



ASSOCIATION SUISSE DES SOMMELIERS PROFESSIONNELS

Section Romandie www.sommeliers-suisse.ch

Secrétariat : Annie Chevalley / 34, Chemin de la Boriodaz / 1820 Montreux
Tél. 021 963 53 37 / 079 569 45 15 / assp.vd@bluewin.ch

Lundi 2 mai 2016 Genève

08.45 Rendez-vous au domicile de Stéphane Gros, Chemin de Bertholier 10 à Dardagny

09.00 Accueil et visite du vignoble et de la cave, présentation et dégustation des différents crus et spécialités.



Pour beaucoup de personnes le vigneron **Stéphane Gros** n'est plus à présenter : surdoué, il ne récolte que les grappes saines et élève tous ces vins au moins 2 ans. Les pièces allant de 225 l à 2280 l de capacité. Sa gamme de vin fluctue selon les années, il décide seulement avant la mise en bouteilles s'il assemble ou non ses divers cépages. De nombreuses surprises en perspective.

12.00 Repas de midi dans un Restaurant de la région

14.30 Rendez-vous à la Cave de Genève, Rue du Pré-Bouvier 30 à Satigny

A la découverte des vins effervescents de la Cave de Genève à Satigny. Ces derniers viennent de récolter une médaille d'or pour leur Chardonnay Baccarat de très belle tenue et d'une constance immuable dans la qualité. Cela depuis des années.

Une première pour beaucoup, très intéressant de découvrir la **technique de prise de mousse en cuve spécifique**, distincte de celle de la prise de mousse en bouteille selon la méthode classique ou champenoise. Nous vous enverrons un dossier avant de partir pour vous préparer à cette découverte unique.

Avec plaisir, nous dégusterons également les autres crus de la maison.

Lundi 30 mai 2016 Valais

Dégustation des crus valaisans lors de la présentation valaisanne « Les Glorieuses ».

Repas et assemblée générale à la Pizzeria proche du CERM.

09.00 Accueil au CERM de Martigny, dégustation jusqu'à midi
Prix de l'entrée Fr. 20.- à payer sur place

12.30 Repas à la Pizzeria d'Octodure à proximité du CERM
Menu et boissons offerts par l'ASSP

14.00 Assemblée générale : afin de valider les décisions de l'ASSP Romande, **nous demandons à tous les membres de venir, ou de signer une procuration à un autre membre qui votera pour lui. Respecter le quorum, c'est valider les décisions.**

16.30 Env. retour dans nos foyers.

Dimanche 26, lundi 27, mardi 28 juin 2016

Voyage exceptionnel de 3 jours en Alsace

Vins : Visite de deux domaines uniques à ne manquer sous aucun prétexte pour la différence et la réflexion des personnages connus et reconnus dans le monde entier.

- **Zind-Humbrecht à Turckheim** www.zindhumbrecht.fr
- **Marcel Deiss à Bergheim** www.marceldeiss.com/en/video

Deux Domaines de rêve, deux êtres exceptionnels qui ont fait connaître leur culture en sols vivants en tenant compte de tout l'environnement dans le principe de la biodynamie. Issus de cette culture, les vins sont particulièrement impactés par les différents terroirs. L'Alsace compte 51 Grands crus, la région idéale pour parfaire ses connaissances avec des vins ciblés parmi les meilleurs des deux maisons visitées.

- 07.00** Départ de Suisse en covoiturage, comptez près de 3 heures (sans arrêt)
- 11.00** Rendez-vous sur le Parking du **Port de plaisance de Colmar, Rue du canal 68000 Colmar**
- 11.30** Départ en bateau à passagers panoramique de 40 places pour une matinée relaxante dans un dépaysement total. Découverte du Ried Alsacien, sa faune et sa flore, ainsi que le passage d'écluses. Mini-croisière entre la route du vin et le Rhin. Repas à bord avec kir de bienvenue.
- 15.00** Retour au Port
Départ pour la ville de Colmar, la plus alsacienne des villes d'Alsace, une cité tout à fait exceptionnelle par la richesse et la variété de son patrimoine historique et architectural.
- 16.00** Rendez-vous avec un guide pour un parcours détaillé et riche en anecdotes historiques.
- 17.30** Départ pour l'hôtel et prise de possession des chambres
Repas selon le programme du jour.



