

*Margarethe Chapelle*



*Laboratoire Thiollot Oenologie*

***ETUDE MORPHOCRISTALLINE  
CLOS PHILIPPOT  
MILLESIME 2010***

***DESCRIPTIF TECHNIQUE***

***Concentration utilisée 1ml***

***Axe central placé bas dont le processus formateur présente une signature fruit d'une belle amplitude***

***Trois champs identifiables et relativement homogènes***

***Le rapport acide base est excellent***

***l'équilibre fluide gazeux est totalement en place***

***Pas de surcharge exogène sur les sites principaux***

***Pas de tache et pas d'inclusions***

***La luminosité est excellente***

***Pas de formation transverse à ce stade***

***Pas d'aiguilles dendritiques***

***Léger feutrage en périphérie juste après des sites qui ont tendance à créer des palmettes***

***On est en présence de l'image optimum mais on peut obtenir davantage***

***APRES VINGT QUATRE HEURES D'AERATION***

***La concentration d'origine a pu être maintenue***

***Le centre ne bouge pas en hauteur mais sa signature se déporte légèrement sur la gauche et se dilate un peu***

***Les faisceaux prennent du volume et encore plus de souplesse mais ils sont un peu plus courts***

***Pas de tendance lacuneuse mais on est à la limite***

***Le rapport acide base ne se modifie pas***

***Aucune forme transverse inscrite il n'y en aura donc pas par la suite***

***Les faisceaux qui se constituent en flabelles se terminent en palmettes***

***La périphérie garde ses signatures primordiales***

**CLOS PHILIPPOT  
MILLESIME 2010**

**COMMENTAIRE DU DESCRIPTIF**

**La concentration utilisée dénote un produit de très bonne énergie globale  
Ce qu'on définit par axe central est la signature du vin : les cinq phases, à savoir :  
racine, feuille, fleur, fruit et enfin graine (ou pépin en ce qui la concerne) ne sont pas  
comme on le croit des stades visuels physiques mais des signatures de maturités  
différentes qui se succèdent au cœur des sèves**

**Une vigne ne commence un cycle uniquement lorsque le précédent est totalement  
bouclé et on peut par exemple après des printemps froids ou des étés difficiles se  
trouver en phase fleur au moment de la vendange parce les processus ont été  
interrompus**

**De fait les processus aromatiques s'en trouvent influencés voire modifiés  
Dans le cas de ce vin la signature est de type fruit on est en présence d'un  
processus aromatique très fin avec des notes de fruits chauds et confiturés et des  
épices fines de type cannelle ou réglisse car le stade fruit est à son apogée  
L'apport d'oxygène judicieusement évalué permet à ce vin de présenter un équilibre  
fluide gazeux excellent qui ne demande pas d'aération avant la dégustation mais les  
faisceaux resserrés indiquent que l'on a tout à gagner en lui offrant une très légère  
aération pour amplifier son processus aromatique**

**Les trois premiers champs de l'image présentent une bonne homogénéité : la  
vinification a été menée sans stress pour le raisin bien que la cicatrice d'un anneau  
périphérique montre que la fin de fermentation a connu un pallier durant lequel le  
vin a puisé dans ses forces innées pour maîtriser son organisation ;cet anneau est  
peu marqué et le vin l'a bien intégré sans que cela lui enlève ses qualités**

**Pas de surdosage en soufre les besoins du vin ont été parfaitement évalués  
Son rapport acide base est bien en place sans dominante du pôle acide et sans  
défaillance de celui-ci**

**Ne montrant aucune aptitude à l'oxydation il peut être conservé en l'état sans risque  
pour son évolution mais en atmosphère froide**

**Pas de tache indiquant qu'il a subi de façon intempestive des écarts de température  
au cours de sa vinification**

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

**La luminosité induit que le produit est en pleine possession de ses capacités à  
évoluer dans le temps et tout circule sans blocage ni retenue**

**Pas de pathologie à ce stade de l'étude et je pense qu'il n'y en aura pas compte tenu  
de la nature du tissu cristallin qui est très sain**

