



BROC'DWAY 2025

LE MONDE DU SPECTACLE

39^{ÈMES} RENCONTRES DES JEUNESSES GRUÉRIENNES | 2-6 JUILLET

VENTE DE VINS

FOURNIS PAR





BROC'DWAY 2025
LE MONDE DU SPECTACLE
39^{ÈME} RENCONTRES DES JEUNESSES GRUÉRIENNES | 2-6 JUILLET

l'aspect intergénérationnel est très important car il permet d'allier tradition, expérience, innovation et enthousiasme.

Nos principes ont été faciles et logiques à établir : sécurité, plaisir et équilibre financier. Nous mettons bien évidemment un accent très particulier sur la sécurité, que ce soit lors de la réalisation des décorations, du montage et démontage et bien entendu tout au long de la fête. Cet aspect nécessite énormément de travail en amont afin que toute la manifestation se déroule sans accros. Le thème est défini, le fil rouge se précise étape par étape et nous avons déjà bien avancé !

Nous sommes bien conscients que ces manifestations deviennent de plus en plus importantes, c'est pourquoi nous souhaitons garder un format à taille humaine et convivial pour cette 39^{ème} édition des RJG.

Nous souhaitons également remercier nos partenaires et futurs partenaires, sans qui l'organisation de cette « pièce » ne pourrait pas voir le jour. Il est vrai que sans eux, il serait bien plus compliqué de mettre en œuvre un tel projet ! Encore une fois, cette manifestation est devenue un événement incontournable, rassembleur, enrichissant, stimulant et source de nouvelles perspectives, notamment grâce à l'esprit de travail en groupe et à la synergie entre toutes les personnes, métiers, apprentissages et idées.

Enfin, je vous convie toutes et tous à venir voir notre mise en scène, en coulisses comme dans les gradins, dans notre somptueuse ville de «BROC'DWAY».

Le monde du spectacle vous ouvrira ses portes du 2 au 6 juillet 2025.

Pour le comité,

Bastien Postiguillo, Président du CO

Chers amies et amis des Rencontres de Jeunesses Gruériennes,

Onze ans se sont écoulés depuis la précédente organisation de Rencontres de Jeunesses à Broc. A cette époque, ma génération a eu la chance de participer à leur conception.

Cet événement historique qui est les Rencontres de Jeunesses Gruériennes nous marque particulièrement, car la dernière fois que la Jeunesse de Vuadens a organisé ces rencontres, nous avions gagné ! Je souhaite remercier la Jeunesse de Vuadens pour son aide et son soutien lors de nos premières décisions ainsi que pour les bonnes bases qu'elle nous a transmises, notamment pour la composition de notre comité.

Nous souhaitons à toutes les jeunesses de pouvoir compter sur la société organisatrice des précédentes éditions comme nous avons eu la chance de le faire avec Vuadens. Aujourd'hui, c'est avec le même entrain qu'en 2014 que nous entamons ce nouveau challenge, cette fois, avec encore plus d'expérience et de responsabilités.

Afin que cette manifestation voit le jour, nous nous sommes entourés de personnes sûres, motivées et déterminées. Pour cette 39^{ème} édition, les première, deuxième et troisième générations se sont unies pour la conception de cette énorme « mise en scène ». Pour nous,

SOCIÉTÉ & MOT DU PRÉSIDENT

La société de Jeunesse de Broc a vu le jour une seconde fois en 1986, après avoir disparu quelques années auparavant. Aujourd'hui, elle compte 101 membres et est plus active que jamais! Tout au long de l'année, elle participe à l'animation du village et aide les autres entités locales :

