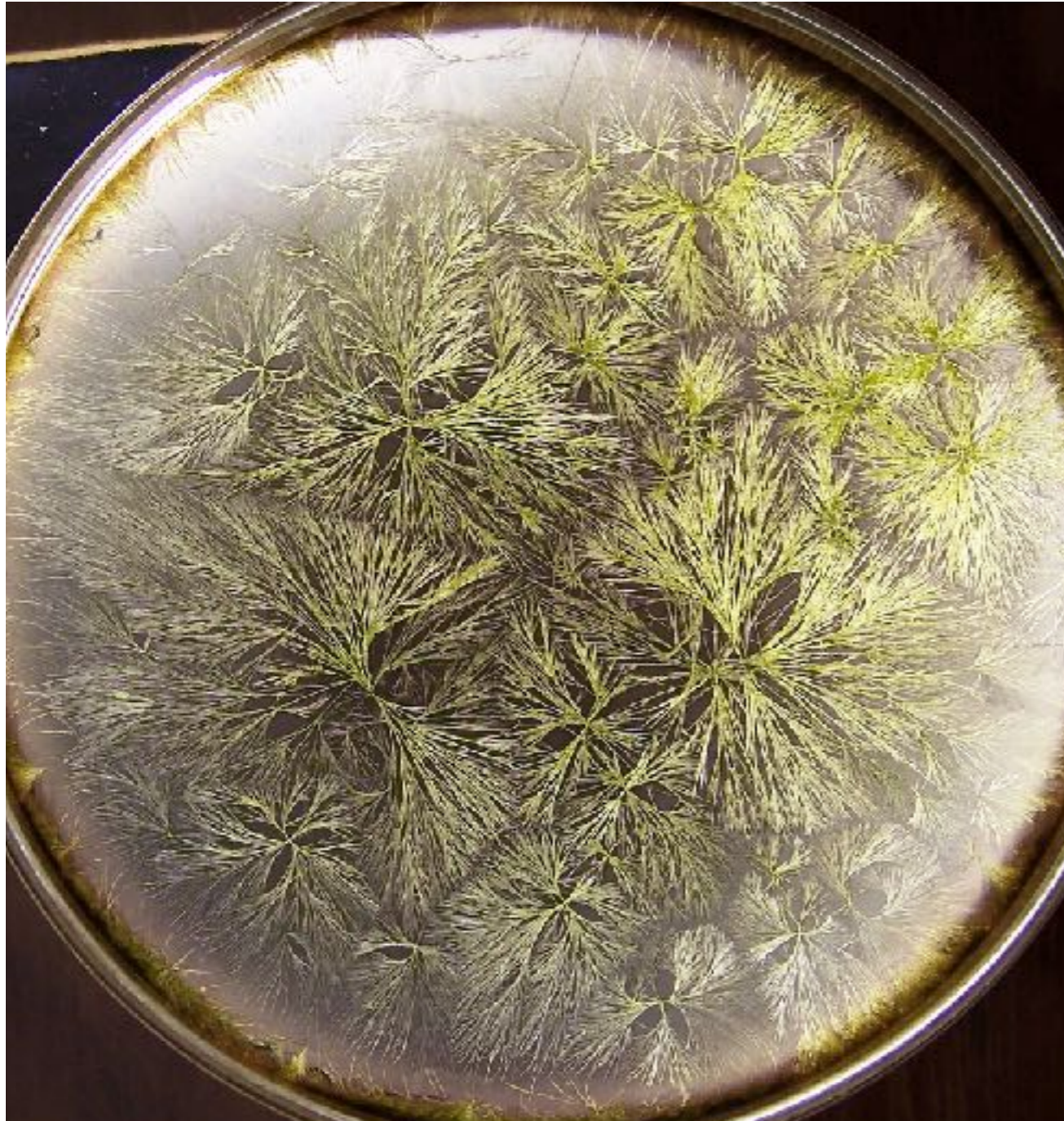


Results of the Sensitive Crystallization Test obtained after bottling non-organic wine in a standard bottle and a Vitbot bottle, and a comparison of the results.

