

oenocrystal



Margarethe Chapelle

ETUDE MORPHOCRISTALLINE CLOS PHILIPPOT MILLÉSIME 2011

DESCRIPTIF TECHNIQUE

La concentration utilisée pour l'étude est de : 0.90ml

Place de l'axe central : assez bas et très dense, peu visible

Type de signature : fruit et graine mais qui présente une petite distorsion en croix

Structure intégrée, longue sans rupture

Type de texture : souple, flabellée et dense en cours d'évolution

Rapport acide base : bon

Equilibre fluide gazeux : intégré

Luminosité : très bonne

Surcharge exogène : absence

Surcharge endogène : bien intégrée

Anneaux : absence en champ médian. Absence en périphérie

Inclusions ou sédimentations : absence

Taches : absence mais présence de zone instable

Cassures: absence

Forme transverse : absence

Feutrages : absence

Aiguilles dendritiques : absence

Amas de percolation : absence

Image caractéristique oui ; optimum : non

APRÈS VINGT QUATRE HEURES D'AÉRATION

Concentration : maintenue

Place de l'axe central : plus haut et en biais

Signature : maintenue sans dilatation

Structure : fine et longue intégrée

Texture : moins dense, plus ouverte

Equilibre fluide gazeux : équilibré mais fragile

Luminosité : toujours bien répartie

Formes transverses : absence sur le tissu

Inclusions : absence

Cassures : non et pas d'usure visible

Feutrages : visible en périphérie

Optimum non

***CLOS PHILIPPOT
MILLÉSIME 2011***

COMMENTAIRE DU DESCRIPTIF

La concentration place vin dans le haut de gamme en terme d'énergie et de puissance et donc montre une pratique culturale adaptée aux besoins de la vigne qui restitue bien les forces de croissance attendues sur un produit de ce type

La signature se présente de façon verticale au premier stade ce qui induit une petite instabilité du métabolisme du vin et donne accès à une interprétation qui demande une latence en dégustation et après intervention ; il faudra cependant attendre le second stade pour confirmer sur le long terme cette aptitude.

on est en présence d'un processus aromatique complexe qui montre des signatures de fruits noirs et des influences de fruits rouges, à parts égales ce qui place la date de récolte dans une maturité technologique aboutie avec une entrée bien réalisée de la maturité phénolique sur au moins quarante pour cent ; ce choix de date offre de la complexité au profil aromatique et permet en même temps de maintenir de la vivacité sur des fruits rouges qui gardent de la tenue au vin (les centres étant vides d'aiguilles l'état sanitaire a du être un peu malmené lors de la dernière ligne droite de la maturité mais le vin contrôle bien ses équilibres et ne paraît pas endommagé)

Le profil aromatique du vin est donc presque réalisé à l'ouverture de la bouteille.

Compte tenu de son âge il est normal que ce vin ait toute son identité : la structure est développée mais encore visible (dans son cas sans excès) et la texture est en cours d'expression comme le montrent ses faisceaux qui ne sont pas complètement déployés

Les trois champs de l'image sont visibles et homogènes : le tissu à l'ouverture de la bouteille ne présentera pas de creux ni trop d'aspérité en bouche mais une bonne longueur associée à de la densité.

La superposition des faisceaux qui ne sont pas totalement ouverts est cependant complète et va avec le processus bien construit du vin ; sur une maturité phénolique bien commencée on constate fréquemment des densités en aiguilles très importantes et il arrive que la structure soit un peu présente mais les tanins mûrs qui tendent à s'affiner en cours d'évolution sont ici bien intégrés et assez fondus ; dans le cas de ce vin le processus d'affinage a été régulier et le vigneron a réussi à rendre plus élégantes certaines données comme le montre la texture qui a un « effet plume » après les premières structures centrales ; on aura en dégustation une sensation de finesse très bien exprimée sur une structure présente mais sans excès qui va se fondre en harmonie avec la texture

