

MERCI BEAUCOUP POUR VOTRE SOUTIEN



CHAMPAGNE
BARONS DE ROTHSCHILD
PRODUCE OF FRANCE

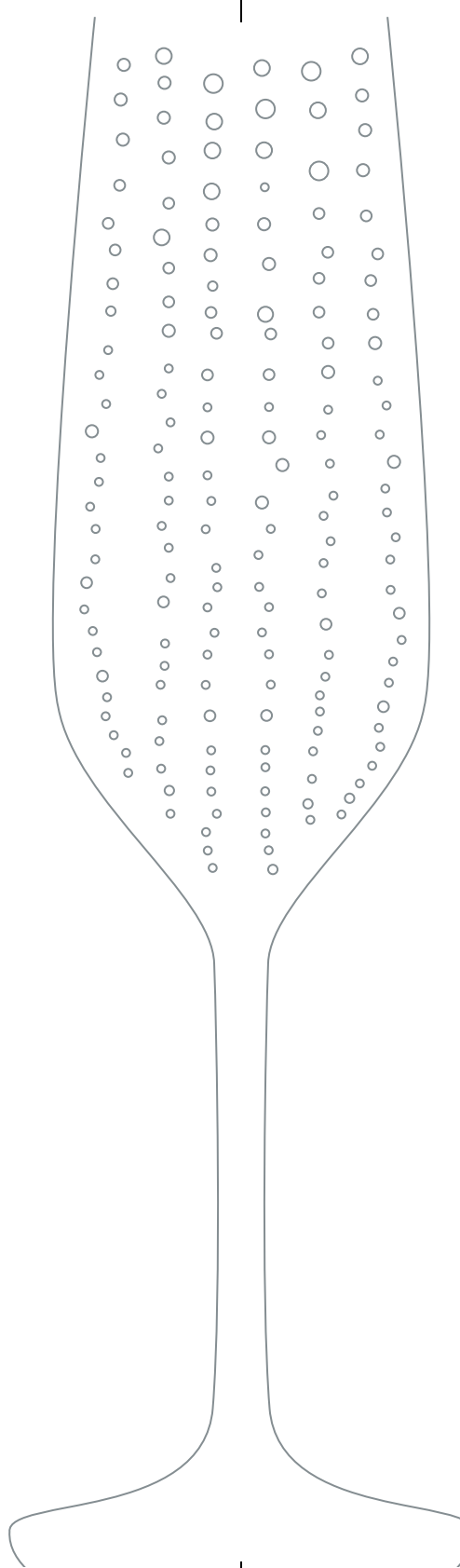


Uni verre
excellence in glass

KELLER



Quality Wine



INVITATION

30 Millésimes pétillants

CHÂTEAU DE CHILLON, 19 MAI 2017



CHAMPAGNE!

Chers Membres, Chers Collègues, Chers Amis de l'œnologie,

Cela fait 30 ans, l'Union Suisse des Œnologues (USOE) était imaginée par ses fondateurs. Ils espéraient donner un élan à la profession d'Œnologue, les fédérer au plan national et ainsi favoriser le développement d'une œnologie suisse, propre à la particularité de nos terroirs. Le 18 septembre 1987, l'USOE était officiellement constituée.

Depuis, de nombreux projets ont été réalisés pour apporter une visibilité et une reconnaissance à notre profession, mais aussi pour contribuer au développement de la vitiviniculture suisse.

Pour célébrer cet anniversaire, la journée du 19 mai propose une parenthèse festive. Quoi de plus naturel que de parler... Champagne? Pour l'occasion, la talentueuse maison Champagne Barons de Rothschild viendra présenter sa philosophie et dévoiler les secrets de son succès. Choix et caractéristiques des vins clairs, précisions des assemblages, stratégies d'une bulle parfaite... le parcours technique du Champagne raconté par des professionnels et experts passionnés. Un échange qui s'annonce tant instructif que prometteur.

Pour clore ce jubilé, le dîner de gala verra se succéder orateurs, musiciens et quelques surprises!

Nous comptons sur votre présence et nous réjouissons de vous accueillir nombreux.



Daniel Dufaux
Président



Simone de Montmollin
Directrice

30 MILLÉSIMES PÉTILLANTS

L'art et la connaissance du vin depuis 30 ans

- 12:45-13:20 Accueil des participants au Château de Chillon
Réception des badges & rafraîchissements
- 13:30-14:30 **Assemblée générale statutaire**
- 14:30-15:00 **Cérémonie du 30^e anniversaire**
Nomination d'un Membre d'Honneur
- 15:30-17:30 **Au cœur des Champagnes Barons de Rothschild**
M. *Hervé Lambert*, Directeur commercial
Immersion dans l'univers raffiné de la Maison Barons de Rothschild, forte de 250 ans d'histoire et installée à Reims depuis 2007.
M. *Guillaume Lété*, Œnologue et Chef de cave
Dégustation de vins clairs de chardonnay et pinot noir pour illustrer les spécificités de ces assemblages emblématiques et découvertes de cuvées d'exception.

Avec la participation de M. *Richard Marchal*, Directeur du Laboratoire d'Œnologie et de Chimie Appliquée, Université de Reims-Champagne Ardenne.
Comment réussir une mousse parfaite? Qualité du raisin, travail du vinificateur, conditions de service... toute la magie des bulles décryptée.
- 17:30-19:00 **Apéritif dans la cour d'Honneur**
Visite libre du Château
- 19:00 **Soirée de Gala**
avec «Post Tenebrass Quintet»
Allocution par M. *Laurent Wehrli*, Syndic de Montreux et Conseiller national.
Allocution par M. *Marco Romano*, Président de l'Interprofession de la Vigne et des Vins Suisses et Conseiller national.
Dîner gastronomique et autres surprises!
- 24:00 Fin