

La Lettre du LABO

Journal à parutions irrégulières mais toujours bienvenues

n°69



Décembre 2024

Cheminer, consolider, continuer

La vendange nous semble bien loin aujourd'hui, tant les activités commerciales et techniques ont repris rapidement depuis la fin octobre. Une vendange bien particulière, « à l'ancienne », très étalée sur septembre et sans accélération des maturités (c'est le moins que l'on puisse dire !). En bref, l'exact opposé de 2023...

La fin d'année approche, et avec elle de beaux moments de partage en famille et entre amis ; autour de belles bouteilles le plus souvent. Le vin restant, malgré tout !, un facteur de lien historique, gastronomique et culturel indissociable de ces moments.

De quoi entretenir une lueur d'optimisme dans un contexte incertain (dans notre environnement professionnel tout d'abord, dans la société ensuite, dans le monde enfin). Il est difficile d'être complètement détaché de ce contexte si prégnant au quotidien, mais il est nécessaire cependant de continuer à avancer, avec énergie, détermination... et prudence. La campagne 2024-2025 a déjà commencé, les premiers coups de sécateurs sont donnés, les assemblages en cave sont bien avancés. Nous le ressentons dans notre activité d'assemblage, très dense en cette fin d'année, malgré des sorties de vins ralenties. Même si les vins ne sont pas toujours techniquement prêts, nous comprenons aussi toutes les (bonnes) raisons de les préparer tôt en saison : mettre de côté et présenter déjà les qualités vracs, ne pas rater le début de saison des vins rosés, être prêts pour les premiers salons de janvier, etc.

Au laboratoire, nous allons profiter de cette période hivernale pour continuer à faire évoluer nos méthodes d'analyses, préparer le prochain audit COFRAC du printemps (déjà !), maintenir la veille réglementaire et poursuivre la formation des équipes de conseillers. De quoi alimenter la réflexion, pour vous accompagner toujours au mieux au quotidien.

Cette lettre du labo, toujours très collective, en témoigne. Nous revenons sur ce millésime, en le replaçant dans le contexte météo atypique de 2024, depuis le printemps jusqu'au mois de septembre. Quelques « brèves de labo » toujours utiles complètent ce bilan.

Et vous pourrez enfin lire les conclusions de l'étude prospective menée par Vinseo, somme très complète de réflexions menées pendant 4 ans par les différents membres de ce cluster d'entreprises viti-vinicoles d'Occitanie. C'est intelligent, complet, et incite forcément à la réflexion et à l'anticipation.

Et s'il vous reste encore un peu d'énergie avant les fêtes, je vous invite à lire la synthèse du collectif Shift Project, « Pour une agriculture bas carbone, résiliente et prospère » (que vous trouverez facilement en ligne). Jean-Marc Jancovici communique (beaucoup) depuis plusieurs années sur les problématiques de diminution de nos empreintes carbone, en agaçant certains, rendant d'autres accros à ses conférences en ligne... Sans polémique, son enquête sur le monde agricole est étayée, pédagogique, pas définitive. Et comme la Prospective Vinseo, elle invite à réfléchir sur le monde agricole (dont la viticulture fera bel et bien partie !) que nous souhaitons pour demain.

Alors bonne lecture, et bonnes fêtes à tous.

Stéphanie PRABONNAUD 

Sommaire

1. 2024 : un millésime souvent confidentiel, qui signe un retour à la fraîcheur
2. Dynamique dans la filière : Prospective VINSEO
3. Protéines, on affine !
4. Les infos du labo
5. Les horaires de nos locaux

2024 : un millésime souvent confidentiel, qui signe un retour à la fraîcheur

Stéphanie PRABONNAUD

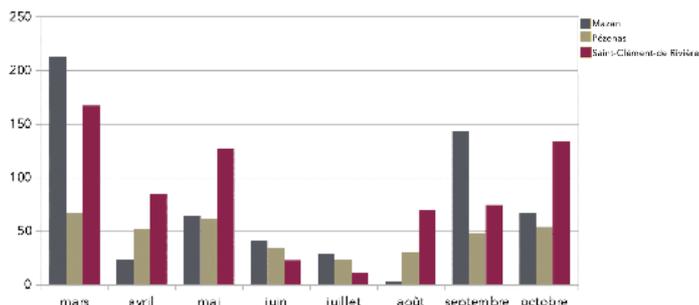
Cette année 2024 restera dans les mémoires des vignerons dans le vignoble français, avec une récolte historiquement basse (les dernières prévisions d'Agreste font état de 37M hL, soit moins que la récolte du gel de 2021). Mais ces chiffres cachent comme souvent de grandes disparités. Si le Languedoc (production de 10,127 MhL, -9 % par rapport à 2024) et le sud-est (4,47 MhL, -11 % par rapport à 2024) n'échappent pas à cette baisse de récolte, les conditions météorologiques du printemps, et surtout la météo en septembre, ont été un peu plus clémentes qu'ailleurs.

