

Results of the Sensitive Crystallization Test obtained after bottling biodynamic cava in a standard bottle and a Vitbot bottle, and comparison of results  
(with second fermentation in bottle)

Done by Margarethe Chapelle (Oenocrystal)

BIODYNAMIC CAVA BOTTLED IN FEBRUARY 2016. TESTED IN APRIL 2018

In standard bottle



In Vitbot bottle



The main benefits of bottling biodynamic cava in Vitbot are:

- . There is a perfect integration of carbon dioxide, oxygen and liquid (in beers and champagnes as well). As a result, the bubbles have a continuous effervescence without tears or blockages.
- . Direct defenses are more effective and show that they have better control over cava's long-term storage capacity,
- . The texture is compact and very well framed, without breakage.

**oenocrystal**



*Margarethe Chapelle*

**CAVA BIODYNAMIQUE  
MISSE EN BOUTEILLE VITBOT**

**ETUDE MORPHOCRISTALLINE**

### **DESCRIPTIF TECHNIQUE**

La concentration utilisée pour l'étude est de : 2.0ml.

Place de l'axe central : multi centré, axe majoritaire vertical.

Type de signature : fruit et fleur à parts égales.

Structure : fine, souple intégrée.

Type de texture : souple, flabellée assez dense.

Rapport acide base : correct.

Equilibre fluide gazeux : intégré.

Luminosité : bonne.

Surcharge exogène : absence.

Surcharge endogène : présence logique.

Anneaux : absence.

Inclusions ou sédimentations : absence.

Taches : absence.

Cassures : absence.

Forme transverse : présence, cassures dans les centres.

Feutrages : absence.

Aiguilles dendritiques : absence.

Amas de percolation : absence.

Image caractéristique oui ; optimum : oui

### **Après vingt-quatre heures d'aération :**

Concentration : maintenue.

Place de l'axe central : horizontal, premier tiers.

Signature : plus axée sur les fleurs.

Structure : plus longue.  
Texture : moins dense, moins volumineuse.  
Equilibre fluide gazeux : toujours en place, bien intégré.  
Taches : petite présence.  
Luminosité : maintenue autour du centre, et sur les faisceaux secondaires.  
Formes transverses : absence sur le tissu ; centres sombres.  
Cassures : petite présence.  
Feutrages : absence sur les faisceaux majeurs

### COMMENTAIRE DU DESCRIPTIF

La concentration utilisée pour l'étude est identique à celle utilisée pour le témoin.

On est donc sur la même base de forces vitales issues du vin et le contenant n'est pas intervenu sur ce plan.

Par contre certains points du comportement sont différents sur l'ensemble de l'évaluation :

L'axe central est très haut en relation avec un vin jeune plus marqué que sur l'autre vin avec des forces légèrement plus actives et un profil qui correspond bien à un effervescent de bonne qualité.

L'axe est vertical : le vin est cyclique très cyclique et présentera des périodes assez courtes de fermeture ou il sera un peu moins expressif ; par contre en terme d'arôme il sera plus ample sur le principe floral comme le montre son centre plus important que sur le TR16 on aura de suite une sensation parfumée très fine, aérienne qui plaît beaucoup aux consommateurs.

Toute intervention devra se faire lorsque le vin est dans une période calme et il faudra lui laisser un peu de temps avant de l'évaluer pour qu'il intègre toutes les informations qu'on souhaite lui apporter comme pour l'autre vin.

La date de mise en bouteille sera là aussi déterminante pour l'amener à se stabiliser.

La signature est identique au témoin : de type fruit et fleur, elle cependant plus aérienne, plus élégante moins sur la retenue.

La date de récolte a donc été parfaitement adaptée et semble être jumelle avec l'autre vin puisqu'on a des signatures identiques.

La différence d'expressivité est donc reliée au flacon qui permet au vin de s'exprimer de façon plus large avec plus de vivacité.

Les centres assez denses et assez bien remplis laissent voir des cassures reliées à une attaque cryptogame et la dilatation du centre principal confirme la difficulté connue par la vigne lors de la mise en danger de l'état sanitaire.

