



LABORATOIRE D'ŒNOLOGIE MOURIESSE  
Partenaire de RHÔN.OE.CONSEIL

CONSEIL .  
VINIFICATION .  
ANALYSES .  
AUDITS .  
FORMATION .  
EXPERTISE .

# CATALOGUE DES PRESTATIONS

## ANALYSES ET CONSEIL ŒNOLOGIQUES

**Campagne  
2019 - 2020**

### **Laboratoire d'analyses de Châteauneuf-du-Pape**

\* accréditation COFRAC Essais, n°1-1089, portée disponible sur [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr)

\* habilité par l'INAO, FRANCE AGRIMER  
et pour la délivrance des certificats à l'exportation.



S.A.R.L. AU CAPITAL DE 20 000 € - SIRET 41851834600014 – RCS AVIGNON 98B156 – CODE APE 7120B  
2 rue des Papes BP 78 – 84232 CHATEAUNEUF-DU-PAPE - Tel : 04 90 83 56 15 Fax : 04 90 83 71 29

e-mail : [contact@labo-mouriesse.com](mailto:contact@labo-mouriesse.com) - site : [www.oenologie-mouriesse.com](http://www.oenologie-mouriesse.com)

Laboratoire d'œnologie Mouriesse - Date de mise à jour / doc 01//08/2019

Page 1 sur 18

## Sommaire

|    |                                       |      |
|----|---------------------------------------|------|
| 1/ | PORTEE D'ACCREDITATION DU LABORATOIRE | p 3  |
| 2/ | LISTE DES ANALYSES REALISEES          | p 5  |
| 3/ | LE CONSEIL ŒNOLOGIQUE                 | p 9  |
| 4/ | CONSEILS POUR L'ECHANTILLONNAGE       | p 10 |
| 5/ | RENSEIGNEMENT DE LA DEMANDE D'ANALYSE | p 12 |
| 6/ | CONDITIONS GENERALES DE VENTE         | p 15 |
| 7/ | ACCES AU LABORATOIRE                  | p 16 |

# 1/ PORTEE D'ACCREDITATION DU LABORATOIRE

L'accréditation porte sur les essais et analyses suivants ::

**AGROALIMENTAIRE / BOISSONS (hors eaux de consommation) / Analyses physico-chimiques**  
(Analyses dans le secteur du vin, des boissons alcoolisées et leurs additifs - LAB GTA 78)

**Portée de type FIXE :**

| Objet  | Caractéristique mesurée ou recherchée         | Principe de la méthode   |
|--|---|--|
| Vins, moûts                                  | Titre alcoométrique volumique                 | Spectrophotométrie réflectance proche IR                           |
| Vins, moûts                                  | Composés phénoliques D.O 280                  | Spectrophotométrie U.V-visible manuelle                            |
| Vins, moûts                                  | Recherche du diglucoside du malvidol          | Chromatographie papier   |
| Vins   | Glucose, fructose                             | Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique UV-visible |
| Vins, moûts                                  | Dioxyde de soufre total                       | Spectrophotométrie UV-visible automatisée                          |
| Vins, moûts                                  | Dioxyde de soufre libre                       | Spectrophotométrie UV-visible automatisée                          |
| Moûts concentrés, moûts concentrés rectifiés | Titre alcoométrique volumique                 | Entraînement à la vapeur Aréométrie                                |
| Vins, moûts                                  | Acide L-malique                               | Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique UV-visible |
| Vins, moûts                                  | Fer   | Spectrophotométrie UV-visible automatisée                          |
| Vins, moûts                                  | Titre alcoométrique volumique total potentiel | Calcul*  |

\*Le laboratoire doit être accrédité pour les déterminations intermédiaires rentrant dans le calcul

| Objet | Domaine d'application | Caractéristique mesurée ou recherchée | Etendue de mesure                 | Principe de la méthode |
|-------|-----------------------|---------------------------------------|-----------------------------------|------------------------|
| Vins  | Vins secs             | Titre alcoométrique volumique         | De 9,49 à 16,22 % vol.            | I.R.T F<br>***         |
| Vins  | Vins secs             | Acidité totale                        | De 42,9 à 120 meq.L <sup>-1</sup> |                        |
| Vins  | Vins secs             | pH                                    | De 2,9 à 4,1                      |                        |
| Vins  | Vins secs             | Composés phénoliques D.O 280          | De 7 à 91                         |                        |

| Objet | Caractéristique mesurée ou recherchée | Etendue de mesure             | Principe de la méthode          |
|-------|---------------------------------------|-------------------------------|---------------------------------|
| Vins  | Acide acétique                        | De 0 à 0,98 g.L <sup>-1</sup> | Méthode enzymatique automatisée |
| Vins  | Acidité volatile calculée             | De 2 à 16 meq.L <sup>-1</sup> | Méthode enzymatique automatisée |

**Portée fixe :** Le laboratoire est accrédité pour pratiquer les essais en respectant strictement les méthodes mentionnées dans la portée d'accréditation. Les modifications techniques du mode opératoire ne sont pas autorisées

