



BARONNIE DE LIÈGE COMMANDERIE DES COSTES DU RHÔNE

Liège au fil du Rhône - N°7

« Bois pendant que tes jours sont sereins, goûte les plaisirs de la table, fais des libations à Bacchus, de peur que la maladie ne te dise : désormais, tu ne boiras plus » Anacréon (VIème siècle avant JC)

L'EDITO DU CONSUL

Chers amis de la Baronnie,

Permettez-moi de vous présenter déjà mes meilleurs vœux de belles découvertes œnologiques et d'agréables rencontres conviviales pour cette année 2018... Une année qui ne peut être que plus riante et souriante que la précédente, si chacun d'entre vous décide de mettre de l'eau dans son vin, pardon, du vin dans son verre, et de lever ledit verre, rempli d'un succulent Costes du Rhône, à la santé de tous ses amis !

Cette année 2018 sera riche en projets goûteux : et ce dès le mois de juin prochain, avec notre

chapitre d'été qui nous permettra, le samedi 16 juin, une semaine après avoir fêté les 25 ans de la Baronnie Suisse, de découvrir le très beau hameau de Barvaux en Condroz et son Domaine de l'Art de Vivre avec les agapes de notre 104^{ème} chapitre...

Une année aussi qui sera marquée par le voyage « Ascension dans les Costes du Rhône », dans la première quinzaine de mai : une belle aventure commune dans les vignobles rhodaniens, toujours haute en couleurs, avec aussi quelques arrêts en Alsace et en



L'EDITO



DU CONSUL

L'EDITO DU
CONSUL (Suite)

Bourgogne notamment...
N'hésitez pas à déjà manifester
votre intérêt !

Une année qui verra le
développement de notre action
« Membre de la Baronnie » et de
sa fameuse carte donnant droit
à de nombreuses réductions et

autres avantages. Soyez aux
aguets du courrier qui vous
proposera de rejoindre les rangs
déjà très serrés de nos membres
sympathisants !

*A toutes et à tous, une large soif,
et une très gouleyante année ! »*

Pierre Luthers

UNE TRÈS
GOULEYANTE
ANNÉE 2018 A
TOUTES ET
TOUS !



DEGUSTATION



ET CHAPITRE

Rendez-vous LA DEGUSTATION DU 10/11/2017

Traditionnellement, le 2^{ème} vendredi du mois de novembre marque le début de nos agapes d'automne par la traditionnelle dégustation.

*L'ensemble des
Commandeurs de la
Baronnie de Liège: Richard
BONNECHERE * Alain CASARIL *
Jean CHAVANNE * Denis COOLEN *
Pierre LUTHERS * Sébastien
LUTHERS * Pierre MARTIN * Guy*



Vue du Clos du Sart pendant la dégustation.



Gente Dame Anne-Marie Courtois (2 verres en main, ce n'est pas de trop..) aux côtés de l'Officier Joseph Verhoest

*NIKELMANN * Pierre PETIT * Mireille
SBRASCINI * Albert THYSE * Christian
VANDERSANDEN * Jacques WOLFS nous
avaient donné rendez-vous au Clos du
Sart.*

*Et force est de constater que le succès
était au rendez-vous. Un chaleureux*

*mercî à vous toutes et tous (vignerons, commerçants, visiteurs,..) qui
avez fait le succès de cette dégustation !*



LE CIII
CHAPITRE



AMAY

LE 103^{ème} CHAPITRE DU 11/11/2017

*(Château Rorive à Amay, samedi
11 novembre 2017)*

Un transfert suisse pour la Baronnie liégeoise !

*Dix vigneron rhodaniens, plus
de 250 participants au salon de
dégustation du vendredi et 170
convivés à la disnée du samedi
dans le superbe cadre du Château*

*Rorive, à Amay : au-delà de ces
chiffres, se cachent une nouvelle
belle réussite pour le 103^e chapitre
de la Baronnie liégeoise des
Costes du Rhône mais aussi de
belles découvertes tant
œnologiques qu'amicales.*

*Un grand merci aux vigneron
pour leur présence !*



La photo officielle du 103^{ème} Chapitre (André Courtois)



LE CIII CHAPITRE



INTRONISES

C'est ainsi que les Commandeurs liégeois ont fait la connaissance de leur nouveau parrain délégué par le bureau de la Commanderie à Suzer-la-Rousse. Dans son discours d'intronisation, Gaëtan Innecco a rappelé le rôle des différentes baronnies à travers le monde dont les petites nouvelles de Séoul et Shanghai seront l'occasion d'un voyage d'études en Asie en 2018.



L'Officier Etienne RIVIERE dans un exercice qu'il affectionne: un (dis)cours ex-cathedra !

transfert de l'Officier Etienne Rivière. D'origines françaises, Etienne a vécu en Suisse durant des années. C'est là qu'il a fait ses armes au sein de la Baronnie chère à notre ami et Consul Gérard Carrel. Aujourd'hui appelé à professer au sein de l'Université catholique de Louvain, il a fait la demande d'intégrer la Baronnie liégeoise. Un souhait accepté avec plaisir par les Liégeois qui l'ont rapidement baptisé en Outremeuse.



Le Commandeur Gaëtan Innecco, Parrain de la Baronnie

Ce chapitre d'automne fut aussi l'occasion d'officialiser le



LE CIII CHAPITRE



INTRONISES

En la présence toujours sympathique de représentants des baronnies gantoise et suisse, ont été intronisés au titre de chevalier au cours de ce week-end : gentes dames Nicole Genot, Fabienne Liégeois et Véronique Crestani, de même que messires

remercions les domaines présents en cette mi-novembre 2017 : des Arches, des Banquettes, de la Catherinette, le Clos Romane, Coste-Chabrier, de Crémone, Fond Croze, Allois ainsi que le Château Juvenal et les Vignobles David.



