



Champlan, le 28 janvier 2015

Chères Amies du Vin, chers Amis du Vin,

Comme pour les années précédentes, le début d'année est toujours rythmé par deux dégustations, l'une orientée vins du monde ou cépage que l'on trouve dans de nombreux pays, et l'autre plus centrée sur les vins suisses ou valaisans.

Après les Humagnes et le Merlot, nous avons trouvé pertinent de nous pencher, une fois n'est pas coutume, sur une star moderne, compagnon de chaque instant, du pique-nique jusqu'au repas gastronomique : le célèbre Gamay.

D'abord cantonné au petit vin rouge peu cuvé, aux tannins absents et à l'acidité certaine, le Gamay a vécu une véritable révolution ces vingt dernières années, présentant dorénavant un profil soit toujours fruité mais concentré et gourmand, soit d'une grande extraction et au bénéfice d'un élevage de luxe.

Quatre principales régions peuvent sans peine illustrer ces nouveaux nectars. Il s'agit bien évidemment du Beaujolais, terre d'élection des grands Gamay, mais aussi du Val de Loire, du Canton de Genève, et bien évidemment du Canton du Valais.

Je vous invite donc à venir découvrir ces vins fruités, gourmands et sapides lors de la soirée

**Le Gamay mis en scène(s)**  
**Mardi 24 février 2015 à 19h.**  
**Caveau J-R Germanier à Vétroz**  
**Prix de la soirée: CHF 70.-**

Votre serviteur se fera un plaisir de vous parler du Gamay, des sols qui lui conviennent le mieux, des divers types de vinifications qu'on lui applique, et des multiples caractéristiques et arômes que ce cépage passionnant peut revêtir.

Bonheur suprême, la dégustation sera agrémentée d'une agape concoctée par Carine Glatz, responsable du traiteur "Talk Away" à Lausanne.

Merci de réserver votre place auprès de Géraldine au 076 501 60 10 ou par mail : [geraldine.gfeller@yahoo.com](mailto:geraldine.gfeller@yahoo.com)

Votre réservation sera validée après paiement sur notre CCP 17-279 419-7.

Dans l'attente du plaisir de vous voir nombreux à cette occasion, veuillez recevoir, chère Amies et chers Amis du Vin, mes plus fraîches et fruitées salutations.

Pour le Comité, Christian Gfeller