



**Benoit Dorsaz**  
Viticulteur

ch du Midi 37  
1926 Fully

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

## 1988 - 2018 30 ans de passion Quelques vins marquants Dégustation du 19 mai 2018

### 1 Gamay de Fully Clos Follatères 2017

Vendanges 29 sept. et 1<sup>er</sup> octobre. 50 % de grappes entières Grâce aux caractéristiques du millésime 2017, j'ai pu vinifier la moitié de ma récolte en grappes entières.

*Au nez, beaucoup de fruits, fraise, petits fruits et un côté fumé, typique du terroir de Fully.*

*Bouche tonique avec beaucoup de fruits. Tanins encore jeunes. Vin tonique !*

### 2 Dôle 2002

Ma dernière Dôle. Avec 15% de diolinoir et cornalin. Bouchon synthétique

*Nez épicé, bois précieux avec beaucoup de finesse.*

*Bouche élancée, soutenue avec une belle finale. Toucher de bouche tout en délicatesse. Toute l'élégance d'un vin mûr.*

### 3 Humagne Rouge de Fully 1995

Vendanges le 24 octobre à 100 Oe - 17 jours de fermentation

1995 a été marqué par un important retour du froid en septembre et des vendanges plutôt tardives. Ce millésime avait des tanins très concentrés et les vins étaient difficiles d'accès dans leur jeunesse. Millésime important pour ma compréhension des macérations de vins rouges.

*Nez complexe de sous-bois, réglisse avec une belle maturité. Une bouche étonnement tonique, sur les petits fruits, la forêt humide qui se termine par des tanins assez anguleux. Ce vin a encore de l'avenir.*

### 4 Cornalin Quintessence 2000

Vendanges le 5 octobre, 6 jours de macération préfermentaire et 21 jours de macération au total. C'est la première fois que j'ai utilisé de la glace carbonique pour refroidir et protéger la vendange.

*Nez de cerises très mûres avec l'élevage qui ressort, puis à nouveau des fruits noirs. Beau début de bouche fruité, racé puis le vin est marqué par le bois qui assèche un peu. Stade ? Bouteille ? Je n'avais pas eu cette sensation sur des dégustations précédentes.*

2000 a été encensé comme millésime du millénium. Année précoce et beau millésime.

### 5 Syrah Quintessence 2001

Vendanges le 15 octobre à 96 Oe. Départ naturel en fermentation. 24 jours de macération/fermentation. Noix de muscade au nez puis fruits et réglisse. Belle bouche tonique, épicée et sur le fruit. Les tanins sont soutenus et le vin a encore de l'avenir. Beaucoup d'élégance pour cette syrah

En novembre 2007, ce vin avait été très bien noté par le Grand Jury Européen (GJE) lors d'une dégustation de syrah du monde entier. Cette dégustation avait mis en lumière la qualité élevée des syrah helvétiques au rapport qualité-prix exceptionnel.

Les 2001 étaient difficiles à goûter dans leur jeunesse.



## 6 Syrah de Fully 1995

Vendanges le 21 septembre à 100 Oe 14 jours de macération/fermentation. Ce n'est pas un « Quintessence » Tout en cuve métallique. Pas de barrique.

*Nez de maturité avec réglisse et poivre blanc. En bouche, l'attaque est puissante tout en fruits. Une grosse structure et des tanins fermes, style 1995 ! Un vin avec de l'avenir.*

## 7 Grosse arvine 2015 VDP

La grosse arvine, cépage autochtone valaisan n'a pas droit à l'AOC Valais ! Ce cépage a fait l'objet d'un sauvetage de la part d'Olivier Pittet qui a retrouvé d'anciens ceps dans le vignoble de Fully.

J'ai continué son travail et installé un conservatoire de grosse arvine. Le millésime 2015 est la première production de cette petite vigne.

Vendanges le 28 septembre à 98 Oe. La production totale était de 40 lt.

*Nez d'amandes et de fleurs. La bouche, sur l'amande est ronde et charnue. Le vin finit sur de beaux amers. Impression de vin peu acide. Pourrait faire penser à certains traminer ou johannisberg*

## 8 Arvine de Fully Quintessence 2007

Vendanges en 2 tries le 5 octobre et 12 octobre à 98 et 99 Oe avec 15% de caillé.

La recherche de la maturité optimale est très importante pour l'arvine et nous passons plusieurs fois sur les mêmes ceps pour choisir uniquement les grappes qui nous paraissent « prêtes ».

*Belle couleur vivante jaune. Nez complexe de fruits et de mangue. En bouche, équilibre et vivacité avec une belle trame et une salinité typique en finale. Magnifique vin de bouche.*

## 9 Viognier 1991

*Nez de rose, fleur de sureau qui fait encore jeune. Déroutant pour un viognier.*

*La bouche est marquée par des caractères d'amande et de bois de rose. Le vin fait un peu étriqué. La vigne avait 3 ans.*

*C'était ma première production de viognier et l'un des viogniers valaisans les plus anciens.*

## 10 Fendant de Fully 1991

Capsule à vis – Le premier vin produit sous l'appellation « Cave Coronelle » aujourd'hui abandonnée.

*Un nez intense d'amandes, un peu réducteur et beurré. Après aération, nez complexe de fleurs*

*et d'amandes. En bouche, le gaz carbonique est toujours présent et apporte de la fraîcheur. Quelques caractères lactés, beurrés mais une belle amertume finale. Un vrai vieux fendant.*



## 11 Petite Arvine de Fully Les Perches 1988

Vendanges à 125 Oe env. Petite production vigne plantée en 1931

*Nez de résine, de poix, mélèze puis d'épices. Nez très complexe.*

*Magnifique toucher de bouche avec une attaque pleine, des épices douces, du safran, un aspect résineux et une belle finale qui n'en finit pas.*

*Un vin pas si facile d'accès mais quel plaisir !*

## 12 Arvine flétrie de Fully Grain de Folie 2004

Grain Noble de la Charte Grain Noble confidentiel. Vendanges en 2 tries les 2 et 13 décembre à 188 et 204 Oe

*Nez confit de mange, pâte de coing, aspects volatiles, nez complexe. Complexité en bouche avec de la pâte de coing, une grande liqueur et beaucoup de longueur. L'acidité naturelle de la petite arvine apporte un équilibre remarquable en bouche. Grand vin, pas vraiment pour diabétiques.*

## 13 Arvine flétrie de Fully L'Instant Volé 2005

Grain noble oxydatif. Vendanges le 10 janvier 2006. Très longue fermentation et élevage 7 ans sans soufre.

*Couleur ambre, nez complexe safrané, épicé et brou de noix.*

*L'attaque est liquoreuse, toute en longueur. Le soutien acide de l'arvine apporte l'équilibre et le toucher de bouche est impressionnant. Vin complexe et presque austère.*