**On voit en zone intermédiaires avant la bande externe des petites formations qui ont  
tendance à se placer en « palmettes » ces formations indiquent que le vins est sur un  
support tannique qu'il faudra préserver pour ne pas que des tanins secs émergent ;  
pour l'heure ces tanins sont fins et bien enrobés et c'est la maîtrise des  
températures d'élevage qui déterminera la qualité de conservation et la finesse en  
bouche**

**Lorsque l'on élève ce type de vin il faut considérer son potentiel global et ne pas lui imposer une clarification sévère ce qui pourrait altérer ses équilibres qui sont optimum ; il semble que cet état de fait soit respectés car il a conservé un très beau grain**

**En ce qui concerne le sous- sol de la vigne ; tout est en place ; les signatures terroir sont bonnes et les mémoires du végétal sont parfaitement intégrées au vin sans dissonance**

**Pas de zones hydro morphes, Les signatures argilo calcaire sont bien présentes et donnent au vin sa charpente sans excès ni déficit**

**La petite zone feutrés montre encore quelques mémoires terroir à développer**

### **APRES VINGT QUATRE HEURES D'AERATION**

**La concentration maintenue montre qu'une aération prolongée n'affaiblit pas le vin, ses énergies sont donc sur la durée**

**Il est maintenant un peu plus sensible à l'oxydation ; il faut donc en tenir compte car une atmosphère chaude le rendra plus sensible ; il ne s'oxyde pas mais son centre se dilate indiquant que passé une certaine température cela permet à son volume de combiner de l'oxygène et il pers un peu de sa longueur**

**Son centre ne descend pas sur l'image mais il se décale ce qui montre qu'il peut évoluer par cycle et sembler un peu fermé par moment mais ces périodes seront courtes**

**On voit que la souplesse des faisceaux s'est maintenue après ce laps de temps : le vin gagne en douceur et en puissance aromatique sur les fruits mais risque d'avoir une attaque plus molle, moins présente et surtout une finale plus abrupte comme le montrent les faisceaux qui sont un peu plus ramassés sur eux-mêmes après une aération trop longue pour lui à une température qui ne lui convient pas**

**Cette évolution n'est pas inquiétante dans la mesure où il a une mémoire aromatique très qualitative et qu'elle s'amplifiera avec son élevage dans des bonnes conditions sans perte ni dégénérescence**

**Ses équilibres innés, comme son rapport acide base ne se modifie pas c'est un vin solide**

**L'absence à ce stade, de pathologie confirme sa solidité**

**Lorsqu'un vin crée dans sa formation cristalline des « flabelles » c'est une signature qualitative de jeunesse mais aussi une garantie pour son évolution**

**Dans son cas ces flabelles (formations en queue de renard) doivent être impérativement préservées pour continuer à intégrer sa charge tannique sans qu'elle devienne trop présente ; on voit que la chaleur fait ressortir des tanins plus durs et plus secs**

**Les mémoires de son terroir sont bien présentes et conservent leur expression en profondeur**

**Peu fragile si on tient compte de la température de conservation car il a un tissu très dense et qualitatif**

**Il peut être découvert dès le premier stade mais au terme d'une heure ou deux en milieu frais il se montrera encore plus charmeur**

## ***EN CONCLUSION***

***Tous les éléments sont là pour une évolution positive sur ce vin très complet et qui se montre des plus charmeurs***

***Sa vinification menée de façon judicieuse a renforcé ses forces innées qui sont de très bonne qualité vitale***

***Il présente une petite tendance cyclique mais c'est un vin stable en profondeur pour sa personnalité qui évoluera bien***

***Les tanins ne sont pas grossiers mais ils seront assez lents à s'affiner et donc à se fondre dans la richesse du vin***

***Un beau produit bien réalisé sans défaut majeur ou mineur qui restera expressif dans le temps***

***Sur ce type de vin et compte tenu du terroir qui le soutient une signature fruit influence graine donne des processus aromatiques de fruits noirs très fins et d'épices très complexes qui sont acquis pour longtemps***

***Une magnifique réalisation de la nature alliée au vigneron***

***Beau produit, Bravo !!!!***

***Margarethe CHAPELLE***

***Laboratoire THIOLLET***