L'autre fait marquant a été le caractère plutôt « tardif » (ou en tout cas normal !) de la vendange. Ce que l'on avait oublié depuis les millésimes chauds et précoces qu'ont été 2019, 2020, 2022 et 2023. Et enfin comme l'an passé les stocks en cave ont obligé à quelques acrobaties pour rentrer toute la vendange.

RETOUR SUR LES GRANDES LIGNES DE LA CAMPAGNE 2024

Comme en 2022, les pluviométries de l'automne 2023 ont été déficientes, sans épisode significatif de recharge des sols. Mais contrairement au printemps 2023, les précipitations du printemps ont été abondantes, avec comme souvent depuis quelques années un gradient décroissant de l'est à l'ouest. Il a plu ainsi 250 mm à Nîmes en mars quand il tombait 80 mm à Béziers.

Histogramme des précipitations 2024



La première quinzaine d'avril a été douce, et les végétations ont démarré assez vite avec ces pluies printanières, avec 6 à 10 jours d'avance selon les secteurs par rapport à 2023. Mais dès la mi-avril les températures se sont refroidies, avec quelques gelées localisées du 22 au 24 avril (Ventoux, Vallée de l'Hérault). Le mois de mai a suivi la même tendance, avec sur l'Hérault par exemple un écart à la moyenne de -0,1 à -0,8°C.

Si l'arrivée des pluies, après des années 2022 et 2023 déficientes reste positive, les conséquences au vignoble ont été doubles :

- sur le plan physiologique, la floraison fin mai-début juin s'est effectuée dans un contexte frais et humide, facteurs favorables à la coulure et au millerandage, que l'on a observé plus ou moins fortement selon les cépages (coulure sur les grenaches ou les chardonnays, millerandage sur merlots).

- sur le plan sanitaire, la lutte a été très serrée contre le mildiou. Avec des pertes de récolte significatives sur les grenaches notamment dans le Gard ou le Vaucluse (chez les vignerons bio mais parfois conventionnels aussi).



coulure sur grenache



mildiou (rot brun)

Dernière invitée du millésime, la *Cryptoblabes*, qui a pu localement faire des dégâts et accélérer la vendange. Mais elle est mieux connue désormais, et les piégeages en saison avaient permis, notamment sur les zones littorales, mais parfois largement dans les Coteaux (Terrasses du Larzac) d'anticiper les traitements en août pour protéger la maturation.

UNE MATURATION EN DOUCEUR

L'été a été sec, avec quelques dégradations orageuses autour de la mi-juillet et de la mi-août. Coté températures, après un démarrage de saison en juillet, les températures augmentent sur le mois pour entrer dans une période de chaleur du 29 juillet au 10 août (vigilance canicule jaune à orange sur l'Hérault). La 2^{ème} partie du mois d'août retrouve des moyennes de saison, chaudes à très chaudes.

Le pic de chaleur de début août à fin véraison, plus tôt qu'en 2023 (40°C atteints du 20 au 25 août) n'a pas entraîné les phénomènes de concentration vus en 2023.

En septembre, une météo maussade et plutôt fraîche s'est installée : écart à la moyenne par exemple sur l'Hérault de -0,7 à -2,1°C, avec des épisodes de pluie réguliers (du 4 au 7 septembre, du 19 au 22), plus ou moins abondants selon les secteurs (autour du 5 septembre entre 25 et 40 mm à Saint-Chinian, 10 à 20 mm à Faugères, 50 à 70 mm au Pic Saint-Loup, 70 mm en Côtes-du-Rhône et Gigondas).

Quelques jours bienvenus de vent du nord à partir du 22 septembre, mais sous des températures fraîches, ont quand même permis d'avancer la cueillette et les maturités et de tenir des états sanitaires parfois fragiles.