## Portée de type FLEX 1

| Objet  | Caractéristique mesurée ou recherchée           | Principe de la méthode  |
|--|---|---|
| Vins, moûts                                  | Masse volumique à 20°C<br>Densité 20°C/20°C     | Aréométrie  |
| Vins   | Titre alcoométrique volumique                   | Distillation Aréométrie   |
| Vins   | Extrait sec total                               | Méthode densimétrique (calcul à partir des valeurs de la densité 20°C, de l'acidité volatile et du titre alcoométrique volumique) |
| Moûts  | Sucres  | Réfractométrie  |
| Vins, moûts                                  | Acidité totale                                  | Titrimétrie au bleu de bromothymol  |
| Vins, moûts                                  | Acidité volatile                                | Entraînement à la vapeur Titrimétrie  |
| Vins, moûts                                  | pH  | Potentiométrie manuelle   |
| Vins, moûts                                  | Dioxyde de soufre total                         | Entraînement à chaud Oxydation Titrimétrie  |
| Vins, moûts                                  | Dioxyde de soufre total                         | Hydrolyse alcaline Iodométrie manuelle  |
| Vins, moûts                                  | Dioxyde de soufre libre                         | Entraînement à froid Oxydation Titrimétrie  |
| Vins, moûts                                  | Dioxyde de soufre libre                         | Iodométrie manuelle   |
| Vins, moûts                                  | Caractéristiques chromatiques D.O 420, 520, 620 | Spectrophotométrie U.V-visible manuelle   |
| Moûts concentrés, moûts concentrés rectifiés | Sucres  | Réfractométrie  |

***Portée flexible FLEX1*** : le laboratoire est reconnu compétent pour pratiquer les essais en suivant les méthodes référencées et leurs révisions ultérieures.

## 2/ LISTE DES ANALYSES REALISEES

Nous présentons ci-dessous les principales analyses réalisées. Une liste tarifaire est à votre disposition sur simple demande.

### A. CONTRÔLES ANALYTIQUES SUR VINS

NB : L'incertitude est la valeur associée au résultat de mesure. Elle caractérise la dispersion des valeurs attribuées à un mesurande. Elle se lit +/- incertitude. Cette valeur peut être donnée soit en % soit en valeur absolue.

| PARAMETRES  | METHODE D'ANALYSE  | GAMME DE VALIDITÉ                             | INCERTITUDE (+/-)  |
|---|--|---|--|
| Titre alcoométrique volumique % vol                 | IRTF   | 9,49-16,22 %vol                               | 0,10 % vol.  |
|   | Réflectance infra-rouge  | 9,56-15,50 %vol                               | 0,10% vol.   |
|   | Distillation / aréométrie  | 8,50-17,50 %vol                               | 0,10 % vol.  |
| Acidité totale g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub>   | IRTF   | 2,10-5,90 g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub>  | 3 % (g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> )  |
|   | Titrimétrie au bleu de bromothymol                                   | 1,00-10,00 g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> | 3 % (g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> )  |
| Acidité volatile g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> | IRTF   | 0,10-0,89 g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub>  | 0,05 g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> si ≤ 0,49 g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> , 10% au delà |
|   | Entraînement à la vapeur/titrimétrie                                 | 0,10-2,45 g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub>  | 0,05 g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> si ≤ 0,49 g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> , 10% au delà |
| pH  | IRTF   | 2,90-4,10                                     | 0,10   |
|   | Potentiométrie   | 1,68-7,00                                     | 0,06   |
| Dioxyde de soufre libre mg/l                        | Spectrophotométrie UV – visible automatisée                          | 5-60 mg/l                                     | 3 mg/l si ≤ 13 mg/l, 20 % au delà  |
|   | Entraînement à froid Oxydation Titrimétrie                           | 5-250 mg/l                                    | 3 mg/l si ≤ 13 mg/l, 20 % au delà  |
|   | Iodométrie   | 5-250 mg/l                                    | 3 mg/l si ≤ 13 mg/l, 20 % au delà  |
| Dioxyde de soufre total mg/l                        | Spectrophotométrie UV – visible automatisée                          | 10-200 mg/l                                   | 5 mg/l si ≤ 50mg/l, 10 % au delà   |
|   | Entraînement à chaud Oxydation Titrimétrie                           | 10-300 mg/l                                   | 5 mg/l si ≤ 50mg/l, 10 % au delà   |
|   | Iodométrie   | 10-300 mg/l                                   | 5 mg/l si ≤ 50mg/l, 10 % au delà   |
| Acide acétique g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub>   | Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique UV - visible | 0,10-0,89 g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub>  | 0,05 g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> si ≤ 0,49 g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> , 10% au delà |
| Sucres réducteurs g/l                               | IRTF   | 4,0-27,5 g/l                                  | 20 % g/l   |
| Glucose-fructose g/l                                | Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique UV - visible | 0,2-6,3 g/l                                   | 0,1 g/l si ≤ 1 g/l, 10 % au delà   |
| Acide malique g/l                                   | IRTF   | 0,8-3,0 g/l                                   | 20 % g/l   |
|   | Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique UV - visible | 0,2-2,7 g/l                                   | 0,1 g/l si ≤ 0,7 g/l, 14 % au delà   |
| Acide lactique g/l                                  | IRTF   |   |  |

