

RUBEN PARERA

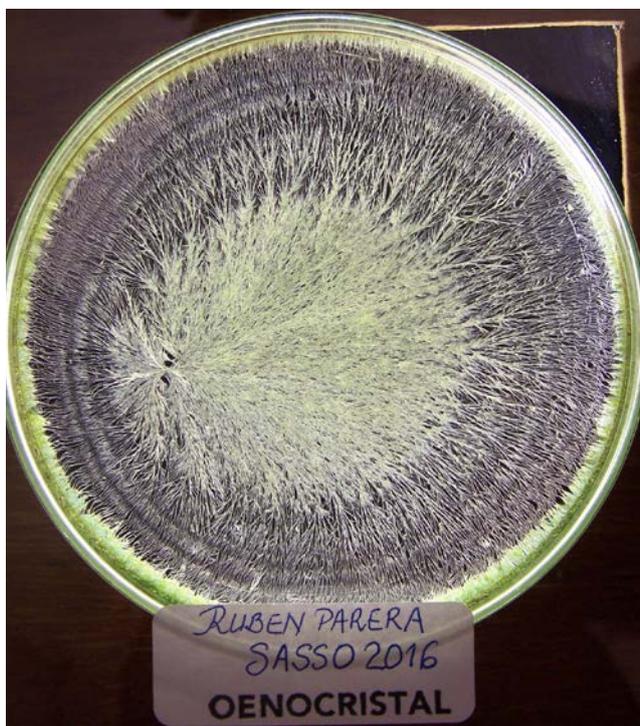
Sasso 2016



1

ETUDE MORPHOCRISTALLINE

MARGARETHE CHAPELLE / Empresa: Oenocrystal (Francia)



Ruben Parera
Sasso 2016

Etude Morphocristalline



Ruben Parera
Sasso 2016

Après vingt quatre heures d'aération

RUBEN PARERA

Sasso 2016



ETUDE MORPHOCRISTALLINE

MARGARETHE CHAPPELLE / Empresa: Oenocrystal (Francia)

Descriptif technique

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

Place de l'axe central : dans le premier tiers de l'image et horizontal

Type de signature : fruit

Structure : assez souple, très fine et intégrée

Type de texture : bien répartie, dense, ciselée, encore en progression

Rapport acide base : bon

Equilibre fluide gazeux : instauré en profondeur

Luminosité : bonne avec une marge de progression

Surcharge exogène : absence

Surcharge endogène : intégrée bien que visible par la tension des faisceaux

Anneaux : présence légère sans rupture en bordure du champ médian et sur la bande externe

Inclusions ou sédimentations : absence

Taches : présence sur les faisceaux fins en finale et quelques unes sur le tissu central

Cassures ou dépôts : pas de cassure dans les centres mais celui de gauche est sombre

Forme transverse : petite présence sur la vacuole gauche

Feutrages : absence

Aiguilles dendritiques : absence

Amas de percolation : absence

Image caractéristique : oui ; optimum : oui sur les critères majeurs

Après vingt quatre heures d'aération

Concentration : 1.6ml

Place de l'axe central : en biais

Signature fruit plus marquée

Structure : fine, élégante

Texture : plus dense, plus répartie encore en progression

Equilibre fluide gazeux : toujours intégré

Luminosité : répartie de façon homogène, encore intense

Tendance lacuneuse : absence

Formes transverses : absence

Cassures : non

Feutrages : absence

Taches en progression sur le tissu ; périphérie plus terne

RUBEN PARERA

Sasso 2016



3

COMMENTAIRE DU DESCRIPTIF

La concentration utilisée est en accord avec un produit très puissant car il est assez rare d'utiliser cette concentration de travail sur ce cépage habituellement lorsqu'il a cet âge

Le vin présente des énergies vitales très actives qui sont bien orchestrées ce qui écarte le risque d'exubérance inappropriée

L'axe central est placé dans le premier tiers confirme qu'il est maintenant sur une continuité régulière et en rapport avec son âge mais sans excès

