

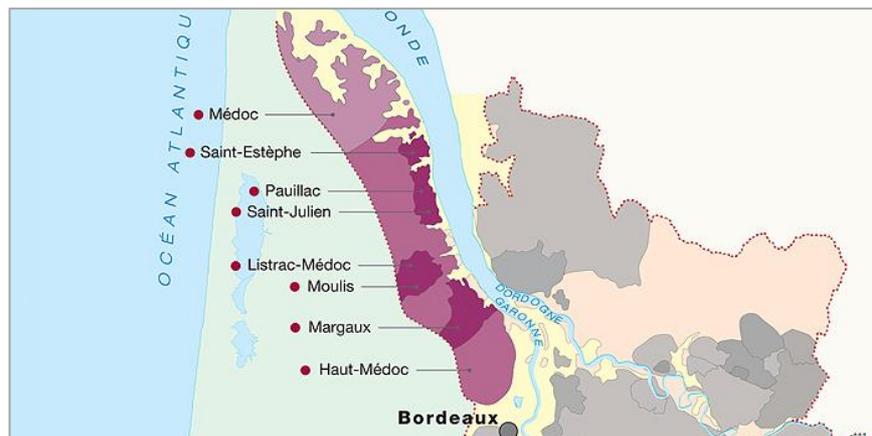
DÎNER-CONFÉRENCE – 28 MARS 2025

LE HAUT-MÉDOC



Chères Amies, chers Amis œnophiles,

Notre premier dîner-conférence de l'année 2025 aura lieu le **vendredi 28 mars prochain**, à **18 heures précises**, au **Brussels Lawn Tennis Club**, à Bruxelles. Il vous fera découvrir la région du Haut-Médoc.



Le nom « Médoc » provient d'un peuple gaulois, les *Médulles* ou *Medulli*.

C'est au XVII^e siècle, après l'assèchement des marécages par des ingénieurs hollandais, que la viticulture a pris son essor dans le Médoc. La région est divisée en Bas-Médoc, au nord, et en Haut-Médoc, au sud. C'est le Haut-Médoc, qui produit les prestigieux vins, que nous allons explorer.

Depuis des siècles, la région viticole du Haut-Médoc a été marquée par la classification de ses vins.

Au XVIII^e siècle, le Haut-Médoc a connu une période de prospérité très importante, et c'est en 1855, lors de l'Exposition Universelle de Paris, que la classification des vins du Médoc a vu le jour. Sous l'impulsion de Napoléon III et de l'Empire français, les vins du Médoc ont été classés en fonction de leur réputation et de leur valeur marchande. Après avoir subi plusieurs révisions et ajustements pour refléter l'évolution du marché viticole et des normes de qualité, la classification des vins du Haut-Médoc a contribué à la renommée internationale de la région.

Le Haut-Médoc est une sous-région du Médoc, dans le département de l'Aquitaine, qui s'étend sur la rive gauche de la Gironde, depuis Bordeaux jusqu'à l'océan Atlantique, sur 4 741 ha, et sur 15 communes.

Les vignes sont plantées sur des sols de graves et argilo-calcaires. Le climat est fortement influencé par la façade océanique proche. Les hivers sont doux et les étés chauds, sans sécheresse. Le bon ensoleillement assure une bonne maturité au raisin.

Le Haut-Médoc produit uniquement des vins rouges. Les cépages cultivés sont principalement le Cabernet Sauvignon et le Merlot, et dans une moindre proportion : le Petit Verdot, le Cabernet Franc, le Côt (Malbec) et le Carmenère.

Les critères rigoureux et précis pour la classification des vins du Haut-Médoc déterminent l'attribution du statut de grand cru classé et des autres distinctions honorifiques. Les crus classés du Haut-Médoc, allant du Premier Cru Classé au Cinquième Cru Classé, sont une sélection minutieuse des domaines viticoles les plus prestigieux de la région.

Lors du dîner-conférence, vous aurez l'occasion de déguster les vins suivants :

- Château Sociando-Mallet 2020 (Haut-Médoc),
- Château La Lagune 2020 (Haut-Médoc),
- Château Giscours 2020 (Margaux),
- Château Talbot 2020 (Saint-Julien),
- Château Chasse-Spleen 2020 (Moulis-en-Médoc),
- Château Haut-Marbuzet 2020 (Saint-Estèphe).

Nous espérons que cette sélection vous mettra l'eau à la bouche, et que vous serez nombreux à participer à la soirée du **vendredi 28 mars 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 28-03-25 + nom du(des) participant(s) »**

**Date limite des inscriptions :
21 mars 2025,
le paiement confirmant l'inscription.**