



Benoît Dorsaz
Viticulteur

ch du Midi 37
1926 Fully

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

Humagne Rouge Quintessence 2022

Aspects viticoles

Cépage : Humagne Rouge

Terroir : Commune de Fully = Les Perches = gneiss avec loess et moraines très peu calcaires. Commune de Leytron = cône d'alluvions avec 17 % de calcaire.



Vinification et élevage

Vendanges le 19 septembre. 20 % de grappes entières. Pigeages et remontages à la demande selon dégustation des tannins. Total macération et fermentation : 24 jours. Elevage en fûts de 400 lt et 228 lt. 1/3 de bois neuf pendant 12 mois. 1/3 du volume est élevé parallèlement en cuve inox. Les deux fractions sont assemblées après 12 mois et finissent l'élevage pendant 6 mois supplémentaires. 18 mois d'élevage au total.

Commentaires

Vin infusé, vin d'avenir qui n'a pas peur du temps. Beau potentiel de garde.
Accompagne les plats aux champignons, gibier, pigeon, lapin aux pruneaux...

Commentaires de dégustation avril 2024 : Un autre monde. Le nez dense demande de s'y attarder. Epices, fruits, bois de cade. La bouche est élégante et profonde avec un toucher de tanins particulier. Plusieurs dimensions dans cette humagne rouge qui exclut toute précipitation.

L'humagne rouge

Fils du cornalin, ce cépage est à coup sûr alpin! Il n'a aucune parenté génétique avec l'humagne blanc. Ce raisin "tourne" (change de couleur) très tard et sa maturité est aussi la plus tardive parmi les variétés que nous cultivons. La vigne est particulièrement sensible à l'oïdium et le vin présente un caractère rustique et des arômes de mûres et de sous-bois humide. Cette variété ne s'est pas toujours appelée ainsi. La première mention de son nom date de 1893 et la première commercialisation a eu lieu en 1945.