Les Gentes Dames, Véronique Crestani (à gauche) et Fabienne Liégeois entourées de leur parrain, le Commandeur Guy Nikelmann (à gauche) et Messire l'Officier, Bernard Gillet

Pierre Pradier, qui a régaler l'assistance de ses fromages de chèvres roves du Ventoux, et Guillaume Troupin, directeur d'une importante société de distribution pour les métiers de la gastronomie.

En attendant le chapitre de juin qui verra sans doute la venue des vigneronns de Cairanne, citons et

Attention, avis aux amateurs :

2018, année paire, il y aura donc le voyage dans les Costes du Rhône, lors du long week-end de l'Ascension. Qu'on se le dise !

Pierre Martin

Commandeur Epistolier



LE CIII CHAPITRE



INTRONISES



Ci-dessous, le Commandeur Sébastien Luthers et son filleul, Messire Pierre Pradier. Pour la petite histoire, ce dernier a été mis au courant de son intronisation quelques minutes avant le Chapitre !



Ci-dessus, Gente Dame, Nicole Genot accueillie par son Parrain, le Commandeur Pierre Martin (à droite) et le Commandeur, Jacques Wolfs.



Ci-contre, Le Consul, Pierre Luthers, vient d'adouber son filleul, Guillaume Troupin



VIGNERONS



IMPRESSIONS

LES VIGNERONS

Que seraient nos agapes sans la présence indispensable de nos amis vigneron ?

La dégustation et le Chapitre d'automne ont été marqués par des vins de très grande qualité.

La venue des vigneron est toujours un moment exceptionnel pour notre Baronnie. Mais, au-delà, il y a toujours quelques anecdotes à retenir. « Liège au fil du Rhône » a voulu en savoir davantage.

« Comme toujours, c'est un réel plaisir de venir »

« Comme toujours, c'est un réel plaisir de venir ». Ces quelques mots d'un vigneron résument bien toute l'ambiance qui a régné durant tout le week-end !

En ce qui concerne la dégustation, il semble que l'avis soit unanime chez nos amis. Le lieu était idéal, les vins de qualité (pas moins de 50 vins ont été présentés) et les visiteurs très intéressés. Et puis, la « concurrence » entre les domaines a permis de constater, une nouvelle fois, la fabuleuse solidarité entre gens du même métier. En outre, l'ambiance de fin de soirée doit être aussi remarquée avec l'inévitable séquence : « A qui raconte la

meilleure blague ? ». Un autre moment de plaisir !

Pour les activités proposées, la visite du théâtre des marionnettes (Tchantchès et les Sarrasins.. n'est-ce pas Mr le Commandeur épistolier..) a été très appréciée.

Outre les vigneron et Pierre Pradier, « Liège au fil du Rhône » tient aussi à remercier pour leur présence : notre parrain, le Commandeur Gaëtan Inneco, les consuls de Montreux et de Gent : Gérard Carrel et Erwin Devriendt accompagnés de leur charmante épouse ainsi que le Commandeur de Gent, Luc Wieme.



LE CII CHAPITRE



HARZE

LE 102^{ème} CHAPITRE DU 20/08/2017



La Baronnie liégeoise des Costes du Rhône » était l'invitée d'honneur de la Fête du Fromage à Harzé en ce beau mois d'août, et y a tenu un prestigieux chapitre le dimanche 20 août.

Après avoir visité en grande tenue les stands des nombreux fromages de Wallonie présents, les Commandeurs ont intronisé au titre de

Chevaliers deux personnalités de la région, à savoir Claude Ancion, ancien bourgmestre de Sprimont, aujourd'hui Président du Groupement de Redéploiement économique de la Région Ourthe-Ambève et Vesdre, et Vice-Président de la Fondation Rurale de Wallonie, et Frédéric Léonard, Bourgmestre de



L'Officier Michel Dupont et son filleul, Messire Claude Ancion



LE CII CHAPITRE



INTRONISES

Ferrières. Celui-ci a profité de l'opportunité pour déjà inviter la Baronnie à participer au prochain salon des vins de Ferrières, à Pâques de l'année prochaine, ce qui serait une nouvelle excellente occasion de promouvoir les vins de Costes du Rhône auprès d'un public particulièrement connaisseur...



L'adoubement de Messire Frédéric Léonard

Certains Commandeurs et Officiers de la Baronnie ont également participé au jury du Concours des Meilleurs fromages de Wallonie, et leur coup de cœur a été attribué au Samson aux Fleurs, de la Fromagerie du

vins de Costes du Rhône, animée par notre Chevalier Michel Vincent (Vivacité) et orchestrée de main de maître par Jacques Lilien, lui aussi Chevalier de notre Baronnie !

Pierre Luthers



Samson ; ce prix a été remis en clôture du Chapitre de la Baronnie...

Une belle rencontre donc entre les fromages de Wallonie et les



IN MEMORIAM



YVETTE FABRE

« Liège au fil du Rhône » a appris la disparition d'une grande dame de Valréas, dans l'Enclave des Papes.

Si le nom d'Yvette Fabre ne dit pas grand-chose à beaucoup, il y en a, par contre, qui lui doivent beaucoup : les Commandeurs.

Gente Dame Yvette Fabre était une retraitée très active qui avait décidé, il y a seulement 3 ans, d'arrêter le bénévolat à l'âge vénérable de 91 ans !

Elle a donné quarante ans de sa vie pour une association dont elle ne connaissait pas l'existence historique : La Commanderie !

Couturière hors pair, véritable don acquis lors de sa jeunesse, elle s'est vue proposer de confectionner les robes de Commandeur par l'historien

et ami de la famille, Jean Pagnol (1920-1993) de Valréas et par ailleurs, cousin de Marcel.

Initialement, il était question de confectionner 5 ou 6 robes. Mais, en définitive, elle en confectionna au début 25, en quelques jours... Un vrai travail d'artiste !

