



Benoît Dorsaz
Viticulteur

ch du Midi 37
1926 Fully

tél. +41 27 746 11 25
info@benoit-dorsaz.ch
www.benoit-dorsaz.ch

Cornalin Quintessence 2016

Aspects viticoles

Cépage : Cornalin

Terroirs : Les Perches (Commune de Fully) = gneiss avec moraines très peu calcaires. Chavannes (Commune de Leytron) = cône d'alluvions avec 17% de calcaire. Rossetan (Martigny) coteau très raide avec beaucoup de cailloux.

Caractéristiques de la vendange : vendanges manuelles les 7 et 12 octobre. Gros travail de tri pour assurer une qualité optimale.

Vinification et élevage

Egrappage mais pas de foulage. 25 jours de fermentation et macération. Entonnage en barriques et élevage pendant 12 mois avant assemblage et suite de l'élevage en cuve inox pendant 6 mois. 25 % de fûts neufs.

Commentaires

L'élevage pendant 18 mois apporte une dimension supplémentaire à ce « Rouge du pays ». Ce vin convient à des plats subtils.

Le cornalin est une grande chance pour la région viticole du Valais. Il demande respect. Il avait presque disparu car sa culture est difficile et il ne donne pas de récoltes régulières.



Le cornalin

C'est un cépage rouge typiquement valaisan. Bien qu'originaire de la vallée d'Aoste, il a disparu de cette région. Le cornalin est très délicat et demande beaucoup de soins ainsi que les meilleures expositions. Il assimile mal le magnésium indispensable à la photosynthèse, est très sensible à l'échaudage (coups de soleil sur les raisins) et au virus de l'enroulement. Les rendements sont toujours très faibles, ce qui donne des vins concentrés d'une belle couleur rouge sombre et aux arômes de cerises noires.