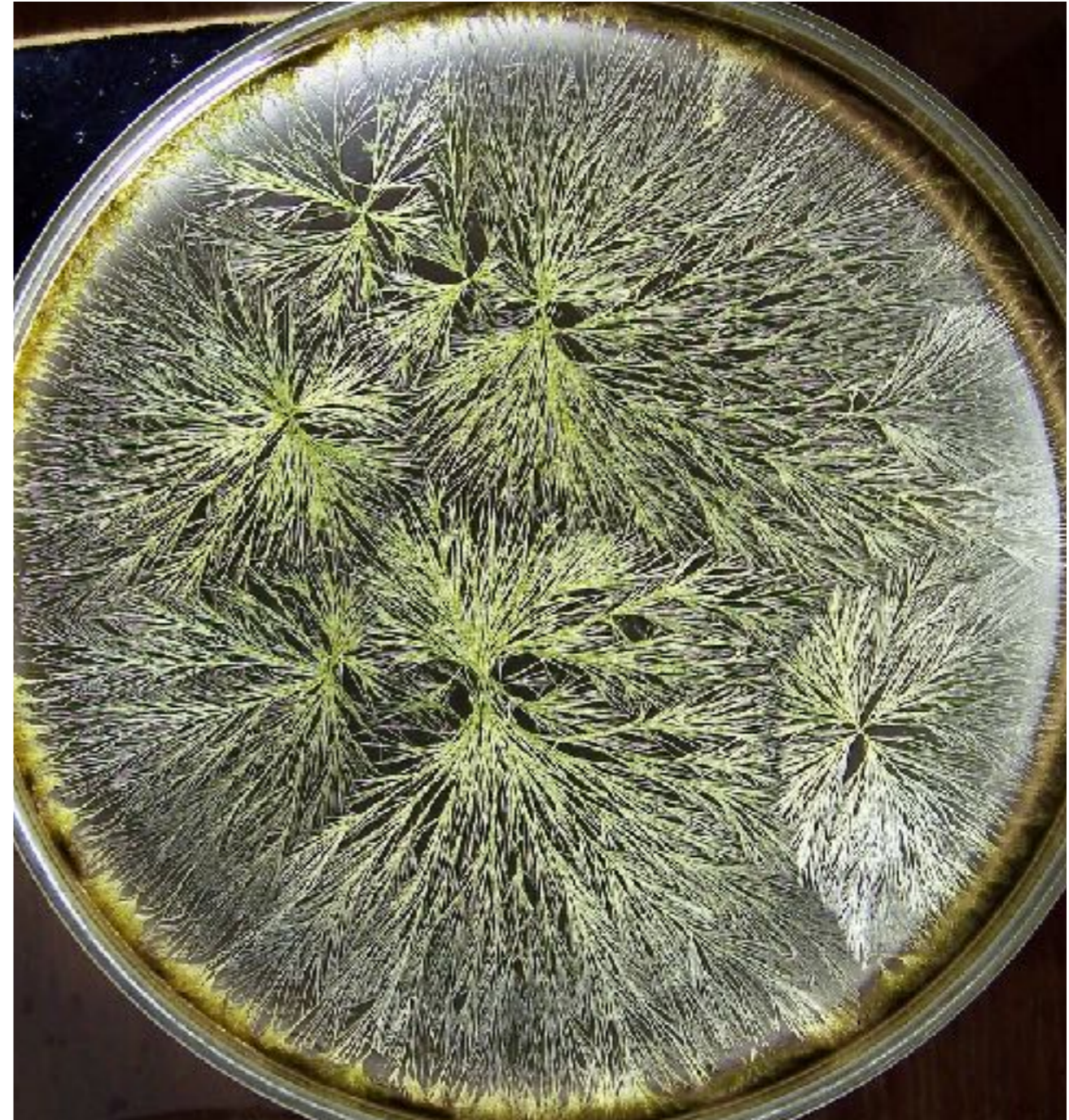
Done by Margarethe Chapelle (Oenocrystal)

NON-ORGANIC WINE BOTTLED IN SEPTEMBER 2017. TESTED IN JULY 2018

In standard bottle



In Vitbot bottle



The main benefits of bottling a non-organic wine in Vitbot are:

- . Better gas/fluid balance, so it can have a high-quality shelf life for a longer period of time.
- . The texture is more voluminous and multifaceted.
- . A more stable oxide-reducing balance, which gives it a much higher density. The volume and freshness are more intense.

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 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.