Au fil des années, la Commanderie s'est étendue dans le monde par la création des Baronnie, dont celle de Liège est la plus ancienne. Il a donc fallu en confectionner d'autres. Et c'est ainsi que des Commandeurs, portent le fruit de son travail, en Allemagne, Belgique, Suisse et aux USA. Merci, Gente Dame Yvette, pour ce travail de très grande qualité !



ENVOYE SPECIAL



UN OFFICIER EN VENDANGES

Après les différentes agapes, « Liège au fil du Rhône » a voulu revenir sur les vendanges. Notre ami, l'Officier, Bernard Gillet, a été notre envoyé spécial, sur place. Guillaume Long, du Domaine

Fond Croze, nous a fait parvenir cet article. Merci à lui pour cet excellent compte-rendu!

Et maintenant, direction.. Saint-Roman-de-Malegarde!

Il était une fois... Les Vendanges chez Fond Croze

La région Sud des Côtes du Rhône est magnifique et chaleureuse par son climat adéquat à la bonne humeur,

son soleil, ses habitants et ses produits locaux, avec pour principale production le vin, avec de grandes appellations et une réputation internationale.

Mais il existe une époque de l'année qui sait mettre fin à ce calme

paradisial, estomper les

fanfares et les fêtes vigneronnes. Cette époque, n'est autre que les vendanges.

En ce début de Septembre 2017, ce n'est plus le chant symphonique des cigales que l'on entend raisonner dans le village de Saint-Roman-de-

Malegarde, mais bien celui du début des vendanges, avec pour note le son des tracteurs et des bennes à

vendange.

L'année 2017 réserve bien des surprises pour tous les viticulteurs de la région...

C'est au Domaine Fond Croze, que notre confrère Bernard Gillet a suivi pendant une semaine ces vendanges

uniques, et compris l'importance de chaque étape réglée méticuleusement pour exprimer chaque cépage sous sa meilleure facette.

Les vendanges peuvent être décrites par une multitude de mots :



Le fils, Guillaume et le père, Daniel LONG, une belle complicité!



REPORTAGE

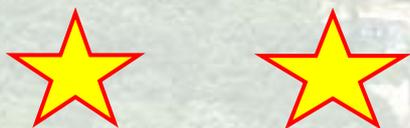


VENDANGES

exceptionnelles, qualitatives, colorées, petites... et le millésime 2017 n'est autre qu'une petite récolte, mais qualitative avec pour typicité, des couleurs sombres et une concentration exceptionnelle.

Il existe deux types de vendange, la vendange mécanique qui est réalisée

par une machine à vendanger et la vendange manuelle réalisée par des vendangeurs. La région sur laquelle nous nous appuyons, les Côtes du Rhône, est dominée par la vendange mécanique pour les appellations génériques, la vendange manuelle est pour les vins haut de gamme.



Ces vendanges ont commencé bien plus tôt qu'une année « normale ». Dès les premiers raisins récoltés, l'on peut voir la particularité de ce millésime. Les grains de raisin sont très petits, dus au manque d'eau causé par la sécheresse. Ces "petites billes" vont être mises en cuve pour macérer avec le jus et ainsi apporter la couleur et les arômes au futur vin. C'est là que commence le travail du maître de chais...

Le maître de chais va s'assurer d'exprimer au mieux chaque cépage, et favoriser l'extraction des éléments présents dans la peau du raisin, dans les pépins et même dans la rafle pour concevoir le vin souhaité. Chaque cépage se comporte différemment, et il faut avec soin prendre en compte les envies du cépage. Pour favoriser l'extraction, et transformer un simple jus à un nectar des Côtes du Rhône,



plusieurs procédés sont utilisés : les remontages, les délestages, les pigeages, le brassage des lies... tous ces procédés sont utilisés par Bernard Gillet au Domaine Fond



REPORTAGE



VENDANGES

Croze. Dépendant des vins, des cépages, de la maturité et des terroirs, il faut adapter chaque travail.



Autour d'une équipe de qualité, l'Officier Bernard Gillet est facilement reconnaissable. Il est le seul à..manger.. Evidemment !

Le suivi des vins est très important, et pour ce faire, il faut déguster régulièrement chaque cuve. En l'occurrence, les dégustations ont lieu avec un œnologue pour conseiller sur les différents travaux, et pour avoir un suivi de l'ensemble du chai. Au fur et à mesure des dégustations, les vins, prennent de plus en plus de corps, de

couleur et de puissance. La surprise de ce millésime se fait ressentir au fur et à mesure de la cuvaison. La

macération, ou la cuvaison, peut durer jusqu'à 5 semaines après les vendanges. Ensuite, le vin sera retiré de la cuve, puis le marc de raisin, à son tour, sera sorti de la cuve pour être pressé, et la saison de la maturation pourra commencer.

Le travail de notre confrère Bernard se termine ici. Il a pu voir, comprendre et faire chaque étape. Malgré un millésime moins

important sur la quantité, les cuves se sont remplies plus doucement, les vendanges se sont passées plus tranquillement, un millésime sans stress !

C'est après une semaine courte et fatigante, que notre confrère prit la route, la tête encore pleine de rêves et de souvenirs. Son seul regret, ne pas être déjà dans le futur pour goûter les produits qu'il a pu suivre, vinifier et déguster. (Guillaume Long)



LE TRANSFERT DE L'ANNEE



ETIENNE RIVIERE

La Baronnie de Liège a accueilli lors du 103^{ème} chapitre un Officier venu de la Baronnie de Suisse, située à Montreux : Messire Etienne Rivière.

« Liège au fil du Rhône » revient sur ce transfert, rare, d'un Officier passant d'une Baronnie à l'autre.

