

## DÎNER-CONFÉRENCE – 6 DÉCEMBRE 2024

### LE SANCERROIS

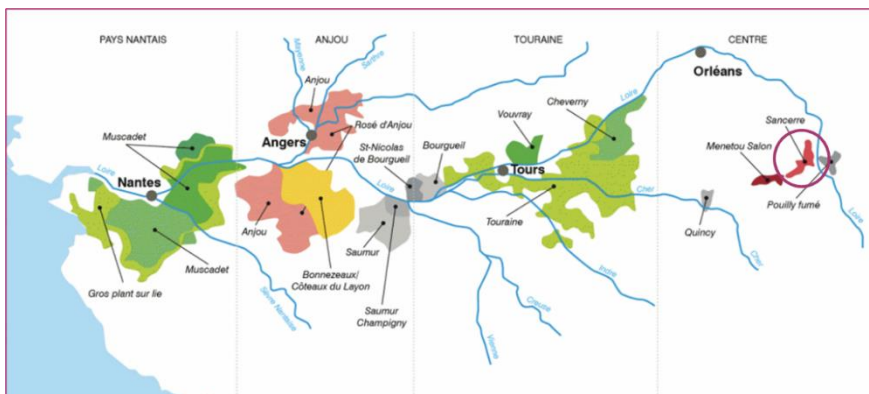


Chères Amies, chers Amis œnophiles,

À l'occasion de la Saint-Nicolas, nous avons le plaisir de vous inviter à déguster des vins du Sancerrois, le **vendredi 6 décembre prochain, à 18 heures précises, au Brussels Lawn Tennis Club**, chaussée de Waterloo 890 à 1000 Bruxelles (tél. : 02/375 76 20).

D'après de nombreuses légendes, l'histoire de la vigne à Sancerre remonterait à l'Antiquité. Ainsi, Pline l'Ancien, au I<sup>er</sup> siècle, et Grégoire de Tours, en 582, mentionnent l'existence du vignoble dans leurs écrits. Au XII<sup>e</sup> siècle, il connaîtra un essor considérable grâce aux moines Augustins de Saint-Satur. Le vignoble produisait alors un vin rouge issu du Pinot Noir, très vite réputé et exporté par la Loire. Il fut souvent mentionné dans les écrits royaux, et le duc Jean de Berry qualifia le vin de Sancerre "*Le meilleur vin du Royaume*". À la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, le vignoble, principalement planté en Pinot Noir, fut complètement détruit par le phylloxéra. Ce cépage fut alors remplacé par du Sauvignon Blanc, plus adapté au climat local. Le Sancerre blanc fut reconnu en AOC dès 1936, les vins rouges et rosés, en 1959.

Le vignoble est situé dans la région du Centre-Val de Loire, dans le département du Cher, et s'étend sur plus de 3 000 ha, sur 14 communes et 3 hameaux.



Le vignoble de Sancerre est composé de trois terroirs :

- 40 % de terres blanches : sols argilo-calcaires issus de marnes kimméridgiennes,
- 45 % de caillottes : sols crayeux, issus de calcaires oxfordiens,
- 15 % de terres argilo-siliceuses : sols composés de silex, d'argiles et de conglomérats.

De nombreux vigneron·ne·s de l'appellation Sancerre pratiquent l'agroécologie pour le travail de leur sol, bénéficiant du label HVE (Haute Valeur Environnementale), alors que d'autres travaillent selon une gestion agricole durable, préservant ainsi la qualité des sols, de l'air et des écosystèmes naturels. Certains vigneron·ne·s ont opté pour la Conversion Biologique et la Biodynamie.

Le **Sancerre blanc** provient uniquement du Sauvignon Blanc, et représente la majorité de la production des vins de Sancerre. Selon les sols, il propose des arômes minéraux (silex) ou d'agrumes et de fleurs blanches.

Le **Sancerre rouge** est issu du Pinot Noir. Les arômes fruités sont très présents et vont de la mûre au cassis, en passant par la griotte.

Le **Sancerre rosé**, issu du Pinot Noir, ne représente que 7 % des plus de 40 000 bouteilles de Sancerre produites chaque année. Ses arômes fruités rappellent la framboise ou l'abricot.

Dans l'espoir de vous retrouver nombreux à ce dernier dîner-conférence de l'année 2024, nous vous présentons, d'ores et déjà, nos meilleurs vœux pour l'année 2025.

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 06-12-24 + nom du(des) participant(s) »**

**Date limite des inscriptions :**

**29 novembre 2024,**

**le paiement confirmant l'inscription.**