



Benoît Dorsaz
Viticulteur

ch du Midi 37
1926 Fully

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

Cornalin Quintessence 2021

Aspects viticoles

Cépage : Cornalin

Terroirs : Les Perches (Commune de Fully) = gneiss avec moraines très peu calcaires. Chavannes (Commune de Leytron) = cône d'alluvions avec 17% de calcaire. Rossetan (Martigny) coteau très raide avec beaucoup de cailloux.



Vinification et élevage

Egrappage mais pas de foulage. Macération préfermentaire. 26 jours de fermentation et macération. La dégustation décide de la date de pressurage. Entonnage en barriques et élevage pendant 12 mois avant assemblage et suite de l'élevage en cuve inox pendant 6 mois. 1/3 de fûts neufs. Fermentation malolactique en barriques.

Commentaires

Le millésime 2021 a été fortement touché par le gel de printemps et aussi par le mildiou. Nous avons produit le 1/3 d'une année « normale »

L'élevage pendant 18 mois apporte une dimension supplémentaire à ce « Rouge du pays ». Le cornalin est une grande chance pour la région viticole du Valais. Il demande du respect. Il avait presque disparu car sa culture est difficile et il ne donne pas de récoltes régulières.

2021 Un nez déroutant. Un mélange un peu fermé de bois de cade, de pruneau, de figue. Puissance et équilibre sur une bouche élancée. Cerise et une touche d'encens. Finale sur les tanins d'un vin de caractère. Éventuellement un passage en carafe si on désire le boire jeune.

Le cornalin

C'est un cépage rouge typiquement valaisan bien qu'originaire de la vallée d'Aoste. Le cornalin est très délicat et demande beaucoup de soins ainsi que les meilleures expositions. Il assimile mal le magnésium indispensable à la photosynthèse, est très sensible à l'échaudage (coups de soleil sur les raisins) et au virus de l'enroulement. Les rendements sont souvent faibles, ce qui donne des vins concentrés d'une belle couleur rouge sombre, aux arômes de cerises noires.