

DASCA VIVES Vinyater 2018



1

ETUDE MORPHOCRISTALLINE

MARGARETHE CHAPPELLE / Empresa: Oenocrystal (Francia)



Dasca Vives
Vinyater 2018

Etude Morphocristalline



Dasca Vives
Vinyater 2018

Après vingt quatre heures d'aération

DASCA VIVES

Vinyater 2018



ETUDE MORPHOCRISTALLINE

MARGARETHE CHAPPELLE / Empresa: Oenocrystal (Francia)

Descriptif technique

La concentration utilisée pour l'étude est de : 1.6ml

Place de l'axe central : premier tiers

Type de signature : fruit

Structure : dense mais non grossière

Type de texture : flabellée, dense encore en progression

Rapport acide base : correct

Equilibre fluide gazeux : intégré

Luminosité : très bonne

Surcharge exogène : absence

Anneaux : présence sans rupture

Inclusions ou sédimentations : absence

Taches : présence sur le bord du champ médian

Forme transverse : éclatement de structure du centre gauche

Cassures ou dépôts : absence de dépôts, quelques cassures

Feutrages : absence

Aiguilles dendritiques : absence

Amas de percolation : absence

Image caractéristique oui ; optimum très proche

Après vingt quatre heures d'aération

Concentration : maintenue

Place de l'axe central : horizontal, très haut

Signature : fruit très resserrée

Structure : plus fine

Texture : parfaitement répartie mais plus courte

Equilibre fluide gazeux : toujours intégré

Luminosité : toujours en place

Tendance lacuneuse : absence

Formes transverses : présence dans le centre

Cassures : non

Feutrages : non

Taches : présence augmentée légèrement

Optimum toujours en place

DASCA VIVES

Vinyater 2018



COMMENTAIRE DU DESCRIPTIF

La concentration utilisée pour l'étude est faible et reliée à des énergies vitales de belle qualité globale

À l'ouverture de la bouteille presque tout est en ordre et l'ensemble démontre que le vin a déjà de belles capacités d'expression

Les forces de croissance sont bien orchestrées par les forces d'organisation ce qui n'est pas toujours le cas sur un jeune millésime ; cette organisation écarte le risque anarchique prolifératif indésirable

L'axe central poussé vers le bas par la charge gazeuse est bien formé sur un principe fruit à droite et horizontal : le vin va évoluer de façon linéaire et sans période de fermeture ce qui le rend accessible quelque soit la période en dégustation

De plus il répondra directement aux interventions ce qui facilite toujours le travail et les évaluations de ses besoins

La signature de type fruit offre un panel aromatique très séduisant et très identitaire du cépage avec des notes fruitées, des influences d'écorces confites très gourmandes, un joli volume et grâce à son gaz carbonique une impression de vivacité qui le rend frais et nerveux

C'est idéalement ce que l'on recherche sur un vin qui va être capable d'exprimer sa légèreté mais aussi le côté rond frais et ludique de ses fruits malgré un pole acide un peu court mais qui est corrélé aux besoins du vin (sa charge gazeuse ne devra pas descendre en dessous de 800 mg pour lui assurer le maintien de vitalité indispensable)

La structure, forte est bien construite, avec une belle souplesse et pas d'émergence de tanins durs ou grossiers

La texture est encore un peu fermée sous l'effet du gaz carbonique mais elle se présente avec un potentiel de flabelles (bouquets d'aiguilles souples et très ramifiées reliées à des informations riches et subtiles)

Le rapport acide base bien qu'il soit en limite basse et très corrélé aux besoins du vin Il faudra donc faire perdurer cet équilibre et ne pas le soumettre à des écarts de température violents

L'équilibre fluide gazeux est parfaitement intégré, bien qu'il montre une légère sensibilité à l'oxygène

Cette sensibilité est liée au marqueur que l'on voit sur la partie gauche du centre et qui est une cicatrice nécosante d'une attaque qu'a subi la vigne que ce soit sur son système végétal ou sur ses fruits.

