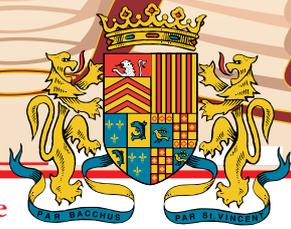


Le Ciel



Bulletin de liaison de la confrérie

S e p t e m b r e 2 0 0 5

COMMANDERIE DES COSTES DU RHÔNE



**La Chorale
des Côtes-du-Rhône
remerciée**

La Commanderie des Costes du Rhône remercie la Chorale des Côtes-du-Rhône, son nouveau président Henri Chavernac et son maître de chant actuel Jean Nubel. Par ses chansons françaises ou provençales elle célèbre avec entrain le vin, l'amour et la réjouissance. Soulignons les plus connues « Arômes d'un Hymen » (E.Maby), « A boire Tavernier », « L'amour en Vins » (E.Maby/J.Joubert), « La vendange », « Le bon vin papalin » (E.Maby/G.Maby) sans oublier la Coupo Santo ou les adaptations du Pont d'Avignon, de La Mazurka ou d'Aïda. Véritables ambassadeurs d'une culture qui ne doit pas mourir, ses choristes doivent en être félicités.

Marcel Baudet rend sa toge

Marcel Baudet a fondé la Baronnie Suisse de Montreux en 1993. En 12 ans, elle compte maintenant une dizaine de Commandeurs et plus de 200 chevaliers ont été intronisés. Elle organise chaque année deux chapitres sous forme de repas gastronomique et de rencontres de dégustation. Il aspire maintenant à un peu de repos et il a transmis la responsabilité de Consul de la Baronnie à Serge RONCHI.

Chapitre d'Été fastueux

C'est sous le signe de la « convivialité » et de la « gastronomie », deux mots justement créés par Brillat-Savarin que la Commanderie a tenu son 350^e chapitre. Trois nouveaux Commandeurs ont été adoubés, venant grossir les rangs, riche déjà de 180 membres. Il s'agit de Paul Durand, Bruno Perrin et Gilles de Besnerais, le nouveau directeur du Cellier des Dauphins. Les chevaliers suivants furent ensuite accueillis: Michel Prugue, le président du Conseil permanent de l'INAO, Claude Imbert le fondateur du « Point » qui avait le matin retracé avec humour et préci-

sion la vie de Brillat-Savarin mais aussi Michel Chapoutier, vigneron emblématique de Tain l'Hermitage, des élus du Vin comme Eliane Giraud, Conseillère Régionale Rhône-Alpes, Christine Priotto, Conseillère Générale de la Drôme et Présidente des Châteaux de la Drôme, Thierry Cornillet, Député Européen, Christophe Castaner, Conseiller Régional PACA ou le poète provençal Serge Bec. Mais aussi: Luther Maguy, Ohanessian Murielle, Coste Patrice, De Valckenier Piet, Gimaret Jacques Pailahole Gérard, Barbezier Louis, Roman François, André Jean Louis, Cot André, Gondallier de Tugny Patrick, Martin Pierre, Ozil Jean- Christophe, Perrin Emmanuel.



Un chapitre réussi

Un repas de gala a réuni plus de 320 convives tous enchantés de leur soirée au cours duquel les vins dégustés furent: *Rosé*: Cave de Chantecôtes, Cave de St Pantaléon.

Blanc: Cave de Costebelle 2004 et Les Dorinnes 2003 (Cellier des Dauphins). *Rouge*: Cuvée Médicis Rouge 2003 de La Suzienne et Cuvée Antique de la cave de Cairanne.

- au Fromage: Pavillon Rouge Hermitage 1992 - Chapoutier et Dimanche d'Octobre, Blanc 1998 du Domaine de la Présidente.

- au sorbet: Muscat de Beaumes de Venise domaine La Pigeade et Clairette de Die du syndicat des Vignerons.

