

DÎNER-CONFÉRENCE – 7 DÉCEMBRE 2023

LES VINS DU LIBAN



Chères Amies, chers Amis œnophiles,

Pour ce dernier dîner-conférence de l'année 2023, qui aura lieu le **jeudi 7 décembre** prochain, à « La Maison Blanche », à Gembloux, nous vous invitons à découvrir les vins du Liban.

L'histoire du vin libanais remonte au temps de la civilisation phénicienne. Le Liban produit et exporte du vin depuis plus de 4000 ans, puis successivement avec les Romains, l'Empire byzantin, les Arabes, les croisades et un arrêt sous l'Empire ottoman, avant de reprendre sous le protectorat français.

C'est dans la vallée de la Békaa, derrière le Mont Liban, que l'on rencontre le vignoble principal, à environ 1 000 mètres au-dessus du niveau de la mer ; d'autres vignobles plus petits se trouvent sur les montagnes du Chouf, au sud, Kfifan et Batroun, au nord.

Les vignobles représentent 12 000 ha, dont une minorité est destinée au vin de cuve, le reste servant à faire du raisin de table ou de l'eau de vie pour fabriquer l'arak.

Les terroirs sont variables avec une dominance de terres alluviales sur un sous-sol calcaire.

Le climat du Liban est méridional, alors que celui de la vallée de la Békaa est de type alpin, avec une chaleur sèche l'été, mais des hivers frais et pluvieux.

En 1960, on ne comptait que trois producteurs importants avec les domaines Ksara, Musar et Kefraya. Par contre, en 2011, on recensait une trentaine de domaines et une quarantaine en 2019.

Suite à l'influence française, on retrouve les principaux cépages du Bordelais, de la vallée du Rhône et du sud de la France. Cependant, l'Institut du vin et de la vigne, créé en 2013, a remis en valeur deux cépages blancs d'origine : le Merwah et l'Obeidi.

Nous aurons donc le plaisir de vous présenter les vins du Liban le **jeudi 7 décembre prochain**, à **18 heures précises**, au restaurant « **La Maison Blanche** », chaussée de Tirlemont 64, 5030 Gembloux (tél. : 081/61 20 85).

Nous espérons vous retrouver nombreux pour découvrir cette région vinicole du Moyen-Orient.

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 07-12-23 + nom du(des) participant(s) »**

Date limite des inscriptions :
30 novembre 2023,
le paiement confirmant l'inscription.