| PARAMETRES   | METHODE D'ANALYSE                             | GAMME DE VALIDITÉ               | INCERTITUDE (+/-)   |
|--|---|---------------------------------|---|
| Gaz carbonique mg/l                                  | IRTF  | 200-1650 mg/l                   | 100 mg/l si $\leq 400$ mg/l,<br>25 % au delà              |
|  | Van Slyke                                     | 100-3600 mg/l                   | 50 mg/l si $\leq 200$ mg/l,<br>25 % au delà               |
| Caractéristique chromatique<br>D.O 420               | Spectrophotométrie automatique                | 0,1-8,0                         | 0,05 si $\leq 1$<br>5 % au delà                           |
|  | Spectrophotométrie manuelle                   | 0,1-8,0                         | 0,05 si $\leq 1$<br>5 % au delà                           |
| Caractéristique chromatique<br>D.O 520               | Spectrophotométrie automatique                | 0,1-8,0                         | 0,05 si $\leq 0,7$<br>7 % au delà                         |
|  | Spectrophotométrie manuelle                   | 0,1-8,0                         | 0,05 si $\leq 0,7$<br>7 % au delà                         |
| Caractéristique chromatique<br>D.O 620               | Spectrophotométrie automatique                | 0,05-5,0                        | 0,05 si $\leq 0,4$<br>12 % au delà                        |
|  | Spectrophotométrie manuelle                   | 0,05-5,0                        | 0,05 si $\leq 1,0$<br>5 % au delà                         |
| Intensité colorante<br>D.O 420 + D.O 520 +<br>D.O620 | Spectrophotométrie automatique                | 0,3-21,0                        | 0,1 si $\leq 2,1$<br>15 % au delà                         |
|  | Spectrophotométrie manuelle                   | 0,3-21,0                        | 0,1 si $\leq 2,7$<br>10 % au delà                         |
| Composés phénoliques<br>totaux Indice DO 280         | IRTF  | 7-91                            | 4 si $\leq 35$<br>10 % au delà                            |
|  | Spectrophotométrie manuelle                   | 7-110                           | 4 si $\leq 70$<br>5 % au delà                             |
| Fer mg/l   | Spectrophotométrie UV-<br>visible automatisée | 0,6-10,0 mg/l                   | 0,3 si $\leq 3$ mg/l<br>10 % au delà                      |
| Cuivre mg/l  | Spectrophotométrie UV-<br>visible automatisée | 0,08-1,0 mg/l                   | 0,04 si $\leq 0,1$ mg/l<br>40 % au delà                   |
| Diglycoside du<br>Malvidol                           | Chromatographie papier                        |                                 |   |
| Acide sorbique                                       | Spectrophotométrie                            |                                 |   |
| Masse volumique<br>20/20 g/cm <sup>3</sup>           | Aréométrie                                    | 0,9830-1,0030 g/cm <sup>3</sup> | 0,0006 g/cm <sup>3</sup>                                  |
| Extrait sec total                                    | Densimétrie                                   | 16,0-60,0 g/l                   | 1,5 g/l   |
| Tenue à l'air  | 72 heures                                     |                                 |   |
| Tenue au froid                                       | 7 jours à -4°                                 |                                 |   |
| Tenue au chaud                                       | 7 jours à 30° et dosage Ac<br>volatile        |                                 |   |
| Stabilité protéique                                  | Bentotest                                     |                                 |   |
|  | Test à la chaleur                             |                                 |   |
| Turbidité NTU  | Néphélométrie                                 | 0-800 NTU                       | 2% NTU  |
| TAV Total Potentiel                                  | Calcul  | 8.50-25.00 %Vol.                | 0.14 %Vol. si [G/F] $\leq 1.4$<br>g/l<br>10%[G/F] au delà |
| Degré Brix   | Réfractométrie                                | 10-62                           | 0,5° Brix   |
| Sucres   | Réfractométrie                                | 82,3-826,6                      | 10,0 g/l  |

| <b>ANALYSES SENSORIELLES</b>  |  |
|---|--|
| Dégustation résumée   |  |
| Dégustation commentée   |  |
| Essai d'assemblage  | Pour une cuvée   |
| <b>COLLAGES</b>   |  |
| 3 essais + 1 témoin   | Volume de lies, turbidité, intensité colorante, IPT<br>Dégustation comparative |
| Contrôle des vins après traitement au ferrocyanure  |  |
| <b>PREPARATION AVANT ET CONTRÔLE APRES MISE EN BOUTEILLE</b>  |  |
| Filtrabilité  | Indice de colmatage  |
| Limpidité   | Turbidité  |
| Volume bouteille à 20°C   | Pesée  |
| Surpression bouteille   | Aphromètre   |
| Test de rosissement   |  |
| <b>MICROBIOLOGIE – ANALYSES FINES</b>   |  |
| Examen de dépôt   | Observation microscopique  |
| Numération de levures viables   | Culture boîte de Pétri   |
| Numération de bactéries viables   | Culture boîte de Pétri   |
| Numération de levures et bactéries totales viables  | Epifluorescence ou contraste de phase  |
| Numération de levures Brettanomyces   | Milieu de culture  |
| Détection de levures Brettanomyces  |  |
| Détection de l'ochratoxine A dans les vins  |  |
| <b>ANALYSES SPECIALES SOUS TRAITEES*</b>  |  |
| Dosage des éthyl-4-phénol et éthyl-4-gaïacol – Phénols  | Traces   |
| Contrôle de contamination des lots de bouchons par les chloroanisoles   |  |
| Taux d'humidité et classification des lots de bouchon   |  |
| Contrôle complet des lots de bouchons (contamination + humidité et classification)                            |  |
| Dosage des chloroanisoles   |  |
| Dosage du tribromoanisole   |  |
| Recherche de chloroanisoles sur support solide et aérocontamination des chais (piège à bentonite non compris) |  |
| Piège à bentonite (ne comprend pas l'analyse)   |  |
| Dosage de la géosmine   |  |
| Dosage de l'histamine   |  |
| Dosage de la caséine  |  |
| Dosage de l'albumine  |  |
| Dosage du méthanol  |  |
| Dosage de l'éthanal   |  |
| Dosage de l'ochratoxine A   |  |
| Dosage des Phtalates  |  |
| Phytobilan  |  |

\* Le Laboratoire peut être amené à sous-traiter certaines prestations d'analyses, après accord écrit du Client.

Dans ce cas, le Laboratoire reste responsable vis-à-vis du Client de la prestation du sous-traitant sauf si le sous-traitant est choisi par le Client.

