

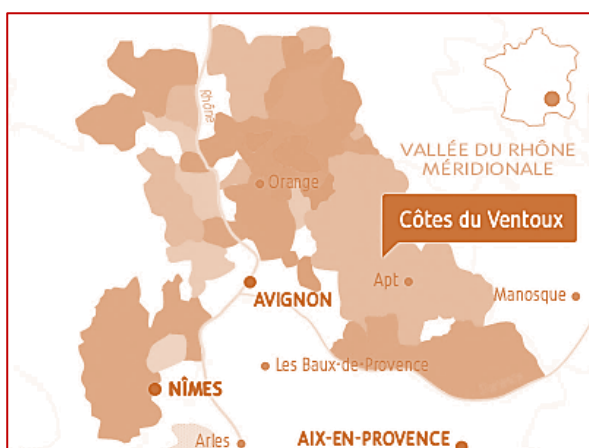
DÎNER-CONFÉRENCE – 17 OCTOBRE 2025

LES CÔTES DU VENTOUX



Chères Amies, chers Amis œnophiles,

Notre prochain dîner-conférence aura lieu le **vendredi 17 octobre 2025**, à **18 heures** précises, au **Brussels Lawn Tennis Club**, à Bruxelles. Nous vous présenterons le vignoble du Ventoux.



Le vignoble du Ventoux est situé à l'est de la vallée du Rhône, dans le département du Vaucluse. Il couvre 53 communes et s'étend, en arc de cercle, au pied du Mont Ventoux.

Les premières traces physiques du vignoble remontent au 1^{er} siècle avant notre ère, au départ de l'identification d'amphores. Les premières traces écrites de ce vignoble datent, elles, du IX^e siècle.

C'est au Moyen Âge que la vigne prend véritablement son essor, les moines des abbayes de l'époque fournissant leur vin aux élites locales et aux papes d'Avignon, qui en consomment régulièrement.

Le vignoble du Ventoux connaît encore un développement important au XIX^e siècle, avec l'arrivée du chemin de fer, qui facilite le transport et la commercialisation des vins. Cependant, la fin du siècle est marquée par la crise du phylloxéra. Les vignerons doivent alors replanter des vignes avec des porte-greffes résistants.

Ce terroir bénéficie d'un climat méditerranéen tempéré par l'altitude : alternance de journées ensoleillées et de nuits fraîches.

Le vignoble du Ventoux, d'une superficie de près de 6 000 ha, est planté sur une grande diversité de sols : terrasses alluviales, sols argileux, calcaires et sablonneux. À côté de quelques grands domaines de 20 ha ou plus, la petite exploitation de 10 ha, voire moins, reste majoritaire (90 %).

La région produit principalement des vins rouges (60 %), des rosés (30 %) et un peu de blancs (10 %). Parmi les cépages cultivés, on retrouve le Grenache, la Syrah, le Mourvèdre, le Cinsault et le Carignan pour les vins rouges et rosés, ainsi que le Bourboulenc, le Viognier, la Roussanne, le Vermentino et le Grenache blanc pour les vins blancs.

L'appellation d'origine contrôlée Ventoux, créée en 1973, regroupe actuellement près de 200 domaines viticoles et 20 caves coopératives, qui produisent ensemble environ 120 000 hl de vin par an. Les vins du Ventoux se distinguent par leur fraîcheur, leur élégance et leur finesse, avec des arômes de fruits rouges et d'épices pour les rouges, et des notes florales et de fruits à chair blanche pour les blancs. Les rosés sont généralement légers et fruités.

Lors du dîner-conférence, vous pourrez découvrir les vins suivants :

- Songe d'Or, Domaine des Enchanteurs : blanc
- Rouge de Rubis, Domaine des Enchanteurs : rouge
- Clos de T Ventoux : rouge
- Saint Jean du Barroux : rouge
- Domaine de Fondrèche : blanc et rouge

Nous espérons que cette sélection vous fera apprécier quelques vins de cette région, ensoleillée et riche de senteurs typiques, que nous n'avons pas l'occasion de rencontrer sous nos latitudes, et que vous serez nombreux à participer à la soirée du **vendredi 17 octobre 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 17-10-25 + nom du(des) participant(s) »**

**Date limite des inscriptions :
10 octobre 2025,
le paiement confirmant l'inscription.**