

## DÎNER-CONFÉRENCE – 14 OCTOBRE 2022

### LA MOSELLE ALLEMANDE



Chères Amies, chers Amis œnophiles,

Après avoir visité des vignobles de la Moselle luxembourgeoise en juin dernier, nous aurons le plaisir de vous présenter le terroir de la Moselle allemande.

Les Romains ont introduit la viticulture dans cette région, au II<sup>e</sup> siècle, pour avoir une source locale de vin pour les garnisons.

Cette région, la plus chaude d'Allemagne, est composée de trois sous-régions :

- la **Haute Moselle** est, après la région Luxembourgeoise, celle autour de Trèves,
- la **Moyenne Moselle** va du village de Zell à celui de Schweich avec Bernkastel et Piesport,
- la **Basse Moselle** concerne le sud de Coblence jusqu'à la confluence avec le Rhin.

En fonction des zones, le sol est constitué d'ardoises, de schistes bleus et gris. L'ardoise emmagasine la chaleur du soleil pendant la journée et la restitue aux vignes la nuit.

Le vignoble de la Moselle est l'une des 13 régions viticoles allemandes d'appellation d'origine contrôlée. Il s'étend sur un peu plus de 9 000 ha, dont le Riesling représente 60 % de l'encépagement. Le Müller-Thurgau, le Pinot Noir et le Dornfelder font également partie des cépages cultivés dans ce terroir.

Les principaux secteurs sont : Bernkastel, Burg Cochem et la Haute Moselle, parfois appelée « Moselle viticole méridionale ».

Le vin issu des millésimes produits les années plus chaudes est plus fruité et doux, la chaleur permettant aux raisins de mieux mûrir et de s'enrichir en sucres. Pendant l'automne, le processus de fermentation n'est pas complètement achevé en raison des basses températures, ce qui laisse au vin des niveaux élevés de sucres résiduels.

Si vous souhaitez en savoir plus sur cette région, rejoignez-nous le **vendredi 14 octobre 2022, 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) : 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 14-10-22 + nom du(des) participant(s) »**

**Date limite des inscriptions :**

**6 octobre 2022,**

**le paiement confirmant l'inscription.**