

LA BARBERANA

Nous 2018



ETUDE MORPHOCRISTALLINE

MARGARETHE CHAPPELLE / Empresa: Oenocrystal (Francia)



La Barberana
Nous 2018

Etude Morphocristalline

LA BARBERANA

Nous 2018



2

ETUDE MORPHOCRISTALLINE

MARGARETHE CHAPPELLE / Empresa: Oenocrystal (Francia)

Descriptif technique

Place de l'axe central : Premier tiers

Type de signature : fruit

Structure : bien répartie et intégrée souple

Type de texture : dense, très homogène en progression, répartie de façon étale

Rapport acide base : très bon

Equilibre fluide gazeux : très bon

Luminosité : excellente

Surcharge exogène : absence

Surcharge endogène : intégrée

Anneaux : absence

Inclusions ou sédimentations : absence

Taches : absence exogène

Cassures: absence

Forme transverse : absence, centre un peu sombre

Feutrages : absence

Aiguilles dendritiques : absence

Amas de percolation : absence

Image caractéristique du cycle : oui ; optimum : oui

LA BARBERANA

Nous 2018



3

COMMENTAIRE DU DESCRIPTIF

La faible concentration de 1.5ml est en relation avec des forces vitales de très bonne qualité globale (sur les légumes ou les fruits les concentrations de travail peuvent exiger jusqu'à 3.0ml) les faibles concentrations comme c'est le cas ici sont reliées de façon incontestables à une pratique culturale adaptée et à une belle densité d'énergies La signature est de type fruit : dense et bien formée avec une situation dans la formation qui annonce un peu d'instabilité du métabolisme : la conservation devra se faire donc dans de bonnes conditions

La hauteur du centre induit de la fraîcheur puisque lorsqu'un processus vivant quel qu'il soit, vieillit le centre descend de façon notable et que seuls les végétaux jeunes et (ou) frais présentent un axe centré ; dans la mesure où il s'agit de noix mures il est logique que le centre se place dans le premier tiers

Le cycle de la signature est important car il signale une régularité du rythme de croissance et génère des informations primordiales pour un produit dont l'objectif est nutritionnel

On peut avoir un visuel adéquat mais une signature interne différente qui représente le profil réel de la plante : auquel cas on aura une perte qualitative de la concentration nutritionnelle et bien entendu du goût

Ce n'est pas le cas ici et on accède à des données nutritionnelles abouties et performantes comme il se doit et la date de récolte a été tout à fait adaptée puisqu'il n'y a aucune perte liée à de la sur maturité

La structure fine et bien intégrée écarte les risques fibreux désagréables et qui ont tendance à augmenter lors du vieillissement ; elle est souple et solide puisque elle porte sans problème une texture dense

La texture souple, dense et homogène, présente de l'uniformité et surtout beaucoup d'informations cohérentes et ordonnées ; lorsqu'un végétal réussit à concentrer des forces vitales basées sur des données abouties on accède au qualitatif souhaité comme c'est le cas ici

la luminosité est bien répartie ; les énergies sont employées de façon homogène

Les faisceaux s'ouvrent et se dispersent avec harmonie et les flabelles confirment la jeunesse des fruits (les formations flabellées sont des bouquets d'aiguilles souples très denses qui ne doivent pas présenter d'usure)

La gestion des échanges avec l'oxygène s'est faite en profondeur, on n'a pas de sites resserrés ou aplatis, les forces circulent bien et des rythmes souples sont instaurés

Pas de taches dans le tissu et donc on a une très bonne gestion de l'eau et une intégration des éléments nutritifs qui est de très bonne qualité ; on en voit par ailleurs encore en progression à la présence de surbrillance sur les faisceaux

LA BARBERANA

Nous 2018



4

Pas de tendance à l'oxydation, le végétal semble gérer sans problème sa relation avec l'oxygène en cas de mise à l'air (la pellicule protectrice n'a pas été enlevée mais les fruits mis à l'air et coupés peuvent parfois avoir un comportement sensible sur ce plan)

Pas de pathologie bactérienne ou autre de type champignon ; la plantation a pu subir quelques attaques car on voit un petit vide dans un des centres mais sur ce lot rien ne montre un risque pathogène

L'absence d'anneaux montre que le végétal au cours de sa croissance à avancé régulièrement et que les fruits se sont développés de façon harmonieuse les sites n'étant ni cassés ni épaissis sur leur finale, les énergies n'ont pas connu d'à coups qui puissent leur faire perdre de forces pour la conservation et surtout qui puisse aboutir à des fruits grossiers ou présentant des notes végétales désagréables

Pas d'inclusions, pas de contaminant chimique ou agressif ; l'environnement est adéquat et bénéfique

Le cercle très jaune en bordure est lié à un environnement très chaud mais qui ne semble pas pénaliser les noix

La bande externe est plus fine par endroit mais les arbres sont plutôt bien ancrés
Pas de minéralisation des tissus et donc pas d'assèchement sur le long terme puisqu'il n'y a pas d'aiguilles dendritiques (elles sont opposées au flabelles par leur aspect minéralisant dégénératif)

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