

# PHUSIS



## PINOT NOIR | CLOS DU MORMONT

**Cépage** Pinot Noir

**Millésime** 2014

**Température de service** 16 à 18 °C

**Longévité** 2016-2022

### **Notes de dégustation**

Robe assez soutenue, entre rubis et grenat. Nez d'épices douces, de kirsch, touche de réglisse et de bois doux. Souple et délicate en entrée de bouche, la matière se développe en un long crescendo fruité et se termine sur une note boisée délicatement vanillée et des baies noires. Le tannin, de trame moyennement serrée est toutefois légèrement anguleux et ainsi fidèle à son millésime (mai 2016).

### **Suggestions de consommation**

Longe de veau à la ficelle. Pot-au-feu de joue de cochon. Poulet à la broche.

**Prix** 40.- / bt

**Nbre de bouteilles** 757 bouteilles et 48 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 la replante au début des années 1980.

Le millésime 2014 est marqué par l'arrivée d'un nouveau prédateur : la drosophile du cerisier (*drosophila suzukii*). Cette petite mouche se manifeste un peu avant les vendanges en pondant dans les baies de raisin, ce qui les contamine et les rend vinaigrées. Les vignes touchées doivent alors faire l'objet d'un tri extrêmement rigoureux, ce qui prolonge considérablement le temps des vendanges.

Touché par cette mouche, le Clos du Mormont est vendangé en deux jours, les 8 et 9 octobre. De plus, il faut faire vite car, après la grosse pluie de 7 au soir (plus de 50 litres/m<sup>2</sup> !), l'état sanitaire des raisins se dégrade très rapidement.

Déjà peu importante au départ, la récolte est encore diminuée par le tri conséquent. Au final le rendement avoisine les 25 hl/ha.

### **A la cave**

Totalement égrappés, les raisins fermentent et macèrent environ deux semaines dans une cuve en inox. Après décuvage, le vin nouveau est entonné dans un fût neuf, un fût de 1 vin et une feuille de 1 vin. Un solde est logé en bonbonnes. Les fermentations malolactiques se font au printemps suivant. Après une année d'élevage, les vins sont sortis des fûts, mis en masse et passent encore un hiver en cuve inox. La mise en bouteille est faite sans filtration, le 13 mai 2016.