Le 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



**VIN NO BIOLOGIQUE
MERLOT 2016
BOUTEILLE CLASSIQUE**

ETUDE MORPHOCRISTALLINE

DESCRIPTIF TECHNIQUE

La concentration utilisée pour l'étude est de : 1.7ml

Place de l'axe central : décalé à gauche, en biais

Type de signature : fruit dilatée et partiellement vide avec des traces florales

Structure intégrée, avec beaucoup de ruptures

Type de texture : souple fine, peu dense très déchirée

Rapport acide base : correct

Equilibre fluide gazeux : intégré mais fragile

Luminosité : bonne en surface mais repose sur une base sombre

Surcharge exogène : présence

Anneaux : absence en champ médian. Absence en périphérie

Inclusions ou sédimentations : présence

Taches : endogènes

Cassures : présence

Forme transverse : présence sur le tissu, zone sombre dans le centre

Feutrages : absence

Aiguilles dendritiques : présence

Amas de percolation : absence

Image caractéristique oui ; optimum : non

COMMENTAIRE DU DESCRIPTIF

La concentration utilisée est importante pour un vin rouge : qu'ils soient en bio, biodynamie ou en conventionnel, la concentration de travail se situe principalement entre 0,8 pour les vins les plus puissants et 1,2 pour les vins corrects ou moyens.

Dans son cas on a été obligés de monter jusqu'à 1,7 ml ce qui détermine des forces relativement faibles et sur le court terme.

L'axe central est situé sur la gauche de l'image, en biais mais avec une bonne hauteur : le **métabolisme très instable du vin** ne permet pas une approche directe en dégustation à l'ouverture de la bouteille.

La signature de type fruit avec quelques marqueurs floraux est en relation avec une maturité technologique presque aboutie (quatre vingt dix pour cent environ) ce qui offre en dégustation des notes rouges fraîches légèrement acidulées de type fruits de bois avec quelques notes florales et poivrées typiques du cépage.

Cependant le métabolisme instable ne prépare pas à une dégustation à l'ouverture de la bouteille car la structure très fine avec une tendance cassante porte un tissu très hétérogène et peu volumineux qui va donner une sensation de fluidité, de maigreur qui ne mettra pas les arômes du vin en valeur.

Le tissu est très déchiré : l'attaque de maladie dans les derniers jours de maturité du raisin a été violente : le vin en garde beaucoup de cicatrices et l'apparent désordre est lié au processus de ces cicatrices qui ont endommagé le raisin et laissé des manques sur le vin final.

Ces déchirures expliquent pourquoi il n'est pas sur la puissance en termes de force vitale : le raisin ayant eu à beaucoup lutter on n'a pas pu accéder à une qualité exceptionnelle.

Le rapport acide base est assez bon mais **il présente une tendance cassante** de plus la texture présentant des colloïdes instables il est très possible qu'il précipite en bouteille si ce n'est pas déjà fait.

La luminosité et moyen est assez mal répartie sur l'ensemble : on a une zone noire sous-jacente par rapport aux faisceaux ce qui signifie que les énergies de ce vin sont toutes en surface et non sur le long terme.

L'équilibre fluide gazeux (c'est le rapport qu'entretient le vin avec son oxygène dissous et la charge de gaz carbonique résiduelle) est sensible mais il n'y a pas de tendance oxydative.

De petits impacts signalent la présence de soufre mais sans excès ni sous estimation : le vigneron a su protéger son raisin du risque grave occasionné par le botrytis et donner un équilibre le plus correct possible au vin.

Je pense que ce produit nécessite une aération lente en atmosphère fraîche pour préserver ses acquis et lui permettre de faire monter son volume dans la mesure du possible.

Les tannins sont fins sans émergence et correspondent bien à ce que l'on attend de ce cépage ; l'extraction a été respectueuse.

La température de vinification n'a pas marqué le tissu du vin et elle s'est déroulée sans stress ni blocage. La minéralité issue du terroir n'est pas optimisée mais elle reste raisonnable sans apporter toutefois un socle de complexité et de tenue sur le long terme ce qui est dommage.

EN CONCLUSION

Ce vin n'aura pas la possibilité de tenir sur un très long terme et d'amplifier son volume car il est issu d'un raisin très affaibli.

Les signatures terroir sont restées en place et la minéralité du vin (les notes un peu poivrées issues du terroir vont aider la signature rouge sur la plan aromatique les fruits rouges ne parviendront pas à monter en densité car la texture ne le permettra pas ce qui est dommage car il est bien fait).

Il s'agit plus d'un vin plaisir sur le court terme que d'un grand cru mais le vigneron n'avait pas réellement le choix.

Margarethe CHAPELLE. CENOCRISTAL