Michel CHAPOUTIER: un vigneron ambassadeur

C'est Michel Chapoutier, le vigneron des Côtes-du-Rhône, celui qui porte haut et loin la renommée de l'appellation, qui ne se satisfait pas du moyen mais qui veut, pour ses vins comme



pour les autres, l'excellence dans tout, que la Commanderie a eu le plaisir d'accueillir le soir du 8 juillet. Lui demander d'être l'ambassadeur de l'appellation aurait été superflu.

Il n'y avait qu'à goûter l'Hermitage 92 qu'il avait amené pour le dîner.

Colloque Brillat-Savarin: savoureux

La tradition à l'Université du Vin est de démontrer l'universalité du vin: noble tâche. Bien entendu les actions de formation et d'enseignement, sont un des piliers de l'Institut mais, les journées d'étude, les colloques, les rencontres que l'Université du Vin organise depuis 27 ans, permettent aussi de reconnaître au vin sa dimension culturelle, de plus en plus recherchée par le grand public.

C'est dans cet esprit et cette tradition-là, que l'Université du Vin a organisé cette Première Rencontre des Goûts et des Terroirs.



Jérôme Quiot, Michel Prugue et Robert Tinlot

Les goûts et les terroirs furent brillamment traités au fur et à mesure des interventions depuis les aspects linguistiques, littéraires, juridiques jusqu'à l'évaluation sensorielle et la pratique de dégustation. L'érudition et la façon de Claude Imbert, fondateur éditorialiste du journal « Le Point », auteur de la biographie de Brillat-Savarin, plongea l'auditoire dans une plénitude d'écoute et de plaisir.

Ce fut ensuite au tour du professeur Olivier Tholozan qui enseigne l'histoire du droit de révéler la relation existant entre Brillat-Savarin gastronome et Brillat-Savarin homme de loi et Conseiller à la Cour de cassation. Puis Paul Minvielle, professeur de géographie, François Roman, professeur de psychologie et Jean-François Clément, directeur des maisons du goût de Bourg en Bresse, tous trois, intervenants dans les différents enseignements qu'organise

l'Université du Vin, et spécialistes soit des terroirs, soit de l'analyse sensorielle, démontrèrent l'importance de ces deux concepts dans la connaissance du produit et le plaisir intelligent de la consommation. La conclusion revint à Michel Prugue, Président du Conseil permanent de l'INAO qui plaça son propos sous l'angle de la valorisation des produits d'origine et des terroirs, rappelant aussi au public le rôle joué en la matière par l'Institut et le travail accompli en faveur de la défense de nos appellations et du concept d'origine depuis la création de l'INAO il y a 70 ans. Le soir même, les principaux intervenants étaient faits Chevaliers de la Commanderie.

Des Sommeliers-Conseil® dévoués

Lors du repas de gala du Chapitre d'été, des Sommeliers-Conseil®, fraîchement diplômés de l'Université du Vin ont assuré le service du vin à la satisfaction générale. Qu'ils en soient remerciés. Ils ont pour nom : Laetitia Gautheron, Hervé Lamblet, Pascal Durnez, Olivier Andrieux et Christian Denolf.



Les Sommeliers Conseils lors de la soirée

14 Juillet à Liège

Liège, la cité ardente, est titulaire de la Légion d'honneur depuis 1919. La médaille lui a été décernée par Raymond Poincaré, toujours dans cette union fraternelle avec la France. Liège fête depuis 60 ans le 14 Juillet, fête nationale française avec faste. Il y a un immense feu d'artifice, des agapes "Marianne" au Palais des Congrès avec 400 invités du monde politique, économique et social. La Baronnie de Liège y organise un chapitre. Cette année elle a intronisé, entre autres, Michel Mercier, président du Conseil Général du Rhône.

