CASTEL D'AGE
Syrah 2018

1

ETUDE MORPHOCRISTALLINE

MARGARETHE CHAPELLE / Empresa: Oenocristal (Francia)

Castel D'age
Syrah 2018

Etude Morphocristalline

Castel D'age
Syrah 2018

Après vingt quatre heures d'aération

CASTEL D'AGE
Syrah 2018

2

ETUDE MORPHOCRISTALLINE

MARGARETHE CHAPELLE / Empresa: Oenocristal (Francia)

Descriptif technique

La concentration utilisée pour l'étude est de : 1.10ml
Place de l'axe central : démultiplié sur trois axes identiques et verticaux
Type de signature : fruit très bien formée
Structure : souple et fine assez longue
Type de texture : souple et longue, encore en progression
Rapport acide base : bon
Equilibre fluide gazeux : bon
Luminosité : hétérogène en raison de sa jeunesse
Surcharge endogène : bien intégrée
Surcharge exogène : absence
Anneaux : présence sans rupture
Inclusions ou sédimentations : petite présence
Forme transverse : absence
Taches : absence sur les faisceaux, périphérie marquée
Cassures ou dépôts : absence
Feutrages : présence partielle sur une partie périphérique
Aiguilles dendritiques : absence
Amas de percolation : absence
Image caractéristique oui et optimum : proche

Après vingt quatre heures d'aération

Concentration : maintenue
Place de l'axe central : premier tiers et vertical
Signature : fruit
Structure : solide, fine et ciselée
Texture : plus dense, plus fermée mais plus en relief
Equilibre fluide gazeux : bon
Luminosité : a largement progressé
Surcharge : absence
Formes transverses : centres sombres
Cassures : non
Feutrages : accentués en périphérie
Optimum maintenu

CASTEL D'AGE
Syrah 2018

COMMENTAIRE DU DESCRIPTIF

La concentration utilisée est relativement faible puisque les concentrations usuelles sur rouges se situent entre 0.8ml et 1.8ml
Les énergies vitales en place sont donc de très bonne qualité globale avec un potentiel qui n'est pas complètement développé mais visible
Les forces du vin sont actives comme en témoigne le multi centrage et donc encore sur la jeunesse ; lorsque le vin va évoluer ses forces d'organisation vont placer toutes les informations autour d'un seul centre à l'ouverture de la bouteille s'image présente encore un certain désordre donc ce qui est normal (cela arrive aussi lorsque on met le vin en bouteille le temps que le vin s'habitue à son nouveau contenant)
l'axe vertical donne accès à des arômes changeants sur le vin en fonction des périodes de dégustation sur des fruits rouges très typiques du cépage et quelques notes noires issues de la période très chaude ; il évoluera avec des cycles de fermeture aussi qui vont le rendre un peu fermé durant des périodes de dix jours environ ; lorsqu'un vin a un métabolisme instable comme lui il faut prendre du recul à chaque intervention pour ne pas trop intervenir et risquer de l'user (surtout en ce qui concerne l'oxygène)
La maturité technologique qui est celle recherchée sur ce cépage pour son apport de notes rondes fraiches et gourmandes était bien et l'objectif aromatique est atteint la signature bien formée laisse une approche ludique ronde et festive que l'on peut aborder dès l'ouverture de la bouteille ; le vin évolue avec des cycles courts et de petites périodes de fermeture mais dans l'ensemble il reste assez linéaire dans son expression aromatique gardant des notes de confiseur charmeuses (fruits rouges et caramel au lait sont souvent des sensations très ludiques que l'on retrouve facilement)

La structure est fine souple, assez longue, sans note dure ou grossière et témoigne d'une extraction respectueuse de la nature des raisins ; elle accompagne sans problème une texture de nature identique, qui bien qu'elle soit encore un peu désordonnée avec de belles superpositions,
Cette texture laisse voir une masse sombre dessous : cela signifie que le vin n'a pas forcément de réserves sur le long terme et qu'il utilise ses énergies vitales au fur et à mesure mais si il est en bouteille il a un profil tout à fait adéquat ; sinon prévoir de ne pas le garder trop longtemps en cuve pour capitaliser ses qualités qui sont de belle nature
Le rapport acide base est bon et soutient bien la fraîcheur des fruits ; pas forcément en limite haute mais corrélé aux besoins du vin pour qu'il soit équilibré sur ce plan sans mollesse ou perte de vivacité en bouche

CASTEL D'AGE
Syrah 2018

4

L'équilibre fluide gazeux est en place : la respiration innée du raisin a été respectée lors de la vinification : le vin montre une respiration régulière en l'état ce qui lui évitera de se fermer en bouteille ou d'aller vers de la réduction
On peut noter que les faisceaux sont encore en possession de certaines réserves :le vin fonctionne sur ses acquis mais le fait avec une certaine lenteur
Pas de surdosage de soufre puisqu'il n'y a pas d'impact

