



Benoît Dorsaz
Viticulteur

ch du Midi 37
1926 Fully

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

Viognier de Fully 2023

Aspects viticoles

Cépage : Viognier

Terroir : Commune de Fully. Domaine Les Perches = loess (farine de roche issue de l'érosion) sur gneiss. Terrain très peu calcaire.

Plamont, Loess sur moraine. Vigne "encastrée" entre 3 murgères qui font office de four solaire.



Vinification et élevage

Vendanges le 29 septembre. 12 heures de macération à froid avant pressurage. Pressurage très doux. Départ naturel en fermentation. Fermentation lente en barriques. Pas de fermentation malolactique

La majorité du vin est vinifiée en barriques usagées sur lies intégrales pendant 6 mois

Commentaires

Ce vin provient d'une des plus anciennes vignes de viognier en Valais (Les Perches 1989). Plamont a été plantée en 2004.

Véritable vin de "table" pour les beaux moments passés à table, il accompagne à merveille crustacés, viandes blanches et asperges.

Commentaires de dégustation avril 2024: Un nez épicié, plus dans la complexité que dans la finesse, avec des fruits très mûrs. Le nez est un peu brut à mon sens. Une bouche opulente avec une finale tout en puissance et longueur, sans jamais tomber dans la lourdeur. Un vin qui appelle une assiette !

Le viognier

Le viognier, cépage blanc emblématique de l'appellation Condrieu est répandu dans toutes les Côtes du Rhône. Ce cépage n'était plus présent que sur quelques hectares sur la rive droite du Rhône au début des années 1960. Aujourd'hui il est largement répandu dans de nombreux vignobles. Dans mes vignes, il débouffe assez tôt et présente une maturité moyenne, un peu plus précoce que l'arvine.