La signature est de type fruit confirmée par son tissu très fin et soyeux

La date de récolte a été évaluée sur une maturité de fruit ; c'est-à-dire la maturité technologique qui aurait pu être légèrement avancée pour préserver une partie de sa nervosité mais le résultat reste très valorisant pour le cépage qui a gardé de la vivacité grâce à sa charge gazeuse

Ces raisins demandent une certaine maturité pour accéder à tout le profil aromatique de ce cépage assez particulier qui a vite tendance à rester sur des notes d'agrumes qui fusent mais ont du mal à prendre de l'amplitude ; dans son cas on a obtenu tout le panel souhaité qui offrir des arômes très subtils d'écorces en passant par des notes de fruits dorés, denses ce qui en fait un vin complexe

Il montre par sa répartition qu'il est capable d'une tenue extraordinaire

La structure est bien reliée également au cépage : fine, tendue juste ce qu'il faut, parfaitement intégrée grâce à une très bonne évaluation de la nature des pellicules ; pas de notes dures, grossières ou vertes qui poseraient problème à la dégustation ; tout est fondu dans la texture avec élégance qui accompagne une belle texture

Celle-ci est ciselée comme elle doit l'être avec une grande quantité d'informations fines et souples qui ne présentent aucune fragilité

Déjà bien répartie, elle a encore du potentiel en réserve et des forces vitales qui ne sont pas du tout utilisées ce qui offre un très beau long terme au vin

Les faisceaux demandent à s'ouvrir un peu mais sa charge gazeuse contribue à serrer un peu l'ensemble ; cette charge sera à conserver jusqu'au moment de la dégustation pour que le vin puisse tout capitaliser et s'exprimer comme il le mérite

La finesse du tissu par ailleurs indique un excellent choix du bois utilisé car l'acacia complète bien l'élégance du vin

Pas de tendance à l'oxydation et surtout pas de surdosage en soufre ; les besoins du vin ont été parfaitement évalués ; sa trame serrée et sans avidité à l'oxygène permet un élevage et une conservation avec des doses minimalistes de protection, voire pas du tout

RUBEN PARERA

Sasso 2016



Pas de pathologie inscrite pour la vie du vin bien qu'il y est une zone sombre dans le centre signalant une attaque de cryptogame qui a touché la vigne sans créer de réels dommages sur les baies

Quelques taches montrent que le vin a subi des écarts de température pendant la vinification et elle aurait pu se dérouler à une température plus basse. (la sensibilité et la finesse dominant sur ce vin) cependant les impacts sont faibles et ne créent pas de pertes notables ; par ailleurs cette température a pu être imposée par une cinétique de fermentation qui peinait car des anneaux placés très tôt dans le tissu indiquent que le vin a fermenté par palier ; la forte charge du raisin très demandeuse en énergie ne devait pas être totalement corrélée aux besoins de la fermentation en azote assimilable ce qui arrive assez fréquemment sur les baies très puissantes comme c'est le cas ici
Pas d'inclusion pouvant montrer des produits chimiques inertes sous forme de résidus
Ou d'environnement agressif autour et dans la vigne
De plus la formation centrale et le comportement du vin évoquent sans ambiguïté la pratique culturale biodynamique

Son rapport avec l'oxygène est bon : le raisin avait de bons échanges et cela se retrouve sur le vin qui est équilibré sur ce plan sans risque notable de réduction
Son rapport acide base est tout à fait dans la norme : sans fragilité ni carence, il ne présente pas de dominante du pôle acide ce qui rend le vin agréable, vif mais sans dureté ni notes citronnées dominantes ; le taux de tartrique était certainement un peu bas mais l'ensemble du vin reste équilibré
Les aiguilles sont encore un peu fermées mais c'est lié à sa charge gazeuse et dès l'ouverture il va réussir à se libérer et donner une belle amplitude de son volume

La luminosité est excellente, elle présente encore une excellente marge de progression : malgré les paliers en fermentation le vin a su conserver toutes ses forces et se prépare un bel avenir qu'il confirme puisque il ne présente pas de signe d'usure alors qu'il a déjà plus de deux ans

Pas de cassures, le vin n'a aucun signe de vieillissement précoce au contraire il fonctionne sur des acquis solides qu'il n'utilise que très peu
Aucune dégénérescence ou un vieillissement du vin à ce stade.

