

## DÎNER-CONFÉRENCE – 5 AVRIL 2024

### CHABLIS



Chères Amies, chers Amis œnophiles,

Nous avons le plaisir de vous inviter à notre premier dîner-conférence de l'année 2024, qui aura lieu le **vendredi 5 avril prochain**, et au cours duquel nous vous présenterons le vignoble du Chablis.

Le Chablisien est le principal vignoble de l'Yonne, exclusivement producteur de vins blancs issus du Chardonnay. Il s'étend sur 20 km de long et 15 km de large, entre la vallée de l'Yonne et celle de l'Armançon. Dans la vallée du Serein, sur les coteaux de Chablis, il a trouvé l'accord parfait avec son terroir, imaginé surtout par les moines cisterciens, qui fondèrent l'abbaye de Pontigny, au XII<sup>e</sup> siècle. Jusqu'à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, ce vignoble connut une prospérité exceptionnelle. Hélas, en 1887, le phylloxéra détruisit l'ensemble des vignes. Ce n'est qu'après la Seconde Guerre mondiale, et grâce au travail acharné des vignerons, que la vigne a pu être reconstruite, notamment par la plantation de porte-greffes américains, plus résistants aux maladies. La mécanisation, puis l'introduction du chauffage dans les vignes, après le gel total de 1957, ont permis au vignoble de se développer à nouveau.



Le Chablisien connaît un climat semi-continental, caractérisé par des gelées tardives.

Les terroirs sont constitués majoritairement de « Kimméridgien », alternance de marnes et de calcaires marneux, et d'« exogyra » (huîtres fossiles).

À l'instar de la classification dans les Côtes de Beaune et des Côtes de Nuits, le Chablis fait l'objet de classification en « Climats ». Le Chablis compte quatre appellations : Petit-Chablis (garde 2 ans), Chablis (garde > 7 ans), Chablis Premier Cru (garde > 10 ans), Chablis Grand Cru (garde > 20 ans).

Si vous souhaitez en savoir plus sur le Chablisien, ne manquez pas ce rendez-vous, le **vendredi 5 avril 2024, à 18 heures précises**, au **Brussels Lawn Tennis Club**, chaussée de Waterloo 890 à 1000 Bruxelles (tél. : 02/375 76 20).

Nous vous prions de bien vouloir nous excuser pour cet envoi tardif, mais espérons néanmoins vous retrouver nombreux à cette soirée, qui promet de belles découvertes.

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 05-04-24 + nom du(des) participant(s) »**

**Date limite des inscriptions :**

**30 mars 2024,**

**le paiement confirmant l'inscription.**