Cette déchirure est cicatricielle bien qu'elle insuffle une légère avidité à l'oxygène mais elle ne compromet pas les équilibres internes du vin à ce stade mais elle apparaît sur le centre ce qui signifie qu'elle est toujours active et donc il y a un risque pour le vin s'il est exposé à l'oxygène trop longtemps

Ce type de marqueur est généré par la mémoire de la vigne et donc intégré en profondeur il peut faire monter l'acidité volatile si on ne protège pas le vin ou s'il est élevé dans des conditions aléatoires

DASCA VIVES

Vinyater 2018



La température de vinification a été parfaitement évaluée en fonction de la signature: elle a respecté toute la structure et la texture on ne voit que d'infimes taches qui sont plus liées à la réactivité du raisin in situ qu'à la vinification elle-même

De très légers anneaux sans rupture sont visibles sur l'image : la fermentation bien que lente en finale n'a pas subi de stress négatif ; le vin a observé des paliers qui lui ont laissé quelques traces mais pas de perte notable

Les faisceaux se prolongent dans la bande périphérique sans usure mais ils présentent quelques cassures liées à la mémoire des fruits et non à la qualité de la vinification ; ce sont là encore des cicatrices vécues par le raisin

Le vin ne présente pas à ce jour de marqueurs de vieillissement précoce

Il n'y a aucun impact lié à l'utilisation du soufre la protection a été parfaitement intégrée (on pourrait penser qu'il n'en a pas eu)

le vin ne présentant pas de tendance oxydative ni réductrice les équilibres respiratoires et la protection sont en parfaite corrélation des forces utilisées lors de la fermentation on a respecté la nature des fruits ce qui amène un vin très équilibré élégant et racé avec une belle expressivité qui se confirmera au fur et à mesure de l'évolution et de la mise en place de certaines données qui sont encore en sommeil

il ne présente pas une charge de force vitale excessive en réserve cependant tout est bien utilisé ; il devrait évoluer lentement

la luminosité repose sur une base un peu sombre : cette base sombre est liée au fait que la vigne a dû lutter pour garder son intégrité son système immunitaire a bien fait son travail mais évidemment la vigne y a laissé quelques forces

Lorsqu'on accède à la périphérie on se rend compte que celle-ci est parfaitement remplie avec un support globalement sur des signatures minérales qui sont de belle qualité mais qui peuvent être optimisées pour donner davantage de puissance au racinaire ; il n'y a pas de manque réel mais juste une aide pour que la perception du végétal soit un peu plus complexe

Pas de blocage, pas de fermeture du sol une assez bonne gestion de l'humidité il faut optimiser la richesse de l'argile pour la corrélérer au sol et donner plus de puissance au système immunitaire

On ne constate une légère surchauffe des raisins lors de la période estivale, alors que le sous-sol lui ne présente pas cette surchauffe et pas de zones très dures non plus le système souterrain de la vigne semble avoir perçu sa roche mère (certaines vignes n'y parviennent jamais) les échanges ont été plutôt bons et on peut considérer que les échanges sont positifs dans le terroir du domaine pour ce cépage

Pas de marqueurs d'agressivité dans et autour de la parcelle qui présente certaines données très visibles de la pratique culturale

On peut considérer cette étape comme la phase optimum du vin car tous les grands critères qualitatifs sont présents et bien exploités

DASCA VIVES

Vinyater 2018



Après 24 heures d'aération

La concentration a été maintenue : pas de perte notable de forces au contact de la longue aération qui lui a été imposée mais son profil change

Le vin garde son axe à l'horizontale : le métabolisme reste stable et confirme une évolution linéaire

