

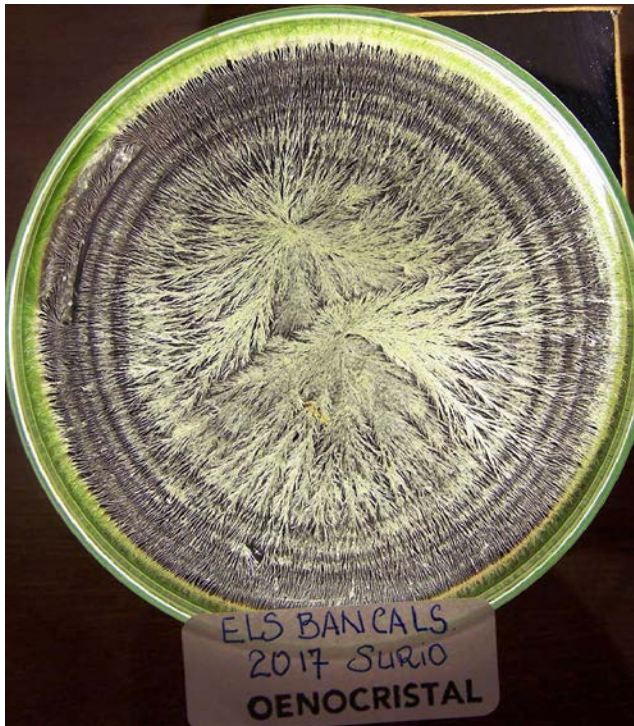
Els Bancals CAN SURIOL Millésime 2017



1

ETUDE MORPHOCRISTALLINE

MARGARETHE CHAPELLE / Empresa: Oenocrystal (Francia)



Els Bancals
Can Suriol Millésime 2017

Etude Morphocristalline



Els Bancals
SURIOL Millésime 2017

Après vingt quatre heures d'aération

Els Bancals CAN SURIOL Millésime 2017



2

ETUDE MORPHOCRISTALLINE

MARGARETHE CHAPPELLE / Empresa: Oenocrystal (Francia)

Descriptif technique

La concentration utilisée pour l'étude est de : 1.60ml
Place de l'axe central : haut et en miroir (deux centres jumeaux)
Type de signature : fruit sur quelques traces florales
Structure : fine souple et intégrée
Type de texture : étale sans rupture, encore en progression
Rapport acide base : bon, pôle acide légèrement faible mais corrélé aux besoins du vin
Equilibre fluide gazeux : pas tout à fait instauré en profondeur
Luminosité : pas complètement exprimée, présente des réserves
Surcharge endogène : visible mais bien intégrée
Surcharge exogène : absence
Anneaux : présence successive sans rupture
Inclusions ou sédimentations : absence
Taches : présence sur le tissu et sur les bords du champ médian
Cassures ou dépôts : absence
Forme transverse : présence d'une déchirure et d'une déformation sur le centre de gauche
Feutrages : absence
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 : horizontal mono centré et déporté à gauche
Structure : maintenue, souple, fine ciselée
Texture : plus étale plus volumineuse et refermée, tendue
Equilibre fluide gazeux : en place mais sensible
Luminosité : mieux exprimée, intense
Surcharge endogène : intégrée
Formes transverses : présence sur le centre de gauche
Cassures : non, fourches naturelles
Feutrages : non
Pas plus de taches

Els Bancals CAN SURIOL Millésime 2017



3

COMMENTAIRE DU DESCRIPTIF

La concentration utilisée est relativement faible pour ce vin qui se présente avec de belles énergies vitales actives et jeunes qui ne sont pas toutes développées ce qui laisse de la marge pour son évolution dans le temps

la signature centrale de type fruit sur quelques notes florales, est placée assez haut dans le premier tiers est donc bien corrélée à un produit jeune mais déjà très organisé et donc visiblement prêt à boire ; l'effet dit en miroir est associé à des forces vitales très actives

la signature essentiellement fruit présente de très légers marqueurs déformés issus de la nature fragilisée du raisin sur la dernière ligne droite de la maturité : lors de la fermentation ce marqueur est devenu permanent et a fait monter l'acidité volatile qui sera légèrement perceptible ; lorsque un raisin subit une attaque sur ses pellicules il est très difficile de connaître l'impact des populations indigènes ; dans son cas cela a occupé le milieu très tôt et il était impossible de maîtriser cet aléa

la texture souple et très flabellée (branche de sapin) est vraisemblablement issue de la pellicule travaillée pour ce vin de façon assez originale ; ces marqueurs souples n'engendrent pas de note grossière ou dure et donne un certain corps au vin et au cépage bien exprimé ici

la structure et fine mais assez dense se présente sous la pression du gaz carbonique sans tendance cassante avec un effet fusant

Elle porte une texture puissante, légèrement aplatie par sa charge gazeuse mais assez longue et très lumineuse reliée aux énergies actives du vin

