



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 2018

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 19 septembre pour les deux parcelles avec une très belle maturité.



Vinification et élevage

Longue macération préfermentaire à froid. 25 jours de fermentation et macération au total avec remontages et pigeages selon la demande. Longue infusion. 70 % d'élevage en barriques (barriques neuves et usagées). 18 mois d'élevage.

Commentaires

Vin infusé, vin d'avenir qui n'a pas peur du temps. Beau potentiel de garde.

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

Notes de dégustation du 11 mai 2020 Le nez est si complexe qu'il est difficile de le qualifier : cade, bois précieux, encens, poivre fin. Beaucoup de finesse. Un vin fruité, avec de nombreuses facettes aromatiques. Vin racé et complexe, au toucher de bouche remarquable, tout en élégance. Le grain des tanins assure un beau potentiel de garde.

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.