

DÎNER-CONFÉRENCE – 13 OCTOBRE 2023

LE MÂCONNAIS



Chères Amies, chers Amis œnophiles,

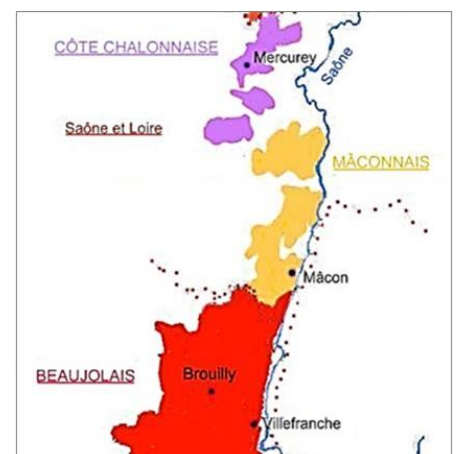
Pour notre prochain dîner-conférence, qui aura lieu le **vendredi 13 octobre 2023**, nous avons le plaisir de vous emmener à la découverte du vignoble du Mâconnais.

Le vignoble du Mâconnais est situé à la fin de la région de la Bourgogne, au sens large, au sud des Côtes Chalonnaises, avant d'arriver dans le Beaujolais. Ce terroir bourguignon de 5 600 ha, de 50 km de long et 15 km de large, entre Sennecy-le-Grand et Saint-Vérand, est réparti sur deux vallées, celle de la Grosne à l'ouest et celle de la Saône à l'est.

La région a deux visages : au sud-ouest de Tournus, une succession de sommets boisés et de petites vallées ; plus au sud, le paysage est dominé par des roches monumentales, comme celles de Vergisson et de Solutré.

La vigne apparaît au II^e siècle sous l'empire romain, mais c'est avec le développement des abbayes, notamment celle de Cluny en 909, que le vignoble va connaître son essor.

Les sols sont variés : calcaïques, siliceux, argileux et même sableux.



Le cépage dominant, à plus de 80 %, est le Chardonnay, mais on trouve également du Pinot noir et du Gamay, en rouge, cépage qui n'a pas été arraché massivement sous l'impulsion du duc de Bourgogne, le Mâconnais n'appartenant pas, à cette époque, au duché de Bourgogne.

En dehors des appellations principales comme Mâcon, Mâcon-Villages, on retrouve des appellations classiques comme Bourgogne, Bourgogne Aligoté, Bourgogne Passe-Tout-grains et Crémant de Bourgogne.

Il faut découvrir les vins du Mâconnais, excellents Bourgogne vendus à des prix encore "abordables".

Pour en savoir plus sur cette région, rendez-vous le **vendredi 13 octobre 2023, à 18 heures précises**, au **Brussels Lawn Tennis Club**, chaussée de Waterloo 890 à 1000 Bruxelles (tél. : 02/375 76 20).

Nous espérons vous rencontrer nombreux à cette soirée.

Bien cordialement,

Le Comité

**Participation aux frais : 20 €/pers. pour la conférence et la dégustation,
pour l'ensemble (conférence + dégustation + dîner) : 75 €/pers. pour les membres de CATO en règle
de cotisation ou 85 € pour les non-membres invités,
à verser sur le compte de CATO BE39 1431 1074 6419
avec la mention « Dîner-conférence 13-10-23 + nom du(des) participant(s) »**

Date limite des inscriptions :

6 octobre 2023,

le paiement confirmant l'inscription.