Le centre est beaucoup remonté ce qui est logique sur un vin jeune et très vif sur le plan des énergies vitales

la signature gardant son axe fruit ce qui est parfait pour le profil aromatique du vin qui se développe en puissance sans rien perdre de son profil aromatique expressif et on remarque de suite la finesse du tissu qui sera un de ses plus beaux atouts par la suite puisque c'est ainsi qu'il va évoluer

les flabelles se ferment sous l'effet de l'aération pour se protéger de l'oxygène donnant plus de finesse et de gourmandise à la dégustation mais aussi moins de longueur comme le montre son tissu plus court

Il est logique que lorsque l'on débarrasse un vin de sa charge gazeuse lorsqu'il est très jeune on provoque une réaction et plus de volume mais c'est toujours au détriment de sa finale minérale si le rapport acide base est court comme c'est le cas ici

Celui-ci ne fait pas exception à la règle démontrant un très bon potentiel que ce soit dans sa structure qui reste fine mais solide et qui n'émerge pas, ou dans sa texture qui se répartit avec une très belle densité

L'objectif sera donc de choisir une charge gazeuse qui soit corrélée à son tissu au moment de le mettre en bouteille ou si il l'est déjà, de ne lui apporter que très peu d'oxygène avant dégustation

on voit apparaître quelques taches lorsqu'il est soumis à des écarts de température : il faudra donc bien veiller à ce que l'atmosphère lors de son élevage soit régulière et reste dans une limite basse pour conserver tous les acquis d'origine

son rapport acide base tient bon : la tension des faisceaux témoigne d'une bonne corrélation entre ce soutien indispensable et la texture du vin même si on est sur une limite basse

il montre une respiration régulière mais la formation du centre montre qu'il est en danger : on doit toujours considérer avec précision la nécessité de le travailler avec un minimum d'oxygène pour préserver l'intégrité de ces tissus si il est encore en cuve il garde globalement un très bon équilibre sur ce plan et de façon très naturelle : la respiration du raisin a été respectée par le vigneron est intégrée au vin ce qui en fait un produit très stable qui ne développera pas de réduction désagréable

On voit à la sortie du champ médian des anneaux légèrement plus marqués il faut donc apporter une amélioration au sous-sol de façon à ce que tout se rejoigne et que la minéralité du vin reste aussi intense sinon plus dans les années à venir

DASCA VIVES

Vinyater 2018



Mais surtout que cela permette au racinaire de récupérer les éléments positifs que l'on voit dans le terroir

Le vin n' a pas réussi à englober la cicatrice de la nécrose visible au départ dans le centre : cela signifie qu'elle constitue bien un risque notable liée à cette attaque négative pour le raisin (possibles piqûres d'insectes qu'il est difficile de prévoir ou d'éviter (la tisane de fleur de pissenlit peut aider sur ce plan)
il restera gourmand, expressif, charnu avec une telle intensité aussi longtemps qu'il gardera ses bases premières

Sinon il paraîtra beaucoup plus volumineux mais on ne percevra qu'une seule partie de sa minéralité ce qui serait dommage

Jeune et déjà très organisé, il commence juste à se déployer avec des bases très qualitatives et surtout une très belle finesse qui est liée à la qualité de la vinification

En conclusion

Le travailler avec un minimum d'oxygène, beaucoup de douceur si il y a une clarification finale et surtout sur des périodes adéquates pour sa signature
Un très joli vin avec une tenue exceptionnelle à l'abri de l'oxygène et un profil aromatique très accrocheur bien travaillé, complètement en adéquation avec les besoins des fruits il a été compris par son vigneron et donne résultats très probants
Tenir compte des zones de coefficients de marée le plus bas possible lorsqu'il faut le sulfiter, le soutirer ou le mettre en bouteille

Riche, ample, puissant sur la durée la ciselure de ses tissus en fera un vin élégant
Sur le long terme si on respecte sa personnalité
Attention surtout à maintenir une température homogène, ni trop élevée pour ses arômes, ni trop basse pour préserver son « ossature »
Gourmand et bien construit alors que le raisin avait des faiblesses