

## DÎNER-CONFÉRENCE – 27 MARS 2026

### L'AUTRICHE



Chères Amies, chers Amis œnophiles,

Nous avons le plaisir de vous inviter à notre premier dîner-conférence de l'année 2026, qui aura lieu le **vendredi 27 mars prochain**, au **Brussels Lawn Tennis Club**, à Bruxelles. Nous vous ferons découvrir les régions viticoles de l'**Autriche**.

En Autriche, la viticulture est pratiquée depuis environ 3000 ans, à l'époque de la colonisation par les Celtes. Les deux communes viticoles, considérées comme les plus anciennes, sont Zagersdorf, dans le Burgenland, et Stillfried, en Basse-Autriche. Des pépins de raisin, datant respectivement de 700 et 900 avant J.-C., y ont été découverts et sont attribués à l'espèce de vigne européenne *Vitis vinifera*.

Pendant les troubles de la migration des peuples, à partir de la fin du IV<sup>e</sup> siècle, la viticulture a été pratiquement stoppée par de nombreuses dévastations.

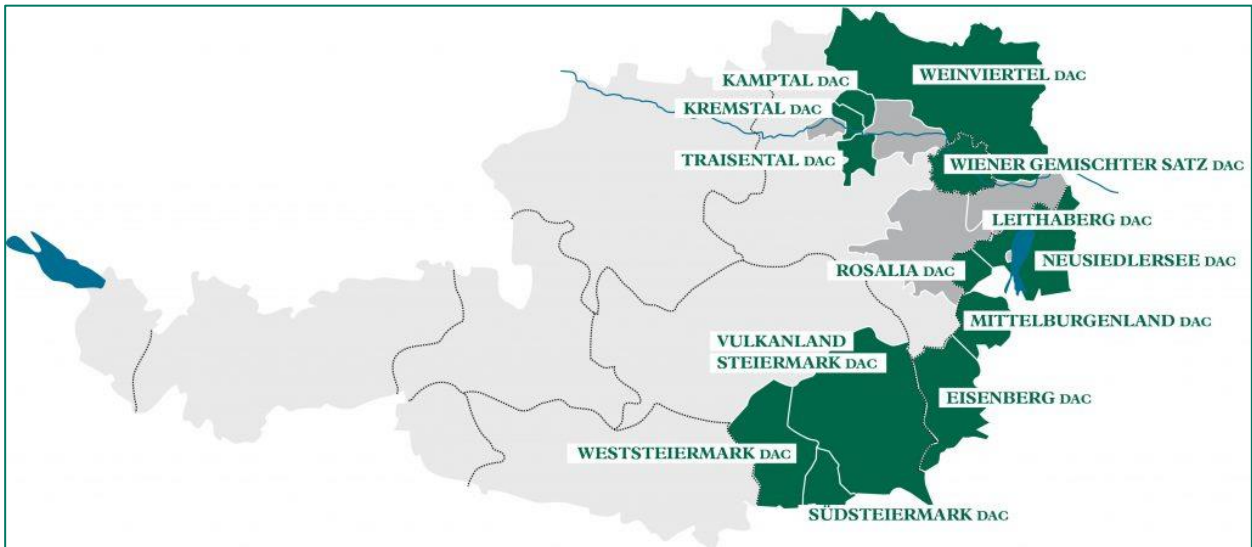
Ce n'est qu'à partir du IX<sup>e</sup> siècle, sous l'influence de l'empereur Charlemagne, que la viticulture a été relancée de manière intensive. Les ordres monastiques catholiques romains des bénédictins et des cisterciens ont rendu des services particuliers à la viticulture. Le plus ancien règlement autrichien sur la viticulture a été rédigé par le duc de Habsbourg Albrecht II, en 1352.

C'est au XVI<sup>e</sup> siècle, que la viticulture a atteint son apogée, la superficie des vignobles atteignant environ 150 000 voire 200 000 ha.

À la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, le phylloxéra détruit une grande partie du vignoble autrichien.

Après le scandale du vin (ajout de diéthylène glycol) dans les années 1980, le vignoble est restructuré par la mise en place d'un système d'appellations au cahier des charges très strict, les DAC (Districtus Austriae Controllatus).

Les quatre principales régions viticoles, sont situées à l'est de l'Autriche : la Basse-Autriche, le Burgenland, la Styrie et Vienne. Cinq régions secondaires complètent le terroir : la Carinthie, la Haute-Autriche, le Tyrol, le Vorarlberg et Salzbourg.



L'Autriche se caractérise par un climat continental pannonique : des hivers froids et des étés chauds et secs, et un climat atlantique : humide et doux. Le Danube et ses affluents Krens et Kamp, ainsi que le lac Neusiedlersee, dans le Burgenland, exercent une influence positive. Les températures souvent très basses en décembre et en janvier permettent une production importante de vin de glace dans l'est.

Les vignobles sont plantés à différentes altitudes : 200-400 m en Basse-Autriche, 560 m en Styrie et 1000 m au Tyrol. Les sols sont très variés :

- en Basse-Autriche : des roches cristallines ou couches massives de loess,
- dans le Burgenland du nord et dans la Styrie du sud : des calcaires,
- dans le Kamptal et le sud-est de la Styrie : des sols volcaniques.

En 2022, la superficie des vignobles était de 44 728 ha, dont 70 % plantés de cépages blancs et 30 % de cépages rouges. Les principaux cépages blancs sont : le Grüner Veltliner (31,6 %) et le Welschriesling (7,2 %), le Riesling, le Pinot Blanc et le Chardonnay (respectivement  $\pm 4$  %). En rouge, on retrouve principalement le Zweigelt (13,8 %) et le Blaufränkisch (6,5 %).

Au cours de ce dîner-conférence, vous pourrez découvrir les vins suivants :

- Riesling : Heiligenstein DAC 2018,
- Sauvignon Blanc : Tement Manfred 2019,
- Pinot Noir : Reinisch Johannes 2020,
- Zweigelt rouge : Schwarz Johann 2022
- Grüner Veltliner : Hirtzberger Franz 2024,
- Blaufränkisch : Krutzer 2021.

Si vous souhaitez en savoir plus sur les vins autrichiens, rejoignez-nous le **vendredi 27 mars prochain**, à **18 heures précises**, au **Brussels Lawn Tennis Club**, chaussée de Waterloo 890, à 1000 Bruxelles (tél. : 02/375 76 20).

*Compte tenu du prix élevé des vins, le coût total de la dégustation et du repas revient à ±100 € par personne. Pour maintenir le coût de la participation à 75 €/pers. pour les membres et à 85 €/pers. pour les non-membres, CATO prend en charge une partie des frais.*

Nous espérons vous retrouver nombreux à ce dîner-conférence.

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 27-03-26 + nom du(des) participant(s) »**

**Date limite des inscriptions :**

**20 mars 2026,**

**le paiement confirmant l'inscription.**