



Benoît Dorsaz
Viticulteur

ch du Midi 37
1926 Fully

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

Humagne Rouge Quintessence 2016

Aspects viticoles

Cépage : Humagne Rouge

Terroir : Commune de Fully = Les Perches = gneiss avec loess et moraines très peu calcaires. Commune de Leytron = cône d'alluvions avec 17 % de calcaire.

Caractéristiques de la vendange : vendanges manuelles le 12 octobre pour les deux parcelles. Tri sévère sur la vigne. Belle maturité.

Vinification et élevage

20% de grappes entières. Macération préfermentaire à froid. 32 jours de fermentation et macération au total avec remontages et pigeages selon la demande. Longue infusion. Entonnage dans des barriques de 228 lt et 400lt 18 mois d'élevage.

Commentaires

La vendange en grappes entière apporte un dynamisme remarquable à cette humagne rouge. L'élevage en barriques a été prolongé sur une partie de la cuvée qui évoluait à un rythme différent.

Accompagne les plats aux champignons, gibier, pigeon, lapin aux pruneaux...



L'humagne rouge

Fils du cornalin, ce cépage est à coup sûr alpin! Il n'a aucune parenté génétique avec l'humagne blanc. Ce raisin "tourne" (change de couleur) très tard et sa maturité est aussi la plus tardive parmi les variétés que nous cultivons. La vigne est particulièrement sensible à l'oïdium et le vin présente un caractère rustique et des arômes de mûres et de sous-bois humide. Cette variété ne s'est pas toujours appelée ainsi. La première mention de son nom date de 1893 et la première commercialisation a eu lieu en 1945.