



1^{ER} SEMESTRE 2017

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.

BALADE DANS L'APPELLATION VOLNAY

Dans le cœur des amateurs de Bourgogne, Volnay est au sommet des vins rouges de la Côte de Beaune. Ses cuvées sont volontiers délicates, élégantes, complexes. On les dit souvent "en dentelle"... Afin de mieux faire connaissance avec ces vins, nous vous proposons une dégustation articulée en deux temps. Un premier d'abord orienté sur le grand millésime 1999. Puis un second, qui permettra de découvrir des millésimes plus récents. En tout, une quinzaine de vins des meilleurs producteurs et meilleurs climats.

Date : jeudi 2 mars 2017 de 19h à 21h30 environ

Prix : 180.-

VERTICALE DES TAURASI DE MASTROBERARDINO

Domaine historique de Campanie, Mastroberardino produit avec ses Taurasi Radici des vins parmi les plus étonnants d'Italie. Incroyablement robustes et tanniques au départ, ils restent jeunes très longtemps ! Gianni Fabrizio (Gambero Rosso) viendra présenter et commenter la verticale d'une quinzaine de millésimes (normal et Riserva) sur plus de 30 ans.

Date : vendredi 10 mars 2017 de 19h à 21h30 environ

Prix : 170.-

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 1er 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 1er avril 2017 de 14h30 à 18h environ

Prix : 60.-

REPAS PRINTANIER AU RESTAURANT DU THÉÂTRE À MONTHEY

Talent (trop) discret de la gastronomie romande, Mauro Capelli est installé depuis 12 ans au Restaurant du Théâtre à Monthey. Il y sert une cuisine très originale, une cuisine du marché soucieuse des matières premières et qui lorgne vers la Méditerranée. Le menu printanier proposé (6 plats) sera accompagné par autant de vins PHUSIS. A découvrir absolument !

Lieu : Restaurant du Théâtre à Monthey

Dates : vendredi 5 mai 2017 dès 19h

Prix : 125.- tout compris (inscriptions directement au Restaurant du Théâtre, tél. 024 471 79 70)

VERTICALE DU GRAND CRU LES CLOS DE DAUVISSAT

Les amateurs de blancs de Bourgogne aiment par dessus tout les grands vins de Chablis et notamment ceux du célèbre domaine Dauvissat. La soirée que nous vous proposons est unique puisqu'elle vous permettra de déguster une quinzaine de millésimes du Grand Cru Les Clos sur plus de 20 ans !

Date : jeudi 18 mai 2017 de 19h à 21h30 environ

Prix : 170.-

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