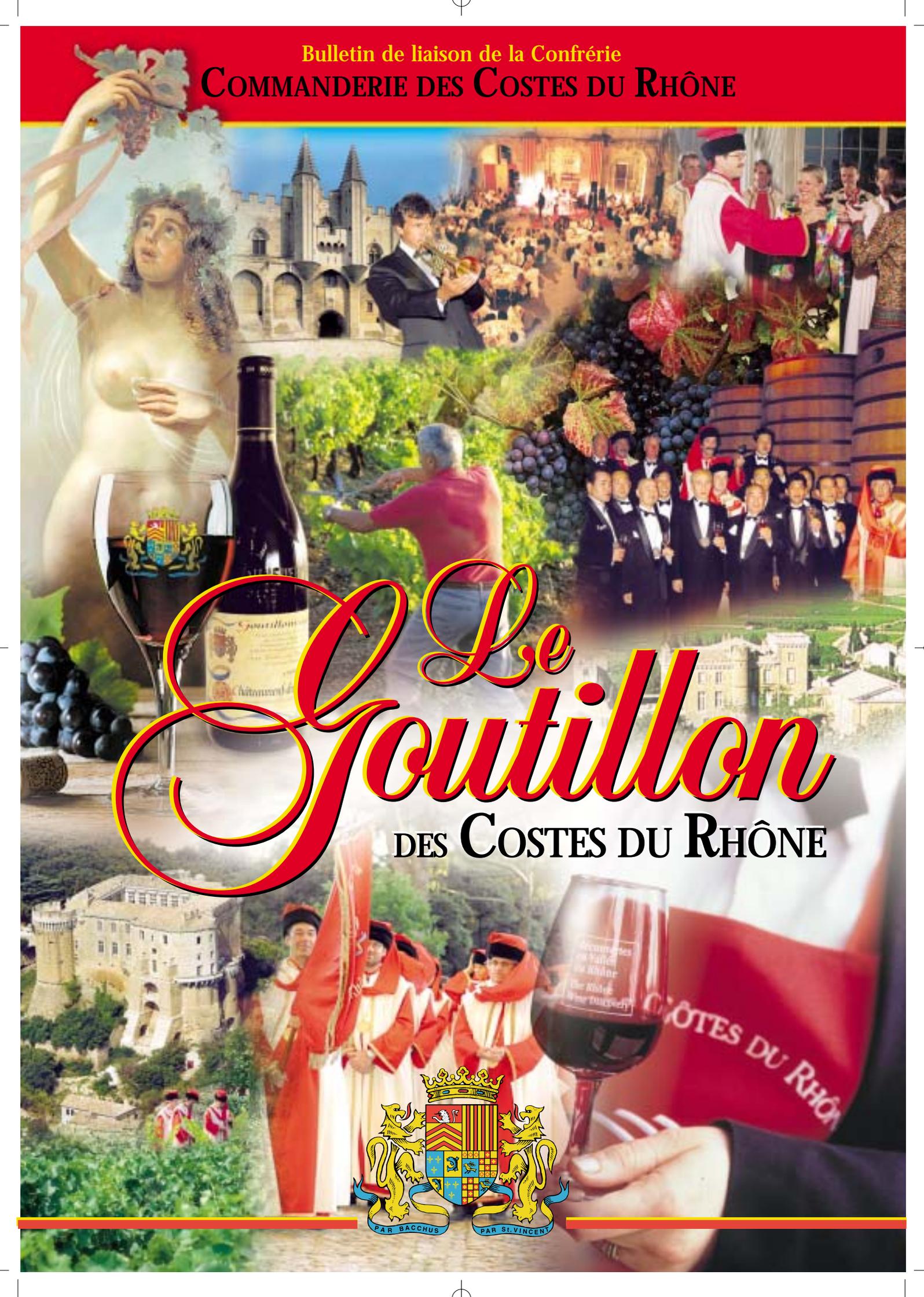


Bulletin de liaison de la Confrérie
COMMANDERIE DES COSTES DU RHÔNE



Le Souffillon

DES COSTES DU RHÔNE





Créée en 1984 pour promouvoir et défendre vigneron et appellations des Côtes-du-Rhône, l'association "Vins en Fête" peut se targuer d'un bilan conséquent avec la promotion des vins, l'édition d'un calendrier des Fêtes des Vins de la Vallée du Rhône et surtout avec l'organisation de salons partout en France, six en 2003 dont 2 en Haute-Savoie, en Lorraine et cette année les 3 & 4 Mai à St-Thegonnec dans le Finistère où 19 caves ont accueilli plus de 5000 visiteurs.



En Lorraine le traditionnel baptême vigneron

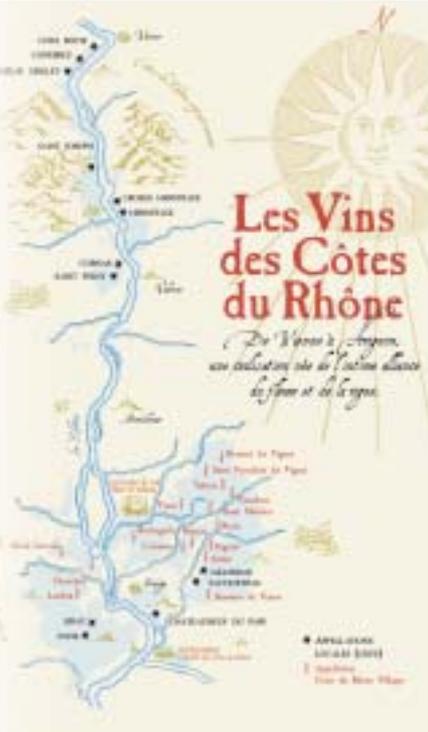
À l'occasion de l'assemblée générale, le président Johannes Pierrefeu s'est félicité de l'activité de l'association qui a accueilli quatre nouveaux membres au conseil d'administration. Cette année des produits régionaux à forte représentativité (huile d'olive, miel, truffes) ont pu se greffer

aux vins lors des salons. Au cours de ceux-ci les commandeurs présents en profitent toujours pour introniser

des fervents défenseurs de l'Appellation.

L'année 2004 sera encore riche en salons et manifestations avec notamment le 20^{ème} anniversaire de l'association qui sera célébré en Juillet au siège de l'association à l'Université du vin au château de Suze-la-Rousse.

vinsefete@wanadoo.fr



Cairanne :

Le parcours sensoriel

La cave coopérative de Cairanne a inauguré en avril dernier un parcours situé dans ses sous-sols.

important de visiteurs à l'année qui pourront allier le plaisir de la dégustation et de la gastronomie à celui de



Humer...un sens pour jouer, reconnaître les arômes...

C'est un " Parcours sensoriel " permettant une approche ludique et didactique pour découvrir le monde du vin.