Mondial des Baronnies à Liège

Le premier mondial des Baronnies s'était tenu en 1999 à Suze la Rousse. Le prochain aura lieu à Liège du 8 au 14 novembre. L'accueil sera assuré à Bruxelles. Chacun se chargera de rejoindre Bruxelles par ses propres moyens (voiture, train, avion). Un autocar accompagnera la délégation durant le séjour. Au programme visites et dégustations. Avec notamment visite de la ville de Liège et disnée de gala officiel du 15^{ème} anni-

versaire et du Mondial. Inscriptions: au Château de Suze. Tel: 04.75.97.21.30/31

Maggy Luthers, femme de Consul



Maggy Luthers

Maggy Luthers, épouse de Pierre Luthers, le Consul de la Baronnie de Liège a été intronisée

lors du chapitre d'été. Pour ses qualités bien sûr, pour son goût des vins des Côtes-du-Rhône, mais aussi en hommage à toutes les épouses de Commandeurs et Consuls qui participent par leur présence ou leur soutien au succès de ces manifestations.

Philadelphia For ever

Christophe Tassan, Sommelier-Conseil® et Commandeur a rejoint Philadelphie au mois d'août 2005 pour travailler au restaurant « Le bec Fin ». Un commandeur de plus et un renfort pour Bernard Guet et sa Baronnie afin que l'Amérique « think Côtes-du-Rhône » encore plus souvent.

Julia Duchaussoy, tel père, telle fille

Julia Duchaussoy, comédienne, fille de Michel Duchaussoy qui avait été reçu en 2004 chevalier lors du chapitre d'été a été intronisée le 13 mai dernier par Claude Silhol, lors d'un chapitre organisé par la cave "La Romaine" de Vaison la Romaine.

Ban des Vendanges

La Commanderie participera à de nombreuses manifestations pour le Ban des vendanges 2005. Notons le « Ban des vendanges des Côtes-du-Rhône », le samedi 3 septembre à Avignon mais aussi le 2.09 à Suze, le 4.09 à Sainte Cécile et à Vedène, le 10.09 à Venterol.

Les élus du Vin en congrès à Suze

À l'occasion de son congrès le vendredi 20 mai à l'Université du vin de Suze la Rousse, l'Association Nationale des Elus de la Vigne et du Vin avait organisé un dîner pour clore une journée riche en événements.

La Commanderie des Costes du Rhône avait organisé un chapitre en l'honneur de quelques élus présents qu'elle désirait remercier et honorer. C'est ainsi que furent intronisés au Château de Suze lors de la soi-



Les élus du vin honorés

rée Roland Feredj, Maire de Sadirac en Gironde mais aussi directeur du Comité Interprofessionnel du Vin de Bordeaux, Mariannick Garin, maire de Clansayes, et enfin M^{me} Astrid Lulling, député européenne, présidente de l'intergroupe « Viticulture - Tradition - Qualité » du parlement qui était l'invitée d'honneur de ce congrès.

Expos au Château

Jusqu'au 11 septembre, exposition de photos de Rajak Ohanian « Métamorphoses ». A partir du 16 septembre « Déclinaisons photographiques », une exposition de photos acquises par la Conservation du Patrimoine de la Drôme.

Edmond Carsol nous a quittés

Edmond CAR SOL, Commandeur, nous a quittés. Ses obsèques ont eu lieu le 25 avril dernier à Cairanne, en présence de très nombreux amis et personnalités de la viticulture. Edmond CAR SOL a successivement occupé des fonctions importantes dans la société viticole de la région: Président de la Coopérative de Rochemade, Vice-président du Cellier des Dauphins, Membre du Comité Interprofessionnel des Vins de la Vallée du Rhône, Membre du Syndicat Général des



Edmond Carsol

Vignerons des Côtes-du-Rhône, Administrateur de l'Université du Vin et du LACO. À l'occasion de ses obsèques le Grand Maître de la Commanderie Patrick GALANT, au cours de la cérémonie à Notre Dame des Vignes a voulu témoigner et remercier Edmond Carsol de tout ce qu'il a donné aux Côtes-du-Rhône.

Le Lien

Bulletin de liaison de la confrérie • Septembre 2005

Directeur de publication : Patrick Galant

Rédaction : Marc Olivier, Jacques Avril.

Commanderie des Costes du Rhône

Château de Suze - 26790 Suze la Rousse

Tél. : 04 75 97 21 30/31 - Fax : 04 75 98 24 20

e-mail : com.cdr@worldonline.fr