quand même des maturités phénoliques, moins décalées par rapport aux degrés cette année : les syrahs même à 13,5% dépassent souvent les 70 d'IPT. Il a fallu bien travailler ensuite les marcs pour har-

moniser les jus. Les premiers degrés (souvent surestimés) ont en effet rarement été retrouvés après quelques jours de cuvaison, les baies moins mûres mettant du temps à libérer leur jus : cela reflète assez les hétérogénéités entre baies au cours de la maturation.

Nous retiendrons donc de ce millésime une très grande diversité de situations sur tout le bassin méditerranéen, et la difficulté à faire ressortir une caractéristique commune. Elle est la conséquence des épisodes climatiques très variables d'un secteur à l'autre, davantage même que les années précédentes. En ce sens, 2022 pourrait présager des années à venir...



---

## Pas de diète pour l'étiquette !

*Erwan GUEVEL*

Nous avons évoqué il y a quelques mois la très probable nécessité à court terme d'étiqueter les ingrédients et calories sur le vin. Il fait en effet exception dans les produits agro-alimentaires en général.

C'est désormais chose faite : le vin ne sera plus exempté **à partir du 8 décembre 2023**, « dans un objectif de transparence et d'information auprès des consommateurs » (règlements UE 2021/2117, 1308/2013 et 1169/2011).

Il est important de préciser qu'un texte d'application devrait être publié en cette fin d'année 2022, ainsi qu'un complément de réflexion au printemps 2023 par l'OIV. Les indications ci-dessous restent donc générales.

Concrètement, deux notions sont à distinguer :

- la déclaration nutritionnelle
- la liste des ingrédients

### 1- LA DÉCLARATION NUTRITIONNELLE

Elle se compose de la valeur énergétique globale (E) et de la déclaration nutritionnelle complète.

Seule la valeur énergétique pourrait être indiquée sur l'étiquette, la déclaration nutritionnelle complète pouvant être signalée par un QR-code, renvoyant à une liste exhaustive. Certains outils existent désormais (QR Trace, U-Label, Spirits Europe...).

Pour calculer la valeur moyenne de la valeur énergétique pour **100 mL**, la formule suivante peut être utilisée :

$$E \text{ (kJ)} = (\text{TAV\%} * 0,789 * 29) + ((\text{sucre en g/L})/10 * 17)$$

$$E \text{ (kcal)} = (\text{TAV\%} * 0,789 * 7) + ((\text{sucre en g/L})/10 * 4)$$

Cette valeur devra être exprimée en kilojoules (kJ) **et** kilocalories (kcal) pour **100 mL**.

Vous trouverez ci-dessous un comparatif :

|             |  <b>VDN</b><br><b>15% vol. - 120 g/L</b><br>100 mL |  <b>13% vol. - sec</b><br>100 mL |  <b>Soda américain brun</b><br>100 mL |
|-------------|---|---|--|
| <b>kcal</b> | 131   | 72  | 42   |
| <b>kJ</b>   | 547   | 297   | 180  |

## 2- LA LISTE DES INGRÉDIENTS

Elle pourra également être fournie sous format électronique *via* un QR-code. Nous vous invitons à vous rapprocher des sites existants pour sa réalisation.

Quelques notions demandent néanmoins à être clarifiées, à savoir la définition d'un ingrédient, d'un additif et d'un auxiliaire technologique.

### • Ingrédient

Toute substance ou tout produit utilisé durant la fabrication ou la préparation d'une denrée alimentaire et **encore présent dans le produit fini**, éventuellement sous une forme modifiée. Les résidus ne sont pas considérés comme des ingrédients. A titre d'exemple, le raisin est un ingrédient.

### • Additif

Concrètement, les additifs alimentaires sont des substances ajoutées intentionnellement au vin de base dans le but d'en améliorer la conservation, la couleur, le goût ou l'aspect (sulfites, gomme arabique, CMC...). Ils peuvent subsister dans le vin en bouteille. **Ce sont aussi des ingrédients.**

### • Auxiliaire technologique

Les auxiliaires technologiques sont aussi des substances ajoutées intentionnellement aux produits alimentaires. Mais leur rôle est de faciliter la « fabrication » du vin sans remplir aucune fonction dans le produit fini (levures/enzymes/bactéries, sulfate de cuivre, gélatine/bentonite...). Ils peuvent se trouver dans le vin à l'état de **résidus et ne sont pas soumis à étiquetage**.

La liste exhaustive des intrants autorisés en œnologie apparaît dans le texte UE 2019/934, annexe 1 partie A tableau 2. Tous ces intrants sont classés comme additifs ou auxiliaires.