Dans une ambiance colorée rouge qui sied bien à l'appellation aux Côtes-du-Rhône, les dirigeants ont ouvert là une structure capable d'accueillir des groupes et un nombre

la connaissance. Les cinq sens sont à l'honneur dont bien entendu le goût et l'odorat mais aussi l'ouïe avec des univers sonores

et poétiques de campagne, de bruits de cave ou de bouteilles à déboucher, le toucher avec les matières qui évoquent les terroirs et les vins (soie, cuir, liège, bois...) et la vue avec de très belles photos de nature, des 4 saisons de la vigne, du vin dans la cave.

www.cairanne.com

Chapitre des Vendanges



Moment de culture, d'émotion et d'humour partagé avec les amis de la Commanderie le 25 Octobre aux Caves Cathédrales de Saint-Restitut lors du Dîner des vigneron.

com.cdr@worldonline.fr

Un Commandeur chantant :

Jacques Valentin

Tous les commandeurs ont tous, peu ou prou, un violon d'ingres. Pour Jacques Valentin, commandeur d'Avignon depuis la fondation de la Commanderie, c'est une guitare. En effet avec toute sa gentillesse, sa simplicité, sa sincérité et son bel accent, Jacques Valentin interprète les chansons de Georges Brassens



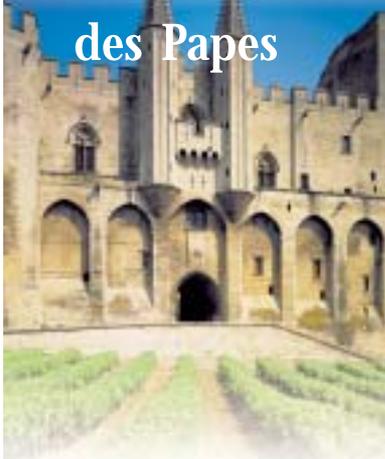
"sans prétention " comme il aime le dire. Grâce à son talent il fait passer des frissons sans paillettes ni flonflons, mais tout simplement avec passion.

j.valentin@inter.rhone.com

Sommaire

- Page 2 : Vins en Fête - Chapitre des Vendanges
Jacques Valentin - Parcours sensoriel
- Page 3 : Éditorial - Boutellerie des papes
- Page 4 : Côtes-du-Rhône vin des sportifs
- Page 5 : Affaire de Côtes-du-Rhône
- Pages 6 et 7 : Le Goutillonnage - Chapitre d'hiver et d'été
Nouveaux Commandeurs - Les Intronisés célèbres
- Pages 8 et 9 : Baronnie d'Europe
- Pages 10 et 11 : Baronnie du Nouveau Monde
- Page 11 : Parlement des Confréries - Assemblée Générale
150^{ème} anniversaire du Félibrige
Septembre, un mois bien animé
- Page 12 : Assemblée Générale
L'Université du Vin a 25 ans

La Bouteillerie du Palais des Papes



Avignon, capitale des Côtes-du-Rhône est l'héritière d'une longue tradition viticole qui remonte au temps des papes. Déjà en 1308, Clément V fit planter des ceps à Chateauneuf.

À cette époque la Bouteillerie avait pour fonction de rechercher, choisir, acheter, conserver et distribuer les meilleurs vins aptes à figurer sur la table des pontifes. Aujourd'hui, au cœur du Palais des Papes, la Bouteillerie invite les visiteurs et le touriste à découvrir toute la richesse, à déguster et à acheter les vins sélectionnés.

C'est un comité très pointu qui, chaque année, après un appel d'offres auprès de 1056 unités viticoles des Côtes-du-Rhône, choisit "en aveugle" la quarantaine de vins qui seront présents dans la sélection annuelle de la Bouteillerie.

Sommeliers, œnologues, commandeurs, chefs cuisiniers, amateurs éclairés ou épiciers composent ce comité informel qui choisit toujours des vins représentatifs de l'Appellation.

La Bouteillerie bénéficie du soutien d'InterRhône et entretient avec la Commanderie des liens amicaux.

www.palais-des-papes.com

La Commanderie des Costes du Rhône au service de l'Appellation



Michel Bernard & Patrick Galant

Président d'Inter Rhône

Grand-Maitre de la Commanderie

Contrairement aux nombreuses confréries souvent représentatives d'un seul village, d'une seule cave, la Commanderie des Costes du Rhône ne dépend d'aucun clocher mais représente la totalité de l'Appellation.

Une appellation qui s'étend sur six départements et 173 communes, regroupe près de 12 000 vignerons et représente au total 13 appellations locales (crus de Châteauneuf du pape, Gigondas, Vacqueyras, Tavel, Lirac, Côte Rôtie, Condrieu, Saint-Joseph, Hermitage, Crozes Hermitage, Cornas, Saint-Péray, Château Grillet), des appellations Villages, communaux et l'appellation régionale.

Les membres de la Commanderie, originaires des différentes parties de la région viticole "Côtes-du-Rhône", l'enrichissent de la diversité des cultures et des traditions qui s'y côtoient. Chaque Commandeur, à travers son implication socio-économique dans sa commune ou son secteur, représente une part de cette région "toute en longueur" pour laquelle le Rhône est le principal lien fédérateur.

L'atout majeur de la Commanderie est de travailler à la cohésion de l'appellation à travers la diversité de sa production.

Les membres de la Commanderie des Costes du Rhône, toujours au fait des événements promotionnels émanant de la Commanderie ou d'autres organismes du monde du vin, sont aussi des canaux d'information vers l'extérieur, grâce à leur propre réseau relationnel, notamment professionnel, commercial ou personnel. En cela la Commanderie peut être considérée comme une plaque tournante de l'information.

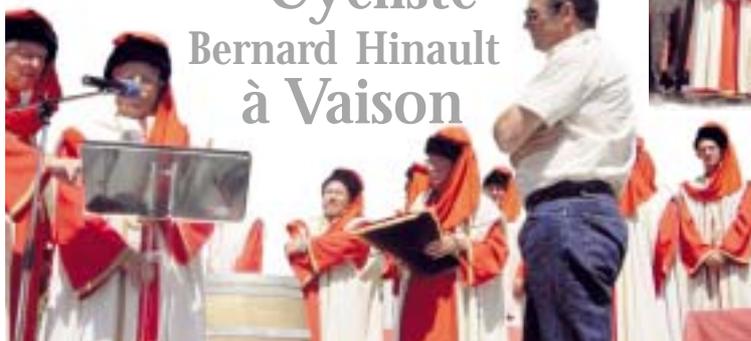
Grâce à ses 2 000 Chevaliers répartis dans le monde entier, la Commanderie a su créer une chaîne d'amitié internationale qui représente une force au service des vins de l'appellation.

