



# 2<sup>e</sup> 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 CORNALIN DE DENIS MERCIER

Le Cornalin est l'un des premiers cépages mentionnés en Valais. Et pourtant, il revient de loin ! Quasiment abandonné après la crise du phylloxéra, il est en effet réhabilité depuis et devient l'une des « spécialités rouges » les plus recherchées. Surtout chez Denis Mercier, qui produit avec lui l'un des rares vins culte du terroir valaisan. Une bonne dizaine de millésimes en dégustation (des années 2000 et 2010) avec, pour comparaison, nombre de pirates intéressants !

**Date :** mardi 29 octobre 2019 de 19h à 21h30 environ

**Prix :** 140.-

### VERTICALE DE L'HERMITAGE BLANC DE CHAVE

On ne présente plus le Domaine Chave et ses fantastiques vins de l'Hermitage. Par contre, on sait moins qu'il y a quelques décennies, les blancs étaient beaucoup plus prisés que les rouges et pour en avoir, on devait impérativement prendre quelques bouteilles de rouge ! Cette verticale d'une douzaine de vins (plus quelques pirates), tous vieux de plus de 15 ans, vous rappellera (ou fera connaître) la grandeur de ces blancs somptueux au vieillissement.

**Date :** mardi 3 décembre 2019 de 19h à 21h30 environ

**Prix :** 220.-

## BALADE DANS LE CLOS DE VOUGEOT

C'est le plus étendu des Grands Crus de la Côte de Nuits et nombreux sont les producteurs qui proposent un Clos de Vougeot. A son meilleur, c'est un vin complet, consistant et qui, surtout, vieillit harmonieusement. La dégustation d'une douzaine de vins (de Arnoux, Dominique Laurent, Hudelot Noëllat, Mongeard-Mugneret, Vougeraie, etc.) de la fin des années 1990 et du début des années 2000 s'annonce passionnante !

**Date** : mercredi 11 décembre 2019 de 19h à 21h30 environ

**Prix** : 230.-

## 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 (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  
079 482 32 01  
steve.bettschen@phusis.ch  
www.phusis.ch