Son rapport acide base est très bon ce qui signifie que les équilibres du vin sur ce plan sont bien respectés et que la tenue du vin dans le temps sera solide ; ce n'est pas toujours évident lorsque l'on choisit une maturité avancée mais ce vin a un bon rapport d'équilibre qui le maintient sur la durée ; le tissu montre des colloïdes instables qu'il faudra éliminer si on veut conserver l'intégrité de la texture sur le long terme car sinon des précipitations seront à craindre et certaines données fines peuvent être entraînées. Son équilibre fluide gazeux est intégré en profondeur : le travail avec l'oxygène a été bien évalué et la respiration du vin est établie ; il n'aura besoin que de peu d'apport lors de son élevage pour garder un bon équilibre mais le côté très mûr des raisins d'origine alerte sur un risque plus oxydatif que sur les autres millésimes ; la filtration ou un collage préserveront du risque car les notes oxydatives qui peuvent survenir sont issues des origines du vin et donc sont à prendre en compte pour ne rien perdre des qualités du vin.

Il se montre sûrement expressif en dégustation sur des fruits noirs, mais aussi des notes rouges de type cerise ce qui se configurera dans le temps avec des notes torréfiées très élégantes.

à la sortie du champ médian on constate la présence de palmettes : ce sont des tanins qui ne sont pas encore intégrés dans la texture du vin mais le fait qu'elles soient souples montre que ce n'est pas lié à une extraction trop importante mais tout simplement au fait que le processus de développement des forces de croissance n'a pas atteint son apogée.

La ciselure des faisceaux écarte tout risque de pathologie existante ou avenir il a une faible tendance à l'oxydation : le vin présente une bonne harmonie mais il doit être protégé dans une certaine mesure et de façon régulière pour ne pas faner les arômes fins

La température de vinification a bien respecté les besoins du vin et l'extraction a suivi le profil du raisin sans en prélever une structure trop présente

Cela confirme que les palmettes existantes sont des forces encore regroupées capables dans le temps de pouvoir acquérir de la souplesse et la densité

L'absence d'inclusion rassure sur le risque de déviance aromatique

Pas de marqueurs inertes et donc on a un environnement non agressif

Pas du tout refermé sur lui-même à ce stade, il ne montre aucun signe de réduction

il est dans le processus de métamorphose du fait de sa jeunesse mais sans dérèglements puisque les équilibres ont été acquis en cours de vinification

le travail qu'il saura montrer après aération sera je pense moins complexe et il ne faut pas se fier à certains stades inachevés qu'il peut présenter

Les équilibres primordiaux sont déjà en place et on peut parler de phase optimum

parce que ce vin est construit et équilibré à ce stade de l'étude

La bande périphérique très ramifiée est en accord avec le profil du vin; les argiles sont actifs et bien relayés par des calcaires de bonne qualité ; pas de zone sombre visible tout fonctionne en harmonie entre la vigne et le sous-sol ; le liber est performant et transmet sans aucun blocage

La vigne a perçu des éléments positifs et a restitué au raisin d'assez bonnes mémoires terroir mais le risque de perte qualitative si il y a une période un peu longue de pluie se perçoit : le sous-sol gère assez bien son humidité mais il y a des parties en profondeur qui sont plus lentes sur ce plan ; sur ce millésime on a un échange quasi complet entre le sol et le racinaire de la vigne

La bande externe demande à se densifier pour pallier les besoins de la vigne sur des périodes à risques

la gestion des éléments nutritifs se fait avec une circulation des sèves performante

Le constat des mémoires terroir est assez positif, le second stade confirmera leur solidité ou pas

APRÈS VINGT QUATRE HEURES D'AÉRATION

La concentration a été maintenue : le vin au contact de l'oxygène ne révèle pas de forces en sommeil mais il se maintient

Le comportement du vin change : son centre se place en biais : cela signifie que c'est un vin qui répondra directement aux interventions et aux dégustations lorsqu'il ne sera pas manipulé trop longtemps face à l'oxygène : ces comportements sont reliés à des profils aromatiques un peu changeants : ils sont parfois plus axés sur les fruits noirs et les épices puis à certaines périodes vont exprimer plus de fruits rouges ; ce type de comportement n'est pas un défaut , au contraire , il offre des arômes complexes et plait aux consommateurs mais il faut surtout bien caler le vin sur ses propres rythmes pour le stabiliser lors de son élevage et ne pas être confronté à une évaluation à contre courant

L'expression initiale est bien liée au fait que le vin se transforme lentement.