- Aide à la Société de développement lors de son marché des artisans et de l'illumination du sapin
- Notre société a, par le passé, déjà pu expérimenter l'organisation des Rencontres des Jeunesses gruériennes à deux reprises, soit en 1992 et en 2014. Dix ans après notre dernière édition, voilà que la tâche nous est à nouveau confiée. C'est avec joie et enthousiasme que nous mobilisons toute notre énergie pour vous accueillir du 2 au 6 juillet 2025.
- Organisation de la fête nationale
- Tenue d'un bar lors du Carnaval
- Tournée au sein des quartiers lors du 1^{er} mai en compagnie du chœur-mixte « Lè Riondéné »
- Aide à la Paroisse (Fête-Dieu, montage de la Crèche, service du vin chaud)

Notre société a, par le passé, déjà pu expérimenter l'organisation des Rencontres des Jeunesses gruériennes à deux reprises, soit en 1992 et en 2014. Dix ans après notre dernière édition, voilà que la tâche nous est à nouveau confiée. C'est avec joie et enthousiasme que nous mobilisons toute notre énergie pour vous accueillir du 2 au 6 juillet 2025.

Pour la société de Jeunesse,
Maxime Ruffieux, Président

VINS ROUGES



BROC'DWAY 2025
LE MONDE DU SPECTACLE
39^{èmes} RENCONTRES DES JEUNESSES GRUÉRIENNES | 2-6 JUILLET



LE CLOS DE ROUSSILLON ROUGE

Tartegnin Grand Cru

Provenance : Tartegnin, Vaud

Cépage : Gamaret, Garanoir, Pinot Noir

Descriptif : Au nez intense, arômes de fruits noirs et léger boisé. En bouche, dense sur les fruits noirs, épices, tannins harmonieux et soyeux. La puissance tannique du Gamaret, Garanoir, s'allie parfaitement avec la finesse du Pinot Noir.

Accompagnement : viandes rouges, plats cuisinés

Potentiel de garde : 3 à 10 ans



PIGEOULET ROUGE

Domaine du Vieux Télégraphe, Famille Brunier - Vignerons

Provenance : Vaucluse, France

Cépage : Grenache noir 55%, syrah 15%, carignan 15%, cinsault 8%, mourvèdre 7%.

Descriptif : Un vin de consommation quotidienne, au caractère tendre, frais et fruité, capable de donner un plaisir immédiat et de s'harmoniser avec toute sorte de cuisine. Au nez se dégagent des notes de fruits rouges, fruits noirs, garrigue et épices.

Accompagnement : viande rouge, gibier, volaille et barbecue

Potentiel de garde : 5 à 7 ans



FITOU BIO

Domaine Bertrand-Bergé

Provenance : Commune de Paziols, France

Cépage : 50% Vieux Carignan, 40% Grenache, 10% Syrah

Descriptif : Issu de vendanges manuelles, égrappées et fruit d'une macération longue sous contrôle des températures, ce cru à la robe rouge grenat profonde nous dévoile des arômes d'épices et de figues bien mûres. La bouche offre du corps et de la rondeur ainsi qu'un bel équilibre.

Médaille d'Or Maîtres Conseils en Vins de France 1998, Médaille d'Or Expovina Zürich 2000

Accompagnement : mets de brasserie, charcuterie, viandes blanches

Potentiel de garde : 4 à 5 ans



SENIOR DE BARAHONDA BIO

Bodegas Senior de Barahonda - Organic D.O

Provenance : Yecla, Espagne

Cépage : Monastrell (Mourvèdre), Syrah.

Descriptif : Cru vieilli 6 mois en fûts de chêne français. Velouté et séduisant, ce vin révèle une bonne intensité en bouche souligné par de belles notes de baies des bois. Robe violine foncée. Un vin propre, intense et savoureux.

Accompagnement : viandes rouges, ragoût, fromage et pâté

Potentiel de garde : 4 à 5 ans



PINOT NOIR DE SION

Rives Ardentes

Provenance : Sion, Valais

Cépage : Pinot noir

Descriptif : Le mariage de différents types de Pinot Noir issus de vignobles de Suisse orientale, des cantons de Vaud et du Valais, confère à ce cru son caractère fruité, élégant, gouleyant et légèrement corsé.

