

CASTEL D'AGE Garnatxa blanc 2018



1

ETUDE MORPHOCRISTALLINE

MARGARETHE CHAPELLE / Empresa: Oenocrystal (Francia)



**CASTEL D'AGE
GARNATXA BLANC 2018**

Etude Morphocristalline



**CASTEL D'AGE
GARNATXA BLANC 2018**

Après vingt quatre heures d'aération

CASTEL D'AGE

Garnatxa blanc 2018



2

ETUDE MORPHOCRISTALLINE

MARGARETHE CHAPPELLE / Empresa: Oenocrystal (Francia)

Descriptif technique

La concentration utilisée pour l'étude est de : 1.5ml
Place de l'axe central : haut et légèrement déporté
Type de signature : fleur avec une entrée fruit
Structure : dense mais non grossière, intégrée
Type de texture : très superposée, dense encore en progression
Rapport acide base : bon
Equilibre fluide gazeux : intégré mais visible
Luminosité : excellente, bon potentiel
Surcharge exogène : absence
Anneaux : présence sans rupture
Inclusions ou sédimentations : absence
Taches : présence sur le bord du champ médian
Forme transverse : présence dans un des centres à droite
Cassures ou dépôts : absence de dépôts ou de cassures
Feutrages : absence
Aiguilles dendritiques : absence
Amas de percolation : absence
Image caractéristique oui ;
optimum : très proche

Après vingt quatre heures d'aération

Concentration : maintenue
Place de l'axe central : en miroir et deux orientations
Signature : fleur et fruit
Structure : toujours souple et assez longue
Texture : répartie de façon homogène, ciselée
Equilibre fluide gazeux : toujours intégré
Luminosité : toujours en place, diminue légèrement
Tendance lacuneuse : absence
Formes transverses : présence cicatricielle
Cassures : non mais les finales s'usent
Feutrages : non
Taches : présence augmentée

CASTEL D'AGE

Garnatxa blanc 2018



3

COMMENTAIRE DU DESCRIPTIF

La concentration utilisée pour l'étude est plutôt faible pour un vin de ce type (habituellement on se situe davantage sur 2ml) le vin est chargé en forces vitales actives et jeunes ; il montre dès l'ouverture beaucoup de puissance

Il a déjà mis en place ses forces d'organisation malgré des forces de croissance qui présentent un potentiel assez fort de croissance

L'axe unique écarte le risque pathogène sous certaines conditions car il présente un éclatement sur sa partie droite : cet éclatement est un signal de danger : dans de mauvaises conditions de conservation l'acidité volatile peut prendre une dominante dangereuse

L'axe est déporté : le métabolisme du vin paraît un peu instable sur un effet de balancier mais ce sera à confirmer au second stade pour déterminer ses aptitudes à recevoir des informations directes ou pas ; dans les premiers mois de la vie du vin si il n'est pas en bouteille il faut après chaque intervention attendre deux à cinq jours pour évaluer la réactivité du vin sinon on risque de trop intervenir

La signature est double de type fruit et fleur sur la base de soixante pour cent de fleur et quarante de fruit : c'est idéalement ce que l'on recherche sur un vin qui va être capable d'exprimer sa légèreté mais aussi le côté rond et ludique de ses fruits

En attaque il va se montrer tout d'abord un peu discret sur ses arômes floraux qui seront en retrait du fait de la pression du gaz carbonique, puis il deviendra plus expressif avec des notes de fruits confits, d'écorces d'agrumes liées à son centre dense et son tissu puissant

La structure, forte est bien construite et bien qu'elle manque encore un peu de longueur car le vin est en cours de progression au moment de l'étude, elle va porter sans problème une texture riche qui ne sera pas lourde

Sa finesse est exempte de notes grossières ou dures ; pas de marqueurs végétaux, la clarification s'est réalisée sur de bonnes bases de connaissance des raisins

La texture du vin évoque un départ en fermentation avec les pellicules mais sans extraction indésirable (les macérations carboniques ont souvent ce profil ou les rosés et les blancs de pressée)