DES DATES DE RÉCOLTE NORMALES, VOIRE TARDIVES

Nous étions habitués depuis plusieurs années à rentrer les premiers raisins avant le 15 août. Les volumes vendangés tôt cette année ont été tout de même très limités : quelques muscats, ou d'autres raisins par crainte de phénomènes de concentration vécus en 2023. Mais ce cas de figure ne s'est que rarement présenté. Les maturités ont été étalées, les chardonnays notamment se sont fait attendre et nombre de ces parcelles ont été vendangées en septembre !

Le rythme de récolte a été assez saccadé, les rentrées finalement assez lentes et étalées, ce qui a permis de travailler « tranquillement » en cave, entraînant toutefois de vrais problèmes de logistique de récolte et de maintien des équipes pour la cueillette manuelle.

Les vendanges ont « réellement » démarré début septembre.



Les températures fraîches aussi bien en journée que la nuit ont permis de préserver les précurseurs aromatiques et les teneurs en acide malique. Les raisins sont rentrés aussi beaucoup plus frais en cave, ce qui a limité les phénomènes oxydatifs, les extractions de couleur et de tanins lors des pressurages directs. Les raisins étaient aussi plus juteux, il en résulte donc un interventionnisme œnologique moins poussé, différence majeure avec 2023 ! Les blancs et rosés sont globalement moins consistants, aromatiques, avec des TAV plus modérés qu'en 2023.

Les équilibres acides ne reflètent en revanche pas la relative fraîcheur du millésime. Malgré des teneurs en acide malique assez hautes, les acidités totales ont du faire l'objet de corrections assez importantes en vinification.

C'est un millésime qui a particulièrement réussi aux rous-sannes et aux clairettes, souvent aromatiques et harmonieuses. Les viogniers expriment plus de fraîcheur, dans des registres plutôt floraux. Moins d'opulence sur chardonnays mais de beaux équilibres en bouche. Les cépages thiolés (sauvignon, colombar, rolle) montrent de l'éclat, tout comme les grenaches.

Les couleurs des rosés ont été plus faciles à gérer, moins soutenues à la sortie du pressoir qu'en 2023. Comme en blanc, des corrections d'acidité ont dû être faites. L'enrichissement a pu être de mise sur certains cépages, comme le cinsault qui a parfois bien « gonflé » après les pluies et donné des rendements généreux.

UN MILLÉSIME D'ÉLÉGANCE SUR LES ROUGES

Comme pour les cépages blancs, les maturités ont été moins « explosives » qu'en 2023, avec très peu de flétrissements. La météo fraîche de septembre a permis d'obtenir un meilleur alignement des maturités technologiques et phénoliques. On obtient ainsi des profils mûrs malgré des TAV modérés, notamment sur les syrahs. Cela a beaucoup perturbé dans un premier temps mais c'est tout ce que l'on souhaite : ramasser mûr sans le désavantage de l'alcool excessif (sujet récurrent s'il en est...) !



Il a fallu pousser les maturités, être patients pour atteindre des concentrations « suffisantes ». Les IPT sont moins concentrés qu'en 2023 mais avec de belles qualités de tanins, car les maturités phénoliques ont été atteintes dans la majeure partie des cas.

On retiendra tout d'abord la grande fermentescibilité de ce millésime, plus particulièrement car 2023 a été presque traumatisant du point de vue des arrêts de fermentations ! Les moûts étaient bien pourvus en azote grâce au printemps humide. Les concentrations en sucres moins importantes et des raisins globalement moins concentrés ont facilité le travail des levures.

À l'ouest, la récolte a été étalée, comme pour les blancs. Les secteurs les plus tardifs de l'Hérault (Faugères, Pic Saint-Loup) ont démarré autour du 10 septembre. Les derniers mourvèdres et cabernets sauvignons sont rentrés dans la deuxième quinzaine d'octobre alors qu'on avait souvent fini au 15 septembre l'année dernière.

Les merlots sont peut-être ceux qui ont vécu le millésime le plus difficilement, notamment quand les vignes étaient impactées par le mildiou. On peut ainsi voir certaines cuves avec des maturités limitées et des aromatiques marquées par des grains secs. 2024 est en revanche l'année du cabernet sauvignon ! Ce cépage a globalement bien mûri, l'expression aromatique est fraîche sans être végétale et les tanins de belle qualité.