Son implantation à l'étranger (Canada, Palatinat, Belgique, Suisse, USA) marque son ouverture internationale et sa capacité à **exporter la civilisation du vin** et de toute la région des Côtes-du-Rhône au-delà de nos frontières.

Cette confraternité s'exprime à travers l'accueil privilégié réservé aux Chevaliers français et étrangers en visite dans la région des Côtes-du-Rhône ou dans les pays où sont installées les différentes baronnies.

www.rhone-vin.com

Tour de France Cycliste Bernard Hinault à Vaison



Sous le soleil de Vaison, B.Hinault et les intronisés du 321^{ème} chapitre

Sous un soleil de plomb, devant la Cave la Romaine, profitant de la journée de repos du 99^{ème} Tour de France, la Commanderie a reçu les amoureux du sport et des Côtes-du-Rhône pour un 321^{ème} chapitre placé sous le signe de l'amitié et de la bonne humeur.

Les dirigeants de la Romaine avaient organisé une mani-

festation de dégustation des vins de Vaison la Romaine dont la cuvée exclusive, sortie pour l'occasion. Le chapitre a permis d'accueillir 9 nouvelles personnalités avec, honneur aux cyclistes, Bernard Hinault, le plus populaire cycliste français présent sur le Tour et Frédéric Moncassin, ancien coureur de l'équipe Crédit Agricole.



Puis ensuite le responsable de la communication du Crédit Agricole M. Blaque Belair, Mme Marie Balis, conseillère en communication, les élus du Luxembourg, Paul Helminger, bourgmestre de la ville de Luxembourg et M. Rippinger, échevin, adjoint aux sports, le maire de Vaison la Romaine, Patrick Fabre et en final, la cheville ouvrière de la venue du Tour de France à Vaison, Claude Jean reçu au sein de la Commanderie par Claude Sihol, le directeur de la Cave de Vaison qui n'avait laissé à personne d'autre cette joie et cet honneur.

Rugby

Bernard Viviès, entraîneur adjoint de l'équipe de France de Rugby a été intronisé lors du dernier chapitre d'hiver



Henri BATHELIER avec Blackadder, capitaine de l'équipe de rugby des All Blacks

Championnats du Monde d'Athlétisme

Grâce aux commandeurs vinsobrais le vin des Côtes-du-Rhône a été à l'honneur lors des championnats du monde d'athlétisme à Paris. Cela laisse augurer de futurs chapitres sportifs.



à Paris le Côtes-du-Rhône était à l'honneur. Ici Patricia Girard, Marc Raquil et leur entraîneur François Pépin.

Avignon :

10 ans de Fair Play

Sur le bateau "Mireio" en Avignon le Panathlon International Club d'Avignon présidé par André Ferren, a fêté le 13 septembre son dixième anniversaire.

10 ans d'amitié, de solidarité et de respect, 10 ans de Fair-Play, de lutte contre la violence et le dopage dans le sport et d'aide aux personnes handicapées.

Le Commandeur André Ferren avait décidé d'associer la Commanderie et d'introniser quelques figures du sport.



Sur le Mireio lors du Chapitre

Ont été ainsi adoubés chevaliers avec Marcel Roche comme grand Maître délégué : André Arrigoni Président du club d'Yverdon les Bains (Suisse), Antonio

Spallino past-président du Panathlon international de Como (Italie), Lull Gillen, président du Panathlon Club de Luxembourg, et André Cathelin, président de l'Association française pour un sport sans violence et pour le fair-play mais aussi avignonnais de naissance.

agenda France 2003-2004

- Samedi 25 octobre 2003 : **Diner des Vignerons** Caves Cathédrales de Saint Restitut
- Jeudi 20 novembre 2003 : **Chapitre des primeurs** en Avignon, à l'espace Jeanne Laurent.
- Dimanche 23 novembre 2003 : **Chapitre des primeurs** à Tulette.
- Vendredi 5 décembre 2003 : **Chapitre d'hiver** à Rochegude
- Samedi 6 & 7 décembre 2003 : **sensation en Côtes-du-Rhône** à Avignon

Les 60 ans de la Maison du Peloux à Courthézon

Intronisation de Jérôme Seguin et de Ferdinand Eyronnd 60 ans d'une réussite familiale exemplaire, d'un dynamisme, d'une joie d'entreprendre et d'une agressivité commerciale c'est ce qui

fait pour la noble cause des Côtes-du-Rhône. Visiblement ému par cet honneur, J. Seguin fit ensuite un bref historique de cette maison et il explicita aussi la politique commerciale à l'export.

C'est ce nouveau challenge qui occupe toutes les forces vives de l'entreprise, sous la houlette de Jérôme Seguin, par ailleurs président des Maisons du Rhône et vice-président d'Inter-Rhône.



Jérôme Seguin, très entouré pour cet anniversaire.

a été fêté à Courthézon par tous les participants à la réception de l'entreprise, les Vignobles Du Peloux. Accueillis par Jérôme Seguin, son PDG depuis 1984 et petit-fils du fondateur Paul Du Peloux, tous les responsables des Côtes-du-Rhône étaient présents, heureux de participer à l'événement. Ils ont été d'abord interpellés pour faire œuvre de solidarité envers les sinistrés des inondations en participant à une tombola. Puis la Commanderie des Côtes-du-Rhône intronisa le plus ancien client de l'entreprise Ferdinand Eyronnd, importateur allemand de Mayence qui fut honoré comme il se doit pour sa fidélité de 50 ans aux Côtes-du-Rhône. Puis ce fut à Jérôme Seguin d'être accueilli, à sa grande surprise, par P. Galant, le grand Maître de la Commanderie, réparant ainsi une injustice plus qu'un oubli, tant Jérôme Seguin a

www.vignoblesdupeloux.com



Lundi 15 Septembre, un dîner de gala précédé d'intronisations a eu lieu dans les chais de l'Entreprise Ogier-Cave des papes, entreprise centenaire et ô combien représentative de l'appellation Chateauneuf du pape. 18 clients japonais de la maison ont ainsi été accueillis comme chevaliers. Distributeurs de vins de la Vallée du Rhône appartenant pour la majorité d'entre eux à la société Shigematsu

Le sénateur de la Drôme, Jean Besson, président du groupe amitié France-Chine au sénat avait invité l'ambassadeur de Chine en France, son excellence M.Wu Jian Min à visiter la Drôme provençale en juin dernier. Après Eurodif puis le cellier des Dauphins à Tulette, il a été accueilli à Suze où il a reçu la médaille d'honneur de l'Université du Vin des mains du président Jérôme Quiot, puis il a été intronisé comme Chevalier dans la Commanderie.

