



1^{ER} SEMESTRE 2018

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.

VERTICALE DU BAROLO DE BARTOLO MASCARELLO

Ce petit domaine de Barolo est actuellement parmi les plus en vue du Piémont. Il produit de manière très traditionnelle un seul Barolo issu de l'assemblage de quatre terroirs. Fin et aromatique, ce vin se distingue, en bouche, par sa chair et la grande qualité de son tannin au grain très raffiné.

Une douzaine de millésimes en dégustation pour une soirée animée par Gianni Fabrizio du Gambero Rosso.

Date : mercredi 28 février 2018 de 19h à 21h30 environ

Prix : 230.-

VERTICALE DU CORNAS DU DOMAINE CLAPE

Le domaine Clape est en quelque sorte le gardien de la tradition de l'appellation. Il propose un Cornas plutôt austère en vin jeune mais qui vieillit admirablement bien, en développant des dimensions qui transcendent très largement le côté variétal de la Syrah. Une quinzaine de vins en dégustation !

Date : mercredi 28 mars 2018 de 19h à 21h30 environ

Prix : 160.-

BALADE DANS LES LATRICIÈRES-CHAMBERTIN

Latricières-Chambertin est sans doute le grand cru le plus mystérieux de Gevrey-Chambertin. Il n'a certes pas la puissance du Chambertin ou la générosité du Clos de Bèze mais sa trame, toute en longueur, associe force et délicatesse. Nous vous proposons, lors de cette soirée unique, la dégustation des cuvées de dix producteurs parmi les plus prestigieux.

Date : mercredi 18 avril 2018 de 19h à 21h30 environ

Prix : 240.-

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 (dont d'anciennes variétés de blés). Le samedi 7 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 7 avril 2018 de 14h30 à 18h30 environ

Prix : 60.- (comprenant 2 pains)

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.

Les participants qui viennent à plusieurs dégustations ont la priorité aux soirées les plus demandées.

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