Cette texture bien répartie offre de la régularité en bouche, sans creux ni aspérité ce qui rend le vin facile à apprécier dès qu'on l'amène à son point d'équilibre

le métabolisme instable de ce vin en raison de son axe vertical n'a pas permis de connaître ses réels besoins en oxygène et il est un peu en dessous de la barre d'équilibre pour sa respiration ; à l'ouverture de la bouteille une sensation de fermeture sera perceptible et aura tendance à repousser les arômes en arrière ce qui est dommage Sur ces vins dits cycliques trois évaluations sont indispensables : une première en jour fleur puis la seconde en jour fruit et enfin une synthèse doit se faire le jour du périgée pour relier la véritable respiration du vin à son métabolisme « ouvert » et comprendre sur quelle période on doit intervenir ou le mettre en bouteille ; dans son cas c'était très certainement un jour fleur qui était sa véritable mémoire

Une courte aération avant de le déguster offrira la possibilité d'accéder à son profil aromatique complet ce qui facilitera toujours les appréciations en dégustation

D'autant qu'il porte des notes très agréables d'écorces de fruits avec une belle longueur et la mise en valeur du cépage

Els Bancals CAN SURIOL Millésime 2017



4

le centre de gauche un peu dilaté qui signale une certaine avidité à l'oxygène, donne accès à des arômes très perceptibles à l'ouverture de la bouteille ; cependant ses arômes sont fugaces comme le montre l'image un peu plate c'est donc un vin plaisir à boire sans arrière-pensée

Sans aucune aération il peut manquer légèrement de complexité ce qui serait dommage le rapport acide base est court mais il a la capacité à tenir avec et la tension augmentée par la charge gazeuse donne à ce vin vif un côté nerveux qui accompagne bien les arômes ; il ne paraîtra jamais lourd ni pâteux mais plutôt dans un registre dense

Sa respiration irrégulière n'a pas été établie par une mauvaise gestion de l'oxygène puisqu'à l'origine elle était intégrée dans les raisins et donc signale qu'il n'y a pas de problème d'anaérobiose dans la vigne puisque son raisin était fonctionnel sur ce plan Cela s'est décalé par la suite à cause du métabolisme

Des petites taches sont visibles : ce vin par la finesse de son tissu s'est montrés très réactif et en raison de sa signature légèrement florale a beaucoup réagi lors de la vinification (sur ce type de vin il faut travailler en dessous des normes car les notes florales sont allergiques à la chaleur)

ce type de produits se vinifie à des températures très basses sur une cinétique de fermentation très lente ; on peut estimer qu'au dessous de 16° les impacts de chaleur ne se visualiseront pas sur les faisceaux

il y a aussi des marqueurs de chaleur sur la bordure du champ médian : la position de ces tâches induits qu'il s'agit d'une réactivité du raisin dans son milieu naturel lors de la période estivale ce qui était assez fréquent sur ce millésime

Quelques cassures indiquent que la vigne à lutter contre un cryptogramme mais le travail réalisé dès le départ en fermentation à bien protégé le vin de tout risque oxydatif Pas de surdosage du soufre et pas de manque sur ce plan il ne porte aucun indicateur de soufre

On ne constate aucun marqueur inerte lié à des intrants possibles dans la vigne ou un environnement agressif de là ou des parcelles ; la pratique culturale est visible et adaptée

la luminosité intense indique que ce vin se situe sur des réserves de forces vitales qu'il utilise en ce moment même et donc pas forcément sur le très long terme ; mais dans la mesure où il est axé sur l'objectif un plaisir ludique et apprécié pour sa jeunesse ce n'est pas un problème

il a été mis en bouteille très tôt ce qui a été une décision très judicieuse pour faire perdurer en bouteille sa fraîcheur et sa vivacité

il présente une succession d'anneaux dans la structure signalant que sa cinétique fermentation s'est effectuée de façon un peu irrégulière vers la fin mais avec une certaine continuité de construction ce qui permet d'accéder à sa minéralité sans rupture et sans creux en bouche.

Els Bancals CAN SURIOL Millésime 2017



5

La tension minérale se voit très bien : la vigne partage avec son terroir une assez bonne complicité qui pourra être encore renforcée puisqu'il y a des zones légèrement plus faibles, mais globalement tout est restitué de façon assez pure et cristalline
La gestion de l'humidité s'est faite sans blocage et avec une certaine fluidité
Le sous-sol est un peu dur mais le racinaire n'est pas pénalisé
À l'ouverture de la bouteille on appréciera sa nervosité mais il lui manque le coté direct sur le plan aromatique ; je pense que si on lui donne l'occasion de monter en volume il n'en sera que plus charmeur car il a encore des informations fermées qui demandent à se développer
Il est certain que sur ce type de vin on ne doit pas considérer le premier stade comme étant son optimum mais je pense qu'en atmosphère très fraîche et avec un peu d'oxygène il peut se déployer avec beaucoup de valorisation