## B. CONTRÔLES ANALYTIQUES SUR RAISINS ET MOÛTS

### CONTROLES ANALYTIQUES SUR RAISINS

| <b>PARAMETRE</b>                             | <b>METHODE D'ANALYSE</b>       |
|--|--------------------------------|
| Sucres - Degré probable                      | Réflectance infrarouge<br>IRTF |
| Sucres - Degré probable                      | Réfractométrie<br>Densimétrie  |
| Acidité totale                               | Titrimétrie<br>IRTF            |
| pH   | Potentiométrie<br>IRTF         |
| Anthocyanes + composés phénoliques<br>Totaux | Puissant Léon - ITV            |
| Azote assimilable                            | IRTF<br>Formoltration          |
| Poids de 200 baies                           | Pesée                          |

### CONTROLES ANALYTIQUES SUR MOÛTS

| <b>PARAMETRE</b>        | <b>METHODE D'ANALYSE</b>        |
|-------------------------|---------------------------------|
| Sucres - Degré probable | Réfractométrie<br>Densimétrie   |
| Sucres - Degré probable | Réflectance infra-rouge<br>IRTF |
| Acidité totale          | Titrimétrie<br>IRTF             |
| pH                      | Potentiomètre<br>IRTF           |
| Azote assimilable       | IRTF<br>Formoltration           |
| Potassium               | IRTF                            |

## C. ANALYSES OFFICIELLES

| <b>ANALYSE</b>      | <b>PARAMETRES</b>                     |
|---------------------|---------------------------------------|
| CONCOURS            | Paramètres selon concours             |
| AOC/AOP             | Paramètres selon OI                   |
| IGP                 | Paramètres suivant IGP                |
| EXPORT              | Paramètres suivant pays d'exportation |
| FEOGA               | Degré probable sur MCR                |
| CONTRAT DE STOCKAGE | Selon décret                          |

### 3/ LE CONSEIL OENOLOGIQUE

**Nos interventions en conseil s'inscrivent comme un accompagnement technique tout au long de la vie du vin. Le conseil œnologique peut être réalisé sous forme de vacations ponctuelles ou dans le cadre d'un forfait global de suivi œnologique.**

- VACATIONS EN CONSEIL

Pour des vacations ponctuelles (dégustation au laboratoire, en cave, assemblages...), un devis est établi sur demande. L'acceptation de ce devis et des conditions générales de vente fait foi de contractualisation. Hors devis, le montant de la prestation d'œnologue est établi sur la base de la grille tarifaire horaire (cf liste disponible au laboratoire).

- FORFAIT DE SUIVI OENOLOGIQUE A L'ANNEE

Le suivi œnologique est défini à partir des demandes et des besoins de chaque client. Il est établi sous forme de forfait, valable du 1er août de l'année en cours au 31 juillet de l'année suivante, renouvelé par tacite reconduction.

A titre indicatif, un forfait global de suivi œnologique peut comprendre :

- \* 1 visite de pré-vendanges,
- \* 2 visites par semaine pendant les vinifications,
- \* 1 visite en moyenne tous les 10 jours entre la fin des vinifications et la fin de l'année (suivi des FML, pré-assemblages...),
- \* de janvier à juillet : 1 visite en moyenne toutes les 6 semaines (surveillance des vins , conseils en matière d'assemblage, traitements, élevage...)
- \* visée et conseils / résultats d'analyse sur la campagne.

Ce forfait comprend analyses courantes, conseils et déplacements.

D'autres types de forfaits peuvent être établis à la demande du client.

Dans tous les cas, un devis est établi au préalable selon les caractéristiques du domaine (volumes vinifiés, volumes en stock, volumes embouteillés, pourcentage de fûts...) et le suivi œnologique recherché.

Ce devis précise le contenu du suivi prévu pour la campagne à venir : nombre d'échantillons analysés en analyses courantes, conseil sur bulletins, visites en conseil... (1<sup>er</sup> août – 31 juillet).

Des réajustements peuvent être opérés si les prestations réalisées évoluent en cours de campagne.

Concernant les analyses, seules les analyses courantes sont comprises dans le forfait.

Les analyses accréditées, dont les analyses avant mise en bouteille, les analyses microbiologiques, les analyses fines et les analyses spéciales sous-traitées sont facturées à l'unité hors forfait, mensuellement.

**Au cours de la campagne, toutes les informations nécessaires au bon suivi œnologique doivent être portées à notre connaissance. Le responsable d'exploitation reste seul juge de l'opportunité d'utiliser comme il l'entend les conseils que nous lui donnons.**

## 4 /CONSEILS POUR L'ECHANTILLONNAGE

Une attention toute particulière doit être prise afin que **l'échantillon soit représentatif de la parcelle** (pour les analyses de maturité) **et de la cuve** (pour les analyses de moûts et de vins).

L'échantillonnage est sous la responsabilité du propriétaire ; les étiquettes sont à renseigner afin que les échantillons soient pris en charge par le laboratoire (étiquettes vertes pour les maturités et durant les vinifications, blanches le reste de l'année).

### PRELEVEMENT POUR ANALYSES DE MATURETE

#### MODE OPERATOIRE

- Le prélèvement doit être opéré toujours par **la même personne**.
- Choisir au hasard 2 rangs et les **prélèvements successifs devront toujours avoir lieu sur ces 2 rangs**.
- Prélever 200 grains sur ces 2 rangs et sur leurs 2 faces. Utiliser un sac de congélation, l'étiquette verte est **agrafée à l'extérieur de la poche**.
- Le prélèvement doit être réalisé sans choisir les grains alternativement en haut et en bas de la souche, à l'intérieur et à l'extérieur de celle-ci.

#### PRELEVEMENT pour ANALYSE DES COMPOSES PHENOLIQUES et ANTHOCYANES :

Fournir un **deuxième sachet** de grains par parcelle.

#### NOTES

- Afin d'assurer un suivi comparatif d'un millésime sur l'autre il est bon d'effectuer les prélèvements sur les mêmes parcelles.
- En cas de risque d'hétérogénéité sur une parcelle, ce mode opératoire est à confirmer par d'autres méthodes : analyse des grappes de tout un pied de vigne, prélèvements en différents points de la parcelle...