Le travail avec les fruits a été réalisé avec respect et une très bonne intuition

Le rapport acide base est bon ; il n'est certes pas sur une limite haute mais il est corrélé au vin ce qui est le plus important pour la fraîcheur des arômes

L'équilibre fluide gazeux est à ce jour encore en faveur du gaz carbonique naturel qui concentre la longueur du vin autour du principe organisateur puisqu'il fait son travail de protection ; cependant la respiration du vin est acquise en profondeur ;

CASTEL D'AGE

Garnatxa blanc 2018



les raisins étaient fonctionnels sur ce plan et ils ont transmis de bonnes indications au vin grâce à un travail approprié en vinification

Des marqueurs de cicatrices liés à un cryptogame sont visibles ; il n'y a pas de nécrose mais la vigne a durement lutté pour conserver un équilibre sanitaire et elle y est presque parvenue

la force des fruits n'a pas été altérée et la vitalité du vin est intacte

Des taches sont visibles sur l'extrémité des faisceaux mais elles ne sont pas dues à la température de vinification qui a été suivie en fonction de la signature florale ; la courbe s'est un peu amplifiée en fin de fermentation mais cela n'a pas perturbé le vin ni lui enlevé ses qualités vitales.

Pas de surdosage du soufre puisqu'il n'y a pas de marqueurs inertes ; le tissu net évoque un vin sans protection ou alors assez faible ce qui lui convient tout à fait

Pas de tendance oxydative ou d'avidité à l'oxygène ce qui permet d'élever ce vin avec des doses minimalistes pour lui conserver toute sa finesse et sa mobilité lorsqu'il aura atteint sa vitesse de croisière

L'intensité lumineuse est bien corrélée à la faible concentration : le vin est très vif, puissant et va demander du temps avant de commencer à s'user

Aucun signe de vieillissement précoce bien entendu

Pas de décrochage du végétal par rapport à son terroir ; les signatures minérales sont visibles et seront perceptibles en dégustation sur la finale du vin lorsqu'il aura terminé sa « croissance » et orchestré toutes ses énergies vitales ; une partie reste à renforcer car la zone de gauche est plus terne que celle de droite ; l'ensemble de la parcelle ne répond pas de façon uniforme : il y a des zones où la vigne a plus de mal et il y a certainement des ceps plus faibles

La gestion de l'eau a pu rester équilibrée, la chaleur ressentie s'est accusée sur la pellicule des raisins (le feuillage n'a pas suffi à protéger efficacement les grappes)

Pas de marqueurs agressifs pour la parcelle : la pratique culturale s'exprime bien

Ses acquis sont indéniablement solides et il a tout pour se finaliser sur du qualitatif en l'état

Après 24 heures d'aération

La concentration a été maintenue mais le vin montre bien qu'il n'a pas été réalisé pour subir des écarts de température ou une aération prolongée mais plutôt pour évoluer en atmosphère fraîche et à l'abri de l'oxygène

Sa mutation aromatique est rapide (cela peut être un avantage pour ce type de vin) :

Il fait ressortir après une aération de vingt quatre tout son côté fruit avec une très belle amplitude comme le montrent ses centres jumeaux mais cette aération trop longue n'est pourtant pas conseillée car il utilise ses énergies pour se maintenir et il perd une partie de ses réserves

CASTEL D'AGE

Garnatxa blanc 2018



5

Une signature hautement qualitative puisqu'il conserve tout son double profil aromatique de fruits et de fleurs fines mais plus ciselé, plus aérien : en dégustation on aura l'impression qu'il ne s'agit pas du même vin ; il va acquérir des notes de miel trop présente et bien qu'elles soient élégantes elles ne doivent pas intervenir trop tôt L'axe placé sur une double personnalité est significatif de sa petite instabilité métabolique : cela ne va pas contrarier les dégustations car il aura toujours une des deux tendances aromatiques en évidence mais pour les interventions mieux vaudra prendre du recul car si on est sur une de ses périodes fruit on risque d'intervenir sans tenir compte de sa sensibilité florale

il faudra en tenir compte pour ses besoins en soufre surtout si on l'élève avec une protection et travailler lors des périodes où les coefficients de marée sont les plus bas il évoluera sans période de fermeture et sera toujours accessible en dégustation sans période d'austérité ; c'est un atout non négligeable car il sera toujours expressif Son évolution sur des « courbes » douces » lui permet aussi d'évoluer lentement mais les conditions d'élevage devront être très strictes : il se montre très réactif aux écarts de température,