L'accueil fait partie des valeurs de la Commanderie et comme déjà signalé, notre nouvel officier fut « baptisé » (quoi de plus normal pour un professeur à l'UCL).. en Outremeuse, patrie de notre regretté chevalier, Jean-Denys Boussart. Ainsi donc, Etienne, a fait ses valises et est

- *Liège au fil du Rhône (LFR)* : Tout d'abord, bienvenue au sein de la Baronnie de Liège. Nous sommes heureux de vous accueillir parmi nous. Pourriez-vous nous décrire vos activités académiques ?

- *Etienne Rivière (ER)* : Je professe au sein de l'Ecole Polytechnique, dans un domaine en pleine expansion : les systèmes informatiques au sens large. En quelques mots et pour faire moins technique, je m'intéresse à ce qui se situe entre le matériel, en particulier les réseaux de

venu de Suisse afin d'y enseigner à l'Université Catholique de Louvain (UCL).

« Liège au fil du Rhône » s'en est allé quérir quelques dives informations auprès de Messire Etienne. Ecoutons notre nouvel Officier.



nombreuses machines réparties géographiquement ou hétérogènes, et les applications. Son objectif est de fournir des abstractions, des solutions algorithmiques ou de nouvelles façons d'envisager ces systèmes pour rendre plus facile, plus sûre ou plus performantes lesdites applications. Actuellement, je m'oriente vers l'étude de systèmes hybrides visant plus concrètement les interactions entre les infrastructures « cloud » et celles qui sont locales (Box internet,..).



LE TRANSFERT DE L'ANNEE



ETIENNE RIVIERE

- **LFR** : Pour vous, la Belgique, cela représente quoi ?

- **ER** : Le vélo, la bande dessinée et la bière, 3 passions que je partage (mais je ne suis pas un grand amateur de frites, je préfère les röstis). Et un certain sens de l'accueil et moins de prise au sérieux que certains voisins (en particulier ceux partagés avec les Bretons, dont je suis originellement).



- **LFR** : Passons au vin à présent. Quelles sont pour vous les qualités d'un bon vin ?

- **ER** : Respect et expression du terroir, complexité aromatique, finesse et longueur. Un nez engageant est primordial.

- **LFR** : Etes-vous plutôt vignoble septentrional ou méridional ?

- **ER** : Impossible de choisir ! Je n'ai pas d'avis tranché entre nord/sud. En général j'aime les blancs avec un gras prononcé mais suffisamment

d'acidité/tension pour les soutenir (ce qu'on trouve dans les deux cas, p.ex. un peu plus au nord). Pour les rouges, j'aime autant les deux.

- **LFR** : Parmi les vins du vignoble septentrional, ou méridional quelles appellations préférez-vous et pour quelles raisons ?

- **ER** : Pour le vignoble septentrional, je préfère Côte-Rôtie à Hermitage, car accessible plus jeune (mais je peux me laisser convaincre...). En rapport qualité/prix, j'ai souvent trouvé mon bonheur sur St Joseph et surtout Crozes-Hermitage. Pour ce dernier, en rouge, Albéric Bouvet de chez Gilles Robin par exemple est une de mes références.

- **LFR** : Et pour le vignoble méridional ?

- **ER** : Ma cave est remplie de Châteauneuf-du-Pape. J'aime aussi le Rasteau et le nouveau Côtes du Rhône Villages « Plan de Dieu » est souvent à mon goût

- **LFR** : Un beau panel ! Merci Monsieur l'Officier.

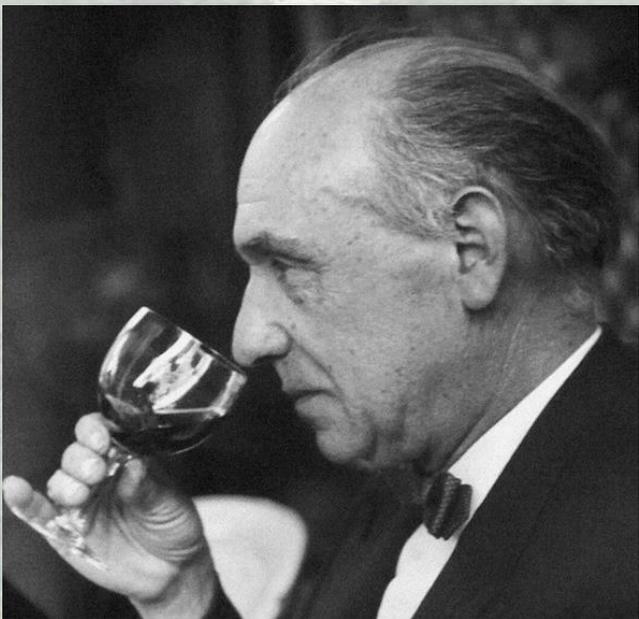


L'AOC COTES
DU RHONE



A 80 ANS !

L'AOC COTES RHONE A 80 ANS OU L'ENGAGEMENT D'UN HOMME : PIERRE LE ROY DE BOISEAUMARIE.



23 octobre 1955, Sainte-Cécile-les-Vignes, inauguration de la stèle de Pierre Le Roy de Boiseaumarié (1890-1967). Créée à l'initiative du maire de l'époque, Damien Verchère, la stèle fut inaugurée en présence de son modèle. 17 fois président de l'Office International du Vin et, surtout, bienfaiteur des Côtes du Rhône.

Il arriva à cheval, au milieu d'une harde de gardians camarguais, il en descendit et interpella son buste en lui disant : « Je profite de ce que tu ne peux pas me répondre pour te

dire tes quatre vérités. On te flatte en te disant que c'est toi qui as fait les Côtes du Rhône, eh bien non ! Ce sont les générations de vignerons qui se sont penchés sur la terre aride, ont choisi les cépages qui lui convenaient et les ont soignés avec amour. » Le ton était donné !