Les syrahs paraissent plus septentrionales cette année, avec des équilibres moins opulents mais beaucoup d'élégance et de fraîcheur. Les grenaches expriment beaucoup de fruit et des perceptions alcooleuses moins marquées qu'en 2023. Mourvèdre et cinsault sont un peu plus hétérogènes selon les secteurs et les pluies de septembre. Joli millésime pour les carignans, colorés et aromatiques, avec de belle fraîcheur en bouche.

En vallée du Rhône enfin, l'année est aussi tardive mais sans excès. Le fait le plus marquant reste probablement la faible quantité de grenache noir récoltée. Le cépage majoritaire de la zone a été touché fortement par le mildiou, impactant directement les volumes produits. Il a fallu être créatif en cave pour maximiser l'impression de grenache dans les vins : percolage, pré-assemblage avec des cépages aromatiquement proches comme cinsault, caladoc ou marselan. Malgré tout, on peut penser que le style général de ces appellations fera la part belle à la syrah cette année.

La campagne d'assemblage, qui semble démarrer chaque année un peu plus tôt... bat son plein. Avec à la clé des dégustations de vins déjà bien en place : de beaux éclats aromatiques sur les blancs et rosés, et des rouges certes plus hétérogènes en maturité et concentration selon les zones, mais avec des structures tanniques déjà bien en place et de beaux fruités.

Un millésime sur la finesse, définitivement !

Dynamique dans la filière : Prospective VINSEO

Gwenaël THOMAS

Nous tenons à plus d'un titre à vous relayer le Livre blanc d'un travail récent de prospective réalisé par Vinseo, avec l'accompagnement de FranceAgriMer et de l'Institut Agro de Montpellier.



Retrouvez les liens en cliquant sur le Livre blanc et la vidéo

Cette étude prospective est particulièrement aboutie. Elle vous propose de vous projeter en 2045, dans 4 scénarios possibles d'évolution de la filière vitivinicole. Ces 4 scénarios n'ont rien d'exhaustifs, les uns ne sont pas davantage probables que les autres, mais ils ont tous en communs de faire cohabiter un grand nombre de facteurs d'évolution de nos métiers, de nos usages, de nos outils, de notre contexte économique, de l'implication des pouvoirs publics, des évolutions de consommation, des grands bouleversements climatiques à l'œuvre, de l'évolution sociologique de nos exploitations, ... Autant de facteurs qui nous parlent à tous, et que l'intime et l'expérience de chacun va considérer avec son propre point de vue.

En cela, un travail de prospective est passionnant, puisqu'il propose à tous de prendre un instant un peu de hauteur et de s'interroger sur chacun des scénarios. Ainsi, souhaiteriez-vous que ce scénario d'évolution de notre filière à 2045 advienne ? Ou au contraire, souhaiteriez-vous qu'il n'en soit absolument rien ? Ou encore, finalement, qu'il advienne ou pas, peu importe, mais est-il tout de même intéressant de s'y préparer ? Et pouvons-nous alors agir dans le sens de l'un de ces scénarios ? Ou s'y opposer ?

Sachez qu'en participant à cette étude, notre laboratoire se prépare aussi à ces évolutions. Notre compréhension des enjeux de la filière est autant importante pour notre adaptation que pour la votre. Certaines de nos missions s'en inspirent directement, notamment lors de nos travaux d'audits stratégiques de propriétés. En 2024, ce sont 4 domaines aux enjeux très différents que nous avons accompagnés dans ces réflexions. Du piscénois aux Terrasses du Larzac, en passant par les coteaux rhodaniens du nord du Gard, sur ces 4 projets, nous avons proposé des stratégies très spécifiques et dédiées aux ambitions des propriétaires. Elles intégraient aussi pleinement les facteurs d'évolution de notre filière vitivinicole tels que présentés dans la prospective de Vinseo.

Explorez les 4 scénarios d'évolution possibles dès maintenant :

- Les traditions évoluent
- Les plus durables gagnent
- Tant bien que mal
- La tradition ralentit la durabilité



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."

Protéines, on affine !

Adeline BAUVARD

Depuis quelques mois, nous avons fait évoluer notre analyse de la stabilité protéique pour faciliter l'interprétation des résultats. La saison des contrôles de protéines arrivant, nous faisons un rappel sur le changement effectué !