Le lundi 27 juin 2016 à 09.00

Rendez-vous au Dom. Zind-Humbrecht, 4, Route de Colmar à 68230 Turckheim
Vignerons de père en fils depuis 1620, la famille Humbrecht cultive la vigne dans les grands terroirs d'Alsace. La passion d'un métier se transmet de génération en génération, et chez les Humbrecht, cette belle histoire commence dès le 17^e siècle. **Léonard Humbrecht**, le maître **qui a transmis la notion de terroir à plus d'un sommelier**. Olivier son fils, **Master of Wine**, titre prestigieux, il n'y a que 220 MW dans le monde. Cette visite couronne la compréhension et l'importance des terroirs, dans un sol vivant, la seule et unique culture qui permet aux pieds de

vigne d'être en total fusion avec les sols. Aujourd'hui, le domaine se constitue d'une quarantaine d'hectares de vignes, répartis sur des sols très différents. En effet, ce sont une dizaine de terroirs au total, qui servent de berceau géologique aux plus grands cépages Alsaciens.

Dégustation des Grands Crus

[Domaine Zind Humbrecht/Herrenweg](#)

[Brand vineyard Turckheim](#)

[Rangen Clos-Saint-Urbain](#)

[Goldert](#)

[Clos Häuserer](#)

[Hengst](#)

[Rotenberg](#)

[Brand](#)

[Clos Jebsal](#)

[Heimbourg](#)

[Clos Windsbuhl](#)

12.00 Repas de midi dans une auberge typique

14.00 Départ pour Riquewihr, visite de la ville avec guide

Entre crêtes des Vosges et plaine d'Alsace, Riquewihr est une cité médiévale, située au cœur du vignoble alsacien, classée parmi les "Plus Beaux Villages de France". Cette magnifique cité marie depuis des siècles la qualité de son architecture à celle de ses vins, d'où son nom de "Perle du vignoble alsacien". Sa situation au milieu des vignes lui donne un charme fou. Le village comporte bien évidemment de très nombreuses maisons à colombages, superbement mises en valeur et fleuries, et les remparts, très bien conservés, entourent cette perle du vignoble.

Retour à l'hôtel

Départ pour notre dernier repas commun dans un restaurant de la région



Mardi 28 juin 2016

09.00 : Visite du Domaine Deiss à Bergheim : grand moment en perspective.

Le bonheur de vous faire découvrir cette philosophie prisée par les amoureux du vin depuis des années. Plus celle de rencontrer le vigneron qui cale les vins dans leur milieu naturel.

La dégustation géo sensorielle a pour vocation à comprendre la relation unissant les caractéristiques d'un produit et son lieu de production. Elle s'inscrit à l'opposé de l'analyse sensorielle qu'aujourd'hui presque tout le monde pratique, inventée après 1945 et codifiée en 1974 par le Professeur Vedel, inventeur du verre INAO et qui a pour objet de définir seulement le produit, essentiellement par son nez (l'olfaction serait 20.000 fois plus performante que le goût)..... d'après Jules Chauvet, père fondateur de l'œnologie microbiologique moderne. Aujourd'hui, tous les amateurs agitent frénétiquement leur verre, espérant capter et nommer le dernier arôme... de plus en plus rajouté ! Personne ne s'interroge plus sur la structure des vins et plus particulièrement sur leur aptitude à la garde et au voyage : des questions pourtant prenantes dans la perspective d'un retour à plus de Naturalité dans les vins et le renoncement au sursulfitage.