Ancien pilote de chasse durant la 1^{ère} guerre mondiale, rien ne le prédestinait à remplir le rôle qu'il allait assumer durant sa vie. Normand de naissance, né le 5 avril 1890, le hasard de la vie lui a fait rencontrer sa femme, Edmée Bernard Le Saint, dont la famille possède le Château Fortia à Châteauneuf du Pape.



L'AOC COTES DU RHONE



A 80 ANS !

Une fois installé à Châteauneuf du Pape, il découvre une situation difficile. Il est sollicité par des vigneronns qui sont victimes de fraudes et qui voient aussi leurs ventes diminuer ; et ce malgré les dispositions légales de l'époque (loi du 01/08/1905).

La loi de 6 mai 1919 relative à la protection des appellations d'origine définit l'appellation comme une propriété collective attachée au sol et conforme aux usages. Cette loi laisse un vide juridique quant à la reconnaissance et la qualité.

L'appellation Châteauneuf du Pape.

Juriste de formation, devenu avocat, il accepte de défendre les vigneronns à la condition que ces derniers travaillent à produire du vin de qualité. Ceci l'amène à fonder, le 12 octobre 1923, le syndicat de défense de l'appellation d'origine et engage une action devant un tribunal d'Orange en vue de faire reconnaître l'appellation Châteauneuf du Pape. Pour des raisons de vide juridique et de contestation de certains propriétaires, il faudra 10 ans, et un arrêt de la Cour de Cassation pour que l'appellation d'origine devienne le 21 décembre 1933 une réalité juridique.

Connu pour sa force de conviction, l'homme était aussi connu pour être un amuseur

(capable, par exemple, dans un restaurant parisien de commenter, sans préparation, un défilé de haute-couture), amateur de chasse, écrivain, parodier et poète. Il usait d'ailleurs avec verve de l'alexandrin afin de déstabiliser ses adversaires (notamment son précepteur).

La reconnaissance fut longue. Mais pendant ces années, il a pu compter sur l'aide de parlementaires, le Girondin, mais natif de Marseille, Joseph Capus, et le Languedocien, Edouard Barthe, surnommé le « député du vin » qui a été le 1^{er} président de l'Office international du vin, créé en 1924.



L'AOC CÔTES DU RHÔNE



A 80 ANS !

L'appellation Côtes du Rhône

Pendant ces années, conscient de l'importance de son combat, et du retentissement que son action sur Châteauneuf-du-Pape avait dans d'autres villages rhodaniens, la nécessité de reconnaître l'appellation Côtes du Rhône se fit ressentir.

Parallèlement à son action engagée à Orange, il fonda le 4 avril 1929 (veille de son 39^{ème} anniversaire) le syndicat Général des Vignerons des Côtes du Rhône (SGVCR).

Sans entrer dans le détail, à l'origine, les négociants, la confédération des vignerons du Sud-Est et de l'Hérault étaient opposés à quelque reconnaissance pour protéger leurs intérêts.

Sur base de la loi de 1919, Pierre le Roy de Boiseaumarié, le Baron Le Roy, devait apporter des preuves d'usages anciens de la dénomination « Côtes du Rhône ». En cela, il fut aidé par des vignerons tels que : Joseph Pélaquié, Joseph Rivier, Frédéric Alary et d'autres. Tous étaient convaincus du bien-fondé de leur action.

Les recherches furent productives. Des preuves indéniables de l'existence d'une vigne noble furent trouvées tant sur la rive droite que gauche du Rhône. Sur la rive droite, des preuves concernant « la gardoise » ont été trouvées. Leur renommée sous Louis XV s'étendait à une grande partie de l'Europe. Quant à la rive droite, des documents incontestables concernant la réputation de leurs vins furent retrouvés notamment à Cairanne et à Rasteau. Les actes introductifs d'instance purent alors être introduits en 1931 devant les tribunaux compétents : Tournon et Uzès. Les procédures différaient devant ces juridictions. Mais, après des années de procédure, les experts nommés par les Tribunaux et la Cour d'Appel de Nîmes proposèrent en 1936 de classer 118 communes.

Créé en 1935, le Comité national des appellations d'origine (CNAO) a repris le dossier. Vu que les tribunaux n'avaient pas prononcé de jugement définitif, il pouvait légiférer sur l'aire



L'AOC CÔTES DU RHÔNE



A 80 ANS !

géographique concernée. Le décret du 19 novembre 1937 reprenait les conclusions des deux commissions d'experts.

L'A.O.C Côtes du Rhône était donc née.

Suite à ce décret, les tribunaux de Tournon et Uzès n'avaient plus qu'à constater que les actions étaient devenues sans objet ; ce qui fut fait en 1938 et 1939.

L'appellation « Côtes du Rhône » compte aujourd'hui 171 communes.



Hommage reconnaissant des vignerons des Côtes du Rhône à un des leurs : Pierre Le Roy de Boiseaumarié

Revenons une dernière fois au Baron Pierre Le Roy de Boiseaumarié. Amuseur et plein d'humour dans le discours qu'il prononça le 23 octobre 1955 : « ... Il y a devant vous un LE ROY de chair et d'os qui s'agite, qui gesticule, qui parle. Et puis, il y a un autre LE ROY, immobile et muet parce qu'il est en bronze. Je n'arrive pas à les confondre. C'est

celui-là qu'on honore, c'est celui-là qu'on encense... Vous me valez donc un véritable dédoublement de la personnalité. Suis-je le procureur Hallers, Mister Hyde, Docteur Jekyll ? Ou bien est-ce l'autre là-bas ? Ce dédoublement est tel que je me demande si vous n'êtes pas en train de me rendre justiciable de la psychiatrie.. ». Un cas d'école !





