



WWW.PHUSIS.CH

AUTOMNE 2018

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.

VERTICALE DU SAINT-JOSEPH DE CHAVE

Reconnu pour ses Hermitages, le Domaine Chave entreprend de replanter, dès 1996, un coteau en friche sur l'appellation Saint-Joseph. Ce travail titanesque abouti à un premier vin en 2007. Nous vous proposons de déguster tous les millésimes produits à ce jour, avec bien sûr, quelques autres Syrah pour comparaison. La naissance d'un grand vin : une dégustation à ne pas manquer !

Date : mercredi 31 octobre 2018 de 19h à 21h30 environ

Prix : 140.-

BONNES-MARES : UN GRAND CRU MYSTÉRIEUX

Lorsque l'on parle de Grands Crus en Bourgogne, Bonnes-Mares ne vient pas spontanément à l'esprit. Pourtant, ce terroir magnifique enfante des vins étonnants, mystérieux, parfois un peu fermes et serrés dans leur jeunesse. Mais, qui prend le temps de les déguster, de les comprendre, sera comblé par leur fascinante complexité. Une bonne dizaine de vins en dégustation, de domaines de référence, aussi à l'évolution.

Date : jeudi 15 novembre 2018 de 19h à 21h30 environ

Prix : 250.-

LES FROMAGES DE JACQUES DUTTWEILER ET LES VINS PHUSIS

La rencontre du vin et du fromage est une vieille histoire dont l'issue peut être d'une harmonie rare. Pourtant, le mariage n'est souvent qu'approximatif, et volontiers décevant. Afin d'explorer cette rencontre en profondeur, PHUSIS vous propose d'associer ses vins aux fromages de Jacques Duttweiler. De pair avec ce dernier, nous dégusterons 6 crus et 12 fromages.

Date : mercredi 21 novembre 2018 de 19h à 21h30 environ

Prix : 100.-

TAURASI DE MASTROBERARDINO 1^{ÈRE} PARTIE

Domaine historique de Campanie, Mastroberardino produit avec ses Taurasi Radici des vins parmi les plus étonnants d'Italie. Incroyablement robustes et tanniques au départ, ils restent jeunes très longtemps. Gianni Fabrizio (Gambero Rosso) viendra présenter et commenter la verticale d'une quinzaine de millésimes (normal et Riserva) du milieu des années 1990 à nos jours. Une seconde partie, en début d'année 2019 sera consacrée aux vins plus anciens (jusque dans les années 1960).

Date : mercredi 5 décembre 2018 de 19h à 21h30 environ

Prix : 170.-

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 par mail à steve.bettschen@phusis.ch

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 ? 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