Le gaz carbonique protège bien le vin et par ailleurs on voit moins de boucles sur les faisceaux : il est donc plus fin ; plus intégré : c'est ce que l'on attend d'un vin de ce type car plus les bulles sont fines et légères plus on a de sensation de plaisir à le boire.

D'autant que cela ne durcit pas le vin mais le porte sans intervenir dans son profil aromatique et dégustatif ce qui est très certainement le cas ici.

La structure fine mais solide : la clarification a été parfaitement maîtrisée : pas de zone dure ou grossière ni de tannins grossiers ; tout a été réalisé en finesse et en accord avec la nature des fruits.

La texture est souple avec une très bonne répartition, la superposition des faisceaux est meilleure sur ce vin par rapport à l'autre avec là aussi une très bonne luminosité (les sites ternes sont des énergies qui meurent).

Le potentiel d'évolution normal est un peu supérieur à l'autre vin dans de bonnes conditions de stockage bien sûr.

Un peu mieux relié à sa minéralité il est sur un rapport de forces similaires à l'autre mais certains facteurs ont été préservés et amplifiés de façon qualitative car le vin a gardé des mémoires plus intègres.

La texture va se répartir dans les mois à venir et il sera légèrement plus long en finale avec un suivi aromatique de fruits blancs et de fleurs qui vieillira bien. Pas d'éclats sur les faisceaux : il n'y a donc pas de marqueurs de réactivité liés à la chaleur en relation avec la signature fleur qui est très sensible ; le travail en vinification a été réalisé en total accord avec les besoins des fruits comme pour l'autre les faisceaux ne sont pas cassés ni usés par la vinification ; pas d'anneaux sur la texture et donc pas de paliers de ralentissement lors de la fermentation le vin a gardé son intégrité ; les petites cassures que l'on voit en finale sont plus liées au gaz carbonique.

Pas de tendance oxydative ni réductrice : le travail avec l'oxygène a été bien maîtrisé et la respiration du vin est établie avec une amplitude plus notable (centre plus gros que sur l'autre vin) ; le travail avec le soufre n'a laissé aucune trace ; la protection est bonne sans excès ni déficit : les faisceaux sont nets et sans rigidité et surtout ne sont pas collés entre eux : il n'y a pas de risque de réduction ni d'oxydation, le vin respire très bien sous sa charge gazeuse.

Comme l'autre il n'a pas un excès de puissance mais il emploie mieux son potentiel et donc semble plus puissant.

Pas de marqueurs pathogènes ni de risque de déviance.

Les déchirures visibles sont liées au cryptogame mais elles sont inactives et le vigneron a su protéger les fruits lors de la fermentation.

Il va progresser sans se casser dans la mesure ou il n'y a aucun signe d'usure précoce avec le même rythme que l'autre vin mais avec plus de subtilité.

Les mémoires terroir sont visibles : il montre une bonne minéralité, très fine qui s'intègre parfaitement aux arômes du vin et apporte de la longueur et de la complexité à la finale du vin.

Pas d'environnement agressif ou de tassement ce qui correspond bien à une pratique culturale adaptée mais c'est logique puisqu'il ressemble beaucoup à l'autre vin.

On se situe sur des marqueurs qualitatifs pour la plupart exprimés de façon plus intense que sur le témoin ; les notes aromatiques sont mieux mise en valeur et le vin est plus fonctionnel.

### **Après vingt-quatre heures d'aération :**

Pas de perte qualitative en ce qui concerne les énergies du vin : la concentration a été maintenue et la mise en place est plus harmonieuse sur ce vin.

Le centre se place dans le premier tiers sans pour autant s'aplatir comme l'autre.

La maturité qu'il montre garde de la jeunesse et l'aération longue ne dérange pas le vin.

Les forces de croissance gardent une meilleure longueur et le vin s'étire dès qu'on lui donne un peu d'oxygène.