Par ailleurs on a maintenant une signature fruit et graine sans distorsion comme au départ ; elle est bien formée et la rondeur des fruits bien en place qui prédomine sur sa signature phénolique de fruits noirs et d'épices très resserrée présente un capital aromatique élégant et puissant .

le centre, montre maintenant de quoi le vin est capable sur le plan du processus aromatique : il est expressif mais sa texture sous aération ne suit pas : les apports initiaux d'oxygène ont été bien évalués et il ne faudra pas trop aérer ce vin au cours de son élevage car on court le risque de l'appauvrir en le laissant trop absorber d'oxygène ; de la même façon il faut tenir compte de sa sensibilité non pas à l'oxygène qui le ferait vieillir rapidement

Les faisceaux déployés mais légèrement aplatis sont encore en cours de croissance et de ce fait la longueur du vin s'est maintenue

La densité du tissu montre beaucoup de race et d'élégance mais moins de puissance et il ne perd pas son aspect soyeux mais il est moins harmonieux

Les palmettes sont résorbées, elles ont intégré la texture : l'extraction donc bien été réalisée en douceur en apportant au vin une belle longueur sur des tanins fins qui sont issus de la maturité phénolique, sans excès ni déficit

Aucun signe d'usure, pas de cassure, pas d'aiguilles dendritiques, tout le potentiel est intact mais on voit maintenant beaucoup plus les impacts laissés par les difficultés des certaines mémoires terroir (la bande externe se délite)

Il ne présente aucun stade d'oxydation mais sur une longue aération il est sur la limite et doit donc être sous protection même faible

Il conserve son équilibre fluide gazeux et son rapport acide base est excellent sur la durée ; la finesse des faisceaux va demander un élevage doux mais aussi des interventions sans sévérité ; la clarification devra se faire en tenant compte de son élégance pour ne pas casser certaines informations qui font partie de son équilibre

Il ne présente pas de tâches ce qui signifie qu'il est peu sensible aux écarts de température, sous une température basse il évoluera mieux et ne dilatera pas son volume ce qui maintiendra tout ce qui a été réalisé au départ

Sa densité de départ est toute à son avantage si l'on considère le comportement de ce vin qui bien qu'il soit axé sur des processus aromatiques expressifs et en relation avec la pratique culturelle bien exprimée dévoile une tenue plus aléatoire si on intervient trop.

On se rend compte que c'est un processus de dévalorisation que le vin subi en étant face à l'oxygène trop longtemps : à la limite de l'oxydation il subit un raccourcissement notable du potentiel de puissance qu'il a puisé dans les mémoires de sa vigne

Il est capable sur le long terme de développer un processus aromatique puissant très rond sur des fruits rouges très murs, des notes noires et une finale de type torréfiée si on l'élève lentement et sans trop intervenir

La signature du sous-sol est endommagée : on voit des zones très feutrées ce qui signifie qu'il a nécessité de renforcer l'activité du sol pour éviter que la vigne ne décroche en cas d'attaque de maladie cryptogame ; des zones en profondeur sont inactives et n'apportent pas leur contribution comme elles le devraient ce qui est curieux par rapport aux autres millésimes

EN CONCLUSION

La vinification autant que la date de récolte lui ont apporté des marqueurs qualitatifs qui sont encore sur le stade évolutif à ce jour

Sa respiration lente demandera peu d'oxygène avant de le découvrir. Il présente une petite sensibilité à l'oxydation si on l'aère trop longtemps et on perd un peu de puissance par rapport à l'ouverture de la bouteille

Les énergies se développent et se finalisent les unes derrière les autres ; il se construit dans le temps

Ne pas le clarifier l'expose à certains risques mais dans l'ensemble il a un très beau potentiel qui est basé sur une vinification très adaptée et une pratique culturale bien en place

De petits dysfonctionnements du sous-sol en profondeur mais peut être est ce lié à l'effet millésime ?

Charnu et performant avec toujours les belles signatures du clos

Margarethe CHAPELLE.
ŒNOCRISTAL