



1^{ER} SEMESTRE 2015

CHEMINS DE
DÉGUSTATION

WWW.PHUSIS.CH

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 nos 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.

L'ALSACE, LES GRANDS CRUS ET LE RIESLING

En Alsace, le Riesling est le roi des cépages. Et c'est naturellement sur les Grands Crus qu'il déploie au mieux ses multiples facettes. Après quelques années de garde, il devient encore plus expressif, plus envoûtant ! Pour vous en convaincre, nous vous proposons la dégustation d'une quinzaine de vins dans des millésimes d'au moins dix ans d'âge. Notamment des domaines Boxler, Coller, Deiss, Joshmeyer, Kientzler, Ostertag et Trimbach.

Date : vendredi 13 février 2015 de 19h à 21h30 environ

Prix : 140.-

LE MYTHIQUE DOMAINE GEORGES ROUMIER

Depuis quelques années, les vins du Domaine Georges Roumier sont devenus particulièrement demandés et spéculatifs. Rares sont les occasions de les déguster. Soirée exceptionnelle en perspective ! Chaque cru du domaine sera librement associé à un cru d'un autre domaine réputé, dans le même millésime et la même appellation. En dégustation : Amoureuses, Bonnes-Mares, Chambolle-Musigny, Corton-Charlemagne, Cras, Musigny et Ruchottes-Chambertin.

Date : lundi 30 mars 2015 de 19h à 21h30 environ

Prix : 300.-

BAROLO ET BARBARESCO AU VIEILLISSEMENT

Les grands vins de Barolo et Barbaresco vieillissent admirablement et prennent, avec l'âge, ces notes de réglisse et de fleurs séchées qui font toute leur noblesse. Passionné par le Piémont, Gianni Fabrizio du Gambero Rosso, viendra en personne animer cette soirée. Il prévoit la dégustation d'une quinzaine de crus des années 1990 et 2000, de producteurs tels Busso, Corino, Parusso, Sottimano ou encore Vajra.

Date : vendredi 24 avril 2015 de 19h à 21h30 environ

Prix : 160.-

LES PAINS DE MON CHEMIN

Dans son four à bois de l'Abergement, Marc Haller produit depuis quelques années d'extraordinaires pains issus de céréales régionales. Le samedi 25 avril, il viendra une nouvelle fois à la Sarraz faire chauffer l'ancestral four à pain de la maison et vous transmettra sa méthode et ses expériences. Chacun apprendra à faire son levain, façonner son pain et le cuire – non sans repartir avec après ! L'après-midi se terminera par un apéritif-discussion.

Date : samedi 25 avril 2015 de 14h30 à 18h environ

Prix : 60.-

VERTICALE DE CHATEAU LÉOVILLE-LAS-CASES

Fleur de l'appellation Saint-Julien, Léoville-Las-Cases est un vin à part, qu'on aime volontiers associer aux premiers crus. Son fabuleux terroir contigu à Latour et sa régularité sans faille en font un vin remarquable que nous vous invitons à (re)découvrir à l'occasion d'une verticale d'une quinzaine de millésimes des années 1970 à nos jours.

Date : vendredi 1^{er} mai 2015 de 19h à 21h30 environ

Prix : 270.-

VIN ET PHILOSOPHIE | BIO, BIODYNAMIE, PHUSIS

Souvent, on oppose les vins bios et biodynamiques aux vins techniques et commerciaux. Mais qu'est-ce que ça veut dire, au juste ? Comment s'en sortir ? Et comment PHUSIS se situe là-dedans ?

A l'occasion d'une soirée de partages théoriques et pratiques, nous chercherons à mettre de l'ordre dans tout ça : d'où viennent ces termes, qu'est-ce qu'ils impliquent comme travail, et pour quel résultat dans la bouteille ?

Le tout comme toujours autour d'un petit en-cas et de quelques crus dûment choisis pour alimenter au mieux la discussion.

Date : dimanche 3 mai 2015 de 17h30 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.

Notre guide se divise en modules indépendants. Le premier en est 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.

Module n° 2 | Le nez

Comment sentir et exprimer les odeurs d'un vin.

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.

Horaire : de 19h à 21h environ

Prix : 70.- / module

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.

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 ? N'hésitez pas à nous contacter !

CONDITIONS GÉNÉRALES

Les dégustations 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 : 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 | Michel Herren
Rte de la Bruyère 3
CH-1315 La Sarraz
021 646 52 43 | 079 482 32 01
steve.bettschen@phusis.ch
www.phusis.ch