

DÎNER-CONFÉRENCE – 9 DÉCEMBRE 2022

LA SAVOIE



Chères Amies, chers Amis œnophiles,

Pour notre dernier dîner-conférence de cette année, qui aura lieu le vendredi 9 décembre prochain, nous vous ferons découvrir les vignobles et les vins de la Savoie.

Des fouilles archéologiques dans des sites datant du Néolithique prouvent que la vigne était déjà présente dans les Alpes.

Pour le vin, nous trouvons des témoignages de vinification qui sont postérieurs à la conquête romaine, mais datant du premier siècle de notre ère.

En 1248, l'effondrement du Mont Granier a remodelé le paysage viticole savoyard. Longtemps laissé en friche, ce chaos de rochers, appelé les « Abymes de Myans », a été progressivement planté à partir du XIV^e siècle.

Le vignoble savoyard n'est pas d'un seul tenant, mais couvre les départements de la Savoie (1 800 ha), de la Haute-Savoie (142 ha), de l'Ain (79 ha) et de l'Isère (169 ha), allant de Thonon-les-Bains aux rives du lac du Bourget. Ces îlots de viticulture sont sélectionnés selon la qualité du sol et surtout de l'ensoleillement. Les vignes sont plantées à une altitude de 250 mètres jusqu'à 500 mètres.

La géologie de cette région est essentiellement caillouteuse, avec des sols d'alluvions, de moraines glaciaires, d'éboulis et de terrasses fluviales.

Le climat est continental-montagnard avec une influence alpine et océanique ! Les vignes étant cultivées de préférence sur des coteaux avec exposition sud et sud-est, les bonnes années, le raisin présente une belle maturité donnant des vins agréables et uniques, basés sur des cépages peu représentés dans d'autres régions.

Les principaux cépages sont :

- pour le rouge : la Mondeuse, le Persan, mais aussi le Gamay et le Pinot noir ;
- en blanc : la Jacquère, l'Altesse, la Mondeuse blanche, la Roussanne et le Gringet, mais aussi le Chardonnay, la Malvoisie, la Molette et le Chasselas.

La collection de Savoie comprend des vins rouges, blancs et rosés. Ceux-ci sont vinifiés en mousseux, en perlant, en pétillant et en tranquille.

Cette magnifique région viticole vous sera présentée le **vendredi 9 décembre 2022, à 18 heures précises**, au **Brussels Lawn Tennis Club**, chaussée de Waterloo 890 à 1000 Bruxelles (tél. : 02/375 76 20).

Ce sera un plaisir de vous retrouver nombreux à ce dîner-conférence, qui clôture les activités de l'année 2022.

Bien cordialement,

Le Comité

**Participation aux frais : 20 €/pers. pour la conférence et la dégustation,
pour l'ensemble (conférence + dégustation + dîner) : 60 €/pers. pour les membres de CATO en règle
de cotisation ou 75 € pour les non-membres invités,
à verser sur le compte de CATO BE39 1431 1074 6419
avec la mention « Dîner-conférence 09-12-22 + nom du(des) participant(s) »**

Date limite des inscriptions :

1^{er} décembre 2022,

le paiement confirmant l'inscription.