

CARLANIA Macabeu Trepapat 2018



1

ETUDE MORPHOCRISTALLINE

MARGARETHE CHAPELLE / Empresa: Oenocrystal (Francia)



**CARLANIA
MACABEU TREPAT 2018**

Etude Morphocristalline



**CARLANIA
MACABEU TREPAT 2018**

Après vingt quatre heures d'aération

CARLANIA

Macabeu Trepat 2018



2

ETUDE MORPHOCRISTALLINE

MARGARETHE CHAPPELLE / Empresa: Oenocrystal (Francia)

Descriptif technique

La concentration utilisée est de : 1.5ml

Place de l'axe central : En biais, premier tiers

Type de signature : fruit et fleur à parts égales

Structure : fine, intégrée presque sans rupture

Type de texture : dense, bien répartie pas tout à fait ouverte, fine et tendue

Rapport acide base : bon malgré qu'il soit un peu court

Equilibre fluide gazeux : bon et intégré

Surcharge exogène : absence

Surcharge endogène : intégrée mais visible

Anneaux : absence

Inclusions ou sédimentations : absence

Taches : présence fine mais sans excès

Cassures: quelques faisceaux cassés mais cela peut être lié à sa charge gazeuse

Forme transverse : cicatriciel visible dans un des centres

Feutrages : absence sur le champ médian, petite présence en périphérie

Aiguilles dendritiques : absence

Amas de percolation : non

Image caractéristique : oui

optimum : oui

Après vingt quatre heures d'aération

Concentration maintenue

Axe central : en miroir (deux centres jumeaux)

Signature : fleur et fruit

Structure : toujours intégrée, plus courte

Texture : moins dense, plus hétérogène

Equilibre fluide gazeux : sensible

Taches : tissu moins net

Rapport acide base : corrélé aux besoins du vin

Formes transverses : tissu cicatriciel sans incidence

Cassures : début de progression

Dendritiques : petite présence

Feutrages : absence

Amas de percolation en formation

CARLANIA

Macabeu Trepat 2018



3

COMMENTAIRE DU DESCRIPTIF

La concentration utilisée est considérée comme faible et induit des énergies vitales de très bonne qualité globale sur ce type de vin puisque la concentration sur un vin de ce cépage peut aller jusqu'à 2.5ml (en conventionnel)

On est donc en présence de forces vitales très puissantes et bien mises en valeur par le processus d'organisation

Les trois champs sont visible et bien formés avec une assez belle homogénéité des deux premiers ; le troisième est un peu plus ténu et repose sur une base sombre

L'axe central qui se place dans le bas de l'image est en biais : le vin présente un métabolisme assez stable : il répond directement aux interventions et évoluera sans période de fermeture ce qui le rend accessible quelque que soit la période et facilite les dégustations impromptues ; de plus son système dit en balancier crée des changements aromatiques très agréables qui vont soit vers les fleurs, soit vers les fruits, soit les deux en même temps selon les périodes ou on le goute

La signature complètement formée à ce stade, est de type fruit et fleur : on découvre presque tout le potentiel aromatique à l'ouverture de la bouteille : il offre donc un large panel d'aromes fins et puissants très expressifs et harmonieux même sans aération

Le nez présente des notes gourmandes issues du cépage avec du volume qui le fait paraître gras sur une très belle finesse comme le montre le tissu ciselé et élégant

La structure fine parfaitement intégrée témoigne d'une clarification très respectueuse

Pas de tanins durs ou grossiers ; tout est « fondu » et sans fausse note

De plus cette structure fine porte très bien une texture qui ne s'est pas encore déployée mais que l'on devine puissante, sans note dissociée

Bien qu'elle puisse paraître un peu tendue à l'ouverture de la bouteille, elle va être capable de se déployer lors de l'évolution du vin et donner du volume et de l'amplitude à l'ensemble ; sa charge gazeuse permet au vin d'être soutenu de façon efficace et de soulever les notes denses

A l'intérieur des centres on peut voir de cicatrices l'image qui témoignent de la lutte de la vigne avec un cryptogame

Cela a créé quelques déchirures visibles mais qui ont été bien maîtrisées en vinification et sans dommage pour le vin final qui ne présente pas de tendance oxydative ni d'avidité à l'oxygène

Quelques taches fines marquées dans les faisceaux : la température de vinification liée à la signature florale a réagi mais on a préservé l'ensemble des aromes floraux fins ; c'est un plus pour la légèreté du vin et son côté aérien qu'il va garder en évoluant avec certaines précautions

CARLANIA

Macabeu Trepat 2018



4

L'équilibre fluide gazeux (rapport oxygène, gaz carbonique et vin) est bon et sans risque réel de fragilité en l'état ; le vin est issu d'une vigne qui avait réussi à bien gérer sa respiration et on ne constate aucun déséquilibre sur ce plan dans le sous-sol
Qui ne présente pas d'anaérobiose

Le rapport acide base qui repose sur les équilibres physico-chimiques est parfaitement établi malgré une zone basse très certainement de son acidité totale, il montre un support solide et bien configuré qui convient bien à l'ensemble des arômes ; les notes florales le « soulèvent » et donnent de la légèreté à l'ensemble mais il faut tout garder en l'état pour éviter des notes mielleuses trop présentes qui arriveront vite si on l'expose à l'air

Le rapport fluide gazeux est donc bon sous protection de gaz carbonique et la charge si on doit élever ce vin longtemps devra être légèrement supérieur à la moyenne pour tendre l'ensemble

