



Benoît Dorsaz
Viticulteur

ch du Midi 37
1926 Fully

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

Syrah de Fully Quintessence 2017

Aspects viticoles



Cépage : Syrah Il s'agit uniquement de sélections massales (pas de clone) dont certaines sont de la serine pointue, en provenance directe de prestigieux vignobles des Côtes Rôties. Merci à Bernard Grippa et René Rostaing pour leur ouverture d'esprit!

Terroir : Commune de Fully. Domaine Les Perches = loess (farine de roche issue de l'érosion) sur gneiss et quelques moraines. Combe de la Tornayre, au fond du domaine des Perches, même type de sol.

Caractéristiques de la vendange : vendanges manuelles le 27 septembre avec une belle maturité.

Vinification et élevage

35 % de grappes entière. Egrappage sans foulage pour le solde. Levures indigènes. Macération préfermentaire à froid. 33 jours de fermentation et macération. Elevage 12 mois en barriques (20% de bois neuf) et élevage complémentaire de 6 mois en cuve après assemblage des barriques.

Commentaires

Les sélections massales, la culture biologique, les levures indigènes et les techniques respectueuses du raisin offrent plusieurs chances à cette syrah de devenir un véritable vin d'expression de terroir.

La syrah quintessence est le vin sélectionné par la

MÉMOIRE
DES VINS SUISSES

La syrah

Cépage emblématique du nord des Côtes du Rhône, la Syrah a trouvé en Valais une terre d'adoption, toujours au bord du Rhône. De vigueur plutôt forte et de maturité tardive la syrah présente une longue grappe, assez lâche. Les sarments sont difficiles à palisser car ils ont tendance à se coucher dans les fils de fer. Ce cépage est sensible à la coulure (mauvaise fécondation des baies) en cas de conditions météorologiques défavorables lors de la floraison.

La syrah donne des vins concentrés et charpentés qui effectuent parfois des cycles de réduction lors de leur vieillissement en bouteille.