Baronnie de Suisse : CHAPITRE du 28/10/2017

Une petite délégation liégeoise s'est rendue en Suisse en cette fin du mois d'octobre, pour participer aux agapes automnales des amis de la Baronnie de Montreux. Ces agapes se sont déroulées comme de tradition en deux temps forts : une dégustation des vins de Costes du Rhône, le vendredi soir (le 27 octobre), avec en vedette les vigneronns de l'appellation Cairanne, mise à l'honneur cette année (avec les Domaines Clos Romane, Roche, Delubac, Boisson) et un chapitre de prestige, le 55^{ème} de la Baronnie, qui s'est tenu au même endroit, l'ancien Stand de Tir de Blonay, en surplomb du Lac Léman), sous la



présidence du Consul Gérard Carrel. Entretiens, la Baronnie suisse avait organisé le samedi matin une visite privée dans la cave d'un vigneron, Jean-Marc Favez à Saint Lègier, avec petit repas vaudois amical, une belle occasion de



Les deux consuls du Chapitre

découvrir les vins d'une région qui produit d'excellents blancs et quelques rouges frais et sympathiques. Le voyage de la délégation liégeoise s'est terminée le lundi 30 octobre par une visite de quelques fromagers suisses, l'occasion de nouveaux contacts pour la Fromagerie des Venues du Commandeur Sébastien Luthers... (P.Luthers)





Grappillages..

Le Rhône Sud deviendrait-il le nouveau terrain d'investissement des vigneron du Nord ?

Est-ce une réponse du « berger à la bergère » ?

Après la société Guigal (voir Liège au fil du Rhône 6), c'est au tour d'un

autre vigneron, par ailleurs, président de l'Union des Négociants (UMVIN) et d'Inter Rhône, Michel Chapoutier, d'investir dans le Sud.

Propriétaire et négociant de Tain-l'Hermitage, le célèbre vigneron de la Maison éponyme, Michel Chapoutier vient d'acquérir le domaine Saint Etienne à Montfrin,

situé en limite des Côtes du Rhône Sud, dans le Gard.

Signe qu'un accord était déjà intervenu avec l'ancien



Michel Chapoutier (photo:RVF)

propriétaire, Michel Coullomb, ancien de l'INAO (où siège aussi M.Chapoutier), « la maison Chapoutier » a suivi, depuis avril, la vigne en vue des premières vendanges en août-septembre. Une nouvelle gamme de vins sera disponible

début 2018.

Selon les informations en notre possession, Michel Chapoutier a voulu voir l'expression des différents secteurs du vignoble afin de



GRAPPILLEES

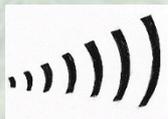


LE LONG DU
RHONE

comprendre ces terroirs. Il a ainsi déclaré que son » équipe technique a donc fait des sélections de parcelles et nous sommes en train de découvrir au fur et à mesure de l'avancée des vinifications nos nouveaux vins du Gard ». Le nouveau propriétaire a

annoncé vouloir "garder ce domaine avec son entité propre et son équipe sur place", aujourd'hui dirigée par Baptiste Avallet ». Dont acte.

Fac Et spera ("Fais et espère"), la devise de la maison



Bientôt un vrai caveau de dégustation pour le Domaine Guigal !

Décidément, la concurrence entre deux principaux vigneron du Nord se poursuit...

A l'occasion de « Lyon Tasting » qui a eu lieu les 14 et 15 octobre derniers à Lyon, « Liège au fil du Rhône » a appris que Philippe Guigal a décidé de se doter d'un caveau de dégustation à Ampuis. Les travaux commenceront avant la fin de cette année avec une ouverture prévue pour la saison 2018. Faut-il rappeler que dans un rayon de 50 km autour d'Ampuis, nous

dénombrons 37 étoiles de chef..

« Les autres grandes maisons étaient déjà présentes dans l'œnotourisme, il fallait s'y mettre, ne serait-ce que pour montrer que nous croyons en la destination Vallée du Rhône », a déclaré Philippe Guigal.

La maison Guigal après avoir reconstruit une nouvelle cave, achevée début 2017, a donc décidé d'investir dans l'œnotourisme. Le montant de l'investissement prévu est de 3 millions €.



GRAPPILLEES



LE LONG DU
RHONE



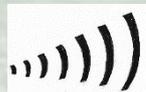
Le Rhône et les vignes (arrière-plan) encadrent le château d'Ampuis, propriété de la famille Guigal

Le nouveau caveau ne sera pas situé dans le Château d'Ampuis, propriété de la famille et domicile de Philippe et Eve Guigal, son épouse, mais dans une maison bien connue à l'entrée d'Ampuis : le caveau du château sur le Clos Joly, une belle maison de maître du nom de l'ancien propriétaire. Pour Philippe Guigal, « l'idée a été de le transformer non

pas en caveau à la française, souvent avec une vision trop mercantile, mais à l'américaine pour rentrer dans l'univers du vin en jouant l'authenticité et le terroir ». « Nous voulons en faire un caveau de dégustation où les gens viennent en famille goûter nos vins mais aussi découvrir l'univers et l'histoire de Guigal avec aussi un côté muséal ».

Recadrant son investissement, Philippe Guigal ajoute : « Cela s'inscrit dans le cadre de la mise en valeur de Côte Rôtie car même à 20 minutes de Lyon, on a un sérieux déficit d'accueil pour les groupes de plus de 50 personnes, reconnaît-il. Et comme nous exportons dans 127 Pays, on a beaucoup de demandes de visites ».





Châteauneuf-du-Pape : 5 % du vignoble a changé de mains depuis janvier 2017.

L'année 2017 restera pour le vignoble castelpapal une année de changement. Près de 150 ha sur 3.200 hectares, soit 5 % du vignoble a changé de mains.

en Châteauneuf-du-Pape et 41 ha en Côtes-du-Rhône. Le second est le Domaine de Terre Ferme, 11,5 ha du Cru Châteauneuf-du-Pape). Cette double acquisition vise



Dans le numéro précédent, « Liège au fil du Rhône », a consacré un article à l'acquisition du Domaine de Nalys (53 hectares) par le Domaine Guigal.

