

Visites des domaines « Vin de Liège » et « Tour de Tilice » Le mardi 27 août 2024

Chères Amies, chers Amis Œnophiles,

Pour nos prochaines découvertes de vignobles, nous nous rendrons en Province de Liège, le **mardi 27 août 2024**. Nous visiterons la coopérative « Vin de Liège » et le domaine de la Tour de Tilice.

PROGRAMME

10:00 h : Rendez-vous au domaine « **Vin de Liège** »

Rue Fragnay 64

4682 Heure-Le-Romain

Tél. : 04/344 00 14

www.vindeliege.be



Vin de Liège est une coopérative créée fin 2010, sur les hauteurs de Liège. Le vignoble, planté entre 2012 et aujourd'hui, sur un sous-sol calcaire, s'étend sur 17 ha. Les vignes sont situées entre les basses vallées du Geer et de la Meuse.

Leur vin est travaillé à partir de cépages interspécifiques, sélectionnés pour leurs qualités organoleptiques et leur résistance aux maladies, résultat d'un croisement entre des vignes européennes et des vignes plus résistantes. Ce sont : du Cabernet Cortis, du Divico, du Johanniter, du Muscaris, du Pinotin, du Solaris et du Sauvignier Gris.

La densité de plantation des vignes est de 5 000 pieds/ha. L'enherbement total, la taille en cordon, ainsi que la conduite en espalier haut favorisent une grande surface foliaire et permettent de « stresser » la vigne.

Le domaine s'est doté d'outils techniques performants. Pour la vinification des vins, ils utilisent la méthode gravitaire et des cuves thermorégulées.

Les premières vendanges, réalisées à l'automne 2014, ont permis l'élaboration de plus de 25 000 bouteilles, avec un objectif, à terme, de 100 000 bouteilles par an. Les vins sont certifiés bio depuis 2017.

13:00 h : Déjeuner chez « Les Mauvais Garçons »

Chaussée de Tongres 13

4451 Juprelle

Tél. : 04/344 00 14

www.facebook.com/Les.mauvais.garcons.restaurant/



15:00 h : Rendez-vous au Domaine de la Tour de Tilice

Rue de Tilice 101

4458 Fexhe-Slins

Tél. : 0474/93 27 93

www.tourdertilice.be



Le **domaine Tour de Tilice**, établi dans un bâtiment datant du XVIII^e siècle, est occupé depuis plusieurs générations par la famille Delforge, et doit son nom à la ferme de Tilice, dont la tour était autrefois un repère militaire. Après avoir été successivement une exploitation agricole, puis fruitière, c'est en 2018, que Simon Delforge plante les premiers pieds de vigne, directement en bio. Les vignes couvrent aujourd'hui 5,5 ha.

Le vignoble surplombe la vallée de la Meuse, orienté plein sud, afin d'avoir un ensoleillement optimal. Le sous-sol est pourvu de silex avec des affleurements à certains endroits.

Les cépages sont traditionnels, comme le Chardonnay et le Pinot Noir, et interspécifiques, tels que le Muscaris et le Johanniter.

La vinification est réalisée en cuves inox thermorégulées et en fûts de chêne belge.

La famille Delforge commence par produire des vins effervescents en mélangeant tous les cépages. Ensuite, au fur et à mesure de l'évolution du domaine et de la maturité des vignes, d'autres cuvées suivront, dont un Chardonnay pur.

Les vins de la Tour de Tilice sont certifiés Bio depuis 2021.

Le prix de la journée est fixé à **95 €/personne**, comprenant les guides, les dégustations et le repas de midi (boissons comprises).

INSCRIPTIONS

Par virement bancaire sur le compte de CATO

IBAN : BE39 1431 1074 6419

Avec la mention "**Liège et Tilice 2024**"

Date limite : **15 août 2024**

Le paiement confirmant l'inscription.

Dans l'espoir de vous revoir nombreux à ces découvertes viticoles,

Bien cordialement,

Le Comité

31 juillet 2024