

PHUSIS 6.4

ROUGE | OUDAIN | SENSINE



Cépages Gamay, Humagne Rouge et Pinot Noir

Millésime 2012

Température de service 15 à 17 °C

Longévité 2013-2016

Notes de dégustation

La robe est d'intensité moyenne, sur un rubis aux reflets légèrement bruns. Le premier nez évoque la résine de pin, la bruyère. Puis viennent les petits fruits : airelle, fraise écrasée. En entrée de bouche, la matière est joliment fuselée. Ronde en évolution, elle se termine sur une finale en même temps assez sapide, souple et légèrement tannique (août 2013).

Suggestions de consommation

Rôti de veau à la broche. Filet mignon de porc aux champignons. Fromages frais à pâte molle.

Prix 25.- / bt (épuisé)

Nbre de bouteilles 719

A la vigne

Pour son dernier millésime, le Rouge de Sensine est un peu particulier. Dernier millésime car la vigne complantée en Gamay et Pinot Noir a été arrachée après les vendanges (et remplacée par de la Petite Arvine sélectionnée dans nos vieilles vignes). Particulier car il comprend l'intégralité de l'Humagne Rouge située sur le même terroir. En effet, 2012 étant un millésime plutôt délicat pour les cépages tardifs – et particulièrement pour l'Humagne – le vin de l'Humagne Rouge seul n'avait pas la classe des deux millésimes précédents. Par contre, il apporte une complexité supplémentaire au Rouge de Sensine. Ainsi, en 2012, il représente près de 40% de l'assemblage final.

Les Gamay et Pinot sont récoltés le 25 septembre. Avec un sondage d'environ 98 °Oe.

L'Humagne Rouge est récoltée le 1^{er} octobre, un peu précocement mais les peaux commencent à lâcher et de la pluie est annoncée pour les jours suivants. Le sondage donne environ 90 °Oe.

A la cave

Environ 1/5 de la vendange du Gamay et Pinot est mise dans la cuve tel quel (technique de la grappe entière). Le reste est égrappé mais non foulé. L'Humagne Rouge est quand a elle totalement égrappée dans ce millésime.

Après vinification, l'élevage se fait de manière suivante : un fût (de 3^{ème} vin) et une feuillette (de 4^{ème} vin) pour le vin de Gamay et Pinot. Pour l'Humagne Rouge, une partie va en feuillette (de 4^{ème} vin), le reste en cuve inox.

Les fermentations malo-lactiques se font avant l'hiver pour l'Humagne Rouge et à la fin du printemps pour le vin de Gamay et Pinot.

Les vins sont assemblés début juin puis mis en bouteille le 12 juillet 2013, sans filtration.