Accompagnement : charcuterie, viandes blanches

Potentiel de garde : 2 à 3 ans

Disponible en 50cl ou 75cl



CORNALIN AOC

Frédéric Dumoulin

Provenance : Uvrier, sur la Commune de Sion, Valais

Cépage : Cornalin, ou vieux rouge du pays

Descriptif : De robe rubis foncé, ce vin puissant et riche, au bouquet de fruits mûrs, présente un goût de pain grillé et de café.

Accompagnement : viandes rouges en sauces, grillades

Potentiel de garde : 3 à 5 ans

Disponible en 50cl ou 75cl



SYRAH AOC

Frédéric Dumoulin

Provenance : Uvrier, sur la Commune de Sion, Valais

Cépage : Syrah

Descriptif : Cru à la robe pourpre sombre, ce vin est à la fois épicé, corsé, charpenté et d'un fruité rehaussé par d'élégants tanins.

Accompagnement : plats de chasse, viandes rouges relevées

Potentiel de garde : 5 à 10 ans

Disponible en 50cl ou 75cl



PRIMITIVO DI MANDURIA « PAPALE »

Provenance : Les Pouilles, Italie

Cépage : Primitivo

Descriptif : Ce Primitivo di Manduria présente une robe rubis très dense. Le nez est intense et confituré sur des notes de fruits des bois très mûrs. La bouche est très grasse et sirupeuse avec des tanins présents mais très souples. Un vin qui montre toute la puissance de Manduria.

Médaille d'argent au Decanter 2012/13, Médaille d'argent au Mundus Vini 2013, Médaille d'or au Mundus Vini 2012, Médaille d'argent au Mundus Vini 2011, Médaille d'or au Concours Mondial de Bruxelles 2013/14

Accompagnement : gibiers, chocolat, plats épicés et en sauces

Potentiel de garde : 4 à 5 ans



MERLOT L'ORPAILLEUR

Frédéric Dumoulin

Provenance : Uvrier, sur la Commune de Sion, Valais

Cépage : Merlot

Descriptif : Vin d'exception contenant de charmantes notes de griottes séduisent le nez avec un soupçon de tabac blond. Très souple et soyeux au palais, le vin surprend par sa puissance aromatique et ses tanins solides.

Accompagnement : cuisine italienne, gibier à plume, médaillons de cerfs, moussaka, plateau de fromages

Potentiel de garde : 5 à 6 ans

VINS BLANC



MONT-SUR-ROLLE AOC

Clos de Montbenay - Grand Cru AOC

Provenance : Maurice de Watteville, Maison La Côte, Vaud

Cépage : Chasselas

Descriptif : Pressé à la propriété, ce Grand Cru est caution de production limitée, de qualité et d'authenticité. Un vin au bouquet intense, à la fois aromatique, racé et charpenté, soutenu par une bonne minéralité.

Médaille d'Or, Grand Prix du Vin Suisse.

Accompagnement : apéritif, hors-d'oeuvre, poissons

Potentiel de garde: 3 à 4 ans



JOHANNISBERG

Rives Ardentes

Provenance : Valais

Cépage : Sylvaner

Descriptif : Ce vin à la robe dorée et au bouquet très expressif est à la fois très fruité, élégant, délicat et possède une très belle tenue en bouche.

Accompagnement : apéritif

Disponible en 50cl ou 75cl



PINOT GRIS AOC

Château d'Auvernier

Provenance : communes d'Auvernier (80 %), Colombier, Cortaillod, Boudry (20 %), Neuchâtel

Cépage : Pinot Gris

Descriptif : Vigne écologique à haute biodiversité naturelle, cultivée selon des méthodes de développement durable.

Accompagnement : amuse-bouches, terrine, poissons, volaille, parfois en apéritif



PETITE ARVINE AOC

Cave Dumoulin Frères

Provenance : Uvrier, jouxtant le « Clos Grandinaz », Valais

Cépage : Petite Arvine

Descriptif : Ce cru produit en quantité limitée se distingue par sa robe claire et de couleur or fin. Son bouquet de pamplemousse et légèrement citronné se marie à merveille avec son côté aromatique, harmonieux et sa grande finesse.

