



Benoît Dorsaz
Viticulteur

ch du Midi 37
1926 Fully

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

Cabernet franc Quintessence 2021

Aspects viticoles

Cépage : Cabernet Franc

Terroir : Plamont sur la commune de Fully. 650 m d'altitude. Terres de loess - terre fine issue de l'érosion – avec une faible pente. Cette situation allonge la période de maturation.



Vinification et élevage

Vendange égrappée mais pas foulée; les baies restent rondes, leur peau est solide. Macération préfermentaire.

Pigeages et remontages sur demande. Durée totale de macération et fermentation : 25 jours

Fermentation malolactique en barriques. 18 mois d'élevage, dont 12 en barriques.

Commentaires

Seulement 510 bouteilles ! Le mildiou nous a pris une bonne partie de la récolte. Nous avons trié de manière très stricte pour assurer l'essentiel : la qualité.

Malgré la maturité élevée des raisins, le cabernet franc vin présente un beau dynamisme, reflet de son cépage et du terroir cristallin de Fully. Loin de l'écraser, l'élevage laisse le vin s'exprimer à sa guise. La gestion de l'effeuillage est

primordiale pour ce cépage. Elle doit être raisonnée en fonction de l'ensoleillement et des températures

2021 Un nez envoûtant de bois précieux avec une touche épicée. Bouche dynamique aux arômes de muscade et d'encens. La structure est à la fois élégante et robuste et le vin finit sur de beaux tanins vivifiants.

Le cabernet franc

Cépage originaire du Nord Est de l'Espagne ou du Sud Ouest de la France (!), le cabernet franc est largement diffusé dans le monde. En France, hormis la région de Bordeaux, on le trouve dans la vallée de la Loire (Bourgueil, Chinon). Il est le père du cabernet-sauvignon et du carménère. Ce vin est souvent utilisé en assemblage. En Suisse, sa maturité assez tardive le confine aux bons coteaux même s'il n'a pas les mêmes exigences que les cépages tardifs valaisans. Le Cabernet franc débouffe assez tard. La grappe n'est pas très longue et a souvent des "épaules".