



WWW.PHUSIS.CH

AUTOMNE 2016

CHEMINS DE DÉGUSTATION

La gamme de vins et philosophie PHUSIS vous propose un certain nombre de dégustations, de soirées guidées et autres activités thématiques autour du vin et de la pensée. Le but est de partager expériences et clés de lecture pour mieux trouver notre chemin, le pied ferme et léger, dans le passionnant labyrinthe de l'existence et du vin.

BOURGOGNE ROUGE : UN VOYAGE DANS LE TEMPS

Le vin de Bourgogne est-il vraiment capable de vieillir et de se bonifier ? Cette question, nous tenterons d'y répondre en dégustant, à l'aveugle et de manière ludique, une bonne douzaine de vins de domaines incontournables et de plusieurs décennies... Pour amateurs de vins à maturité !

Date : mardi 20 septembre 2016 de 19h à 21h30 environ

Prix : 250.-

BAROLO & BARBARESCO 1996

Millésime sur la fraîcheur, 1996 a donné des Nebbioli plutôt aromatiques, volontiers tendus et qui se sont complexifiés en vieillissant. Histoire de faire le point après 20 ans de cave, Gianni Fabrizio, du guide Gambero Rosso, viendra animer cette soirée avec une quinzaine de crus de producteurs qu'il affectionne tout particulièrement.

Date : vendredi 4 novembre 2016 de 19h à 21h30 environ

Prix : 170.-

SAINT-JULIEN 1990

Parfait à découvrir actuellement, en pleine maturité, 1990 a donné sur tout le Bordelais des vins solaires, généreux, soyeux. Saint-Julien est l'appellation qui prolonge le mieux les caractéristiques du millésime. Nous avons réussi à en réunir les meilleurs crus. Ils seront dégustés à l'aveugle, en comparaison avec des vins équivalents d'autres appellations bordelaises. En tout, une quinzaine de vins seront goûtés.

Date : vendredi 2 décembre 2016 de 19h à 21h30 environ

Prix : CHF 180.-

BIODYNAMIE, RUDOLF STEINER & MICHEL ONFRAY

Selon Michel Onfray, un des philosophes les plus médiatiques du moment, les vins biodynamiques sont tous pâteux, râpeux et ne possèdent pas de longueur. Lors d'une récente conférence (lien ci-dessous) et dans son livre *Cosmos* (2015), il présente une introduction très approximative à la biodynamie. Nous proposons d'en reprendre et partager quelques thèmes dans une discussion associant pratiques viti-vinicoles (Steve Bettschen) et fond philosophique (Michel Herren). Quelques vins et amuses-bouches bien choisis agrémenteront la fin d'après-midi.

<http://www.franceculture.fr/emissions/breve-encyclopedie-du-monde/theorie-du-fumier-spirituel-critique-de-la-raison-biodynamique>

Date : dimanche 27 novembre 2016 de 17h à 19h environ

Prix : CHF 30.-

GUIDE DE DÉGUSTATION

Vous êtes souvent mal pris lorsqu'il s'agit de déguster un vin ? Vous voulez dépasser le simple « j'aime/j'aime pas » ?

PHUSIS vous aide à forger des clés vous permettant de déguster et apprécier au mieux et en toute sérénité n'importe quel vin.

Le guide se divise en modules indépendants. Régulièrement proposé, le premier en constitue la rampe de lancement. Les autres traitent de sujets variés, aussi selon les envies et intérêts de chacun : nez, bouche, cépages, vieillissement, effet millésime, terroir, styles de vinification, cuve, fût de chêne, etc.

Fort d'un support théorique facile et de divers exercices pratiques, chaque module permet de déguster entre 5 et 7 vins de référence.

Module n° 1 | Premiers balbutiements dans le monde du vin

Comment acquérir les bons réflexes en matière de dégustation

Date : mardi 29 novembre 2016

Module n° 2 | Le nez

Comment sentir et exprimer les odeurs d'un vin.

Date : mardi 13 décembre 2016

Module n° 3 | La bouche

Comment sentir et exprimer les goûts d'un vin.

Module n° 4 | Principaux cépages rouges

Comment distinguer une dizaine de cépages rouges parmi les principaux.

Module n° 5 | L'évolution

Comment appréhender le vieillissement du vin.

Pour les modules n°3 à 5, inscriptions sur

<http://www.phusis.ch/steve/degustations/guide-de-degustation/>

Dès qu'un nombre suffisant d'inscrits est atteint, un doodle est lancé pour permettre de choisir une date convenant au plus grand nombre.

Horaire : de 19h à 21h environ

Prix : CHF 70.- / module

AUTRES ÉVÉNEMENTS

PHUSIS propose aussi des dégustations et repas privés. Ainsi que d'autres manifestations autour du vin et de la philosophie. Pour particuliers et groupes. Egalement à domicile. Vous avez une idée, une envie ? Vous cherchez un animateur ? N'hésitez pas à nous contacter !

CONDITIONS GÉNÉRALES

Les événements se déroulent à la Rte de la Bruyère 3, 1315 La Sarraz.
Parking à disposition. Possibilité de venir en train : le lieu de dégustation se trouve à 15 minutes à pied de la gare (sur demande, transport depuis la gare).

Inscription par téléphone (021 646 52 43 | 079 482 32 01) ou par e-mail (steve.bettschen@phusis.ch) ; considérée comme définitive à réception du paiement sur CCP 82-691754-2 (IBAN : CH56 0900 0000 8269 1754 2).

Vins et millésimes sous réserve de modification.
Les activités ont lieu pour un nombre minimum et maximum de participants.

Tout désistement doit être annoncé au moins une semaine à l'avance, faute de quoi le cours ne sera pas remboursé.

Pour être informés de nos activités, jetez donc un œil sur notre site internet ! Et n'hésitez pas à vous inscrire à la newsletter.



Steve Bettschen
Rte de la Bruyère 3
CH-1315 La Sarraz
021 646 52 43 | 079 482 32 01
steve.bettschen@phusis.ch
www.phusis.ch