

# PHUSIS



## PINOT NOIR | CLOS DU MORMONT

**Cépage** Pinot Noir

**Millésime** 2016

**Température de service** 16 à 18 °C

**Longévité** 2018-2026

**Notes de dégustation**

A venir

**Suggestions de consommation**

Volailles, carré de veau aux chanterelles, joues de porc.

**Nbre de bouteilles** 315 bouteilles

### **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 2016 voit une pression de mildiou extraordinaire en début de saison et, au Clos du Mormont, il y a des attaques sur inflorescences avant même l'ouverture de ces dernières. Les traitements sont très difficiles à appliquer car les fenêtres météo favorables quasi inexistantes. La seconde partie de l'été est, à l'autre extrême, très sèche. Les graines qui restent demeurent petites avec peu de jus. Quelques fortes pluies de mi-septembre font éclater certaines graines et provoquent un peu de pourriture.

Les vendanges sont donc très compliquées. Elles se font en deux passages (8 et 15 octobre) avec un tri très important et aboutissent à la plus petite récolte au Clos du Mormont : environ 130 g/m<sup>2</sup> (moins de 10 hl/ha) pour un sondage d'environ 90 °Oe.

### **A la cave**

Les raisins sont égrappés à plus de 95%.

La vinification se fait en cuve inox avec très peu de pigeages. Après deux semaines, le vin est décuvé et mis en fût pour l'élevage. Il y a un seul fût (neuf), ainsi qu'une bonbonne. La fermentation malolactique se fait à la fin du printemps suivant. Après une année d'élevage, le vin est sorti du fût et passe encore un hiver en cuve inox.

La mise en bouteille est faite sans filtration fin mai 2018.