### PRELEVEMENT POUR ANALYSE DE MOÛT, MOÛT EN FERMENTATION

#### MODE OPERATOIRE

- Utiliser une bouteille 20 cl, un bouchon **fendu**.
- **Bien dégorger** le robinet dégustateur avant remplissage.
- La bouteille est **remplie aux 3/4**.

#### NOTES

- En vinification en rouge, il faut effectuer les prélèvements **après** remontage.

### PRELEVEMENT POUR ANALYSE DE VIN, ANALYSE COURANTE

#### MODE OPERATOIRE

- Utiliser une bouteille de 20 cl, un bouchon conique.
- L'échantillon est prélevé de préférence **avec un plongeur** par le haut de la cuve ou sinon au robinet dégustateur **après dégorgement**.
- Remplir la bouteille **complètement**.

#### NOTES

- Bien s'assurer de l'**homogénéité** de la cuve si une opération a eu lieu récemment (assemblage, ajout de SO<sub>2</sub>...).
- Veiller à ne **pas prélever** juste en surface du vin.

## PRELEVEMENT POUR ANALYSE AVANT MISE EN BOUTEILLE

### MODE OPERATOIRE

- Utiliser **une bouteille de 75 cl**, un bouchon conique ou mieux bouchage avec boucheuse à main.
- Prélever **par le haut de la cuve avec un plongeur** (éviter le robinet dégustateur car cela induit un dégazage du CO<sub>2</sub> et un enrichissement métallique)
- Remplir la bouteille **complètement**.

### NOTES

- Pour ce type d'analyse, **un délai de 2 semaines avant mise** est à prévoir afin de finaliser l'ensemble des tests (tenue au froid = 1 semaine) et de pouvoir effectuer si nécessaire de nouveaux traitements sur les vins.
- Après les réajustements préconisés un nouveau contrôle est à réaliser : SO<sub>2</sub>, CO<sub>2</sub>, turbidité notamment.
- Comme ci-dessus, s'assurer de l'homogénéité de la cuve et ne pas prélever en surface du vin.
- L'analyse est valable un mois ; **SO<sub>2</sub>, CO<sub>2</sub>, turbidité et indice de colmatage selon les cas à recontrôler** 2 jours ouvrés avant la mise.

## PRELEVEMENT POUR ANALYSE ACCREDITEE

Analyses considérées: **analyse avant mise, concours, AOC/AOP, IGP, export**, aide à l'enrichissement, contrat de stockage...

### Quelques rappels importants :

#### MODE OPERATOIRE

- Apporter **une bouteille de 75 cl** minimum.
- Suivre le mode opératoire pour analyse avant mise en bouteille, concernant le prélèvement.
- Joindre la cartonnnette blanche labo, correspondant à la demande d'analyse en notant bien la **nature de l'analyse accréditée** :
  - « MISE » pour analyse avant mise en bouteille
  - Concours : CGA, Orange...nom du concours à préciser
  - IGP :du Gard, d'OC...nom de l'IGP revendiqué à préciser + nom de cépage si nécessaire
  - Export : Japon, Chine...
  - AOC/AOP

Informations **également INDISPENSABLES** à renseigner sur la cartonnnette :

- **N° de CUVE ou N° de LOT– Millésime - Appellation**
- **Volume présenté**
- **Couleur** : rouge =1, rosé = 2, blanc= 3
- Veiller à ce que les **données reprennent exactement** celles écrites sur la demande « papier » adressée au syndicat, au concours, ou sur la lettre de crédit dans le cas de l'exportation.
- Bien préciser sous quel NOM (domaine, société ...etc..) le bulletin doit être émis.
- Pour les concours, fournir **une copie** de votre fiche d'inscription.

DELAJ DE REALISATION DE L'ANALYSE : 2 jours ouvrés à partir de la réception de l'échantillon au Laboratoire.

TRANSMISSION du bulletin d'analyse **par courrier et/ou voie électronique dans le cas où il existe une convention de preuve entre le client et le laboratoire.**

**IMPORTANT** : Dans le cadre d'une analyse officielle portant le logo COFRAC, après enregistrement de l'échantillon par le laboratoire, il ne pourra être procédé à aucune modification. Toute demande de modification ou réclamation du client entrainera une nouvelle demande d'analyse sur un nouvel échantillon. Il est demandé au client de détruire tous les bulletins en sa possession, antérieurs à la demande de modification ou réclamation.

Un duplicata peut être délivré sur simple demande.

## 5/ RENSEIGNEMENT DE LA DEMANDE D'ANALYSE

Les cartonnets équivalent à un « bon de commande » du client. Les prestations sont réalisées à partir des données qui y sont inscrites.

### MODELE DE CARTONNETTE VERTE : PENDANT LES VENDANGES



- Les types de menus et paramètres simples sont à cocher.
- Bien mentionner le nom de la cave, la date de prélèvement, le N° de cuve ou nom de la parcelle et/ou cépage.
- Le type de moût peut être ajouté sous le nom de la cave.
- Couleur : 1= rouge, 2 = rosé, 3 = blanc.

Le code labo est affecté par le laboratoire, il sera reporté sur les bulletins d'analyses.

