



Benoît Dorsaz
Viticulteur

ch du Midi 37
1926 Fully

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

Vigne de la Guérite Petite Arvine de Fully 2023



Histoire

Mon arrière-grand-père Etienne a acheté cette parcelle en 1912, au lieu-dit « Les Perches ». Mon grand-père Joseph y a bâti une « guérite » en 1921. Mon père et moi l'avons plantée en arvine, il y a plus de 40 ans. Une vigne, quatre générations de vigneron. J'ai vinifié ce vin à l'ancienne, en levures indigènes et en respectant la tradition de la deuxième fermentation naturelle.

Cette bouteille est habillée par une reproduction de l'étiquette originelle de mon père, peinte par R. Vassaux

Production : 500 bouteilles

Aspects viticoles

Cépage : Arvine

Terroir : Commune de Fully. Parcelle N° 12446, appelée Vigne de la Guérite. Domaine Les Perches = loess (farine de roche issue de l'érosion) sur gneiss et quelques moraines. Au pied de ces vignes, on trouve un bloc de gneiss de 10 m. de hauteur, témoin du massif cristallin des Aiguilles Rouges

Vinification et élevage

Vendanges le 28 septembre. Fermentation en cuve avec levures indigènes. Un mois de fermentation alcoolique avec bâtonnages et travail des lies suivie de la fermentation malolactique. 6 mois d'élevage et mise en bouteilles en avril 2024.

Commentaires :

La fermentation malolactique change l'équilibre du vin en diminuant sa perception acide. La minéralité et les beaux amers apportent un bel équilibre à cette petite arvine sèche, sans sucres résiduels, taillée pour la garde. Un véritable vin de terroir.

Commentaires de dégustation avril 2024 : Le nez secret, un brin timide demande un peu de patience pour se dévoiler. La poire et les fruits bien mûrs dominent. En bouche, on retrouve la densité et l'équilibre des vins de garde. Comme quoi, tout est dans la vigne !