On remarque aussi qu'il garde une meilleure densité et plus d'autonomie que ce soit dans sa structure, sa texture ou ses aptitudes à tenir.

Les faisceaux ne se ferment pas : le vin n'utilise pas de forces pour lutter contre l'oxygène ce qui prouve qu'il est plus autonome et dans la mesure ou il garde toute sa finesse on a une tenue sur le long terme par rapport à l'autre puisqu'il ne se sert pas de ses réserves de forces.

Le volume va rester en dégustation et le soyeux de sa texture ne se détériore pas.

Il reste « vaporeux » et expressif c'est un profil élégant qui ressemble beaucoup à certains champagnes élégants de grande marque.

La signature se place à l'horizontale : en très peu de temps il s'est stabilisé et montre qu'il est capable de s'exprimer quelle que soit la période (il faut donc choisir de la travailler plus en jour fleur pour pérenniser sa légèreté et son élégance.

La texture reste souple, elle accompagne bien la structure sans aucune émergence : les jus ont été parfaitement travaillés pour atteindre cette homogénéité et on le sentira en dégustation encore plus que sur l'autre car il garde toute sa texture de façon plus homogène.

Aucun signe d'oxydation : il est linéaire et fonctionne : son centre un peu dilaté au début alors qu'il avait plus de gaz carbonique devient plus dense : lorsqu'une charge gazeuse est bien répartie et bien intégrée on a ce type de comportement ; le vin ne craint pas l'aération ce qui lui permet de rester tout le temps voulu sur une table lors d'un repas ; c'est un très bon critère qualitatif.

De petites taches apparaissent lorsqu'on l'expose à la chaleur ; plus réactif sur ce plan que l'autre vin il n'appréciera pas les écarts de température ou les lumières violentes ce qui est logique compte tenu de la forme du flacon qui l'expose davantage (mais dans l'ensemble c'est le cas de tous les vins blancs tranquilles ou effervescents).

Pas d'usure anormale et pas de perte notable il est plus solide que le témoin là aussi

Les défenses directes du vin sont plus efficaces sur ce vin et il montre qu'il maîtrise mieux sa capacité de tenue sur le long terme.

La bande périphérique raccourcit légèrement tout en gardant les indicateurs minéraux actif dans le sous-sol mais de façon plus atténuée ; c'est dommage car cela risque de lui faire perdre un peu de complexité en finale (seulement sur le long terme). Ses réactions sont similaires à celles de l'autre vin sur ce plan.

Je pense que l'état sanitaire peut être très aléatoire lors de millésimes difficiles parce que la vigne n'est pas très puissante sur le plan immunitaire.

Le second stade confirme les premières évaluations : il est sur une gamme qualitative légèrement au dessus de l'autre et sur le plan aromatique largement plus performant.

## EN CONCLUSION

Cet essai est plus que concluant sur beaucoup de plan :

Tout d'abord l'autonomie du vin est meilleure

Le vin est plus expressif

La charge de gaz carbonique s'intègre mieux et de façon plus élégante

Il reste soyeux quoiqu'il arrive et il a plus de capacité à évoluer en finesse sans utiliser ses énergies innées

Une vraie réussite !

Margarethe CHAPELLE.

CENOCRISTAL

**oenocrystal**



**Margarethe Chapelle**

**VIN BIODYNAMIQUE**

**MISSE EN BOUTEILLE STANDARD**

### **ETUDE MORPHOCRISTALLINE**

#### **DESCRIPTIF TECHNIQUE**

La concentration utilisée pour l'étude est de : 2.0ml.

Place de l'axe central : multi centré, axe majoritaire vertical.

Type de signature : fruit et fleur à parts égales.

Structure : fine, souple intégrée.

Type de texture : souple, flabellée assez dense.

Rapport acide base : correct.

Equilibre fluide gazeux : intégré.

Luminosité : bonne.

Surcharge exogène : absence.

Surcharge endogène : présence logique.

Anneaux : absence.

Inclusions ou sédimentations : absence

Taches : absence

Cassures : absence.

Forme transverse : présence, cassures dans les centres.