A l'exception de la température et de la respiration du vin , tous les grands critères d'équilibre sont présents et acquis

Après 24 heures d'aération

Bien que l'on n'ait pas modifié la concentration on assiste à la mise en place d'un profil beaucoup plus puissant
il est certain que ces 24 heures sont beaucoup trop longues mais l'on pourra accéder à ces réponses en l'aérant dans le verre en atmosphère très fraîche bien évidemment

le profil change sur beaucoup de points : tout d'abord les modifications très visibles qui s'opèrent très rapidement indique que c'est un vin qui évolue relativement vite et qui confirme qu'il n'est pas sur le très long terme
la signature prend une signature totalement mais reste décalé sur la partie gauche : le vin confirme son coté cyclique : il y aura des périodes où il se gouterait moins bien avec des notes austères et fermées et il ne faut pas en tenir compte mais surtout le laisser au repos
la signature fruit plus pleine qui va le rendre en dégustation beaucoup plus gourmand ; des petites notes de fruits confits liées au cépage vont monter en puissance et couvrir la signature florale qui maintenant se met en retrait tout en gardant au vin son aspect aérien
les faisceaux sont plus ciselés mieux répartis la finesse remonte et donne au vin un aspect élégant
la structure est toujours assez dense mais elle se fond complètement dans sa texture atypique pour un xarel.lo ; la force que l'on associe en général à des vins de macération monte en puissance dans sa texture plus élégante et plus foisonnante
les taches ne sont pas plus nombreuses : cela signifie que les dégâts occasionnés lors de la vinification n'ont pas impacté les forces du vin mais juste creusé quelques mémoires florales ; heureusement la signature fruit prenant le dessus l'évolution du vin se fera sur ses notes ludiques et non fanées après un léger temps d'aération
Attention cependant son marqueur de fragilité va en croissant et donc il est certain qu'une aération trop longue le desservira largement s'il reste sur table à une température trop élevée pour lui

Els Bancals CAN SURIOL Millésime 2017



6

la luminosité ne faiblit pas et les faisceaux se densifient : on a une texture plus veloutée, plus soyeuse légèrement plus souple qui donne tout en gardant de la vivacité un certain croquant et du gras tout en gardant de la vivacité

Les cicatrices de ce que la vigne a subi restent visibles mais ne créent pas de déchirure supplémentaire : la vinification a donné des énergies vitales acquises qui ont pallié les forces endommagées du raisin et empêché que les forces innées ne soient trop faibles ou pas assez performantes pour la tenue du vin

Le système immunitaire de la vigne n'a pas été complètement fonctionnel sur ce millésime mais il a gardé un profil bien construit

il n'y a pas plus de tâches : le vin ne réagit donc pas à son ambiance, il garde uniquement la mémoire de ce qu'il a vécu en vinification

au sortir du champ médian toutes les boucles que l'on voit apparaître ne sont pas des défauts du vin mais liées à sa charge gazeuse qui reste active ; sa finesse bien intégrée lui donne toute la nervosité voulue et soulève les fruits : ce phénomène de boucles indique que lorsqu'on ouvre la bouteille le vin un peu serré dans son habitacle va libérer en même temps qu'une légère proportion de son gaz carbonique un tissu beaucoup plus agréable et une densité aromatique beaucoup plus intense

Son rapport acide base reste solide ce qui rassure sur le risque de précipitation en bouteille

son équilibre fluide gazeux s'est mis en place ce qui signifie que le vin a gardé la mémoire de la respiration autonome de son raisin et qu'il sait s'en servir

les mémoires terroir légèrement affaiblies sont encore visibles montrant que la vigne est assez à l'aise dans son terroir mais a besoin d'aide pour s'équilibrer lors des années difficiles

Globalement on pourrait situer l'image optimum de ce vin au terme d'une heure en bouteille débouchée ou une demi-heure dans un verre large, pour pouvoir accéder à toute sa complexité qui n'apparaît pas au départ ; au delà il risque de perdre un peu en minéralité ce qui serait dommage et surtout la perception de l'acidité volatile sera plus intense et peut déplaire

départ

En conclusion

C'est un très joli vin facile à boire, mais pas facile à approcher sans une légère aération, expressif dans de la nervosité et qui montre une finesse de tissu qui a été bien extraite et bien évaluée

Le fait que l'on ait utilisé une masse vitale qui était élégante et racée a produit un tissu qui émerge sans excès et qui vient complexifier l'ensemble

Un produit qui plaira à un large panel de consommateurs par la facilité avec laquelle il établit le contact si on lui donne un peu d'air

Suffisamment complexe pour surprendre les amateurs de vin puissant et plein de charme lorsqu'on s'en approche vraiment

reste son marqueur de fragilité qui est né avec le raisin et qui s'est ancré dans le vin