Son excellence M.Wu Jian Min

Dans son discours de remerciements, il a recommandé à tous les opérateurs des Côtes-du-Rhône de développer dans son pays le message Vin et santé, un discours qui sera bien reçu du consommateur chinois.

www.cellierdesdauphins.com

L'ambassadeur de Chine en Drôme Provençale



Ogier-Cave des Papes à Chateauneuf-du-Pape reçoit des clients Japonais

Bernard Jeanjean et les nouveaux Chevaliers

comme M. Tokio Miyazaki l'un des principaux dirigeants, mais aussi sommeliers, cavistes ou sommeliers-conseils, ils ont été adoués par le Grand Maître Patrick Galant entouré d'une demi-douzaine de Commandeurs, qui malgré le temps de la vendange, avaient tenu à bien recevoir les visiteurs étrangers. En fin de cérémonie ont également été intronisés Frédéric Mairesse, jeune directeur général

depuis un an de la maison Ogier et aussi Bernard Jeanjean, représentant la cinquième génération de la famille du groupe Jeanjean, propriétaire depuis 10 ans maintenant de la société castelpapale. Grâce à tous ces nouveaux chevaliers il est certain que la renommée des Côtes-du-Rhône s'étendra encore plus, au-delà des mers et surtout au pays du soleil levant.

www.ogier.fr

Pour participer : com.cdr@worldonline.fr

- 20 et 21 mars 2004 : **Chapitre à Bons en Chablais Haute-Savoie**
- 24 avril 2004 : **Chapitre à Saint Thégonnec - Finistère**
- 22 mai 2004 : **Chapitre à La Vraie Croix - Morbihan**

- 29, 30 et 31 mai 2004 : **150 ans du Félibrige. Colloque à Suze et Chapitre d'intronisation**
- Vendredi 2 juillet 2004 : **Chapitre d'été à Suze la Rousse**
- 9, 10, 11 juillet 2004 : **20^{ème} anniversaire de l'association vins en fête de la Vallée du Rhône.**

Un nouvel habillage

Le Goutillonnage n'est pas une nouvelle cuvée. C'est une sélection qualitative réservée aux meilleurs vins des appellations contrôlées des Côtes-du-Rhône.

Le Goutillonnage créé en 1989, avec l'aide de Pierre Charnay est le cousin germain du grumage du Beaujolais, du tastevinage de Bourgogne ou du Chanteflûtage d'Alsace.



La commission goutillonnage de la Commanderie au travail

Les vins appelés à concourir sont volontairement présentés par les producteurs ou les négociants au jugement de dégustateurs parfaitement qualifiés, parmi

lesquels se trouvent des œnologues, des professionnels du vin et des métiers de bouche et des membres de la Commanderie des Costes du Rhône.

Une telle concentration de "compétences" apporte une garantie d'objectivité, dans les décisions prises, que la

Commanderie recherche pour le bien de tous et aux consommateurs une meilleure connaissance des vins de la Vallée du Rhône.

Le but est surtout d'apporter à celui-ci une meilleure connaissance des hautes valeurs des vins des Côtes-du-Rhône. Le Grand Maître

Patrick Galant et le responsable de la Commission goutillonnage, Michel Bourdarel ont présenté au château de Suze, avec Jacques Avril, les nouveaux habillages qui permettent maintenant d'avoir trois modèles différents : "excellence" (adhésif-3 pièces), "prestige" (adhésif-2 pièces) et le modèle "classique" traditionnel (2 pièces). C'est l'imprimeur Alain Filiber, qui depuis le début, est l'imprimeur agréé pour le goutillonnage. Quant aux vins acceptés, sur des millions de bouteilles présentés depuis 1989, ils représentent pour le consommateur l'assurance de vins ayant une haute expression qualitative, méritant un coup de projecteur que leur fournit le label "Goutillonnage".

Pour le Vigneron : un guide pratique



Sous le signe du piano

Placé sous le signe du piano, le chapitre d'hiver de la Commanderie des Costes du Rhône a renoué avec les fastes dont il avait été volontairement privé en 2001 après le décès de Max Aubert. Le piano ce fut tout d'abord celui de Thierry Frébout,

jeune chef de 32 ans qui depuis trois ans a fait du château de Rochegude une table renommée et qui avait concoc-té pour cette soirée un menu gastronomique digne des plus grandes tables.

Le piano ce fut ensuite à la fin du repas le mini récital de Rebecca Chaillot, jeune concertiste de la Drôme dans un exercice difficile, qui réussit à capter et à charmer l'assistance en interprétant avec l'ardeur de sa jeunesse et la grandeur de son talent, une sonate de Mozart et une ballade de Chopin.

Avant que ne commencent les agapes le grand Maître Patrick Galant avait procédé, avec ses Commandeurs, à une intronisation de prestige envers des serviteurs de la cause du vin, qui sont devenus, par leur admission comme

Chevaliers, des ambassadeurs des vins des Côtes-du-Rhône. Tour à tour, André Angelloz-Nicoud, Pierre Baud, Thierry Frébout, Jean Gibert, Rebecca Chaillot, Jean-Christophe Giammatteo chef d'entreprises, furent intronisés de même que Thérèse Couturier assistante de direction du Cellier des dauphins, Renée Payan directrice des Études

de l'Université du Vin, Henri Boué, directeur départemental de l'Agriculture de la Drôme, Jacques Moutagnac directeur des services culturels d'Avignon, Bernard Viviers entraîneur adjoint de l'équipe de France de rugby, Bernard Breyton sous-préfet de Nyons, Denis Jeambar directeur de la rédaction de "L'Express" et Philippe Martin, président de l'association nationale des élus de la vigne et du vin (ANEV).

Avec de telles personnalités la renommée des Côtes-du-Rhône, dont la Commanderie est le chantre principal en France et dans le monde, est entre de bonnes mains. La soirée s'est terminée par des dégustations de cigares et de grands marcs de Côtes-du-Rhône ...bien entendu.

www.rochegude.com



la tradition perdue

La Commanderie des Costes du Rhône perpétue une tradition qui récompense de leur fidélité ceux qui,

recte et Jean-Pierre Borézé, scénographe du parcours sensoriel de Cairanne, Henri Corbel, du Crédit Agricole de Paris, Sylvaine Fabbri, directrice générale de Fabbri S.A, Jutta Helecker médecin allemand, Thierry Labour, directeur Edf/GdF Drôme Ardèche, Rodolphe Ménudier

dans leur vie professionnelle ou privée, se montrent des ardents défenseurs de l'appellation. C'est au cours de chapitres, toujours fastueux, qu'a lieu cette reconnaissance avec l'intronisation au grade de Chevalier.

