



Benoît Dorsaz
Viticulteur

ch du Midi 37
1926 Fully

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

Petite Arvine de Fully Quintessence 2017

Aspects viticoles

Cépage : Arvine

Terroir : Commune de Fully. Domaine Les Perches = loess (farine de roche issue de l'érosion) sur gneiss et quelques moraines. Au pied de ces vignes, on trouve un bloc de gneiss de 10 m. de hauteur, témoin du massif cristallin des Aiguilles Rouges

Caractéristiques de la vendange : vendanges manuelles le 27 septembre et 4 octobre. Vendanges en 2 tries successives pour cueillir à maturité optimale. 5 à 8 % de grains « caillés »

Vinification et élevage

Egrappage et macération pelliculaire, pressurage très doux. Levures indigènes. Fermentation lente en barriques. Elevage en barriques pendant 12 mois. 40 % de bois neuf. 1/4 du vin n'a pas connu le bois et a été vinifié en cuve métallique. après 12 mois, les 2 fractions sont assemblées et poursuivent leur élevage en cuve pendant 6 mois supplémentaires.

Commentaires

L'élevage de la petite arvine en barrique est délicat mais lui apporte vinosité et complexité. Cette vinification va dans le sens de la recherche de vins de grande expression qui dépassent la simple expression du cépage. Vin de gastronomie qui supporte une cuisine épicée. Grand potentiel de garde.

L'arvine

La "petite arvine" est le vin produit par le cépage "arvine", emblème du vignoble de Fully. Vigne fragile, de couleur vert clair, l'arvine sort de ses bourgeons très tôt au printemps. Ses racines traçantes la rendent sensible aux trop grandes périodes de sécheresse. Son vin subtil et racé -aux arômes de glycine, de pamplemousse ou d'ananas voire de rhubarbe - vieillit très bien. Ce cépage peut donner des vins secs tout comme de très grands vins surmaturés.