Outre cette acquisition, une autre famille, originaire de l'Allier et aussi vigneronne en Bourgogne, a acheté, non pas un mais deux domaines rhodaniens. Le premier est l'acquisition, à Sorgues dans le Vaucluse, du Château Gigognan, 90 ha dont 31 ha

notamment à développer l'activité oenotouristique.

En ce qui concerne les autres acquisitions, elles concernent 2 domaines de 11 ha (Domaine de la Roncière cédé au groupe vitivinicole ADVINI et Domaine de Saint-Paul) et 20ha du foncier des Escondudes ont été cédés à des vignerons locaux.

Au total, les transactions concernent que des repreneurs français. De plus, elles sont équitablement réparties entre



GRAPPILLEES



LE LONG DU RHONE

les vignerons locaux (1/3 des surfaces), les opérateurs négociants à forte réputation qualitative (1/3 des surfaces) et des solides familles

de l'industrie française pour le solde.

Bref, des acquisitions qui ont le mérite de satisfaire tous les acteurs.



Sébastien Chabal, nouveau coopérateur au Cellier des Chartreux à Pujaut.

Tout amateur de ballon ovale connaît évidemment la stature de Sébastien Chabal, alias Hannibal Lecter. Homme vigoureux et athlétique, ancien international de rugby, venant d'entrer dans la quarantaine (il les a eu le 8



Natif de Valence, il donne tout naturellement la priorité aux vins du vignoble rhodanien. Il a déclaré : "Ce n'est pas un coup marketing pour vendre des bouteilles, ce n'est pas une opération commerciale. J'ai participé à la récolte, à la dégustation, à l'assemblage. J'ai



décembre), « Hannibal Lecter » s'est reconverti dans la noble cause des vins des Costes du Rhône.

vraiment suivi tout le processus d'élaboration du vin. Je souhaite que cette histoire dure très longtemps." Pour ce faire, il va acquérir 2,8 hectares de vignes près d'Avignon, sur le plateau de Pujaut.



**CARRÉ DU
PALAIS**



ÉCOLE DES VINS



OUVERTURE DE L'ÉCOLE DE VINS AU CARRÉ DU PALAIS A AVIGNON

Déguster reste un plaisir qui s'apprend !

L'ouverture du Carré du Palais à Avignon, initialement programmée au mois d'avril dernier et finalement reportée au 19 juin dernier, a connu quelques détours judiciaires (voir Liège au fil du Rhône 4 et 5).

Le 19 novembre dernier (date du 80^{ème} anniversaire de l'AOC Côtes du Rhône, un hasard ?) a eu lieu l'inauguration de l'«Ecole des Vins», projet porté par Inter Rhône. De quoi s'agit-il ?

Pour Inter Rhône, il s'agit, en bonne collaboration avec

Pour plus d'informations et réservation : www.carredupalais.fr

Téléphone : 04 65 00 01 01 - Mail : ecoledesvins@inter-rhone.com,

Contact : Clémence Durand

L'Université du Vin de Suze-la-Rousse, de « donner les clés de nos appellations, mieux

connaître les AOC des Côtes du Rhône et de la Vallée du Rhône, ouvrir les portes vers le vignoble ».

L'Ecole des vins propose des

ateliers découverte, de dégustation et des ateliers « Accords Mets et Vins ». Le plaisir de la découverte, de transmettre et d'apprendre dans la convivialité !

Bref, un nouvel espace à découvrir !



**ÉCOLE
DES VINS**

*Vignobles de la
Vallée du Rhône*



DE LA LEGENDE
VIVANTE



AU MYTHE

Johnny et le vin : un hommage à Laeticia !

« Vivre, c'est partager »

Au moment où Johnny Hallyday vient de quitter le monde de vivants pour entrer dans celui du mythe, « Liège au fil du Rhône » ne pouvait pas passer à côté de cette légende en évoquant sa relation au vin.

Si Johnny, emblème national de France, n'a jamais dévoilé ses vrais goûts en la matière, il n'en reste pas moins qu'il avait voulu en 2006 rendre hommage à Laeticia au travers du divin breuvage.

Durant cette année, il associe son nom « découvert par Johnny Hallyday » sur le « Terre d'Aumes » (A.O.C. Coteaux du Languedoc) pour un ami visant à assurer la

*promotion
des vins
du*

*Languedoc, région d'origine
de Laeticia.*

*..Le vin et Johnny, ou quand
deux patrimoines de France
se rencontrent !!*

Adieu l'artiste !

R.I.P., JOHNNY !



MILLEVIN 2017



AVIGNON

MILLEVIN 2017

Après le Ban des Vendanges, vient tout naturellement dans le calendrier de l'année bacchique, la célébration du nouveau millésime. Et s'il y a un endroit où il faut être pour le célébrer, c'est bien sûr dans la Cité des Papes à Avignon.

Le 3^{ème} jeudi du mois de novembre a lieu, depuis 11 ans, la fête du nouveau vin rhodanien ! Millévin 2017 a eu lieu cette année le 16 novembre.

Cette journée festive, dédiée à la découverte du vin jeune, donne à la Cité des Papes un caractère singulier.

La ville vit aux couleurs de Millévin. Cela débute déjà quelques jours

Avant de pouvoir goûter le nouveau vin, chacun assiste au désormais célèbre cortège des différentes confréries

avant l'évènement. Il suffit de se promener dans la cité pour constater que la couleur rouge domine.



rhodaniennes dans les ruelles de la cité, façon de remercier les vigneron(nes) pour leur dur labeur d'une année.





