

# PHUSIS



## PINOT NOIR | CLOS DU MORMONT

**Cépage** Pinot Noir

**Millésime** 2015

**Température de service** 16 à 18 °C

**Longévité** 2017-2025

### **Notes de dégustation**

Robe grenat. Au nez, présence de baies des bois, de fruits rouges acidulés, d'écorce de chêne, de réglisse, de lys. Entrée en bouche large, charnue. Corps fruité, bien structuré et finale aux tannins assez présents, soutenus, enrobés. Un vin plus orienté sur la structure et la texture et moins sur les arômes que dans les millésimes précédents (mai 2017).

### **Suggestions de consommation**

Rôti de veau, poularde pochée, carré de porc aux champignons.

**Prix** 40.- / bt

**Nbre de bouteilles** 674 bouteilles et 12 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.

2015 est un millésime de grande chaleur et de sécheresse. Au Clos du Mormont, les conditions sont particulièrement difficiles pour la vigne cette année (roche peu fissurée avec peu de terre arable au dessus). Le stress hydrique est bien présent avec des pertes de feuillage et des grappes qui restent petites et peu juteuses.

Précoces, les vendanges se déroulent le 21 septembre. Avec moins de 300 g/m<sup>2</sup> et 95 °Oe à la sonde.

### **A la cave**

Une petite partie de la vendange n'est pas égrappée (entre 15 et 20%).

La vinification est faite dans l'inox avec très peu de pigeages. Après deux semaines, le vin est décuvé, pressé et mis en fûts pour l'élevage. Il y a un fût neuf, un fût de 1 vin et un solde en bonbonnes. Les fermentations malolactiques se font à la fin du 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 12 mai 2017.