

DÎNER-CONFÉRENCE – 12 DÉCEMBRE 2025

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

Chères Amies, chers Amis œnophiles,

Pour le troisième dîner-conférence de l'année 2025, nous vous invitons à découvrir les vignobles de Châteauneuf-du-Pape, le **vendredi 12 décembre prochain**, à **18 heures** précises, au **Brussels Lawn Tennis Club**, à Bruxelles.



Les premières traces écrites de l'existence du terroir de Châteauneuf-du-Pape datent de 1157, lorsque Geoffroy, évêque d'Avignon, a planté des vignes dans son fief de Châteauneuf-du-Pape. Mais, c'est au XIV^e siècle, lors de leur installation à Avignon, que les papes ont révélé l'activité viticole dans la région.

Le terroir, localisé dans le département de Vaucluse, au cœur de la plaine du Comtat Venaissin, est situé environ à mi-chemin entre Orange, au nord, et Avignon, au sud. Il trône à 120 m d'altitude, adossé sur son flanc ouest au Massif du Lampourdiér.



Les sols de l'appellation sont variés : des galets roulés, des roches calcaires dures avec des sous-sols d'argile ou de grès molassiques, et des sols de sable, formés par le retrait du Rhône.

Située dans le Rhône méridional, l'appellation « Châteauneuf-du-Pape » bénéficie d'un climat méditerranéen : de longs étés chauds, des hivers doux et une faible pluviométrie. Le Mistral influence fortement le vignoble en protégeant la vigne contre des maladies cryptogamiques, comme le mildiou et l'oïdium, en favorisant la concentration des arômes et en renforçant la fraîcheur des vins.

Les cépages pouvant entrer dans la composition des vins rouges, mais aussi des vins blancs, sont : Grenache (noir, gris, blanc), Syrah, Mourvèdre, Cinsault, Clairette (blanche, rose), Vaccarèse, Bourboulenc, Roussanne, Cunoise, Muscardin, Picpoul (blanc, gris, noir), Picardan, et Terret noir.

Dès le XIV^e siècle, les vignerons se sont imposé des règles strictes pour une production de qualité : densité de plantation (3 000 à 3 500 pieds par ha), vendanges à la main, tri des baies, un rendement fixé à 35 hl/ha.

Traditionnellement, la vinification s'opère en cuves en béton. À partir des années 1980, des vignerons ont opté pour des cuves en inox, plus performantes. Toutefois, depuis peu, ils utilisent à nouveau des cuves en béton, celles-ci ayant subi des améliorations considérables. Une autre tendance apparaît dans le vignoble : la vinification en cuves tronconiques en bois. Ces contenants apportent aux vins tanins et arômes du bois, qui gagnent en souplesse et en complexité. Comme le béton, le bois possède des qualités d'inertie thermique.

Lors de ce dîner-conférence, vous aurez le plaisir de déguster les vins ci-dessous :

- Château des Fines Roches 2022, Rouge
- Galet des Papes 2019, Rouge Vieilles Vignes
- Château de Nalys 2017, Rouge
- Château La Nerthe 2019, Rouge
- Domaine du Père Caboché 2023, Blanc
- Comte de Lauze 2019, Rouge

Nous espérons que vous serez nombreux à participer à la soirée du **vendredi 12 décembre 2025, à 18 heures précises**, au **Brussels Lawn Tennis Club**, chaussée de Waterloo 890 à 1000 Bruxelles (tél. : 02/375 76 20).

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 12-12-25 + nom du(des) participant(s) »**

**Date limite des inscriptions :
1^{er} décembre 2025,
le paiement confirmant l'inscription.**

**Le premier dîner-conférence de l'année 2026 aura lieu fin mars,
à la suite de l'Assemblée générale ordinaire.
Présentation : viticulture autrichienne.**