



LES DÉGUSTATIONS WINE ROSE GAMAY...CÉPAGE « HAUT POTENTIEL »?

Cépage considéré stratégique pour la production généreuse des années 50-80s, puis méprisé pour sa supposée « simplicité », et maintenant en pleine reprise!

Pourquoi la France démontre un intérêt accru pour ses Beaujolais d'auteur, tandis que la Suisse n'est qu'à ses premiers pas dans sa revalorisation ?

L'image du Gamay a évolué dans les dernières décennies, en Suisse et dans les pays environnants, notamment pour

- son rôle clé dans la production d'hybrides améliorateurs par les centres de recherche Suisse
- son acidité et gourmandise distinctives qui lui ont permis de s'affirmer dans la production du vin nature
- son potentiel intrinsèque, en limitant les rendements, d'exprimer une identité de lieu

Grâce à l'expérience d'André Belard, ingénieur œnologue chargé de la reprise du Domaine Pierre-Luc Leyvraz, nous allons découvrir l'historique de ce cépage, son rôle clé dans les recherches du XXème siècle ainsi que son potentiel œnologique dans la production de « vins de terroir ».

Rendez-vous à Chexbres au caveau du Domaine Leyvraz pour une session d'histoire, d'œnologie... et dégustation en compagnie d'André !

LIEU: [Domaine Pierre-Luc Leyvraz](#), Rue du Cotterd 8, Chexbres (parking de la gare conseillé)

DATE: le jeudi 9 juin entre 18h30 et 21h00

PLACES LIMITÉES A 14

PRIX : 140.- CHF

Description de la dégustation :

12 cuvées proposées avec focus sur le Gamay issu de plusieurs régions viticoles entre France et Suisse (2019 - 2009).

À la fin de la dégustation, à bien plaisir, une agape « carnivore » vous sera proposée en accompagnement des vins.

Merci de nous indiquer s'il y a des préférences végétariennes afin d'adapter la proposition :)

Inscription auprès de Michele Caimotto, mc@winerose.ch

PRIX CHF 140.- TTC avec règlement à l'inscription en faveur de Wine Rose Sarl

IBAN: CH89 0483 5115 9971 9100 0

MICHELE CAIMOTTO

Wine Rose Sarl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch