



Benoît Dorsaz
Viticulteur

ch du Midi 37
1926 Fully

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

Cornalin Quintessence 2022

Aspects viticoles

Cépage : Cornalin

Terroirs : Les Perches (Commune de Fully) = gneiss avec moraines très peu calcaires. Chavannes (Commune de Leytron) = cône d'alluvions avec 17% de calcaire. Rossetan (Martigny) coteau très raide avec beaucoup de cailloux.



Vinification et élevage

Vendanges 13 et 14 septembre Grande maturité des raisins
Egrappage mais pas de foulage. Macération préfermentaire.
27 jours de fermentation et macération. La dégustation décide de la date de pressurage. Entonnage en barriques et élevage pendant 12 mois avant assemblage et suite de l'élevage en cuve inox pendant 6 mois. 1/3 de fûts neufs. Fermentation malolactique en barriques..

Commentaires

L'élevage pendant 18 mois apporte une dimension supplémentaire à ce « Rouge du pays ».

Le cornalin est une grande chance pour la région viticole du Valais. Il demande du respect. Il avait presque disparu car sa culture est difficile et il ne donne pas de récoltes régulières.

Commentaires de dégustation avril 2024 : Nez massif de cerise et de pruneau soutenu par un côté bois frais. Entrée en bouche intense, sur la cerise noire avec des tanins jeunes (un peu trop à mon avis) qui entrent très vite dans la danse. Vin imposant, à carafer si on veut le boire rapidement.

Le cornalin

C'est un cépage rouge typiquement valaisan bien qu'originnaire de la vallée d'Aoste. Le cornalin est très délicat et demande beaucoup de soins ainsi que les meilleures expositions. Il assimile mal le magnésium indispensable à la photosynthèse, est très sensible à l'échaudage (coups de soleil sur les raisins) et au virus de l'enroulement. Les rendements sont souvent faibles, ce qui donne des vins concentrés d'une belle couleur rouge sombre, aux arômes de cerises noires.