Comme le montrent les taches sur son tissu et le comportement de ses équilibres qui influencent largement la nature de ses tissus

La structure plus morcelée en bordure indique une possible précipitation de tartre si il est exposé au froid de façon prolongée et ou anormale Son élevage lent en atmosphère fraîche sera le garant du maintien de sa fraîcheur et de sa vivacité donc

Son équilibre fluide gazeux se maintient bien : malgré la longue aération il ne montre ni avidité à l'oxygène, ni tendance oxydative ; il confirme ses faibles besoins en soufre et sa capacité à tenir dans le temps avec la possibilité dans de bonnes conditions de l'élever sans soufre

L'absence d'inclusions au premier comme au second stade écarte toute possibilité de déviance aromatique sur le parcours de la vie du vin

Sa luminosité qui baisse un peu indique qu'il utilise pas ses énergies vitales pour faire face à l'oxygène : cela le place sur du long terme avec une très belle capacité à s'harmoniser autour d'un très beau panel aromatique tout en gardant une texture puissante mais ciselée sans émergence de notes dures ou grossières si il est en milieu adéquat et donc à l'abri de l'air

CASTEL D'AGE

Garnatxa blanc 2018



Ses mémoires terroir restent actives mais elles ont tendance à se déliter ; cela confirme qu'il faut les renforcer pour optimiser la minéralité du vin sur le long terme
Cela aidera également le système immunitaire de la vigne qui laisse voir des cicatrices
Le cycle des raisins a manifestement été calé sur un rythme qui convient tout à fait à l'objectif du produit final

La vigne a bien évolué jusqu'à la récolte elle montre sa capacité à fournir en puissance tout en gardant de l'élégance dans ses fruits et c'était le premier objectif à atteindre

Le vin garde tous ses grands critères qualitatifs en place malgré quelques petits signes d'affaiblissement de sa capacité à lutter contre des écarts de température mais c'est aussi ce qui en fait un produit très vivant

Dans la mesure où il se situe sur une étape quasi complète de sa construction, lui conserver une belle charge gazeuse jusqu'à sa mise en bouteille sera sa meilleure protection car ses besoins en soufre doivent être évalués au plus bas

En bouteille le taux de gaz carbonique ne devra pas être inférieur à 800mg pour qu'il reste nerveux

il est complet et complexe sur une très belle richesse qu'il gardera sur le long terme

Il maîtrise mieux aussi ses cicatrices de cryptogame grâce à la force innée de son principe formateur

Celui induit des forces vitales toujours performantes et qu'il n'utilise que très peu pour évoluer

En conclusion

Un profil atypique pour un vin blanc par sa densité mais aussi par sa puissante conjugaison entre fruits et fleurs qui vont donner un « bouquet aromatique » réussi et complexe

Il est sensible et doit être manipulé avec douceur pour tout garder sur sa formation première

Il faut lui laisser son autonomie tout en veillant à le maintenir dans une atmosphère fraîche

Le racinaire a encore besoin d'aide il avance un peu difficilement dans son sous-sol par endroit

Riche, ample, puissant sur la durée la ciselure de ses tissus en fera un vin gourmand
Sur le long terme si on respecte sa personnalité

Attention surtout à ne maintenir une température homogène, ni trop élevée pour ses arômes floraux, ni trop basse pour préserver son « ossature »

Le mettre en bouteille de préférence en jour fruit pour l'amener à se stabiliser et à exprimer sa charge aromatique qui est puissante s'il est encore en cuve

Les forces innées du raisin ont été capitalisées par le vigneron par des forces acquises en vinification

Il a été respecté et le résultat est de belle qualité globale pour ce vin gourmand et expressif