



Benoît Dorsaz
Viticulteur

ch du Midi 37
1926 Fully

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

Cabernet franc Quintessence 2022

Aspects viticoles

Cépage : Cabernet Franc

Terroir : Plamont sur la commune de Fully. 650 m d'altitude. Terres de loess - terre fine issue de l'érosion – avec une faible pente. Cette situation allonge la période de maturation.



Vinification et élevage

Vendange le 21 septembre égrappée mais pas foulée; les baies restent rondes, leur peau est solide. Macération préfermentaire. Pigeages et remontages sur demande. Durée totale de macération et fermentation : 23 jours Fermentation malolactique en barriques. 18 mois d'élevage, dont 12 en barriques.

Commentaires

Malgré la maturité élevée des raisins, le cabernet franc présente un beau dynamisme, reflet de son cépage et du terroir cristallin de Fully. Loin de l'écraser, l'élevage laisse le vin s'exprimer à sa guise. La gestion de l'effeuillage est primordiale pour ce cépage. Elle doit être raisonnée en fonction de l'ensoleillement et des températures

Commentaires de dégustation avril 2024 : Un nez explosif de fruits noirs, soutenu par un côté bois précieux. En bouche, vivacité, et dynamisme. Un vin intense et persistant, avec une belle masse tannique. Un peu « bombe » à mon avis, mais quel vin !

Le cabernet franc

Cépage originaire du Nord Est de l'Espagne ou du Sud Ouest de la France (!), le cabernet franc est largement diffusé dans le monde. En France, hormis la région de Bordeaux, on le trouve dans la vallée de la Loire (Bourgueil, Chinon). Il est le père du cabernet-sauvignon et du carménère. Ce vin est souvent utilisé en assemblage. En Suisse, sa maturité assez tardive le confine aux bons coteaux même s'il n'a pas les mêmes exigences que les cépages tardifs valaisans. Le Cabernet franc débouffe assez tard. La grappe n'est pas très longue et a souvent des "épaules".