

# PHUSIS



## PINOT NOIR | CLOS DU MORMONT

**Cépage** Pinot Noir

**Millésime** 2017

**Température de service** 16 à 18 °C

**Longévité** 2019-2025

### **Notes de dégustation**

Rubis foncé. Premier nez légèrement boisé puis vient rapidement un fruité intense, presque explosif : mûre, cerise noire, cassis avec aussi de la menthe, du buis, du miel de fleurs. En bouche, attaque ciselée, tonique, dense. Corps serré, plein, puissant et longue finale fruitée avec une note salé sur fond d'agrumes (août 2019).

### **Suggestions de consommation**

Cabri au four, faisan aux chanterelles, pintade aux cerises.

**Nbre de bouteilles** 470 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.

En 2017, c'est le gel de fin avril qui frappe durement le Mormont avec deux épisodes espacés d'une semaine. La vigne est durement touchée puisqu'elle a déjà débourré et la récolte est en partie amputée.

En été, c'est la sécheresse qui provoque du stress hydrique sur certaines grappes de certains ceps. Il faut donc être très vigilant aux vendanges pour séparer les bons grains destinés au rouge de ceux destinés au rosé (grappes de seconde génération, moins mûres, stress hydriques, etc.). Il faut plus de 20 personnes, sur une petite journée, pour récolter à peine plus de 500 kg... Pour un bilan largement inférieur au 300 g/m<sup>2</sup> !

### **A la cave**

Les raisins sont égrappés à 100%.

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

La mise en bouteille est faite sans filtration début juin 2019.