

# PHUSIS



## PINOT NOIR | CLOS DU MORMONT

**Cépage** Pinot Noir

**Millésime** 2012

**Température de service** 16 à 18 °C

**Longévité** 2014-2020

### **Notes de dégustation**

Robe assez claire, cerise légèrement violacé. Beau nez sur les fleurs, l'églantine, la cerise sauvage, une fine touche vanillée. Entrée en bouche plutôt large. Corps aérien, tenu par une structure serrée mais très fine, doublée d'une grande minéralité poudrée qui allonge beaucoup le vin. La longue finale propose un fruité intense sur les baies rouges. Un vin large mais peu épais, tout en tension, en arômes, en digestibilité (juin 2014).

### **Suggestions de consommation**

Viande blanches : volaille à la broche, côte de veau aux chanterelles, filet mignon de porc.

**Prix** 36.- / bt

**Nbre de bouteilles** 813 bouteilles et 60 pots vaudois de 140 cl

### **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<sup>ème</sup> siècle, la vigne a finalement disparu du lieu, jusqu'au jour où le Dr Emile Bonard de la Sarraz le replante au début des années 1980.

Pour sa seconde année en biodynamie, le Clos du Mormont est tombé, avec 2012, sur un millésime difficile ! Et au sortir d'une viticulture traditionnelle, la vigne commence à se comporter différemment et plonger ses racines plus profondément, ce qui lui demande beaucoup d'énergie. Or, les aléas de ce millésime compliqué ne vont pas l'aider : gel de printemps, grêle, attaque carabinée de mildiou et échaudage... Un important travail sur le feuillage et les grappes, en été, permet d'arriver aux vendanges, le 6 octobre, avec une récolte plutôt saine. Le tri minutieux effectué par la vingtaine de vendangeurs passionnés et attentifs permet de rentrer en cave de beaux raisins.

### **A la cave**

Les raisins sont égrappés (à part environ 11% en grappes entières) et la fermentation se déroule en cuve grâce aux levures indigènes. Après une macération fermentaire de 13 jours, l'ensemble est décuvé et mis en fûts : un fût neuf, un bois de un vin et un bois de 3<sup>ème</sup> passage.

L'élevage en fût se prolonge jusqu'en novembre 2013 puis les différents fûts sont assemblés en cuve pour parfaire l'élevage. La mise en bouteille est faite sans filtration, le 16 mai 2014.

Le rendement de ce millésime avoisine les 28 hl/ha.