

## DÎNER-CONFÉRENCE – 25 MARS 2022

### LA TOURAINE



Chères Amies, chers Amis œnophiles,

Notre premier dîner-conférence pour l'année 2022 vous fera découvrir la région des vins de Touraine.

Les premières traces de l'activité vinicole remontent au premier siècle de notre ère avec, ensuite, des références à la cour de France, sous Louis XI et François 1<sup>er</sup>. Ce sont les Hollandais qui ont développé le commerce des vins blancs, en particulier, avec une réglementation sous Colbert, qui réorganisa le marché en faveur des clients français.

La région des vins de Touraine, d'une superficie de 12 000 ha, s'étend autour de la ville de Tours, sur les deux rives de la Loire, mais aussi le long de ses affluents, à savoir, le Cher, l'Indre et la Vienne, au sud, et le Loir, au nord.

Les vins blancs sont basés, principalement, sur les cépages Chenin et Sauvignon, alors que les vins rouges sont produits, essentiellement, avec le Cabernet franc et le Cabernet sauvignon, mais aussi, le Gamay.

Ces différents cépages sont cultivés sur une variété de sols très différents, tels que le calcaire de tuffeau, des sols argilo-calcaires, argilo-siliceux, sableux et alluvionnaires.

À titre d'exemple, les vignobles de Bourgueil, de Chinon et de Cheverny, produisent des vins assez différents, traduisant cette multitude de variétés de sols et d'expositions des parcelles.

La région de Touraine profite d'un climat tempéré à influence océanique : pas de fortes gelées en hiver, une pluviosité moyenne et un bel ensoleillement en été et en automne.

Si vous souhaitez en savoir plus sur cette région, rejoignez-nous le **vendredi 25 mars 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 retrouver nombreux à cette soirée.

Bien cordialement,

Le Comité

**N.B. : Pour respecter les mesures sanitaires, le Covid Safe Ticket sera exigé à l'entrée du restaurant.**

**Participation aux frais : 10 €/pers. pour la conférence seule,  
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 25-03-22 + nom du(des) participant(s) »**

**Date limite des inscriptions :**

**17 mars 2022,**

**le paiement confirmant l'inscription.**