## MODELE DE CARTONNETTE BLANCHE : HORS VENDANGES

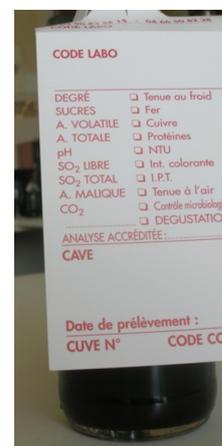
- Les paramètres simples sont à cocher.
- Les types de menus sont à cocher et définir sous la case "CO<sub>2</sub>" pour les analyses standards et sous la case "Dégustation" pour les analyses officielles :

| Menu*   | Type d'analyse  |
|---|---|
| VIN   | Analyse complète : TAV, acidité totale, acidité volatile, pH, sucres réducteurs ou Glucose fructose, SO <sub>2</sub> libre et total, acide malique  |
| VINC  | Analyse complète + intensité colorante + IPT  |
| COLLAGE   | Essai de collage :<br>Volume de lies, turbidité, intensité colorante, IPT, dégustation comparative  |
| SURV  | Surveillance : Acidité volatile, SO <sub>2</sub> libre et total,  |
| SURVATPH  | Surveillance + acidité totale + pH  |
| MISE  | Analyse avant mise en bouteille :<br><u>Mise vins blancs et rosés</u> : TAV, acidité totale, acidité volatile, pH, sucres réducteurs ou glucose fructose, SO <sub>2</sub> libre et total, acide malique, CO <sub>2</sub> , fer, cuivre, protéines, turbidité, tenues à l'air et au froid, dégustation et conseils<br><u>Mise vins rouges</u> : TAV, acidité totale, acidité volatile, pH, sucres réducteurs ou glucose fructose, SO <sub>2</sub> libre et total, acide malique, CO <sub>2</sub> , fer, turbidité, Intensité colorante, DO 280, tenues à l'air et au froid, dégustation et conseils. |
| APMISE  | Degré, SO <sub>2</sub> libre et total, CO <sub>2</sub> , acidité volatile, turbidité, dégustation   |
| EXPORT  | Analyse export : selon pays   |
| CONCOURS +<br>Nom du concours<br>(ex : CGA,<br>Orange, ...) | Analyse concours : selon concours   |
| MALO  | Contrôle malo : acidité volatile, acidité totale, pH, acide malique   |
| FMALO   | Contrôle fin de malo : acidité volatile, acidité totale, pH, acide malique, SO <sub>2</sub> libre et total  |

\*Liste non exhaustive

- Bien mentionner le nom de la cave, la date de prélèvement, le N° de cuve, le volume.
- Le type de vin et le millésime peuvent être ajoutés sous le nom de la cave.
- Couleur : 1= rouge, 2 = rosé, 3 = blanc.
- **Pour les analyses accréditées, veiller à ce que les données reprennent exactement celles de la demande écrite adressée à l'organisme officiel.**

Le code labo est affecté par le laboratoire, il sera reporté sur les bulletins d'analyses.



**CAS DES ANALYSES EXPORT : remplir la fiche d'accompagnement analyse export  
(modèle ci-dessous)**

**FICHE D'ACCOMPAGNEMENT ANALYSE EXPORT**

|   |            |
|---|------------|
| <b><u>PAYS D'EXPORTATION :</u></b>  |            |
| Coordonnées complètes du <b>DEMANDEUR</b> :   |            |
| Coordonnées complètes de l' <b>EXPEDITEUR</b> (si différente du demandeur) :  |            |
| Coordonnées complètes du <b>DESTINATAIRE</b> (à remplir si cela doit apparaître sur le certificat):   |            |
| <b><u>Identification complète et exacte du/des vin(s) (n°lot, appellation, nom de la cuvée, millésime...)</u> :</b>   |            |
| Demande d'analyse : <b>EXPORT</b>   |            |
| <b>Compléments (non compris* dans le tarif Analyse Export "classique") :</b>  |            |
|   | Phtalates  |
|   | Méthanol   |
|   | Pesticides |
|   | Autres :   |
|   |            |
| <b>Rappel du contenu d'une analyse export "classique" : 2 bulletins d'analyses comprenant : TAV, G/F, A.Acétique/Volatile, Acidité Totale, SO2 libre et total, Acidité Fixe, Densité, Extrait sec et Acide Sorbique + 1 Certificat de pureté, sanitaire, de libre vente et de consommation.</b> |            |
| Toute réédition sera facturée*. <b>Cette demande devra se faire par écrit</b> (par l'envoi d'un mail ou d'un fax).  |            |
| *Se rapprocher du laboratoire pour les tarifs des compléments demandés et des rééditions.   |            |

Le :

A :

Signature :

## 6 / CONDITIONS GENERALES DE VENTE - ANALYSES ET SUIVIS OENOLOGIQUES

Toute conclusion de forfait de suivi œnologique, de contrat de prestation analytique ou de commande ponctuelle d'analyse implique de la part du demandeur l'adhésion pleine et entière aux conditions suivantes :

**1. Analyses ponctuelles** : Le client prend connaissance du catalogue et des présentes conditions générales de vente. Il renseigne exactement la fiche cartonnée de demande d'analyse, cette dernière sera archivée comme bon de commande. Pour l'analyse d'un paramètre donné, le laboratoire se réserve le choix de la méthode d'analyse, sauf demande spécifique du client.

**2. Forfaits de suivi œnologique - contrats de prestations analytiques** : Les forfaits et contrats ne peuvent être considérés comme définitifs qu'après la signature des deux parties. Leur durée est de douze mois, du 1er août de l'année en cours au 31 juillet de l'année suivante. Ils se renouvellent par tacite reconduction, sauf dénonciation par l'une ou l'autre des parties, un mois avant leur renouvellement par lettre recommandée avec avis de réception. En cas de non-paiement des honoraires dus au dernier jour de la campagne (31 juillet), il n'y a plus obligation de renouvellement de ce forfait de notre part et ceci sans préavis de résiliation.

En l'absence de forfait de suivi écrit, la prestation est réalisée sur la base de celle présentée dans ce document, conditions générales de vente comprises. Les prestations des forfaits de suivi œnologiques comprennent déplacements, conseils et analyses œnologiques courantes, sur les bases requises par le client. Des aménagements particuliers sont réalisables.

