

Résultats du test de cristallisation

Obtenu après la mise en bouteille de vin non biologique dans une bouteille Vitbot.

Effectués par Margarethe Chapelle (Oenocrystal).

VIN NON ÉCOLOGIQUE MIS EN BOUTEILLE EN SEPTIEMBRE 2017.
TESTÉ EN JUILLET 2018



Les principaux avantages qui se produisent dans un vin non biologique mis en bouteille dans Vitbot et qui peuvent être vus dans le test de cristallisation, sont :

- . Un équilibre fluide gazeux optimal, de sorte qu'il peut avoir une longue durée de stockage en bon état.
- . Une texture volumineuse et bien fixée.
- . Un équilibre stable réducteur d'oxydes, qui donne au vin une densité et une fraîcheur intense.

VOIR TOUS LES DÉTAILS DANS LE RAPPORT ORIGINAL EN ANNEXE

oenocrystal



Margarethe Chapelle

VIN NO BIOLOGIQUE
MERLOT 2016
CUVEE MISE EN BOUTEILLE
(30.09.2017)
BOUTEILLE VITBOT COUCHEE

ETUDE MORPHOCRISTALLINE

DESCRIPTIF TECHNIQUE

La concentration utilisée pour l'étude est de : 1.0ml

Place de l'axe central : premier tiers horizontal

Type de signature : fruit bien formée sur des traces florales

Structure intégrée, fine homogène, souple

Type de texture : souple, ciselée

Rapport acide base : bon

Equilibre fluide gazeux : parfaitement intégré

Luminosité : bonne et répartie de façon étale en surface

Surcharge exogène : présence faible

Anneaux : absence en champ médian. Absence en périphérie

Inclusions ou sédimentations : absence

Taches : absence

Cassures : absence

Forme transverse : déchirures sur le tissu

Feutrages : absence sur le champ médian, absence en périphérie

Aiguilles dendritiques : absence

Amas de percolation : absence

Image caractéristique oui ; optimum : non

COMMENTAIRE DU DESCRIPTIF

La concentration utilisée sur le flacon Vitbot est identique pour un comparatif adéquat, à celle du premier vin cependant le comportement est totalement différent.

D'une part le métabolisme est stable : le centre horizontal offre dès l'ouverture de la bouteille un accès aux fruits rouges avec quelques notes florales issues d'une maturité qui n'était pas complètement aboutie comme pour l'autre.

La texture portée par une structure fine montre que l'extraction a été très bien réalisée et la texture est légèrement plus volumineuse et plus ciselée que sur la bouteille classique.

En dégustation après avoir accédé à certains arômes rouges gourmands, on aura une sensation de volume plus intense et de fraîcheur largement supérieure au vin témoin de l'autre bouteille.

Les déchirures sont moins nombreuses le vin a gardé une certaine autonomie et une certaine force par rapport à ce que le raisin avait vécu.

Il a réussi en vinification à reconstituer certains critères indispensables pour le faire tenir sur la durée

Le rapport acide base présente la même force que l'autre vin mais il est moins cassant.

Il a un meilleur équilibre fluide gazeux malgré la présence en légère surcharge du gaz carbonique ; il a réussi à trouver un équilibre oxydo-réducteur qui le rend plus stable avec une respiration qui lui permet de mieux tenir sur la durée.

Cet équilibre donne accès à un volume et à une densité largement supérieure.

Le soufre a été utilisé en adéquation avec les besoins du vin bien que l'on voit quelques impacts liés à cet élément inerte et il ne présente ni tendance oxydative ni tendance réductrice, montrant que le vigneron a su bien gérer sa vinification en adéquation avec la faiblesse de ses fruits mais aussi avec leurs qualités à en tirer.

Le flacon par lui-même offre au vin une dynamique supplémentaire que le premier ne parvient pas à créer.

Cependant au débouchage de la bouteille on ne peut pas ignorer une particularité bien spécifique au flacon Vitbot : c'est-à-dire une perte notable de couleur par rapport au témoin : il faut se poser la question de savoir si ce flacon ou en tout cas la couleur du verre a été bien choisi : en effet les vins rouges préfèrent un verre sombre qui filtre la lumière et permet qu'elle soit atténuée de façon à ne pas ne pas porter atteinte à l'intégrité de la matière colorante du vin ; dans le cas présent le verre clair n'a pas rempli son travail de protection par rapport à l'autre : des éléments fins ont été décolorés ce qui donne au vin un aspect délavé peu flatteur.

La flacon Vitbot qui a arrondi et donné du volume au vin avec une respiration beaucoup plus régulière et des rythmes qui correspondent davantage au cépage reste plus qualitatif dans son respect des critères techniques qualitatifs mais il faudra goûter le vin pour s'en rendre compte car de visu ce n'est pas évident.

Par ailleurs la traçabilité cépage a été intégralement conservée ainsi que la minéralité du vin qui est intègre et donc qui vient renforcer son socle sur la durée et sa complexité aromatique ; les mémoires terroir sont de belles qualités globales alors que sur l'autre elles tendent à disparaître.

EN CONCLUSION

La différence entre les deux c'est que celui-ci aura davantage d'expressivité et de force dès l'ouverture de la bouteille ce qui fait que l'on pourra accéder totalement à ses qualités sans avoir à l'aérer. C'est une particularité très appréciable surtout en restauration.

Il ne faut pas oublier que c'est la bouteille Vitbot couchée qui a été analysée et donc il faut prendre en compte ce critère qui a pu jouer dans le processus qualitatif et dans la perte de couleur si la zone de conservation n'était pas sombre, le flacon présentant une surface exposée plus importante ; il aurait fallu comparer avec la bouteille debout.

En conclusion il est certain que visuellement on peut préférer la bouteille classique car le vin garde son intégrité en matière de couleur ce qui est très important pour le consommateur lambda.

Par contre si on devait déguster les deux bouteilles sans les voir le choix se porterait inmanquablement sur le flacon Vitbot qui a arrondi et donne du volume vin avec un profil aromatique et gustatif très identitaire du cépage.

Margarethe CHAPELLE.

ŒNOCRISTAL