Accompagnement : amuse-bouches, terrine, poissons, volaille, parfois en apéritif.

Potentiel de garde: 3 à 4 ans

Disponible en 50cl ou 75cl



MUSCAT DE RIVESALTES AOC

« Les larmes d'Hélios » - Domaine Piquemal

Provenance : Vallée de l'Agly, au pied du massif des « Corbières », France

Cépage : 30 % Muscat d'Alexandrie, 70 % Muscat à petits grains

Descriptif : Les plants de Muscat cultivés sur des sols argilo-calcaires et vinifiés sous contrôle des températures, confèrent à ce cru, sa finesse, sa fraîcheur et son intensité aromatique, associés à des notes de pêche blanche, d'abricot et de fruits exotiques.

Accompagnement : vin de dessert, fromages bleus

Potentiel de garde: 3 à 4 ans

ROSÉ



ROSÉ GAMARET AOC

Cave des Rothis - Jean-Pierre Röthlisberger

Provenance : commune de Dardagny, Genève

Cépage : Gamaret

Descriptif : Le Gamaret vinifié en rosé confère à ce cru son côté fruité et vineux, soutenu par des tanins élégants.

Accompagnement : hors-d'oeuvre, viandes blanches

Potentiel de garde: 2 à 3 ans



BROC'DWAY 2025
LE MONDE DU SPECTACLE
39^{èmes} RENCONTRES DES JEUNESSES GRUÉRIENNES | 2-6 JUILLET



ROSÉ DE GAMAY ROMAND LA GRENETTE

Rives Ardentes

Provenance : Genève et Vaud

Cépage : Gamay

Descriptif : Le Gamay pressé selon la technique de la « saignée » donne un vin à la fois fruité, élégant et gouleyant.

Accompagnement : apéritif, hors-d'oeuvre, charcuterie, viandes blanches

Potentiel de garde: 2 ans

Disponible uniquement en 50cl

EXCLUSIVITÉS

PLANCHETTE DES ARTISANS

- Une planchette en bois personnalisée avec le logo des RJG 2025
- 200g de lard grillé de *la Boucherie Gachet*
- Savon petit Gruérien *La Petite Fabrique*
- Pâte à tartiner *Boulangerie La Brocoiserie*
- Gomasio Maison *Le comptoir de Fanny*



COFFRET COLLECTOR CHÂTEAU ORISSE DU CASSE AOC

Saint-Emillion Grand Cru A.O.C - Danielle et Richard Dubois

Provenance : Saint-Sulpice-de-Faleyrens, France

Cépage : 90% Merlots, 10% Cabernets francs.

Descriptif : Propriété de Richard Dubois qui a fonctionné quelque temps comme oenologue à « Château Pétrus », ce « Grand Cru » se distingue au nez par une superbe intensité aromatique soutenue par un très beau boisé. En bouche, un vin à la fois généreux, rond et d'une très grande subtilité.

Accompagnement : viandes rouges relevées, fromages corsés

Potentiel de garde: 12 à 15 ans

Grande Médaille d'Or Expovina Zürich 1989, Médailles d'Or Maitres-Conseils en Vins de France 1993, 1995, 1996 et 2001

Accompagné de 2 verres collectors des RJG 2025, d'un tire-bouchon et de Drops Stop.

Coffret disponible en 150cl ou 75cl



COFFRET 6 VERRES À VIN RJG 2025

Avec le logo des 39^{èmes} Rencontres des Jeunes Gruériennes



BROC'DWAY 2025
LE MONDE DU SPECTACLE

39^{ÈME} RENCONTRES DES JEUNESSES GRUÉRIENNES 1-6 JUILLET

VINS FOURNIS PAR