**3. Prélèvement, transport, réception et traitement des échantillons** : Le laboratoire fournit bouteilles vides, bouchons et étiquettes de demande d'analyse. Les échantillons sont prélevés par le client et transportés au laboratoire par le représentant du laboratoire lors de ses visites ou par le client lui-même. Le contenu et l'identification des échantillons sont sous la responsabilité du client. Les résultats analytiques produits par le laboratoire ne concernent que l'objet fourni par le demandeur. Le client précise exactement sa demande d'analyse sur l'étiquette fournie à cet effet par le laboratoire ; elle sera archivée comme bon de commande. Sauf avis contraire de la part du client, les échantillons sont jetés le jour suivant l'analyse.

**4. Analyses** : Les dispositions du système qualité NF EN ISO/CEI 17025 (accréditation Essais, n°1-1089, portée disponible sur [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr)) s'appliquent à l'ensemble des activités du laboratoire. Les analyses accréditées sont répertoriées dans le catalogue des prestations. Le logo Cofrac est apposé uniquement sur les analyses officielles, les analyses pour concours, avant mises en bouteilles et pour toute demande spécifique du client. Ces analyses relèvent d'une gestion particulière des bulletins. L'incertitude est la valeur associée au résultat de mesure. Elle caractérise la dispersion des valeurs attribuées à un mesurande. Elle se lit +/- incertitude. Cette valeur peut être donnée soit en % soit en valeur absolue. Certains organismes d'inspection demandent des déclarations de conformité vis-à-vis des critères analytiques objets du cahier des charges en vigueur le jour de l'analyse. Dans ce cas, l'incertitude d'analyse est en faveur du client et cette déclaration est valable uniquement le jour d'analyse. La reproduction, par le client, d'un bulletin d'analyse accrédité portant le logo COFRAC est autorisée aux seules fins pour lesquelles il a été établi, dans son intégralité et tel que le laboratoire l'a émis. En aucun cas, le client ne peut utiliser la marque d'accréditation pour son utilisation personnelle. Seul le laboratoire, sous couvert de son accréditation, est habilité à délivrer des documents comportant le logo COFRAC. En cas d'utilisation frauduleuse du logo COFRAC et/ou des bulletins d'analyses, le laboratoire décline toute responsabilité envers le client et/ou envers les tiers, des conséquences de l'utilisation de ceux-ci.

Les identifiants sont fournis par le demandeur, qui est responsable de la traçabilité de ces informations. Dans le cadre d'une analyse officielle portant le logo COFRAC, après enregistrement de l'échantillon par le laboratoire, il ne pourra être procédé à aucune modification. Toute demande de modifications ou réclamation du client entraînera une nouvelle demande d'analyse sur un nouvel échantillon. Le client devra détruire tous les bulletins en sa possession, antérieurs à la demande de modifications ou la réclamation.

**5. Sous-traitance** : Dans le cas de la sous-traitance d'un paramètre accrédité figurant sur un bulletin Cofrac, le laboratoire avise le client par écrit des dispositions prises et l'approbation de celui-ci par écrit est nécessaire.

**6. Transmission des résultats d'analyse** : Sauf accord contraire, les résultats d'analyses sont transmis exclusivement au propriétaire ou responsable juridique de l'entreprise cliente. Le client accepte le fax ou internet comme moyen de transmission des résultats. Les rapports des analyses accréditées sont transmises par courrier dans le cas où le client n'a pas signé de convention de preuve.

**7. Engagements réciproques** : Le laboratoire s'engage à fournir au client les prestations décrites dans le catalogue. Toutes les informations nécessaires au bon suivi œnologique doivent être portées à notre connaissance. Le responsable d'exploitation reste seul juge de l'opportunité d'utiliser comme il l'entend les conseils que nous lui donnons. Les œnologues-conseil et le personnel du laboratoire sont tenus de respecter les règles de confidentialité et d'impartialité pour l'ensemble de leurs missions. Pour l'analyse d'un paramètre donné, le laboratoire se réserve le choix de la méthode d'analyse, sauf demande spécifique du client. La tenue des registres réglementaires de tous ordres relatifs à la production viti-vinicole ne fait pas partie des prestations du laboratoire. Tout ordre de travaux aux personnels de l'exploitation est exclu de notre prestation.

**8. Tarification** : Pour les analyses ponctuelles hors contrat et les vacations en conseil, une grille tarifaire est à la disposition du client. Les paramètres comportant une \* bénéficient d'une remise en fonction du nombre d'analyses réalisé sur une campagne. La facture intervient en fin de mois, payable à réception. La tarification des forfaits de suivi œnologique prend en compte les volumes vinifiés, les volumes en stock, le nombre de cuves à suivre et le volume de vin passé en fût. Elle permet d'estimer un nombre d'échantillons en analyses courantes par campagne. Pour chaque forfait, un plafond d'échantillons (moyenne 5 paramètres) est défini en concertation avec le client. Au-delà un réajustement tarifaire est opéré en fin de campagne. Cette tarification est aussi amenée à être révisée lorsque l'activité de l'exploitation évolue ; à ce titre le client s'engage à en informer le laboratoire. Les analyses avant mise en bouteille, les analyses accréditées, les analyses microbiologiques et les analyses spécifiques sous-traitées ne sont pas comprises dans les forfaits ou contrats sauf demande spécifique du client.

Les conditions de paiement des forfaits ou contrats sont les suivantes – la formule de paiement étant déterminée lors de l'établissement du document :

- Une facture en juillet avec règlement par douzième (le montant du douzième étant précisé sur la facture) : chaque douzième est réglé soit par chèque ou virement le 5 de chaque mois, de août à juillet, soit par prélèvement autorisé sur le compte du client le 25 de chaque mois de août à juillet.
- Trois factures, correspondant chacune au tiers du montant du forfait dû, éditées respectivement en juillet, novembre et mars, avec règlement à 30 jours date de facture par chèque ou virement.