Voir quelques exemples dans le tableau ci-dessous :

| Ingrédient | Additifs  | Auxiliaires  |
|------------|---|--|
| Raisin     | - Acides lactique, malique, tartrique<br>- Gomme arabique<br>- SO <sub>2</sub><br>- Acide métatartrique | - Levures<br>- Colles<br>- Enzymes<br>- Bactéries<br>- Bicarbonate de potassium<br>- Copeaux |

Exemple de liste d'ingrédients : raisin, SO<sub>2</sub>, acide métatartrique, gomme arabique, acide tartrique.

# 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 efforçons d'apporter notre éclairage."

## La préparation d'échantillons

Marine RIZZITELLI et Bruno de FARIA BARICELLI

Nous tenions à vous reparler de notre service de préparation d'échantillons, qui reprend (très activement !) du service cet automne avec l'arrivée des concours et des salons. Petit tour d'horizon en images...



Échantillons bruts



Carter de filtration dans lequel est mis le vin



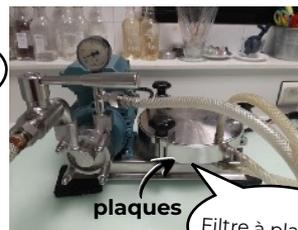
Système d'inertage dans le carter (CO<sub>2</sub> ou azote)



Stabilisation du vin



Système de filtration



plaques

Filtre à plaques



Conditionnement sous gaz inerte



Recontrôle des paramètres SO<sub>2</sub>/CO<sub>2</sub>



Derniers ajustements et mise à niveau du vin



Bouchage



Échantillons prêts pour le départ !



N'hésitez pas à nous contacter pour la préparation de vos échantillons en condition de mise.

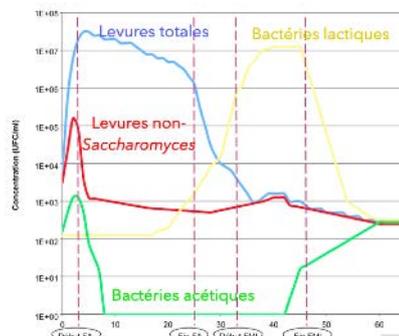
Pour davantage de renseignements, merci de contacter Bertrand MILÉSI au 06 51 42 30 59.

# Des vagues microbiennes pas si harmonieuses

Clément PETITGONNET

Nous vous avons parlé dans une précédente lettre (LDL 56 - août 2021) de la notion de vague microbienne : dans le meilleur des mondes œnologiques, les microorganismes se succèdent : d'abord les levures **non-Saccharomyces**, puis les **Saccharomyces cerevisiae**, puis les bactéries lactiques : voir le graphe ci-contre.

Ce bel équilibre a été assez bousculé en 2022 : de nombreux « événements » se sont produits, comme vous l'avez sans doute vécu, et nous souhaitons y revenir ici pour vous apporter un éclairage pratique.



La climatologie très particulière, avec des cumuls de pluies importants au printemps et un réchauffement rapide des sols, a permis une assimilation azotée plutôt confortable en début de cycle. L'année 2022 est ainsi marquée par un teneur en azote assimilable plus élevée que la moyenne de ces dernières années : les 250 mg/L d'azote total n'étaient pas rares sur les moûts !

Ainsi, les départs en fermentation alcoolique ont été facilités mais aussi la croissance bactérienne (directement liée à une fraction en azote organique importante), quelque soit la couleur du vin. On a ainsi vu, même sur des vins blancs en débouillage, des départs de malo. (voir un exemple ci-dessous) :

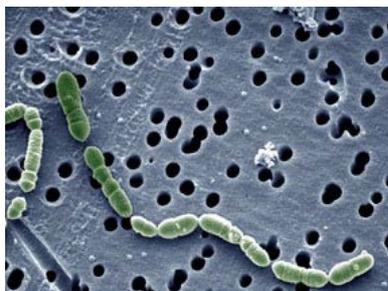
## Sous-Dossier N°1 ACN

| Référence | Informations     | TAV F<br>% vol. | MV F<br>g cm-3 | GF<br>g L-1 | TAP<br>% vol. | AT<br>g L-1<br>eq H2SO4 | AV<br>g L-1<br>eq H2SO4 | SO2T<br>mg L-1 | SO2L<br>mg L-1 | pH/F | Tart<br>g L-1 | K<br>mg L-1 | AGluc<br>g L-1 | Glyc<br>g L-1 | Cit<br>g L-1 | NNH4<br>mg L-1 | Nam<br>mg L-1 | Nass<br>mg L-1 | DC13  | AM/e<br>g L-1 | AL/e<br>g L-1 |
|-----------|------------------|-----------------|----------------|-------------|---------------|-------------------------|-------------------------|----------------|----------------|------|---------------|-------------|----------------|---------------|--------------|----------------|---------------|----------------|-------|---------------|---------------|
| 1 C       | Blanc CHARDONNAY | 0,00            | 1,0990         | 235,0       | 13,96         | 2,31                    | 0,01                    | 0              | 0              | 3,70 | 6,9           | 2085        | 1,2            | 0,0           | 0,1          | 116            | 166           | 282            | 23,90 | 0,1           | 1,0           |

