



**Benoît Dorsaz**  
Viticulteur

ch du Midi 37  
1926 Fully

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

## Syrah de Fully Quintessence 2022

### Aspects viticoles



*Cépage* : Syrah Il s'agit uniquement de sélections massales (pas de clone) dont certaines sont de la serine pointue, en provenance directe de prestigieux vignobles des Côtes Rôties. Merci à Bernard Grippa et René Rostaing pour leur ouverture d'esprit!

*Terroir* : Commune de Fully. Domaine Les Perches = loess (farine de roche issue de l'érosion) sur gneiss et quelques moraines. Combe de la Tornayre, au fond du domaine des Perches, même type de sol mais un peu plus profond.

### Vinification et élevage

vendanges le 16 septembre. Levures indigènes. 30 % en grappe entière. Macération préfermentaire à froid. 30 jours de fermentation et macération. Longue infusion  
Elevage 18 mois au total : 12 mois en barriques (15 % env. de bois neuf) et élevage complémentaire de 6 mois en cuve après assemblage des barriques.

### Commentaires

Les sélections massales, la culture biologique, les levures indigènes et les techniques respectueuses du raisin offrent plusieurs chances à cette syrah de devenir un véritable vin d'expression de terroir.

Commentaires de dégustation avril 2024 : Un nez profond de fruits noirs, de sureau, de réglisse. Olive noire et sureau pour une bouche élégante et dense avec une remarquable intégration de l'élevage. Sans fausse modestie, je suis assez content de cette syrah 2022 qui saura susciter de belles émotions.

La syrah quintessence est le vin sélectionné par la Mémoire des Vins Suisses

### La syrah

Cépage emblématique du nord des Côtes du Rhône, la Syrah a trouvé en Valais une terre d'adoption, toujours au bord du Rhône. De vigueur plutôt forte et de maturité tardive la syrah présente une longue grappe, assez lâche. Les sarments sont difficiles à palisser car ils ont tendance à se coucher dans les fils de fer. Ce cépage est sensible à la coulure (mauvaise fécondation des baies) en cas de conditions météorologiques défavorables lors de la floraison. La syrah donne des vins qui effectuent parfois des cycles de réduction lors de leur vieillissement en bouteille.