



Benoît Dorsaz
Viticulteur

ch du Midi 37
1926 Fully

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

Pinot noir Clos Follatères 2022

Aspects viticoles

Cépage : Pinot noir

Terroir : Commune de Fully. Domaine des Follatères, tout près du coude du Rhône, terres de loess et de limons. Micro climat exceptionnel. Cette vigne située au pied de la zone naturelle des Follatères présente une biodiversité remarquable.

Vinification et élevage

Vendanges 8 et 12 septembre 1/3 de vendange entière et une durée totale de 20 jours de macération et fermentation pour laisser infuser ce pinot noir. 1/3 du volume est élevé en barriques et le vin est assemblé quelques semaines avant la mise en bouteilles.

Commentaires

La vinification en grappes entières apporte dynamisme et fruité à ce vin. Le pourcentage de vendange entière dépend du millésime. La dégustation journalière décide des interventions durant la fermentation alcoolique. C'est le vin qui dicte le rythme.

2022 Le nez s'ouvre sur la framboise et les petits fruits frais. En bouche, mélange de rondeur et de maturité de fruits -image du millésime 2022- et de légèreté, image du terroir des Follatères.



Le Pinot noir

Noble cépage de la Bourgogne le pinot noir se reconnaît à sa couleur vert intense et à ses jeunes rameaux clairs et fortement "poilus". La grappe est compacte et sensible aux attaques de pourriture. Le pinot mûrit un peu plus tôt que le gamay. Il existe une grande variabilité génétique et de nombreuses sélections de pinot noir. Ce cépage a une couleur naturellement peu intense mais durable. Les vins sont élégants, fins avec une intensité et une complexité aromatique remarquables.