Plus de 160 membres d'une douzaine de confréries défilent de l'Office de Tourisme d'Avignon à la Place Saint Didier en passant par la rue de la République, place de l'Horloge, place du change, rue Rouge, place Principale, rue des Fourbisseurs pour terminer sur la Place St Didier. Parmi ces confréries, il y a évidemment celle, et la seule, qui défend tous les vins rhodaniens : La Commanderie des Costes du Rhône. Comme l'a écrit notre Consul, P.Luthers, à l'occasion des 25 ans de notre Baronnie : « Etre

au service de toute l'appellation est donc la force et l'originalité de la Commanderie. Son rôle est d'être présente partout où la qualité des Côtes du Rhône doit être soulignée ».



Les Commandeurs de notre Commanderie lors de la parade



Ce cortège se termine comme il se doit par le chant de l'hymne provençal : la « Coupo Santo » écrit par F.Mistral.

La place de l'Horloge, cœur touristique du centre ancien, accueille un grand chapiteau

dans lequel des dizaines de vigneron font déguster leur « vin jeune » mais aussi les crus plus réputés de leur production. En outre, on y trouve de quoi accompagner les nectars. La dégustation des produits locaux y trouve toute sa place.





Deux Officiers à la tête du Village de Noël !

Au Village de Noël, pour remplacer l' « irremplaçable » Jean-Denys Boussart, le Conseil Villageois a élu un triumvirat : Maurice Wilkin, l'ancien Chef du Protocole, la cheville ouvrière du « Sapin Ardent », sera le nouveau Majeur, entouré de

deux Majeurs-Adjointes, Paul-Henri Thomsin, grand défenseur de la langue wallonne, et Thierry Hosay. Ils ne seront pas trop de trois pour assurer la relève et apporter un certain vent de renouveau sur les nombreuses activités du Conseil Villageois ; ils y seront aidés par un Conseil échevinal, composé d'une vingtaine de « Messes », ayant chacun reçu une fonction précise reprise sur le tout nouveau badge des échevins du Village... Rappelons que le nouveau Majeur, Maurice Wilkin, et son adjoint Thierry Hosay, sont tous deux Officiers de la Baronnie liégeoise des Costes du Rhône... Félicitations à eux !



Les Officiers Thierry Hosay (gauche) et le nouveau Majeur du Village, Maurice Wilkin





En guise de conclusion de cette année 2017..

Cher(e)s ami(e)s des Costes du Rhône,

Le vignoble rhodanien a connu une année 2017 particulièrement riche. Quant à notre Baronnie, l'année a été marquée par différents évènements.

Que retenir de cette année ?

Pour la Baronnie, le départ de notre ami José Henry est un fait évidemment marquant. José, membre fondateur, il s'en est allé le 17 février dernier. Son humanisme, son élégance resteront dans nos mémoires et font partie intégrante de la Commanderie !

Nous n'oublions pas non plus le chevalier Jean-Denys Boussart, conteur et défenseur infatigable de notre patrimoine liégeois, parti le 10 mai 2017. A ces personnes, nous n'oublions pas d'y associer le consul de la Baronnie de Québec Ghislain K-Laflamme et Gente Dame Yvette Fabre, couturière des robes de Commandeur.

Le vignoble rhodanien connaît un renouvellement au niveau de la jeunesse de ses vigneronns. Il s'agit incontestablement d'un



signe positif pour l'avenir. Nous en profitons aussi pour remercier les vigneronnes et vignerons qui se sont déplacés lors de nos différentes agapes. Merci à vous toutes et tous pour la qualité de votre travail. Les ventes le démontrent !

En ce qui concerne le millésime 2017 de la Baronnie : bienvenue aux nouveaux chevaliers, et félicitations au nouveaux Officiers : Calogero La Mantia et Etienne Rivière !

« Liège au fil du Rhône » tient aussi à remercier celles et ceux qui ont fait tout au long de cette





année ce journal. Les collaborateurs, habituels ou épisodiques: Pierre Luthers, Sébastien Luthers, Pierre Martin, Richard Bonnechère, Denis Coolen, Bernard Gillet, Thierry Hosay, Arlette Linsen, Guillaume Long, sans oublier notre photographe, Messire André Courtois. Une chaleureux merci à toutes et tous !

Si vous souhaitez participer à l'élaboration de « Liège au fil du Rhône » (rédaction d'articles, propositions d'article, compte rendu de visites rhodaniennes,..), n'hésitez pas à nous faire parvenir votre collaboration.

« Liège au fil du Rhône » poursuit son chemin et va évoluer en 2018. Nous vous laissons le soin de le découvrir.

A toutes et tous, de joyeuses fêtes de fin d'année ; fêtes rhodaniennes évidemment !

Tous les Commandeurs et Officiers ainsi que la rédaction de Liège au fil du Rhône vous souhaitent une belle et heureuse année 2018 à toutes et tous !



Les Vins de la
Vallée du Rhône



VIGNOBLE



SEPTENTRIONAL



Le Rhône, le Château d'Ampuis et le vignoble Côte-Rôtie



Vue sur la courbe du Rhône

« **Liège au fil du Rhône** »©, Bulletin d'information de la Baronnies de Liège des Costes du Rhône

Richard BONNECHERE * Alain CASARIL
* Jean CHAVANNE * Denis COOLEN *
Pierre LUTHERS * Sébastien LUTHERS *
Pierre MARTIN * Guy NIKELMANN *
Pierre PETIT * Mireille SBRASCINI * Albert
THYSE * Christian VANDERSANDEN
* Jacques WOLFS

Editeur responsable : Pierre Luthers
(pl@enjeu.be)

Rédaction : Didier Maes
(didier.maes@belgacom.net)

Ont collaboré à l'élaboration de ce
numéro : Guillaume Long, Pierre
Luthers, Pierre Martin, Photos : André
Courtois, RVF, la rédaction,

Périodique – numéro 7 – Novembre –
Décembre 2017©

