



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 2021

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.



Vinification et élevage

Macération préfermentaire à froid. 20 % en grappes entières. 23 jours de fermentation et macération au total avec remontages et pigeages selon la demande. Longue infusion. 70 % d'élevage en barrique. Pas de bois neuf sur ce millésime.

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...

2021 Ce vin est un peu trouble car je n'ai pas voulu le dépouiller par une filtration trop stricte. Le nez, entre ouverture et profondeur nous emmène vers des arômes de fruits bien mûrs et de sous-bois. Un début de bouche tout en douceur et cette humagne rouge finit sur des tanins typiques mais étonnamment sages qui lui apportent une certaine densité. 420 bouteilles produites !

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.