



1^{ER} SEMESTRE 2016

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.

REPAS EXCEPTIONNEL SUR LE THÈME DE LA FORÊT

Entre délices et mystères, nous vous accompagnerons, dans la très belle Auberge de l'Abbaye de Montheron, sur la pointe des pieds, à la découverte de mille et une sensations forestières, non seulement gustatives, mais encore sonores et visuelles. Pour une promenade poétique, en pensées et dégustations, à travers les fabuleux Bois du Jorat.

Ça vous chante ? [Découvrez le menu ici](#) et [annoncez-vous](#) au plus vite : les places sont limitées !

Lieu : Auberge de l'Abbaye de Montheron

Dates : mardi 2 ou mercredi 3 février 2016 à 19h

Prix : 135.- (inscriptions directement à l'Auberge)

VERTICALE DE BIONDI SANTI

Biondi Santi est en quelque sorte le domaine qui a créé, à la fin du XIX^e siècle, l'actuel Brunello di Montalcino en isolant une variété particulièrement adaptée à la région de Sangiovese qui nécessite un long élevage. Ses vins sont droits, de style traditionnel, un rien austères, et gagnent en race et en raffinement au vieillissement. Animée par Gianni Fabrizio, la dégustation, qui prévoit une bonne douzaine de millésimes s'annonce passionnante

Date : jeudi 3 mars 2016 de 19h à 21h30 environ

Prix : 190.-

VERTICALE DE BEAUCASTEL BLANC VIEILLES VIGNES

Issue de Roussanne, la rare cuvée Vieilles Vignes de Beaucastel est chère aux amateurs de grands vins blancs secs. Volontiers opulente, parfois dans un style légèrement oxydatif, elle est toujours mystérieuse et complexe. Ce soir-là, l'occasion sera unique de découvrir une douzaine de millésimes pile à maturité (les premiers datant du milieu des années 1990).

Date : vendredi 11 mars 2016 de 19h à 21h30 environ

Prix : 170.-

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 2 avril, il viendra une nouvelle fois à la Sarraz faire chauffer l'ancestral four à pain de la maison pour vous transmettre sa méthode et ses expériences. Chacun apprendra à faire son levain, à façonner son pain et à le cuire – non sans repartir avec après ! L'après-midi se terminera par un apéritif-discussion.

Date : samedi 2 avril 2016 de 14h30 à 18h environ

Prix : 60.-

VERTICALE DE COS D'ESTOURNEL

Voisin immédiat de Lafite Rothschild, Cos d'Estournel est le vin phare de Saint-Estèphe. Avec sa proportion importante de Merlot, il se caractérise par un style plus charnu que la plupart des cuvées de son appellation. Sa trame tannique restenéanmoins incroyablement soutenue et lui confère une grande aptitude à la garde. Vous pourrez vous en rendre compte lors de la dégustation d'une bonne douzaine de millésimes dont certains vieux de plus de 30 ans !

Date : vendredi 15 avril 2016 de 19h à 21h30 environ

Prix : 230.-

VERTICALE CROISÉE DES CÔTES RÔTIES DE JAMET

Les deux grandes cuvées de Jamet – Côte Rôtie et Côte Brune – font partie des meilleurs vins de l'appellation. La Côte Brune est même devenue, en quelques années, un vin culte qu'on s'arrache dans le monde entier. Pour cette soirée, nous vous proposons de comparer les deux cuvées sur des beaux millésimes à maturité. En tout une dizaine de vins de Jamet, plus, en guise d'accompagnement, quelques cuvées d'autres domaines réputés.

Date : vendredi 29 avril 2016 de 19h à 21h30 environ

Prix : 200.-

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.

Date : jeudi 11 février 2016 de 19h à 21h environ

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

Pour les modules n°2 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.

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