Les fermentations malolactiques sur rouges ont également cette année été très rapides, parfois même terminées avant la FA !

Par ailleurs, les teneurs en acide malique étaient relativement faibles cette année sur l'ensemble des cépages. Il faut dire que le choc thermique a favorisé sa dégradation durant la période estivale. Ainsi, les FML ont peu produit d'acide lactique et entraîné peu de modification des pH des vins. Les vins sont donc paradoxalement plus frais cette année compte tenu de ce phénomène si particulier.

Les fortes populations de bactéries ont eu un autre impact important : une pression microbiologique accrue en fin de vagues microbiennes, accompagnée de risques de dérives (piqûres lactiques, goût de souris notamment). Il a donc fallu être vigilant, surveiller ces populations, et agir au bon moment pour stopper voire retirer ces flores bactériennes si abondantes (soutirage, sulfitage entre autres). Cette année, les arrêts de fermentation alcoolique ont été plus rares, mais les reprises ont été plus délicates aussi... La surpopulation bactérienne que nous venons d'évoquer a exercé une forte concurrence lors de ces relances. Il n'est donc pas rare d'avoir quelques traces de sucres résiduels aux assemblages...

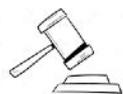


*Enococcus oeni*

---

## Actualité réglementaire

Adeline BAUVARD



Le syndicat des Côtes-du-Rhône a fait une demande auprès de l'INAO pour rehausser les critères analytiques d'intensité colorante et d'indice de polyphénols totaux pour les Côtes-du-Rhône rouges 2022 :

- **IC** : augmentation de 4,5 à 5
- **IPT** : augmentation de 35 à 40

Cette demande ayant été validée fin novembre par le comité national de l'INAO, nous avons systématisé l'IC sur les analyses de routine (AC) sur les vins de la Vallée du Rhône (l'IPT figure déjà sur le menu analytique des AC).

---

## Les infos du labo

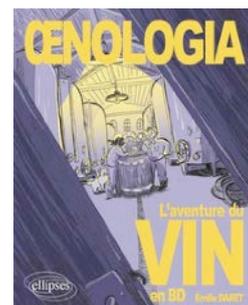
Sébastien PARDAILLÉ



Deux étudiants en alternance ont rejoint notre laboratoire en septembre : Lila Hering pour une alternance de trois ans en cursus ingénieur agronome/oenologue à l'Institut Agro Montpellier et Jules Simon en cursus alternant préparation DNO.



Émilie Daret, que certains d'entre vous connaissent déjà sur le terrain, vient de publier une BD éclairante sur « L'aventure du vin » (aux éditions Ellipses). Dans les bacs de tous les (bons) libraires !



# Horaires & points de collecte

Le Laboratoire Natoli & Associés à **Saint-Clément-de-Rivière**  
est ouvert  
du Lundi au Vendredi de **8h à 12h** et de **14h à 18h**



## 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 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 NÎMES

Mas de Félix  
Route de Vauvert  
Le Peyronnet  
30640 Beauvoisin  
GPS : 43.71647, 4.28992  
✓ **Dépôt des échantillons  
le mardi et le jeudi avant 12h.**

## DÉPÔT DE SARRIANS

Domaine Fontaine du Clos  
735 boulevard du Comté  
d'Orange  
84260 Sarrians  
GPS : 44.08837, 4.96326  
✓ **Dépôt des échantillons  
le mardi et le jeudi avant  
12h.**

## DÉPÔT DE NARBONNE

Château et Domaine de Moujan  
D168  
11100 Narbonne  
GPS : 43.17340089, 3.0640332  
✓ **Dépôt des échantillons  
le mardi avant 11h.**

*Merci d'indiquer tout dépôt d'échantillon  
sur ce site par une alerte SMS*

Le Laboratoire sera fermé du jeudi 22/12/2022  
au soir au lundi 02/01/2023 à 8h.



**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)