Feutrages : absence.

Aiguilles dendritiques : absence.

Amas de percolation : absence.

Image caractéristique oui ; optimum : proche.

#### **Après vingt quatre heures d'aération**

Concentration : maintenue.

Place de l'axe central : horizontal, haut.  
Signature : plus axée sur les fruits.  
Structure : plus longue.  
Texture : moins dense, moins volumineuse.  
Equilibre fluide gazeux : toujours en place mais limite.  
Taches : absence.  
Luminosité : maintenue autour du centre, en baisse sur les faisceaux secondaires.  
Formes transverses : absence sur le tissu ; centres sombres.  
Cassures : petite présence.  
Feutrages : absence sur les faisceaux majeurs.

### COMMENTAIRE DU DESCRIPTIF

La concentration utilisée pour l'étude est sans excès ni déficit et se situe dans la moyenne haute pour les blancs surtout en biodynamie. Les forces actives au moment de l'étude ne sont donc pas sur une concentration très puissante (globalement les blancs sont étudiés sur la base d'une concentration proche de 2.0ml en conventionnel et 1.5ml sur les pratiques culturales adaptées).

L'axe central est haut en relation avec un vin jeune, il est démultiplié comme souvent sur les vins très jeunes (surtout si ils sont effervescents) et vertical : le vin est cyclique et peut avoir des périodes où il sera un peu moins expressif ce qui est sûrement le cas en ce moment : il ne faut donc pas l'évaluer sur une seule dégustation car son profil aromatique au nez sera plus discret que ce que l'on souhaite alors que sa vraie nature est sûrement plus expressive du fait de la nature de sa signature centrale.

De même toute intervention devra se faire lorsque le vin est dans une période calme et il faudra lui laisser un peu de temps avant de l'évaluer pour qu'il intègre toutes les informations qu'on souhaite lui apporter.

La date de mise en bouteille et la période seront importantes pour l'aider à se stabiliser.

Cette signature qui se présente comme étant (et ce sera à confirmer dans le second stade après aération) de type fruit et fleur.

On se situait sur une quasi maturité technologique lors de la récolte : c'est majoritairement ce qu'il faut atteindre sur un vin blanc pour lui offrir de la rondeur, du gras mais aussi lui conserver de la nervosité sur un support solide.

La date de récolte a donc été parfaitement adaptée dans la mesure où ce type de signature est recherchée sur les vins blancs de qualité pour que l'on ait des notes florales suffisamment légères pour soutenir la fraîcheur et le côté léger du vin.

On accède à des parfums de fleurs blanches avec de la légèreté et de l'amplitude sans lourdeur.

Les centres assez denses et assez bien remplis laissent voir des cassures reliées à une attaque cryptogame un peu sévère qui a touché la vigne dans les derniers jours de la maturité mais le vin maîtrise parfaitement ses équilibres dans la mesure où le gaz carbonique suffisamment présent le protège.

Ce gaz carbonique dont la présence est logique comme on le voit sur l'image puisque beaucoup de faisceaux fins forment des boucles mais cela maintient bien la fraîcheur du vin et s'intègre parfaitement dans ses tissus.

La structure fine mais solide n'est pas cassante ni usée : le vin présente un support solide et bien intégré : pas de tanins verts ou grossiers ; tout a été extrait en finesse avec une très bonne évaluation du potentiel du raisin.



La texture est souple avec une très bonne répartition, la compression par la charge endogène (son CO2) ne l'empêche pas de montrer une certaine douceur : pas d'anneau visible dans le champ médian, le vin a donc déployé tout son profil d'ensemble pour pouvoir être apprécié dès l'ouverture de la bouteille.

Les énergies sont réparties et homogènes avec un potentiel d'évolution normal ce qui offre en dégustation un vin ample et soyeux, avec de la nervosité et une assez belle finale qui sera minérale du fait du rapport équilibré entre la vigne et son terroir.

La texture est particulièrement ciselée ; souple avec des faisceaux bien répartis : on aura une sensation de douceur et de soyeux en dégustation.

