

PHUSIS



PINOT NOIR | ROSÉ DU MORMONT

Cépage Pinot Noir

Millésime 2013

Température de service 10 à 12 °C

Longévité 2014-2016

Notes de dégustation

Robe pâle de teinte abricot. Intense, le nez évoque la pulpe de mandarine, l'abricot, la craie, le coulis de baies rouges. Entrée en bouche légèrement carbonique, évolution sur un corps très tonique, serré, sapide et qui se termine sur une belle finale vibrante, minérale. Peu alcoolisé, ce rosé n'en est pas moins structuré et intense (juin 2014) !

Suggestions de consommation

Apéritif. Salade de museau. Beignets de fleurs de courgette.

Prix 26.- / bt

Nbre de bouteilles 69

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 le replante au début des années 1980.

2013 est un millésime difficile avec un peu de grêle, et surtout une grosse pression de maladies qui abime certaines grappes. Ces dernières n'étant plus assez saines pour faire un rouge (avec cuvaision), elles sont récoltées à part pour l'élaboration de ce rosé. La récolte se fait le 20 octobre et donne un peu moins d'un quintal pour un sondage de 86 °Oe.

A la cave

Comme certaines rafles sont atteintes de maladies, les grappes passent directement dans le pressoir sans macération : on est ainsi plus proche de l'élaboration d'un vin blanc (blanc de noirs) que d'un rosé !

La fermentation alcoolique se déroule en cuve inox et l'élevage en dame-jeanne. La seconde fermentation tarde un peu et ne se fait qu'à la fin de l'hiver. La mise en bouteille est effectuée le 11 mai 2014, sans filtration et avec le minimum d'intervention, si bien qu'un peu de gaz carbonique est encore présent dans le vin : ceci est dû à cette seconde fermentation intervenue plutôt tardivement.