Les prestations non comprises dans les forfaits ou contrats (dont les analyses avant mise en bouteille, les analyses accréditées, les analyses microbiologiques et les analyses spéciales sous-traitées) ainsi que les réajustements en cas de dépassement sont facturés à part mensuellement et payables à réception

**9. Autres prestations** : Les autres prestations (audits, formations professionnelles...tant en France qu'à l'étranger) relèvent de conditions générales de vente spécifiques. Elles sont précisées lors de l'envoi du devis de prestation correspondant.

## **10. Informations nominatives- Données personnelles**

Données personnelles : Conformément à la loi Informatique et liberté du 6 janvier 1978 et à la Directive de l'union Européenne 95/46/CE, vous disposez des droits d'information, d'accès, de modifications, d'opposition, d'effacement, de limitation du traitement et de portabilité sur les données personnelles vous concernant. Pour cela, il suffit de nous en faire la demande par mail à l'adresse suivante : [contact@labo-mouriesse.com](mailto:contact@labo-mouriesse.com). Nous conservons toutes les données recueillies tant que cela s'avère nécessaire pour exécuter nos services et répondre à nos obligations légales. Toutes ces informations sont réservées à une utilisation strictement interne. En adhérant à ce contrat, vous consentez à ce que nous collections et utilisions ces données pour la gestion de vos commandes, de vos demandes d'information, l'information liée à nos activités et l'envoi des bulletins d'analyse constitutifs des dossiers d'agrément aux syndicats qui en font la demande.

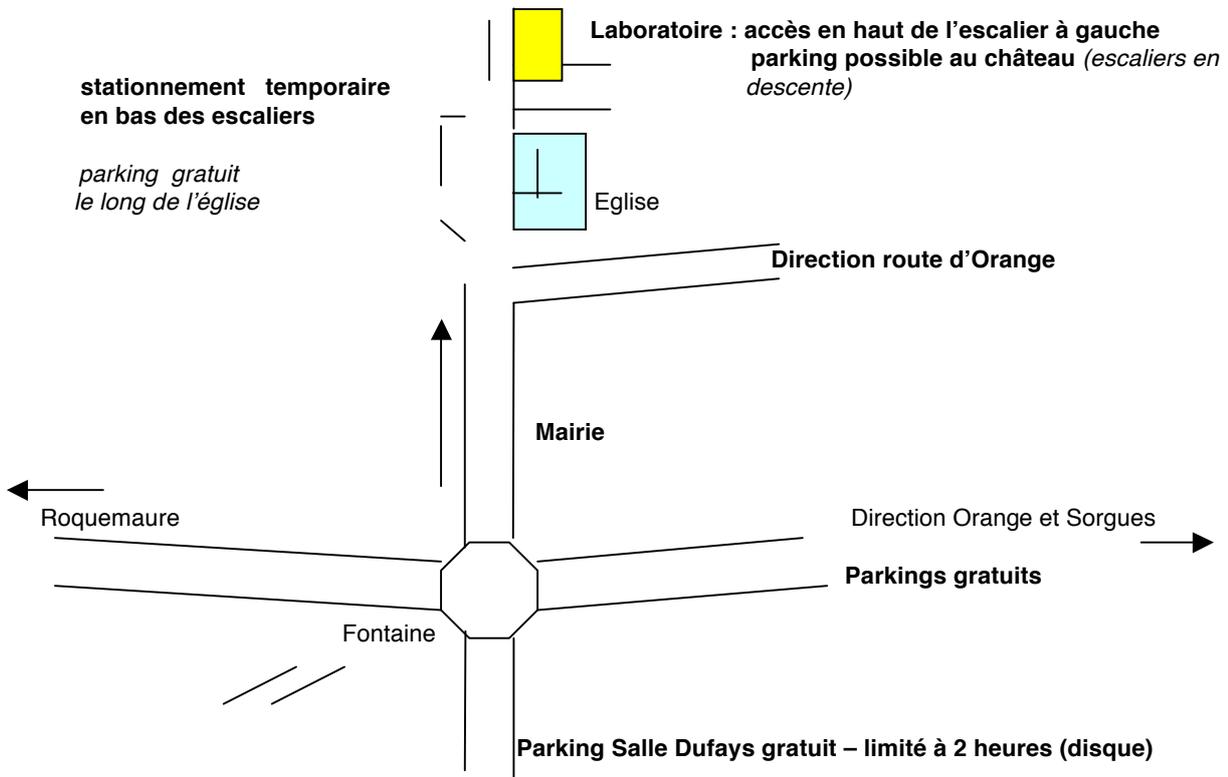
Vous pouvez vous désinscrire à tout instant ; il suffit pour cela de nous envoyer votre demande par mail à l'adresse suivante : [contact@labo-mouriesse.com](mailto:contact@labo-mouriesse.com).

## **11. Règlement des litiges**

Toute réclamation devra être adressée au Laboratoire de manière manuscrite par voie postale au 2 Rue des Papes BP78 84232 Châteauneuf du Pape Cedex ou par mail à [contact@labo-mouriesse.com](mailto:contact@labo-mouriesse.com). Le Laboratoire en accusera réception en informant le demandeur, par écrit, du délai nécessaire au traitement de celle-ci. Les conclusions du Laboratoire lui seront transmises par une personne non concernée par la ou les activités impliquée(s) par la réclamation.

Les présentes conditions générales de vente sont régies par la loi française. Toute contestation, liée à l'interprétation ou l'exécution des prestations, qui ne pourrait être résolue à l'amiable, sera soumise à la compétence du Tribunal d'Avignon.

## 7/ ACCES AU LABORATOIRE



Nos coordonnées GPS : N 44° 3' 24,046" / E 4° 49' 47,117"