Pas d'éclats sur les faisceaux : il n'y a donc pas de marqueurs de réactivité liés à la chaleur en relation avec la signature fleur qui est très sensible ; le travail en vinification a été réalisé en total accord avec les besoins des fruits.

On accède à tout son potentiel aromatique sans risque de notes fanées.

Les faisceaux ne sont pas cassés ni usés par la vinification ; pas d'anneaux sur la texture et donc pas de paliers de ralentissement lors de la fermentation ; mais le vin a gardé son intégrité.

Pas de tendance oxydative ni réductrice : le travail avec l'oxygène a été bien maîtrisé et la respiration du vin semble établie (à confirmer au second stade).

Pas de marqueurs exogènes : le travail avec le soufre n'a laissé aucune trace (il semble qu'il n'y en ait pas compte tenu des faisceaux fins très nets) : les signatures florales sont allergiques aux doses dites « normales » et réagissent vite en conservant des impacts sur les tissus qui laissent penser que la dose de soufre appliquée est trop élevée, mais dans son cas la finesse du tissu n'a pas été altérée.

Les faisceaux sont nets et sans rigidité et surtout ne sont pas collés entre eux ce qui leur permettra de se déployer dans le temps en conservant plus de complexité au vin.

La date de récolte ayant été bien calée sur une maturité qui offre des arômes fins, la patience et un élevage de qualité révèle tout le qualitatif du travail du vigneron lors de la fermentation.

Il ne présente pas forcément beaucoup de forces inemployées encore à ce jour ; il ne faut pas compter sur une puissance excessive sur la durée mais dans la mesure où il est capable de tout exprimer il saura charmer sans attendre.

Les équilibres présents dans le vin sont des garants de sa fraîcheur à condition qu'on lui laisse une charge de gaz carbonique présente (s'il est en bouteille le problème est réglé).

Pas de marqueurs pathogènes ni de risque de déviance.

Les déchirures visibles sont liées au cryptogame mais elles sont inactives et le vigneron a su protéger les fruits lors de la fermentation.

Il est à ce jour sur un équilibre oxydo réducteur bien en place.

Il va progresser sans se casser dans la mesure où il n'y a aucun signe d'usure précoce

Les mémoires terroir sont visibles avec une assez bonne transmission de la minéralité au vin pas forcément en puissance mais en subtilité ce qui va apporter de la complexité au vin puisque les fruits seront plus complets.

Le sous-sol est un peu chaud mais ne ralentit pas la vigne qui ne montre pas de blocage particulier, sauf le besoin d'optimiser le système immunitaire de la vigne et lui donner plus de force.

Pas d'environnement agressif ou de tassement ce qui correspond bien à une pratique culturale adaptée.

L'absence de taches en périphérie indique que la gestion de l'humidité en sous-sol a été bonne pour ce millésime.

On se situe sur des marqueurs qualitatifs pour la plupart exprimés totalement et le vin bien configuré est apte à une bonne évolution globale même si ses forces ne sont pas sur la puissance.

Il est basé sur de la finesse et une belle intégrité des fruits d'origine malgré les cicatrices subies par le raisin.

### **Après vingt-quatre heures d'aération :**

Pas de perte qualitative en ce qui concerne les énergies du vin : la concentration a été maintenue mais le vin ne se déploie pas plus bien qu'il garde sa finesse et son comportement se modifie.

Le centre est haut indiquant que le vin se positionne sur des données bien organisées (cela écarte des risques de déviance ou anarchique dans la vie du vin) et qu'il garde de la fraîcheur et de la jeunesse.

Les forces de croissance perdent un peu de longueur montrant que le vin est sensible à une longue aération : il n'est pas avide d'oxygène mais il fonctionne trop vite si on l'aère trop longtemps.

Ses faisceaux se ferment, le vin essaie de se protéger de l'oxygène.

En bouche on aura une sensation toujours soyeuse et avec toujours de la nervosité mais moins de volume sur une longueur moins présente ce qui va le desservir car il risque de paraître plus court, plus fluide.

