



Benoît Dorsaz
Viticulteur

ch du Midi 37
1926 Fully

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

Pinot noir Clos Follatères 2023

Aspects viticoles

Cépage : Pinot noir

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 20 et 21 septembre 40 % de vendange entière et une durée totale de 17 jours de macération et fermentation pour laisser infuser ce pinot noir. 80% du volume est élevé en barrique et le vin est assemblé quelques semaines avant la mise en bouteilles.

Commentaires

La vinification en grappes entières apporte dynamisme et fruité à ce vin. Le pourcentage de vendange entière dépend du millésime. La dégustation journalière décide des interventions durant la fermentation alcoolique. C'est le vin qui dicte le rythme.

Commentaires de dégustation avril 2024 : Délicatesse pour ce nez de framboise et fraise avec un petit aspect fumé. Une bouche subtile et fruitée, tout en élégance, soutenue par une finale tannique et dynamique.



Le Pinot noir

Noble cépage de la Bourgogne le pinot noir se reconnaît à sa couleur vert intense et à ses jeunes rameaux clairs et fortement "poilus". La grappe est compacte et sensible aux attaques de pourriture. Le pinot mûrit un peu plus tôt que le gamay. Il existe une grande variabilité génétique et de nombreuses sélections de pinot noir. Ce cépage a une couleur naturellement peu intense mais durable. Les vins sont élégants, fins avec une intensité et une complexité aromatique remarquables.