Laissons-nous guider et apprendre....

www.marceldeiss.com

www.idealwine.net/2012/01/17/jean-michel-deiss-apotre-de-la-complantation-de-cepages-en-alsace/

Dégustation des 1^{er} et Grands Crus Alsace

Burlenberg
Langenberg
Engelgarten
Grasberg
Gruenspiel
GC Mambourg
GC Altenberg

12.00h Repas dans la région

14.30h Retour en Suisse

Prix du voyage :

Membre ASSP 320 francs
Non-membre 390 francs
Supplément en chambre single Fr. 70.-

Sont compris : 2 nuits avec petit-déjeuner à l'Hôtel Roi Soleil à Colmar (parking gratuit)
Tous les repas mentionnés dans le programme avec eau minérale et café
Le bateau croisière à Colmar
Les visites guidées à Colmar et Riquewihr
Les dégustations chez Zind Humbrecht et Deiss

Pas compris : Le déplacement en voiture privée
Les vins consommés lors des repas

Lundi 26 septembre 2016 en Suisse romande

Pour donner suite à la conférence du géologue Thomas Mumenthaler sur les typicités des sols, nous suivrons son parcours dans les vignobles recherchés par ses soins pour admirer et comprendre les différentes formes géologiques.

Les lieux où auront lieu les présentations géologiques et les dégustations vous parviendront ultérieurement.

1. - Roches granitiques de Fully
2. - Calcaires de Saillon
3. - Cône de déjection de Chamoson (calcaires et schistes)
4. - Schistes de St Léonard

Explications du géologue T. Mumenthaler
Dégustation des vins dans le terroir décrit par M. Broggi-Praz

Rendez-vous à Fully, prix et programme complet vous parviendront ultérieurement.

Lundi 17 et mardi 18 octobre 2016

Les Crus de la Bourgogne, deux jours animés par François Perret qui sillonne depuis 30 ans la Côte d'Or : 142 communes et 1247 climats

François Perret, *Sommelier Diplômé 2015 et premier de la volée*, prépare un voyage inédit pour nous faire connaître la plupart des grands personnages qui illustrent les grands vins de Pinot Noir. Ses connaissances acquises durant ses 30 ans de pérégrination dans sa chère Bourgogne lui ont permis de mémoriser le style de ses amis vigneron et producteurs. Il a appris à cerner les différences d'un lieu-dit à un autre, d'un Premier Cru à un Grand Cru. L'exercice le plus difficile qui exige des connaissances exceptionnelles.

Soucieux de préparer un voyage unique, il vise les meilleurs domaines de cette région fabuleuse qui comprend 60 km de vignobles de Dijon à Chassagne-Montrachet. *Le lieu du rendez-vous du lundi 17 vous sera communiqué ultérieurement, ainsi que les prix et le nom de l'hôtel où nous passerons la soirée et la nuit. Tout le reste évoquera la surprise et le bonheur de la découverte.*

Lundi 7 novembre 2016

Remise des diplômes

Pour la remise des Diplômes de la volée 2016, nous avons choisi de nous réunir sur La Côte chez un des vignerons les plus connus du canton de Vaud et un restaurant d'exception.

09h00 Visite de la cave de Raoul Cruchon à Echichens

Grand vigneron vaudois et suisse avec qui nous allons découvrir et redécouvrir le monde du vin au travers de ses nombreux essais et renouveau à la vigne.
Très belles dégustations et découvertes en perspective.

12h30 Repas à l'Auberge Communale La Croix d'or à Yens

Claudia Hienard (une ancienne diplômée) et son mari Olivier ont obtenu la note de 14 points par Gault et Millau.
Repas en compagnie des accompagnants ou des membres qui désirent honorer les nouveaux diplômés.
Remise des diplômes par deux personnalités.
Dernier verre de l'amitié en l'honneur des récipiendaires.

17h00 Retour dans nos foyers

www.auberge-communale-yens.ch



**Merci à tous les membres et futurs membres intéressés par nos pérégrinations uniques de réserver les dates. Le secrétariat vous convoquera avant chaque sortie.
Myriam et Annie**