



*Société Européenne des Ingénieurs et des Industriels
European Society for Engineers and Industrialists
Europäische Gesellschaft der Ingenieure und Industriellen
Europese Vennootschap van Ingenieurs en van Industriëlen*

Prochain DÎNER-ŒNOLOGIE de la SEII **Le lundi 9 octobre 2017 à 18 h**

Chers collègues,

Il y a un an, le dîner œnologie d'octobre 2016 nous avait emmenés en Gascogne, pays de **d'Artagnan**. Le **lundi 9 octobre** prochain, notre dîner conférence nous invitera à découvrir les vins du pays Berrichon, patrie d'un autre grand Français, **Jacques Coeur**, « Argentier du Royaume de France » et grand commerçant international au XV^{ème} siècle. En cette occasion, le comité œnologie vous présentera les :



Vignobles du Centre Loire (Sancerre, Pouilly fumé,...)

En 582, dans ses écrits, Grégoire de Tours mentionne l'existence du vignoble de Sancerre et sa production est répertoriée dans les actes féodaux et les chartes royales qui font état des crus du Berry en 820. Nos lointains ancêtres savaient ce qui était bon ! Du XII^{ème} au XV^{ème} siècle, les vins du Cher se retrouvent sur les tables de nombreuses cours royales. À partir de 1886, le Sancerrois connut le terrible fléau du phylloxéra, qui détruisit la totalité du vignoble. Les vignerons replantèrent alors dans leurs parcelles en majorité du sauvignon blanc, cépage particulièrement bien adapté au climat et aux terroirs, afin de restaurer le vignoble. C'est ce cépage qui, associé aux terroirs, donne un caractère particulier, et très reconnaissable, aux vins blancs de cette région.

Comme à l'habitude, l'exposé sera suivi d'une dégustation, puis par un dîner accompagné de vins de la région.

Nous vous donnons donc rendez-vous le lundi 9 octobre 2017, à 18h00 précises, au Brussels Lawn Tennis Club, chaussée de Waterloo, 890 à 1000 Bruxelles (tél : 02 375 76 20) où vous trouverez un parking aisé et gratuit. Inscription via le site web de la SEII (CTRL+click [ICI](#)).

Participation : pour la conférence seule : 10 €/pers. et, pour l'ensemble conférence + dîner : 50 €/pers. pour les membres SEII en règle de cotisation et leur(e) conjoint(e), ou 65 €/pers. pour les non-membres, à verser au compte BE63 3101 3976 9208 (BBRUBEBB) de la SEII en précisant nom du participant et la référence de l'activité.

Date limite des inscriptions : le 4 octobre 2017