



Benoît Dorsaz
Viticulteur

ch du Midi 37
1926 Fully

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

Merlot Quintessence 2022

Aspects viticoles

Cépage : Merlot

Terroir : Commune de Martigny. Rossettan. En bordure de la Dranse, terrain graveleux, alluvions de la rivière. Sol peu calcaire mais néanmoins plus calcaire qu'à Fully. Vigne au plat.

Vinification et élevage

Vendange le 15 septembre égrappée en grains ronds (pas de foulage). levures indigènes. 25 jours de macération et fermentation. Remontages et pigeages. Élevage et fermentation malolactique en barriques. Durée totale d'élevage 18 mois (12 mois en barriques et 6 mois en cuve)

Commentaires

Le type de sol graveleux a dicté le choix de ce cépage qui se plaît à merveille au bord de la Dranse. L'élevage se veut respectueux du style du vin. Le choix des bois est mûrement réfléchi en fonction de la structure du vin. Un beau vin pour accompagner toutes les viandes rouges et les bons petits plats.

Commentaires de dégustation avril 2024 : Nez complexe de raisinets, de petites baies. Une belle bouche, soutenue par une masse tannique bienveillante, signature du millésime 2022. Beau potentiel de vieillissement.



Le merlot

Cépage le plus planté en France, typique du Bordelais, le merlot s'est répandu dans de nombreuses régions viticoles. En Suisse, on le trouve au Tessin mais aussi en Valais. Assez précoce, ce cépage est capable de s'adapter à bien des situations. Sa sensibilité au mildiou le rend difficile à cultiver en bio. S'il est planté dans des terres plutôt maigres, le merlot donne des vins veloutés.