Le chapitre d'été 2003 s'est déroulé à Suze, sous la houlette du grand maître Patrick Galant et en présence de nombreuses personnalités du monde du vin, de Michel Bernard, le président d'InterRhône aux nombreux directeurs, présidents de cave et vigneron, dont ceux de Beaumes de Venise qui allaient fêter les 60 ans de leur muscat. C'est ainsi qu'ont été intronisés Hervé Hardy archi-

styliste créateur dans l'habillement à Paris, Antoine Reboul directeur départemental du Dauphiné Libéré de la Drôme, Michel Roubaud avocat à Carpentras et Reymond Ulpat, le directeur de la Maison Familiale de Richerenches. Il est à signaler aussi que neuf vignerons, ont été adoubés comme Commandeurs ainsi que les membres de la future baronnie de Gand en Flandre-Orientale (Belgique). Aussi bien les uns que les autres ils participeront à la renommée nationale et internationale des Côtes-du-Rhône, but et raison de vivre de la Commanderie. La soirée s'est terminée dans une ambiance vigneronne de bon aloi.

Nouveaux commandeurs



Jean-Claude Rabaix, président du Cellier des Dauphins

en 2003

le 4 Juillet neuf vignerons ont été adoubés : Pascal Bonnet-Daniel, Christophe Bouche, Christian Colombet, Jean-Claude Durand, José Eysseric, Alain Kaneko, Jacques Kaneko, Jean-Pierre Mancip, et Pascal Jaume.

en 2002

En 2002 huit nouveaux commandeurs ont été adoubés : Jean-Claude Rabaix, le 14 juin et suivi le 5 juillet par :

Denis Cornillac, Vincent Delubac, Patrick Floret, Alain Moinier, Marc Olivier et Hubert Valayer



Les adoubés de 2003

Les intronisés célèbres

En 30 ans la Commanderie a intronisé près de 2000 Chevaliers. Des hommes et des femmes d'horizons très divers mais que rassemble l'amour du vin et des Côtes-du-Rhône.

Ces Chevaliers viennent de toutes les régions de France et de nombreux pays étrangers, parmi lesquels : l'Allemagne, la Belgique, le Canada, l'Espagne, les États-Unis, l'Italie, le Japon, le Luxembourg, les Pays-Bas, la Principauté de Monaco, le Royaume-Uni, la Suède et la Suisse. Ils sont chez eux les ambassadeurs des Côtes-du-Rhône.

Un large éventail de catégories socioprofessionnelles est aussi représenté par les Chevaliers comme le montre la liste qui recense leurs professions et fonctions



La Commanderie compte parmi ses Chevaliers de nombreuses célébrités nationales et internationales des milieux du spectacle, des médias, du sport, de la politique, des sciences... Pour n'en citer que quelques-unes : Pierre Arditi, Michel Aumont, Michel Beaune, Didier Gustin, Luc Besson, Jean-Claude Bourret, Michel Duchaussoy, Georges Fillioud, Roger Hanin, Michel Hidalgo, Bernard Hinault, Dustin Hoffman, Denis Jeambar, Patrice Lecomte, Ivan Levaï, Guy Ligier, Francis Lopez, Christian Morin, Charly Mottet, Henri Pescarolo, Anne Sinclair, Bernard Viviès...

Didier Gustin, Luc Besson, Jean-Claude Bourret, Michel Duchaussoy, Georges Fillioud, Roger Hanin, Michel Hidalgo, Bernard Hinault, Dustin Hoffman, Denis Jeambar, Patrice Lecomte, Ivan Levaï, Guy Ligier, Francis Lopez, Christian Morin, Charly Mottet, Henri Pescarolo, Anne Sinclair, Bernard Viviès...



BARONNIES de la Commanderie



Les baronnies, bastions de la tradition viticole française, ont su prendre leur destin en main.

Elles reproduisent à leur échelle la structure de la Commanderie tout en ayant leur propre rythme d'activité.

Elles organisent des chapitres, des dégustations et des manifestations ou rencontres diverses. Elles font encore de la formation pour sensibiliser aux métiers du vin. En Suisse leur action est relatée dans les numéros de leurs bulletins d'information dans lesquels elles donnent une large place à la présentation



des vins des Côtes-du-Rhône, de la région dont ils sont issus et de tout ce qui se passe en leur nom. Ces filiales font preuves d'un grand dynamisme.

Fidèles aux valeurs d'amitié, de partage et de tradition qui caractérisent "l'esprit Commandeur", les baronnies ne manquent jamais d'inviter la Commanderie qui, en retour, envoie quelques représentants les bras chargés de vins, issus des meilleures sélections de l'Appellation.

À ce jour, Huit baronnies portent les couleurs de la Commanderie à travers le monde : trois au Canada (Montréal, Québec, et Drummondville), deux en Belgique, une en Allemagne dans le Palatinat, une en Suisse et une aux États-Unis. Elles n'ont pas toutes la même activité mais elles sont toutes bel et bien vivantes.

La huitième Baronnie a vu le jour en Juillet 2003 avec l'adoubement à Suze-la-Rousse, des premiers commandeurs de celle de Gand.

Les membres de la nouvelle baronnie de Gand en Flandre-Orientale (Belgique), Vallayes Jan, Strosse Bernard, Tielemans Philippe (Gouverneur), de Vriendt Erwin, ont été adoubés lors du chapitre d'été le 4 Juillet 2003

com.cdr@worldonline.fr

Gand

agenda Belgique

- 21 Février 2004 : **Chapitre inaugural** de la Baronnie de Gand en Belgique.



BARONNIE DE Liège

Grand Maître :
Pierre Luthers

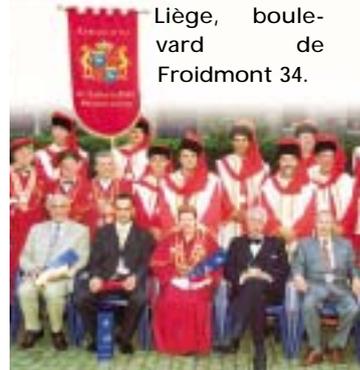
Boulevard de Froidmond, 34
B 4020 Liège

www.baronniebellege.sites.cc

Email : pl@enjeu.org



Cette année a débuté par la création d'une association sans but lucratif (ASBL) constituée par Baronnie liégeoise de la Commanderie des Costes du Rhône, en abrégé : "Baronnie liégeoise des Costes du Rhône". le siège social est fixé à 4020 Liège, boulevard de Froidmond 34.



Lors du dernier Chapitre

Sont nommés membres du conseil d'administration :
Président : José HENRY, Vice-président : René THIRION, Trésorier : Pierre LUTHERS, Secrétaire : Christian VANDERSANDEN.

38^{ème} chapitre de la Baronnie Liégeoise

Dîner aux truffes fraîches de Richerenches aux Caves de Cornillon à Liège

Il a fallu ce dîner exceptionnel consacré à la déesse "Truffe" pour que soit invitée à l'intronisation comme

Chevalier,
G e n t e
Dame Anne
SIMONET-
A V R I L ,
auteur de

"Parfum de truffes" édité chez Flammarion.