La signature toujours horizontale confirme que le vin n'est pas très cyclique comme beaucoup de blancs, cela laisse une grande facilité pour des dégustations impromptues.

Les périodes de fermetures seront très courtes et surtout dans des zones faciles à repérer (en jour racine ou feuille par exemple) il doit certainement cette caractéristique à son cépage très stable qui oscille sur le plan aromatique entre le fruit et les fleurs selon les périodes mais sans connaître de fermeture indésirable qui complique le travail d'évaluation.

La texture reste souple, elle accompagne bien la structure sans aucune émergence et le vin paraîtra plus doux mais moins vif avec une expression beaucoup plus liée à la signature fruit qui domine plus les notes florales qu'à l'ouverture de la bouteille.

Cela reste festif mais son centre un peu aplati signale qu'il est vraiment fait pour vivre avec une charge de gaz carbonique.

Aucun signe d'oxydation : les équilibres malgré la petite perte de gaz se configurent bien et gardent un cap solide sur le plan de la réactivité face à une longue aération.

Un élevage à basse température en bouteille ne nécessitera pas de contraintes particulières car dans la mesure où son volume ne se dilatera pas il ne sera pas en danger.

Il ne présente pas de tendance fragilisant, de type usure anormale mais on voit qu'il se fatigue : des petits faisceaux très fins font suite à la concentration qu'il avait au départ : le vin utilise ses réserves.

Le centre ne se dilate pas et tout reste en place ; les équilibres instaurés lors de la vinification se maintiennent et la clarification indispensable a été respectueuse des besoins de la texture fine du vin.

Tout a été amené en douceur pour ne pas altérer sa finesse et briser certaines énergies qui sont très fines et indispensables à la qualité obtenue au départ, ce que le vigneron a bien anticipé et compris.

Les défenses directes du vin sont efficaces et tout est maîtrisé dans son comportement sous aération si ce n'est qu'il perd de la longueur et il paraîtra plus gras en dégustation sur des notes concentrées, un peu confites.

On voit que les faisceaux ne se développent plus bien qu'il n'y ait ni frein ni usure.

Ils ne peuvent plus progresser sur la durée mais il faut bien tenir compte du fait que le test est effectué à température ambiante proche de vingt degrés.

L'aération qui ne correspond pas aux besoins d'un vin blanc apporte cependant des indicateurs de tenue qui sont importants dans la mesure où il devra par la suite tenir sur la durée : il est très capable de continuer à maintenir son potentiel qualitatif après mise en bouteille et ne développera pas de déséquilibre en atmosphère fraîche.

La bande périphérique raccourcit légèrement tout en gardant les indicateurs minéraux actifs dans le sous-sol mais de façon plus atténuée; c'est dommage car cela risque de lui faire perdre un peu de complexité en finale (seulement sur le long terme) : les mémoires terroir s'atténuent et montrent une petite perte d'activité : elles sont donc bien en place et correspondent à une pratique culturale efficace et bien menée mais lors d'années difficiles la vigne aura du mal à lutter contre des attaques violentes.

Le second stade confirme les premières évaluations : solidité et finesse dans de bonnes conditions de conservation et en atmosphère fraîche pour garder le beau potentiel de départ une belle texture qui ne devient pas grossière ou altérée face à l'oxygène.

On peut considérer le premier stade comme l'optimum dans la mesure où le vin est largement supérieur en homogénéité par rapport au second stade.

## **EN CONCLUSION**

Après un départ vif et puissant qui devrait se sentir en dégustation quand il sera dans une période expressive il montre des capacités de bonne qualité issues d'un travail de vinification bien évalué en ce qui concerne la texture et son rapport avec sa structure.

Ouvert sur un potentiel qui n'est pas forcément très puissant, il réagit aux agressions infligées et se montre stable sur beaucoup de plan sauf qu'il utilise trop de forces.

Cisé et aromatique il est capable d'une évolution linéaire positive dans de bonnes conditions.

Margarethe CHAPELLE.

**CENOCRISTAL**