La bande externe est presque de nature identique au reste de l'image : les échanges sont bons, avec un bel ancrage du végétal et des réponses minérales bien exprimées la formation réalisée qui a donné un profil identitaire et minéral au cépage
Pas de blocage ou de sol hydro morphe ; pas de stress hydrique, tout est en place
Le sous sol est un peu chaud comme le montre les taches en bordure de l'image mais la vigne semble s'en acclimater assez bien
Les mémoires terroir peuvent progresser pour assister le système immunitaire de la vigne mais dans l'ensemble tout fonctionne
Il a tous les marqueurs des grands xarel.lo avec une évolution lente qui le place dans une catégorie de très beau vin

RUBEN PARERA

Sasso 2016



5

APRES VINGT QUATRE HEURES D'AERATION

La concentration a été maintenue : pas de perte pour ses forces vitales qui se déploient toujours avec une belle harmonie

La signature remonte : le vin ne perd ni sa jeunesse ni son organisation, au contraire il montre qu'il a encore des ressources

En revanche on voit que le centre bascule et a tendance à créer un balancier : le vin va évoluer avec des variantes aromatiques très agréables selon les périodes

il est très autonome et n'apprécie pas qu'on intervienne : la date de la mise en bouteille a été parfaitement choisie en fonction de son axe fruit pour finaliser le vin sur la durée

Sa signature est maintenant bien visible et raccordée sans aucun doute à la biodynamie : on atteint là la complexité maximum pour un vin de ce cépage : les notes rondes seront intimement mêlées aux notes de fruits frais ce qui en fera un vin plaisir pour une majorité de consommateurs

Il garde un très bon cap en ce qui concerne son rapport acide base qui s'avère solide comme c'était prévu ; cet axe indispensable va porter sans problème sa riche texture Sa structure pourtant très fine est bien tendue et soutient tout à fait sa texture dense Le tissu du vin est parfaitement réparti en densité ce qui apporte du gras en dégustation et lui donne un côté gourmand

Les aiguilles ne cassent pas mais elles sont légèrement plus fines et moins nombreuses en finale ce qui peut générer une sensation trompeuse et peut le faire paraître plus court après la sensation de gras ; sa charge gazeuse doit donc rester intègre pour qu'il garde sa vivacité et sa continuité

Aucune aptitude à l'oxydation ni d'avidité à l'oxygène : son élevage a été parfaitement géré et rien n'est venu alourdir ou casser son tissu élégant et racé

Aucune émergence dans son tissu qui ne montre pas de disparité et reste fin sur des informations subtiles et puissantes

Sa luminosité intense est le marqueur des vins riches en forces vitales ; c'est son cas il ne vieillit pas du tout au contact de l'air ambiant

Par contre il a plus de taches; le garder donc en atmosphère fraîche pour maintenir son potentiel sur le long terme

Pas de cassures visibles ni de dégénérescence pour lui ; il n'y a aucun risque de déviance et il n'y en aura pas compte tenu de sa densité cristalline

Sa périphérie est moins remplie mais il garde sa minéralité ; ses mémoires sont solides bien qu'incomplètes puisqu'elles ont tendance à s'effacer

Tous les grands critères qualitatifs sont restés en place : c'est un profil très élaboré qui a donné un rendu du cépage très élégant avec beaucoup de forces

RUBEN PARERA

Sasso 2016



En conclusion

Un vin qui porte haut les caractéristiques de son cépage et qui a été travaillé en totale adéquation avec ses besoins

Il présente toutes les qualités requises pour se maintenir et évoluer sur le long terme
Travaillé avec la finesse des fruits il montre une élégance et une finesse rare sur ce type de vin car elle est assortie d'une très belle richesse qui a su être préservée

La signature de la pratique culturale est très visible et montre qu'on se situe sur une bonne connaissance de la biodynamie avec des réponses de la vigne presque complètes sur ce millésime

Le travail réalisé avec l'intuition et la connaissance voulue en ont fait un beau vin qui sait s'exprimer et se valoriser

La force des levures indigènes a été parfaitement canalisée et exploitée

Beau travail !!!