Pas d'inclusions visibles : le rapport soufre est absent sans pour autant pénaliser le vin qui est harmonieux et bien maîtrisé

Le vigneron a su parfaitement comprendre les besoins de son vin ce qui est excellent pour les données fines qui ont été préservées

Pas de risque pathogène ni de déviance à craindre

Les réponses des mémoires terroir sont à faire progresser : on a une zone sombre un peu trop large marquée de cercles ce qui induit un milieu dur mais on voit de la minéralité passer dans l'expression du vin ce qui signifie que pour optimiser l'ensemble du sous-sol il faudra renforcer le système racinaire pour qu'il puisse plonger avec plus de forces

Pas de zone hydro morphe ou bloquée pas de surchauffe du racinaire malgré quelques marqueurs

Pas de contamination inerte ou d'environnement agressif

La luminosité des aiguilles est étale du début à la fin ce qui montre que le vin a vécu sur une cinétique de fermentation harmonieuse qui n'a pas entamé ses forces innées

Il en a concentré quelques unes pour son évolution et tout a été préservé ce qui lui donne une bonne aptitude sur la durée

Les grands critères qualitatifs sont présents à l'ouverture de la bouteille

Le vin va évoluer lentement sur de belles bases si son stockage est de bonne qualité pour tout préserver

Les petites cassures sont des petites faiblesses des raisins » le vin, lui montre beaucoup de fraîcheur et une belle intensité

CARLANIA

Macabeu Trepat 2018



5

Après 24 heures d'aération

La concentration a été maintenue : sur un blanc ce type concentration confirme des énergies vitales de haute qualité si on le conserve dans de bonnes conditions

L'axe central s'est démultiplié en effet miroir : les énergies vitales s'activent face à l'aération mais c'est au détriment de la texture du vin qui devient plus pauvre au contact de l'oxygène le vin bien qu'il se débarrasse d'une partie de son gaz carbonique et donc sa protection est moins bonne

La signature s'est largement amplifiée et elle montre maintenant ses arômes de fleur et de fruits parfaitement formés et très expressifs on aura une sensation aromatique très parfumée, expressive qui doit impérativement rester dans ce panel pour ne pas évoluer trop vite vers de nuances d'écorces et de miel trop vite

Le centre reste en biais ce qui confirme sa stabilité métabolique et sa faculté à s'exprimer

La structure ne montre aucune fragilité mais perd de la longueur,

L'ensemble de la texture toujours ciselée ne montre aucune zone grossière mais un peu d'usure. Le conserver à l'abri de l'oxygène va lui permettre de se déployer lentement sans rien perdre

La texture grâce aux aiguilles déployées (les informations contenues dans le vin émergent toutes et forment un ensemble complexe et très organisé) a perdu de l'ampleur mais surtout de la densité : le corps du vin est moins bien mis en valeur, sans rien perdre de sa légèreté et de sa finesse ; les ciselures sont nettes et bien corrélées à l'ensemble

L'élégance perdure et se fonde bien grâce à un travail très fin réalisé lors de la vinification

sa phase respiratoire le montre plus sensible il réussit à se placer dans une zone d'équilibre mais il atteint ses limites sur ce plan

Pas de cassures supplémentaires : cela confirme que les cicatrices visibles du vécu du raisin ont été bien maîtrisées par le vigneron et n'apparaissent pas sur le vin

Le travail de vinification se voit dans la qualité de la texture mais aussi dans l'aptitude du vin à réagir sans excès mais de façon notable bien que cela n'ait pas d'impact sur la tenue du vin mais sur sa densité

Son rapport acide base ne faiblit pas et continue à porter l'ensemble du vin sans mollesse ou lourdeur indésirable ; il est juste un peu plus court parce qu'il était soutenu par le gaz carbonique

Pas de déviance ni de perte de contrôle, il évolue lentement sans rien perdre de ses qualités, juste de la puissance

Attention il est réactif aux écarts de température : sa finesse n'apprécie pas d'être exposée à une température trop proche de vingt degrés : des taches supplémentaires apparaissent ; il est bien entendu en sécurité dans son environnement actuel mais lors de transports ou de mauvaises conditions de conservation il peut perdre ses arômes floraux ce qui serait dommageable pour lui

CARLANIA

Macabeu Trepat 2018



6

On note une légère perte de l'amplitude de sa minéralité présente au premier stade ce qui démontre ancrage de la vigne qui n'est que partiel
On voit quelques amas de percolation : ce sont des résidus de cuivre qui se place en bordure de l'image lorsque le vin perd des forces
On ne perçoit pas dans sa totalité tout son sous-sol qui présente des zones assez dures en profondeur mais cela peut parfaitement s'améliorer

En conclusion

Tout a été parfaitement perçu en terme de besoins lors de la vinification
La date de récolte a optimisé les résultats et a permis d'accéder à un vin dense, expressif et sans fausse note alors que le raisin montrait une faiblesse de son système immunitaire
Le travail de vinification a été un très large atout pour lui permettre de se configurer de façon complète sans rien perdre de ses facultés
Il est très organisé, réactif et très « percutant » au niveau aromatique
Les énergies vitales innées ont été travaillées de façon à préserver des forces acquises en vinification et l'ensemble est en complète harmonie à l'ouverture de la bouteille
Le travailler en douceur a été un large bénéfice pour son tissu et sa puissance
la température est le facteur le plus sensible de ce vin qui évolue entre les fruits charnus et les fleurs et doit rester sur sa légèreté initiale pour se configurer sur du long terme
rien ne manque à l'ouverture de la bouteille
une belle mise en valeur du cépage et un joli vin, bravo !!!