



1<sup>ER</sup> SEMESTRE 2014

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.**

### CHABLIS AU VIEILLISSEMENT

Dans le cœur des amateurs de Chardonnay, Chablis occupe une place particulière. Chablis, c'est l'assurance d'un vin tonique élané, frais, mûr et par dessus tout digeste... Mais Chablis c'est aussi un grand vin de garde, que l'on boit souvent trop tôt. La dégustation que nous vous proposons est l'occasion de remonter le temps. Les vins de Dauvissat et Raveneau seront les fils conducteurs de la soirée ; sans oublier, bien sûr, quelques outsiders dûment choisis.

**Date** : mercredi 19 février 2014 de 19h à 21h environ

**Prix** : 150.-

### VERTICALE DE PERGOLE TORTE

Situé en altitude, au cœur des collines du Chianti, Montevervine produit, avec son Pergole Torte, un vin prisé par les amateurs de Sangiovese élégants et fins. En version jeune, sa classe naturelle est volontiers teintée de discrétion. Avec les années, il évolue admirablement, tout en prenant un inimitable nez floral. Gianni Fabrizio, du Gambero Rosso, viendra en personne co-animer la dégustation d'une quinzaine de millésimes.

**Date** : lundi 3 mars 2014 de 19h à 21h environ

**Prix** : 180.-

## PHUSIS ET JACQUES DUTTWEILER

La rencontre du vin et du fromage est une vieille histoire, dont l'issue peut être d'une harmonie rare. Pourtant, souvent, le mariage n'est 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 vins et 12 fromages.

**Date** : jeudi 27 mars 2014 de 19h à 21h30 environ

**Prix** : 80.-

## 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. Le samedi 12 avril, il viendra une nouvelle fois à la Sarraz réveiller l'ancestral four à pain de la maison et vous transmettra sa méthode et ses expériences. Chacun pourra ainsi apprendre à faire son levain, façonner son pain, le cuire et repartir avec. L'après-midi se terminera par un apéritif-discussion.

**Date** : samedi 12 avril 2014 de 14h30 à 18h environ

**Prix** : 60.-

## VERTICALE DE CHÂTEAU MONTROSE

Château Montrose est réputé pour sa trame de tannins serrés – au grain fin mais peu enrobé – et son assise minérale. Jeune, l'ensemble forme un vin sérieux, parfois un peu strict. Mais les années lui permettent d'exprimer son extraordinaire potentiel, sans pour autant changer de style : inimitable association d'élégance et d'austérité. La verticale d'une quinzaine de vins des années 1950 à nos jours est l'occasion de s'initier en profondeur à ce vin d'exception.

**Date** : vendredi 2 mai 2014 de 19h à 21h environ

**Prix** : 200.-

## VIN ET PHILOSOPHIE | AMOUR ET VIN

C'est dans le nouvel espace de rencontre et de dégustation de Marie-Thérèse Chappaz à Fully que PHUSIS vous invite à une soirée gustative et philosophique dans l'ambiance du *Banquet* de Platon : il y sera bien sûr question de vignes, de vigneron et de vins, mais aussi de nature, d'enthousiasme et... d'amour. Autant d'ingrédients nécessaires pour bien célébrer, dans le vin et la discussion, les mystérieuses forces qui nous traversent et nous rassemblent.

**Date** : vendredi 25 avril 2014 de 20h à 21h30 environ

**Lieu** : chez Marie-Thérèse Chappaz, chemin de Liaudise, 1926 Fully

**Prix** : CHF 25.-

## 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.

Le guide se divise en modules indépendants les uns des autres. Le premier – régulièrement proposé – en constitue 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.*

**Date** : mercredi 12 février 2014

### **Module n° 2 | La bouche**

*Comment sentir et exprimer les goûts d'un vin.*

**Date** : lundi 31 mars 2014

**Horaire** : de 19h à 21h environ

**Prix** : 70.- / module

## 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 (sauf le cycle Vin et Philosophie, chez Marie-Thérèse Chappaz). 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.

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 | Michel Herren  
Rte de la Bruyère 3  
CH-1315 La Sarraz  
021 646 52 43 | 079 482 32 01  
steve.bettschen@phusis.ch  
www.phusis.ch