Deux tests sont réalisés au laboratoire :

- test 1 : chauffage à 80°C pendant 30 min (PROT/C)
- test 2 : chauffage à 80°C pendant 30 min après ajout de 5 % de tanins (PROT/CT)

Pour le premier test, nous réalisons une mesure de turbidité (NTU) sur le témoin non chauffé, et le vin chauffé. C'est la différence entre les 2 mesures qui vous est rendue, en NTU.

C'est l'expression du résultat du second test qui évolue. Le protocole reste le même que précédemment mais la lecture se fait visuellement, et non plus par mesure de la turbidité. L'expression de cette lecture est traduite par la codification suivante, de 0 à 3 :

- 0 : négatif
- 1 : trouble léger
- 2 : trouble important
- 3 : floculation

N'hésitez pas à nous contacter si vous voulez approfondir le sujet de l'instabilité protéique. Et plus de détails [ICI](#).

Les infos du labo

Bertrand MILÉSI et Marine RIZZITELLI



Dans le cadre de l'amélioration de notre service, nous vous rappelons que nous avons ouvert le 21 novembre dernier un point de collecte d'échantillons à Clermont-l'Hérault, dans les locaux de l'Institut Œnologique de Champagne, au 7 rue du sauvignon, ZAE les Tannes Basses, 34800 Clermont-l'Hérault.

Nous assurons les relèves **tous les jeudis à 10h**. Le dépôt est accessible aux horaires d'ouverture de l'IOC :

- du lundi au jeudi : 8h00 à 12h00 - 14h00 à 17h30
- le vendredi : 8h00 à 12h00 - 14h00 à 17h00



Préparation d'échantillons, c'est la saison !

Les premiers concours et salons arrivent. Notre service de préparation d'échantillons reprend du service. N'hésitez pas à nous contacter pour la préparation de vos vins en conditions de mise en bouteilles à partir de vos bruts de cuve.

Pour rappel : pour préparer X échantillons de 75 cL, nous avons besoin de X litres de vin brut, avec un minimum de 3 L.

Nous vous incitons à nous indiquer au plus tôt vos besoins afin d'anticiper les plannings de janvier et février.

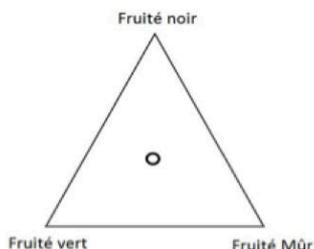
Pour plus d'informations, vous pouvez contacter Bertrand Milési au 06 51 42 30 59.



Nous vous rappelons que le Laboratoire réalise l'analyse de l'huile d'olive en routine, sur les paramètres usuels (indice peroxyde, acidité, Δk). Ces analyses peuvent également s'accompagner d'une dégustation.

Vous en trouverez le détail ci-dessous. N'hésitez pas à contacter le Laboratoire pour les tarifs ou tout renseignement complémentaire.

Intensité de perception des attributs positifs



	Faible			Moyen				Intense			
	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Fruité	▽ _____										
Amertume	▽ _____										
Ardence	▽ _____										

HUILE AC PER	Acidité, indice de peroxyde
HUILE COMPLETE	Acidité, indice de peroxyde, absorbance dans l'UV
	Analyse sensorielle (médiane du défaut, médiane du fruité)

Intensité de perception des défauts

	Faible			Moyen				Intense			
	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Chomé	▽ _____										
Moisi	▽ _____										
Vineux-vinaigré	▽ _____										
Métallique	▽ _____										
Rance	▽ _____										
Autres (à préciser)	▽ _____										

Les résultats d'analyse doivent être interprétés selon le règlement CEE N°2568/91 :

CARACTERISTIQUES DES HUILES D'OLIVE

Catégorie	VIERGE EXTRA	VIERGE
Acidité (% ac. oléique)	≤ 0,8	≤ 2,0
Indice de peroxyde (mEq O ₂ /kg)	≤ 20	≤ 20
Extinction spécifique K232	≤ 2,50	≤ 2,60
Extinction spécifique K270	≤ 0,22	≤ 0,25
Variation extinction spécifique (deltaK)	≤ 0,01	≤ 0,01

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*



Le Laboratoire sera fermé du vendredi 20/12/2024
au soir au lundi 06/01/2025 à 8h30.

**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