



Benoît Dorsaz
Viticulteur

ch du Midi 37
1926 Fully

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

Gamay de Fully Clos Follatères 2023



Aspects viticoles

Cépage : Gamay

Terroir : Commune de Fully. Domaine des Follatères, tout près du coude du Rhône, terres de loess et de limons. Micro climat exceptionnel. Cette vigne située au pied de la zone naturelle des Follatères présente une biodiversité remarquable.

Vinification et élevage

vendanges 19 et 20 septembre. 60 % est égrappé et 40 % du volume est vinifié en grappes entières, selon la technique de vinification beaujolaise. 13 jours avant pressurage. Le vin finit sa fermentation après pressurage.

6 mois d'élevage 80% en cuve et 20 % en barriques usagées.

Commentaires

La vinification en grappes entières apporte du dynamisme et des caractères fruités. La proportion de grappes entières dépend du millésime.

Commentaires de dégustation avril 2024 : Nez de sureau, de cassis et de fraise, avec un petit côté « syrah » ! En bouche, gourmandise exquise, que l'on peut boire jeune mais qui se complexifiera avec le temps. Belle expression du cépage et du terroir des Follatères.

Le Gamay

Cépage emblématique du Beaujolais, on trouve aussi le gamay dans la vallée de la Loire. Ce cépage sensible à l'oïdium et au gel de printemps est arrivé en Valais au XIXème siècle. Au bord du Rhône, le gamay donne un vin fruité et élégant qui surprend par la qualité de ses arômes. Le terroir granitique de Fully lui convient particulièrement