Cette soirée a été réellement prestigieuse. Sept commandeurs provençaux et trois commandeurs suisses avaient fait spécialement le déplacement, marquant ainsi leur amitié pour leurs confrères.

39^{ème} chapitre

C'est dans les salons du "Clos des Paons" à Poulseur que s'est déroulé le 39^{ème} chapitre de la



Vibraphoniste de jazz, compositeur, arrangeur, auteur et chanteur :
Messire Guy Cabay

baronnie. Pour l'occasion, c'est la Cave de Saint-Maurice-sur-Ayguies qui a été mis à l'honneur et qui a pu présenter ses meilleurs produits lors de ce souper prestigieux.

40^{ème} chapitre

Comme chaque année, la Baronnie a tenu son chapitre à l'occasion des fêtes du 14 juillet dans le magnifique Palais de Congrès de Liège. La

Prochaines Activités à Liège :

- Samedi 11 octobre 2003 :
2^{ème} Ban des vendanges chez le commandeur Guy Nikelmann à Saive
- Samedi 8 novembre 2003 :
41^{ème} chapitre de la baronnie liégeoise

BARONNIE DE Gand

Grand Maître :
Philippe Tielemans
Onderbergen 36
9000 Gent - Belgique
Email :
philippetielmans.lawfirm@pi.be



Les nouveaux commandeurs de Gand

La cité de Liège a été décorée de la Légion d'honneur en 1919 par Raymond Poincaré, Président de la République Française pour la bravoure témoignée lors des combats de 1914.

C'est pourquoi les Fêtes et Amitiés Françaises organisent depuis 1944 des festivités populaires avec un superbe feu d'artifice tiré cette année devant un public de quelque 40.000 spectateurs éblouis.

C'est à cette occasion, devant trois cent cinquante convives, que Pierre Luthers, le Grand Maître a élevé au rang de Chevalier, Messires Edouard Mac-Grath, vice-Amiral d'escadre, représentant le Ministre français de la défense, Claude Courivaux, Attaché commercial de l'Ambassade de France à Bruxelles, Philippe Waxweiler, Artiste peintre réputé qui avait illustré la scène d'une de ses toiles représentant le Commissaire Maigret et Vincent Rutten, Responsable d'Addeco Liège.

www.baronnedeliège.site.ce



Liège
Le Perron

BARONNIE DE Suisse

Grand Maître :
Marcel Baudet
avenue Bel Air, 112
8140 La Tour de Peilz- Suisse
Email :
serge-ronchi@bluewin.ch

La Baronnie suisse, 10 ans après sa création, connaît un succès croissant et ses chapitres et dégustations sont à la hauteur de l'appellation qu'elle promeut. Créée en 1993 au château de Coppet, sept commandeurs suisses y ont été adoubés dont Marcel Baudet en qualité de Gouverneur. Elle organise maintenant régulièrement deux chapitres par an, l'un au printemps, l'autre en automne au cours desquels elle intronise de nouveaux chevaliers dignes d'entrer au service des Côtes-du-Rhône.



Dégustation à Vinsobres
Genève

Elle met sur pied une dégustation avec de nombreux vins différents de l'appellation afin de faire découvrir les crus ou vins renommés et moins connus de cette appellation qui compte beaucoup de véritables connaisseurs et passionnés en Suisse. La première animation de l'année 2003 a eu lieu le 4 avril avec la présentation du Domaine de Marcoux par Mme Sophie Armenier, meilleur jeune vigneron 2002 de la revue du



Vin de France et une dégustation verticale de ses vins.

La Baronnie a fêté ses 10 ans avec solennité lors d'un chapitre exceptionnel à Romainmôtier, petit village médiéval du Nord Vaudois, célèbre pour son abbaye du 12^e siècle. La maison du prieur a accueilli 130 personnes. 13 candidats amis de l'appellation des Côtes du Rhône ont

été intronisés. Chaque année pendant le temps de la vendange, lors d'un week-end, la baronnie, avec ses chevaliers, leurs conjoints et ses amis part découvrir tour à tour les villages et les vigneronns des Côtes du Rhône. Cette année les visiteurs ont été reçus à Cairanne, à l'Université du Vin et à Vinsobres. Ils ont été accueillis à la cave "La Vinsobraise" par les commandeurs Jean-Louis Pierrat, Roger Gleyze, Philippe Bertrand et Pascal Jaume. Du premier jus de presse au vin terminé, ils ont suivi et dégusté toutes les phases de l'élaboration et apprécié le travail de l'homme dans la cave.

C'est Vinsobres qui cette année a été choisi pour que ses vins soient servis lors du "repas bachique" d'automne qui aura lieu le 1^{er} Novembre à Blonay. La veille, le 31 octobre, dans les locaux du vieux stand, un mini-salon permettra aux amis de la Baronnie de venir déguster (et commander) plus de cinquante vins des Côtes-du-Rhône, dont de nombreux vins de l'Appellation Côtes-du-Rhône Villages Vinsobres.

BARONNIE DU Palatinat

Grand Maître :
Fritz Wiedeman
Contact : Joachim Paech
Grimmstrasse 7
067435 Mussbach
Email : Wiedeman@Commanderie.de
WWW.Commanderie.de



Comme chaque année la Baronnie du Palatinat a organisé sa fameuse " Fête de la peau de l'âne " du Vendredi 11 au dimanche 13 Juillet. Cette fête vigneronne se déroule dans le "Herrenhof", ancien couvent des cisterciens.



Elle s'articule autour de défilés dans les rues, (de la cave coopérative jusqu'à la Place de Provence), de dégustations des meilleurs vins et



Mussbach, la Mairie.

des spécialités du Palatinat. Chaque année une délégation des amis provençaux participe aux réjouissances.

WWW.Commanderie.de

agenda Suisse & Palatinat 2003-2004

- Vendredi 31 Octobre dans les locaux du Vieux Stand de Blonay : **dégustation d'automne** avec la présentation d'une cinquantaine de vins des Côtes du Rhône.
- Samedi 1^{er} Novembre : **repas Bachique et cérémonie d'intronisation** avec les Commandeurs de Vinsobres et leurs vins "Côtes-du- Rhône Villages Vinsobres" qui seront à l'honneur.
- Palatinat - Samedi 1^{er} Novembre à 17h **Rencontre autour du vin nouveau "Fin des Vendanges"** Cave coopérative auprès du pressoir
- Dimanche 28 décembre à 18h **Rencontre "Entre les années"** dans l'étable du Herrenhof

Baronnies du Nouveau Monde

B a r o n n i e s d u C a n a d a

Baronnie Jacques Cartier de Québec

Grand Maître :
Ghislain K. Laflamme
1465 rue de Montmorency
Québec G1S 2G9
Email : ghislaink.laflamme@saq.qc.ca

La Baronnie de Québec est née en 1984, à l'occasion d'un événement international de grande ampleur : la course transatlantique "Québec St-Malo".

