

Results of Crystallization Test

Obtained after bottling biodynamic cava in a Vitbot bottle.

With second fermentation in bottle.

Done by Margarethe Chapelle (Oenocrystal)

BIODYNAMIC CAVA BOTTLED IN FEBRUARY 2016.

TESTED IN APRIL 2018



The main benefits that occur in a biodynamic cava bottled in Vitbot are:

- . A perfect integration of carbon dioxide, oxygen and liquid. As a consequence, a great fineness is obtained; the bubbles have a continuous fizz, without jerking or blocking.

- . Effective direct defenses that act positively on the long-term preservation capacity of cava.

- . A compact and very well woven texture, without breaks.

SEE ALL DETAILS IN THE ORIGINAL REPORT ATTACHED

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 plait 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 sur.

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 culturelle 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 où 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 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). 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.

GENOCRISTAL