

# PHUSIS

BLANC DE NOIR | CLOS DU MORMONT



**Cépage** Pinot Noir

**Millésime** 2017

**Température de service** 10 à 12 °C

**Longévité** 2018-2022

## **Notes de dégustation**

Robe limpide, brillante, d'un rose framboise. Nez expressif d'agrumes, de feuilles vertes, de poivres, d'épices et de poudre de pierre. D'abord tendue en attaque, la bouche se montre ensuite grasse, vineuse, à la fois corsée et vive. Un vin avec beaucoup de volume et une finale pleine, croquante, digeste (juin 2018).

## **Suggestions de consommation**

Apéritif. Salade niçoise. Pressé de légumes confits.

**Nbre de bouteilles** 72

## **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.

En 2017, le gel de fin avril touche fortement le Clos du Mormont. Des sarments secondaires poussent et remplacent les bourgeons détruits par le gel. Cela induit une différence de maturité des grappes (entre celles qui ont survécu au gel et celles qui sont venues ensuite), bien perceptible à la vendange. Lors de cette dernière, le 24 septembre, le tri s'impose : tout ce qui est juste pas assez ou un peu trop mûr est vendangé à part et donne cette cuvée.

## **A la cave**

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

Vinification en cuve inox sans fermentation malo-lactique. Elevage en bonbonne de verre.

Mise en bouteille le 30 mai sans filtration.