Cet événement entraîne comme conséquence que, dans la saison actuelle 2003-2004, nous allons célébrer le 20^e anniversaire de cette baronnie.

Le chapitre, du 24 janvier 2003 s'est déroulé au Château Bonne Entente. Lors de ce chapitre, la Baronnie de Québec a rendu hommage au commandeur sortant, M. Pierre Champagne en présence du Grand-Maître, M. Patrick Galant et de M. Michel Bourdarel.

Deux nouveaux chevaliers ont été intronisés soit M. Rodrigue Gagnon, professeur en sommellerie et M. Roland La jeunesse, gendre de notre commandeur M. Max Gros-Louis.

La Baronnie a conclu sa saison par un chapitre au restaurant La Falaise, de Sherbrooke, le 9 mai 2003 où furent intronisés trois passionnés du vin M. Luc Crépeault, sous-ministre du

Baronnie de Drummondville

Grand Maître :
Yvon Robillard
1026 Bd Mercure
Drummondville
Email : yvonlise@9bit.com



La Baronnie de Drummondville a toujours une activité débordante autour de la gastronomie et des vins des Côtes-du-Rhône.

ministère de la Sécurité publique, M. Edwin



Bourget, Vice-recteur à la recherche de l'Université de Sherbrooke et M. Michel Rathier, globe-trotter.

Après avoir répondu à des questions fort pointues concernant les vins des Côtes-du-Rhône, ils ont rejoint la grande famille mondiale des amoureux des Côtes-du-Rhône.



Depuis un an deux cours d'initiation à la dégustation des vins ont eu lieu en collaboration avec IGA, (grande surface). C'est le Chevalier Germain Allard, diplômé de l'université de Suze qui les a dispensés. En même temps le chevalier Bruno Rivard a donné deux cours sur les fromages. Les 23 Avril et 22 mai, la Baronnie a mis sur pied deux soirées dégustation de

vins d'importation privée (donc pas à la vente dans les succursales de la société des Alcools du Québec - SAQ). Une vingtaine de vins différents furent présentés, commentés et dégustés accompagnés de fromages et de charcuterie. Ces activités ont réuni 70 personnes qui y ont trouvé grand intérêt.

La baronnie a d'autre part donné une conférence sur les vins au Lion's club devant plus de 100 personnes. L'ouverture du site Internet de la Baronnie est prévue pour 2004.

La prochaine soirée d'intronisation : vendredi 30 Octobre avec l'adoubement de deux nouveaux commandeurs, Messieurs Martin Ruel et Bruno Rivard et l'intronisation de 2 chevaliers.

Baronnie de Montréal

Grand Maître :
Claude Froussard
230 rue Saint-Thomas
J4H 2Z9 Longueuil
Email : cfroussard@hotmail.com



Lors du dernier souper de la commanderie des Costes du Rhône de nouveaux intronisés, en l'occurrence Mme Diane SENEZ, Messieurs Fabien POIRIER, Zoubir MAHROUG se sont joints à la Baronnie de Montréal. La soirée s'est déroulée au Restaurant Julien en présence de nos Grands Maîtres Patrick Galant et Michel Bourdarel, pour y déguster une sélection de Chateaneuf du Pape blancs de belle facture. Les commentaires et opinions furent nombreux et incisifs nous montrant la connaissance et l'intérêt de nos membres pour ce type de comparaisons. Le repas qui suivait cette dégustation était comme d'habitude de bon aloi grâce au chef de JULIEN, Carl Bourgon.



Le Grand Maître Claude Froussard dans ses œuvres

agenda 2003/04

- 14 Novembre 2003 : **La Fenouillère**
- 6 Février 2004 : **Le Cercle de la Garnison**
- 30 Avril 2004 : **Chapitre du 20^e anniversaire**
Un voyage va être organisé pour se rendre au Canada
- 7 Mai 2004 : **Sherbrooke**

- **Vendredi 31 Octobre 2003 :**
au domaine Trent Chapitre d'intronisation
et repas avec 8 vins servis.
- **Fin Novembre 2003 :** nouvelle **dégustation de vins**
d'importation privée

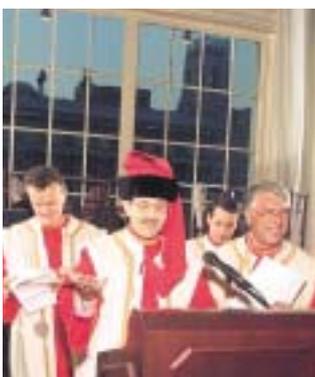
États Unis

Baronnie de Philadelphie

Grand Maître :
Bernard Guet
Park Hyatt Broad & Walnut
Philadelphia PA 19102
Email : guetpa@yahoo.com



Notre prochaine réunion aura lieu le dimanche 9 Novembre au siège de la Commanderie, le Park Hyatt Philadelphia.



Le Goutillon

N°7 - bulletin de liaison de la Commanderie des Costes du Rhône

Directeur de publication :
Patrick Galant

Secrétariat de rédaction :
Commanderie des Costes du Rhône
Textes : Jacques Avril - Marc Olivier

Photos : Commanderie des Costes du Rhône,
Pentathlon : C. Capel®, Boutellerie : RMG
Palais des papes, G. Toton, M. Olivier, Baronies
étrangères, I. Desarzens, x...

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
Contact J. Avril : 06 74 35 24 72
e-mail : com.cdr@worldonline.fr



Confréries du parlement à Nyons
(Lavande, Truffe, Olivier, Vin)

La Commanderie des Côtes-du-Rhône entretient avec les différentes Confréries de la région d'amicales relations. Le Parlement des confréries s'est réuni dernièrement au Château de Suze-la-Rousse pour mettre au point la communication et les actions futures.

La Commanderie participe, quand elle peut, aux manifestations de la région qui mettent en avant les productions locales, comme ce fut le cas lors des 40^{ème} Olivades à Nyons le 12 juillet dernier.

150^{ème}
Anniversaire
du Félibrige

En 1854, à Font-Ségugne, les sept jeunes poètes provençaux, Aubanel, Brunet, Mathieu, Mistral, Roumanille, Tavan et Giéra créent le félibrige.

Le Capouliè, Pierre FABRE, intronisé en 2002 lors du chapitre d'été, a souhaité que ce 150^{ème} anniversaire soit célébré avec ferveur dans la région du Sud Drôme et du Nord Vaucluse (de Nyons à Montségur sur Lauzon, de Ste Cécile à Valréas). Autour de Jean-Marc Courbet de Bollène, majoral du Félibrige une commission travaille pour cet événement. Un colloque et un grand chapitre, auront lieu à Suze en mai 2004. www.felibrige.com



Le samedi 6 Septembre ce fut le Ban des vendanges à Avignon qui bénéficia d'un temps splendide et qui fut une grande réussite. Le lendemain, ban des vendanges mouillé à Vinsobres ou Ste Cécile.



