

# PHUSIS

BLANC DE NOIR | CLOS DU MORMONT



**Cépage** Pinot Noir

**Millésime** 2016

**Température de service** 10 à 12 °C

**Longévité** 2017-2020

## **Notes de dégustation**

Robe pâle de teinte abricot. Nez assez intense, sur les baies des bois, les fruits rouges secs, une touche de fougère et une fine note de nougat en filigrane. Très légère sensation carbonique en attaque de bouche. Corps plein, généreux, structuré, vineux et en même temps frais et mené par une jolie vivacité aux accents fruités. Longue finale déliée, aboutie où se mêlent la crème de fruits à des notions minérales (juillet 2017).

## **Suggestions de consommation**

Apéritif. Salade de volaille à la mangue. Fleurs de courgette en tempura.

**Prix** 25.- / bt

**Nbre de bouteilles** 135

## **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.

2016 a vu une très forte pression de mildiou et beaucoup des grappes et de grappes ont été partiellement ou entièrement détruites par le champignon. Des rares grappes qui ont pu arriver à complète maturité, une partie n'était pas assez belle pour faire du rouge et donc cuver plusieurs jours avec les peaux et les pépins. Ainsi, ces grappes ont été pressées directement, sans macération.

Par ailleurs, le haut du Clos étant plus rapidement mûr que le bas, les vendanges ont dû se faire en deux passages : le 8 octobre pour le haut (71 kg à 100 °Oe) et le 15 octobre pour le bas (107 kg à 98 °Oe).

## **A la cave**

Pressurage direct sur un pressoir vertical (sans macération pelliculaire).

Vinification et élevage en cuve inox sans fermentation malo-lactique.

Mise en bouteille après une légère filtration le 28 juillet 2017.