



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 2021

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 mais un peu plus profond.

Vinification et élevage

Levures indigènes. Une partie des raisins en grappe entière. Légère macération préfermentaire à froid. 24 jours de fermentation et macération. Longue infusion
Elevage 18 mois au total : 12 mois en barriques (15 % env. 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.

2021 Un nez de noix de muscade, un voyage épique. Le vin demande un peu d'ouverture. Entrée en bouche intense, un peu brute pour le moment, sur le sureau bien mûr. Beaucoup d'intensité, d'élégance aussi, pour cette syrah au beau potentiel de garde.

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 qui effectuent parfois des cycles de réduction lors de leur vieillissement en bouteille.