



Benoît Dorsaz
Viticulteur

ch du Midi 37
1926 Fully

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

Galotta Clos Follatères 2021 élevage 18 mois



Aspects viticoles

Cépage : Galotta

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

Fermentation avec levures indigènes et 20% de grappes entières. 15 jours de fermentation et macération et 18 mois d'élevage en barriques (pas de bois neuf).

Commentaires

Le galotta a besoin d'air et l'élevage sous bois lui en apporte de manière naturelle. Les levures indigènes assurent une meilleure expression du terroir spécifique des Follatères. Ce vin tannique présente un beau potentiel de vieillissement et accompagne parfaitement grillades et viandes rouges.

Au premier abord, un nez très concentré de sureau, de mûre et de cuir. La bouche est plus fraîche, sur le sureau, équilibrée dans le style « Follatères » et finit sur des tanins quelque peu massifs, signature du galotta. L'élevage de 18 mois lui apporte une nouvelle dimension. Le carafier si l'on

est pressé pour son prochain barbecue!

Le Galotta

Cépage obtenu en 1981 au Centre viticole de Pully d'Agroscope RAC Changins. Le Galotta est issu d'un croisement entre l'Anzellotta (du Nord de l'Italie) et le Gamay. Cette variété présente une résistance naturelle élevée à la pourriture. Il mûrit en même temps que le pinot noir. Son vin se caractérise par une couleur très soutenue, un caractère corsé sur les fruits noirs et des tanins puissants. Il doit son nom à la contraction du nom de ses parents, gamay et anzellotta. (rien à voir avec les accordéons du même nom!)