



**Benoît Dorsaz**  
Viticulteur

ch du Midi 37  
1926 Fully

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

## Merlot Quintessence 2017

### Aspects viticoles

*Cépage* : Merlot

*Terroir* : Commune de Martigny. Rossettan. En bordure de la Dranse, terrain graveleux, alluvions de la rivière. Sol peu calcaire mais néanmoins plus calcaire qu'à Fully. Vigne au plat.

*Caractéristiques de la vendange* : vendanges manuelles le 20 septembre. Les bouts de grappes avaient été coupés pendant l'été. Très belle maturité homogène.

### Vinification et élevage

Vendange égrappée en grains ronds (pas de foulage). Macération préfermentaire. Levures indigènes. Remontages et pigeages. 29 jours de macération et fermentation. Elevage et fermentation malolactique en barriques. Durée totale d'élevage 18 mois (12 mois en barriques et 6 mois en cuve)

### Commentaires

Le type de sol graveleux a dicté le choix de ce cépage qui se plaît à merveille au bord de la Dranse. L'élevage se veut respectueux du style du vin. Le choix des bois est mûrement réfléchi en fonction de la structure du vin. Un beau vin pour accompagner toutes les viandes rouges et les bons petits plats.

Les conditions météorologiques de 2017 confèrent une belle puissance à ce merlot.

### Le merlot

Cépage le plus planté en France, typique du Bordelais, le merlot s'est répandu dans de nombreuses régions viticoles. En Suisse, on le trouve au Tessin mais aussi en Valais. Assez précoce, ce cépage est capable de s'adapter à bien des situations. Sa sensibilité au mildiou le rend difficile à cultiver en bio. S'il est planté dans des terres plutôt maigres, le merlot donne des vins veloutés.