Le samedi 13, Henri Capdeville ancien directeur général de Sélection du Reader's digest France et ses amis, tous anciens dirigeants du groupe avait organisé cette année un voyage de deux jours dans la vallée du Rhône. Ils se sont retrouvés à Suze et ont dîné au château. Ce fut l'occasion pour le grand Maître d'introniser Madame Christel Russ (Allemagne), Madame Jane Personeni (USA), M. Heikki Helenius (Finlande), M. Richard Hewwet (GB) et M. Kenneth GORDON ancien président du Groupe Reader's digest.

un mois
bien animé

La Commanderie des Costes du Rhône a connu un mois de Septembre très animé avec des manifestations, des réceptions et des anniversaires, des bans des vendanges et des intronisations, à Avignon, Suze, Sainte Cécile les Vignes, Vinsobres et Chateauneuf du pape.

Samedi 13 et Dimanche 14 la Baronnie Suisse en voyage dans le vignoble a été reçue, à Cairanne, Suze et Vinsobres

Sur "le Mireio" en Avignon le Panathlon International Club d'Avignon (Président André Ferren) a fêté le 13 septembre son dixième anniversaire.



Enfin Lundi 15 septembre, un dîner de gala précédé d'intronisations a eu lieu dans les chais de l'Entreprise Ogier Cave des papes. Puis le 21 septembre ce fut l'inauguration de la place Max Aubert à Sainte-Cécile.

www.banvendanges.com



La plaque, place Max Aubert
à sainte-Cécile les Vignes.

P. Galant devait dire lors de cette inauguration : "Cet acte citoyen que vous avez initié est digne et vous honore tout particulièrement ainsi que votre Conseil Municipal. Tant, il est vrai, que Max AUBERT aimait avant tout, son village, celui de ses grands parents, de ses parents et de ses enfants.

Il ne pouvait concevoir être loin plus de 8 jours de Sainte Cécile les Vignes. La place que vous avez choisie, Place de la Mairie est un choix tout particulier. Ceux qui étaient près de lui ont connu ses moments d'interrogation, de Max, Maire, qui avec son ami de toujours Guy PENNE et de son 1^{er} Adjoint Denis CROZET, se posaient la question de déplacer la fontaine de quelques mètres et de réaménager cette place.

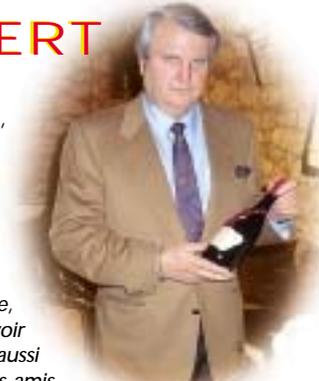
Place qui fait suite à une Mairie digne d'un Palais de la République, parce que Max, dans sa foi républicaine voulait que la Mairie soit une maison belle, possédant une salle de mariage digne et de grande qualité, ce qu'il fit. En associant la Commanderie des Costes du Rhône à cette cérémonie, comme les Compagnons des Côtes-du-Rhône, c'est à l'homme vigneron que nous rendons hommage. Homme Vigneron, qui dans l'exercice de ses fonctions professionnelles, a su mener et amener

Max YVAN, maire de Sainte Cécile les Vignes a inauguré le dimanche 21 septembre 2003 une place qui porte le nom du Grand Maître Fondateur de la Commanderie des Costes du Rhône :
Max AUBERT

Commanderie, Université du Vin, Chorale des Côtes-du-Rhône et Compagnons à un haut degré d'excellence.

Cette excellence, nous avons le devoir de la continuer, aussi la présence de ses amis, ici, démontre l'attachement à nos institutions et à la voie qui a été tracée. Une place, pour se souvenir aussi, tant il est vrai, que la mémoire passe, que les amis disparaissent et que la jeune génération doit se souvenir que des aînés avaient la foi dans l'avenir, la rage d'exister, le cœur à rapprocher les hommes. Chère Henriette, Cécile, René, Céline, Jean-Luc, Jean, Louis, Paul-Emile, c'est une soirée pleine d'émotion, mais une belle soirée qui se souvient et qui ouvre son cœur."

[WWW.saintececile.org](http://www.saintececile.org)



La Commanderie des Côtes-du-Rhône outil de communication performant

Les responsables de la Commanderie, le grand maître Patrick Galant en tête ont tenu à démontrer lors de la dernière assemblée générale que le rôle joué par la Commanderie était très important.

Que ce soit dans le vignoble des Côtes-du-Rhône mais aussi à l'étranger avec ses Baronnie, les Côtes-du-Rhône ont été à l'honneur dans toutes les manifestations auxquelles elle a participé. Ce sont en effet 41 sorties dont 16 chapitres qui se



sont déroulées l'année dernière.

Au cours de ceux-ci 81 chevaliers ont été intronisés alors que 7 nouveaux commandeurs ont été adoubés, pérennisant par leur entrée la vie future de la Commanderie.

Le rôle de la Commanderie a été par toutes ces actions mis en relief : outil authentique et dynamique au service de la profession, pour la Région et le Pays, mais aussi outil de communication important de l'Appellation toute entière. En effet, de par le choix des chevaliers, par sa présence à l'étranger, la Commanderie fait partie intégrante de la communication globale des Côtes-du-Rhône.

Pour participer à nos chapitres ou manifestation :
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

Contact J. Avril :

06 74 35 24 72

e-mail :
com.cdr@worldonline.fr

L'Université du Vin a 25 ans



Lors de la journée des anciens élèves

L'Université du Vin de Suze-la-Rousse a fêté ses 25 ans d'existence.

Parmi les manifestations une cérémonie a eu lieu le 12 mai dernier à Aix-en-Provence pour fêter le partenariat entre la faculté de Droit et de Science Politique de l'Université d'Aix-Marseille III et l'Université du Vin qui dure depuis 20 ans pour le diplôme de DESS Droit de la Vigne et du Vin.

D'autre part le 12 juin un colloque de haute tenue sur le thème "Les OGM Science ou inconscience" s'est déroulé à Suze.

Les festivités se sont terminées par la journée des anciens le 19 juin au cours de laquelle de nombreux témoignages positifs et encourageants ont été enregistrés d'anciens élèves occupant des postes ou des métiers valorisants grâce à leur passage par Suze.

La présence nombreuse des anciens étudiants a conforté les responsables présents (autour de Jacques Mesnier, ancien président, Jérôme Quiot président et Patrick Galant directeur) dans leur recherche d'adéquation entre leur offre de formations et la demande des étudiants et de la profession.

www.universite-du-vin.com