La luminosité est encore bonne bien les faisceaux qui s'ouvrent sans contrainte ne montrent pas tous la même intensité
Le vin présente une charge gazeuse tout à fait appropriée qui pousse en avant une texture assez soyeuse : on aura ni creux ni aspérités en bouche car l'ensemble va s'harmoniser très vite à la dégustation dès que la bouteille sera ouverte ; maintenir un bon ensemble entre oxygène, vin et gaz carbonique permet de conserver la fraicheur et la vivacité des fruits rouges typiques de la syrah
le tissu ne présentant pas de taches la cinétique de fermentation et sa température ont été tout à fait adaptée aux fruits
L'image ne présente quasiment pas d'anneau dans la structure bien qu'on les aperçoive sous les faisceaux : la fermentation s'est déroulée sans stress bien qu'à la fin un petit palier ait pu être constaté obligeant le vin à puiser dans ses forces innées pour compléter sa fermentation ; ce type de comportement se voit aussi si on effectue une macération en finale dont les fruits n'avait pas besoin
Pas de signe pathogène inscrit mais attention il y a des petits marqueurs de brettanomycès qui peuvent se développer ; non perceptibles pour l'instant elles peuvent rester en sommeil mais le fait qu'on puisse les voir signale que le risque est présent

La bande périphérique restitue une assez bonne liaison cependant elle est incomplète ce qui pourrait expliquer le manque de densité de cette syrah et son comportement mais pas seulement
Le sol est assez chaud les racines semblent avoir un fonctionnement un peu faible pour le type de sol par endroit ou alors la vigne est jeune
Des zones fines en bordure présentent de petits impacts qui signifient que l'environnement de la parcelle est un peu agressif ; cela peut venir d'une contamination aérienne ou de marqueurs résiduels ; le fait que l'on ait des zones partiellement feutrées est également lié à des parties du terroir qui ne sont pas libérées comme elles devraient l'être
La gestion de l'humidité n'est pas étale et la vigne peut lors de période très chaude souffrir de stress : certaines plantes comme la matricaire en tisane peuvent aider le végétal
Le vin est établit sur la plupart des paramètres qualitatifs et sur des forces innées issues d'un raisin qui n'était pas sur la puissance mais le résultat permet d'accéder à un ensemble valorisant

CASTEL D'AGE
Syrah 2018

Tous les grands critères qualitatifs sont présents grâce à la bonne décision de la date de récolte et au respect de sa vinification

Apres vingt quatre heures d'aération

Le constat est presque aussi bon et on a maintenu la concentration d'origine : le vin ne perd pas de force et il s'organise maintenant ce qui signifie que l'oxygène le fait évoluer assez vite

L'axe central qui reste dans le premier tiers : l'ensemble du profil reste relié au millésime réel du vin et garde sa position verticale ; il ne faut surtout pas intervenir sur des jours autres que les jours fruits si il n'est pas encore en bouteille

La signature garde son profil fruit intense et ludique issu du cépage et d'une bonne date de récolte en dégustation on reste sur des notes ludiques, plus noires, quelques épices mais les notes rouges seront toujours exprimées avec amplitude
Les syrahs en maturité avancée ont beaucoup plus de mal à tenir que celles qui sont cueillies sur le fruit en maturité technologique il semble que là on ait bien calé le profil technologique
La structure tient bon mais on voit qu'elle s'effiloche au contact de l'oxygène sur certains endroits : il faut donc la conserver avec de faibles doses d'oxygène
le tissu est toujours étale : il montre un peu de fermeture : la syrah n'aime pas les aérations prolongées et dans la mesure ou ses apports ont été bons il faut qu'elle reste sur le même principe lors de son élevage et jusqu'à sa mis en bouteille si elle est encore en cuve
On aura une sensation de volume plus croquant et plus important si on l'aère un peu pour la rendre plus organisée mais uniquement après débouchage et en atmosphère fraiche
On constate également que les anneaux se marquent davantage signifiant que le vin face à l'oxygène utilise ses ressources pour tenir
La luminosité est toujours présente et plus concentrée : le vin présent des réserves d'énergies qu'il ne doit pas utiliser sauf lors de son évolution dans le temps
Il doit se servir de son capital pour rester fonctionnel et il y arrive assez bien car l'ensemble du profil reste harmonieux
Les bretts sont toujours visibles : il faut donc maintenir la surveillance si le vin est en cuve et envisager de le filtrer de façon douce pour éliminer ce risque si on souhaite une évolution linéaire
Il présente sous aération quelques colloïdes instables fins : il est possible qu'il dépose légèrement sous l'influence du froid la deuxième année

CASTEL D'AGE
Syrah 2018

la périphérie reste relativement bien remplie mais on voit toujours des manques c cela ne vienne pas entièrement du sous-sol bien que l'on ait des signes de chauffe
il est possible qu'un flétrissement soit apparu dans la dernière ligne droite de la maturité parce la vigne devait compenser un manque d'eau : sur ce cépage en particulier on peut l'aider à combattre la chaleur en utilisant de la matricaire en tisane associée à de la 500 au mois de juillet
Travailler avec la 501 en aout amène un report de maturité qui permet d'une part de garder les baies plus tendues et plus fraiches si on souhaite attendre

EN CONCLUSION

L'ensemble est globalement de bonne qualité : c'est un vin très facile à boire et à approcher qui reste ludique et parfumé sur les premières heures d'ouverture avec une sensation de soyeux en milieu de bouche et une assez bonne longueur.
Bien travaillé sur les acquis du raisin, tout a été respecté et créé avec les équilibres des fruits et une bonne connaissance de leur nature
Sur l'élevage les interventions lorsqu'elles se font durant des périodes ou les coefficients de marées sont les plus bas sont plus « stabilisatrices » en termes de combinaison de soufre ou d'oxygène et également pour la mise en bouteille
Très joli vin et bien travaillé , Bravo !