



LES DÉGUSTATIONS WINE ROSE EN SUIVANT LES PAS D'ANSELME SELOSSE : DE LA “DÉGRADATION DE L'ORGANIQUE” AU “MINÉRAL”

Est-ce simplement une question d'oxygène ?

Cette naïve question se pose après des années à entendre qu'il existe un style de champagne « oxydatif », en sachant que l'oxydation non maîtrisée engendre l'aplatissement/la mort du vin.

Le style d'Anselme Selosse, étiqueté « d'oxydatif » pendant des lustres, influence un changement générationnel autant parmi les vigneron·nes que parmi les consommateurs par sa vision de la vigne et de la cave.

Il inspire une transition autant stylistique que philosophique derrière la production de vin, en Champagne et bien au delà.

Cette rencontre vous sera proposée tel un voyage, autant dans la philosophie que dans la dégustation des vins, soient ils produits par le Domaine J. Selosse ou par ses « collègues - élèves » avec un intérêt porté sur les valeurs transmissibles et intransmissibles. (E.g. Michel Fallon, Jérôme Prévost, Chartogne-Taillet, Aurore Casanova, etc.)

Afin d'explorer ce thème, je serai honoré d'accueillir Alexandre Chartogne, du Domaine Chartogne Taillet, pour qu'il puisse guider notre dégustation et partager son vécu, pendant la période avec Anselme ainsi qu'après la reprise du Domaine familial.

Ravi de vous retrouver à St.-Saphorin pour cette rencontre aux portes de la nouvelle année, pour célébrer la continuité, le renouvellement, le cycle de la vie en quelques sortes, dans une perspective intellectuelle afin de comprendre le prodige que la méthode traditionnelle peut délivrer à travers ses vins, si appréciés et pourtant encore si mystérieux.

NOTES SUR LA DÉGUSTATION

Introduction par Ivano Solombrino, professeur de philosophie au Lycée-Collège Planta à Sion

Styles de vins proposés: 12 vins effervescents.

Connaissances souhaitées : Je vous invite à réviser rapidement le « lexique champenois » et les bases de la méthode traditionnelle.

Conseils pour profiter au mieux de cette rencontre: Vue l'articulation du programme, je vous conseille de réserver la soirée entière à cette épique entreprise et grignoter un petit quelque chose avant de nous rejoindre...en attendant de partager une assiette en toute amitié.

Après la dégustation:

Une agape inspirée au thème de la soirée vous sera proposée à bien plaisir.

Vous êtes priés de notifier d'éventuelles allergies alimentaires au moment de l'inscription.

DÉTAILS & INSCRIPTION

LIEU: Salle communale de St.-Saphorin, Chemin de l'Ancien Collège 1, 1071 St-Saphorin (déplacement en train conseillé)

DATE: le jeudi 30 novembre 2023 entre 18h30 et 21h30

PLACES LIMITÉES A 14

PRIX : 480.- CHF

Inscription auprès de Michele Caimotto, mc@winerose.ch moyennant un virement de CHF 480.- TTC en faveur de Wine Rose Sarl (IBAN: CH89 0483 5115 9971 9100 0) ou Twint au 076 78 90 587

Consulter nos [conditions générales de vente CGV](#)

MICHELE CAIMOTTO

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