

PHUSIS 5.9

CLOS DU MORMONT | LA SARRAZ



Cépage Pinot Noir

Millésime 2011

Température de service 16 à 18 °C

Longévité 2014-2018

Notes de dégustation

Robe de bonne intensité, entre rubis et grenat. Expressif, le nez s'ouvre rapidement sur des notes de fleurs séchées, de baies des bois, de réglisse et de bois doux. Il offre une sensation à la fois mûre et fraîche. En entrée de bouche, le corps est droit, d'abord assez tonique. Il s'ouvre ensuite sur un joli volume. En finale, la matière se montre plutôt soyeuse. Par contre, les tannins, de trame moyennement serrée, sont quelque peu accrocheurs. Jolie persistance aromatique sur les petits fruits et des notes de fleurs rappelant l'œillet (avril 2013).

Suggestions de consommation

Volaille à la broche. Tendrons de veau aux légumes-racines. Lapin à la moutarde.

Prix 34.- / bt

Nbre de bouteilles 773

A la vigne

Le coteau pentu sur lequel Le Clos du Mormont est situé abrite un vignoble dont on trouve mention à partir de l'an 814. Mais, suite à la crise du phylloxéra et aux rigoureux hivers de la moitié du XX^{ème} siècle, la vigne a finalement disparu du lieu, jusqu'au jour où le Dr Emile Bonard de la Sarraz (décédé en janvier 2013), le replante. On est alors au début des années 1980.

Le changement de vigneron (et donc de méthode de culture) implique pour la vigne un certain stress. Mais suite à un millésime assez facile et donc à une faible pression de maladies, la vigne se porte plutôt bien. Elle souffre un peu du manque d'eau mais les pluies de la fin de l'été l'aident à amener ses raisins à bonne maturité.

Comme souvent en millésime chaud et précoce, 2011 voit une prolifération de guêpes. On assiste ainsi, quelques semaines avant les vendanges à une véritable invasion. Toutes les grappes sont touchées, parfois sur plusieurs baies et il faut dès lors trier très soigneusement la vendange.

Ce travail énorme est effectué le 19 septembre par plus de 20 vendangeurs enthousiastes... Pour, au final, une récolte saine mais peu abondante : moins de 350 grammes au mètre carré.

A la cave

Les raisins sont égrappés et la fermentation se déroule en cuve inox grâce aux levures indigènes.

Puis, après une macération fermentaire de 20 jours, l'ensemble est décuvé et mis en fûts : un fût neuf, un bois de un vin et une feuillette plus ancienne.

L'élevage se prolonge jusqu'à la fin de l'été 2012 et le vin est mis en bouteille sans filtration le 14 septembre (un peu de dépôt est donc tout à fait naturel).

Au final, le rendement de ce millésime approche les 23 hl/ha.