



1<sup>ER</sup> SEMESTRE 2020

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 DOMAINE DE TREVALLON

Le Domaine de Trevallon produit l'un des plus grands vins rouges de Provence. Issu de Cabernet Sauvignon et de Syrah, il vieillit admirablement, tout en conjuguant force et finesse, maturité et fraîcheur. La dégustation d'une quinzaine de millésimes du début des années 1990 à nos jours sera là pour le prouver !

**Date** : mercredi 18 mars 2020 de 19h à 21h30 environ

**Prix** : 160.-

### TRIPLE VERTICALE DES LÉOVILLE

Suite aux conséquences de la Révolution française, le grand Domaine de Léoville (Saint-Julien en Médoc) est divisé en 3 entités : Barton, Las Cases et Poyferré. Chacune vivant son propre destin pour accéder, aujourd'hui, à un niveau d'excellence encore jamais égalé. La dégustation de ces 3 vins sur 5 millésimes (1995, 1998, 2000, 2002 et 2006) s'annonce des plus passionnante : saurons-nous les reconnaître à l'aveugle ?

**Date** : mercredi 25 mars 2020 de 19h à 21h30 environ

**Prix** : 240.-

## BALADE EN CORTON

Seul Grand Cru rouge de la Côte de Beaune, Corton est une vaste zone qui recouvre près de 98 ha. Découpé en une trentaine de climats, il propose des vins très différents les uns des autres, autant par les sols que par les vigneronnes. Afin de mieux appréhender ce Grand Cru parfois austère et déroutant, nous vous convions à la découverte d'une quinzaine de vins de producteurs de référence (Bouchard, Chandon de Briailles, Faiveley, Méo-Camuzet, de Montille, Pousse d'Or, etc.).

**Date** : mercredi 8 avril 2020 de 19h à 21h30 environ

**Prix** : 220.-

## LES VINS DE TOSCANE AU VIEILLISSEMENT

Les grands vins toscans ont une faculté de vieillissement que l'on a tendance à oublier dans notre monde où tout doit être immédiat. Gianni Fabrizio, du Gambero Rosso, viendra partager cette expérience fascinante lors d'une soirée unique. Avec toute une série de vins de plus de 20 ans (et même de plus de 40 ans pour certains). Notamment en dégustation : Biondi Santi, Cepparello, Fontalloro, Percarlo, Salvioni, etc.

**Date** : mercredi 29 avril 2020 de 19h à 21h30 environ

**Prix** : 180.-

## ATELIER PAIN AU LEVAIN AVEC JACK CAPT

Après plusieurs vies, Jack Capt s'est arrêté au four banal de Moiry (l'un des plus grands du canton de Vaud) où il façonne des pains au levain à partir de céréales cultivées dans la région (dont d'anciennes variétés de blés). Le samedi 2 mai, il viendra transmettre sa méthode et ses expériences à la Sarraz et rallumera l'ancestral four à pain de la maison. 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 mai 2020 de 14h00 à 18h30 environ

**Prix** : 60.- (comprenant 2 pains)

## VIN ET MUSIQUE

Dans un endroit magique, à la Tour de Chenaux, PHUSIS et Gilles Wannaz vous convient à un moment rare : la dégustation de vins en musique ! L'hautboïste de renommée internationale Jean-Louis Capezzali et quelques-uns de ses amis musiciens joueront en effet des pièces inspirées par les vins choisis (PHUSIS et Wannaz).

**Date** : courant avril 2020. Des précisions suivent sous peu par mail

**Lieu** : au Domaine Wannaz, La Tour de Chenaux, 1091 Chenaux (Cully)

**Prix** : 50.-

## 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 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 (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.



Steve Bettschen  
Rte de la Bruyère 3  
CH-1315 La Sarraz  
079 482 32 01  
steve.bettschen@phusis.ch  
www.phusis.ch