



1^{ER} SEMESTRE 2019

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.

TAURASI DE MASTROBERARDINO, SECONDE PARTIE

Pour cette seconde partie, Gianni Fabrizio (Gambero Rosso) viendra commenter une quinzaine de millésimes de la fin des années 1990 au début des années 1960. Pour rappel, Mastroberardino est le domaine historique de Taurasi et ses deux cuvées (normal et Riserva) sont des vins complexes, tanniques, profonds et qui évoluent admirablement en restant jeunes très longtemps. Un voyage unique dans le temps !

Date : mercredi 30 janvier 2019 de 19h à 21h30 environ

Prix : 220.-

VERTICALE DE CHÂTEAU PIBARNON

Fer de lance de l'appellation Bandol, Pibarnon produit un rouge essentiellement issu de Mourvèdre. Jeune, son profil aromatique fait la part belle aux arômes de garrigue et de Provence. En vieillissant, il développe une grande complexité et sa trame tannique prend une magnifique patine. Une bonne quinzaine de vins en dégustation (de la fin des années 1980 à nos jours).

Date : mercredi 20 février 2019 de 19h à 21h30 environ

Prix : 120.-

BALADE EN ECHÉZEAUX

On dit parfois de l'Echézeaux qu'il est le parent pauvre des grands crus de Vosne-Romanée. Il faut dire que la parcelle est vaste et ses sols variés... Pourtant, les meilleures zones cultivées par les meilleurs producteurs donnent des vins aux parfums extraordinaires et à la texture sublime. L'exceptionnelle dégustation d'une bonne douzaine de vins de producteurs de référence et d'au moins 10 ans d'âge viendra le confirmer !

Date : mercredi 27 mars 2019 de 19h à 21h30 environ

Prix : 260.-

LES PAINS DE MON CHEMIN

Dans son four à bois de l'Abergement, Marc Haller produit depuis quelques années d'extraordinaires pains au levain, issus de céréales régionales (dont d'anciennes variétés de blés). Le samedi 13 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 13 avril 2019 de 14h30 à 18h30 environ

Prix : 60.- (comprenant 2 pains)

RIESLINGS ALLEMANDS AU VIEILLISSEMENT

S'il y a un grand cépage blanc en Europe septentrionale, c'est bien le Riesling. En Allemagne, il est présent dans passablement de régions et donne des vins précis, toniques, frais, qui vieillissent admirablement. Pour preuve, la série que nous vous proposons : une quinzaine de vins du début des années 2000. Principalement des Kabinett et des Trocken de vigneron de référence (Karthäuserhof, Egon Müller, Prüm, Dr Thanisch, Zilliken, etc.).

Date : mercredi 24 avril 2019 de 19h à 21h30 environ

Prix : 160.-

VERTICALE DE HAUT-BAILLY LORS D'UN REPAS

Magnifique château de Léognan (Bordeaux), Haut-Bailly propose un vin subtil, profond, racé, au très beau potentiel de garde. Pour s'en convaincre, nous avons réuni une vingtaine de millésimes pour une verticale hors norme, cette fois-ci accompagnée d'un repas concocté par Mauro Capelli, chef du Restaurant du Théâtre à Monthey. Sûr que sa cuisine originale, toute de fraîcheur et de délicatesse, saura accompagner les vins au mieux et faire de cette verticale un moment unique !

Date : samedi 4 mai 2019 de 11h45 à 16h environ

Prix : 320.-

Lieu : Restaurant du Théâtre à Monthey (www.restaurant-theatre-monthey.ch)

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

Deux possibilités s'offrent à vous pour suivre ces modules. La première : vous inscrire par mail (steve.bettschen@phusis.ch) et dès qu'un nombre suffisant d'intéressés est atteint, un doodle est lancé afin de permettre de choisir une date convenant au plus grand nombre.

La seconde : vous formez un groupe de votre côté (minimum 7 personnes) et on fixe ensuite une date ainsi qu'un lieu de dégustation (à la Sarraz ou ailleurs, selon vos souhaits).

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.

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