



## BARONNIE DE LIÈGE COMMANDERIE DES COSTES DU RHÔNE

# Liège au fil du Rhône - N°8

« En rien les habitudes du palais n'ont plus d'influence décisive que dans notre goût des vins » (Thomas Jefferson 1818)

### L'EDITO DU CONSUL

Gente Dame, Messire,

En ce beau mois de février, bien loin du climat enchanteur de la Provence, l'équipe des Commandeurs de la Baronnie prépare activement les prochaines activités...

Notre prochain chapitre prendra place dans un lieu inédit, dans la salle joliment baptisée « L'Art de Vivre », à Barvaux en Condroz. Y seront nos invités, en ce samedi 16 juin, les vigneronns de la belle appellation de Cairanne ! Tous les détails seront finalisés en ce week-end du Carnaval, par une équipe



mandatée par « Liège au Fil du Rhône », qui se rend sur place, en Provence, pour préparer au mieux nos futures agapes de printemps...

Nous visiterons également, début juin prochain, nos amis des Baronnies de Gand et de Montreux, dans le cadre des relations amicales qui nous lient : nos amis de Gand, le 2 juin, pour un chapitre consacré aux Côtes du Ventoux, avec comme invité l'un des plus célèbres amis du Ventoux, Eddy Merckx en personne, et nos amis de Suisse, le 9 juin, pour fêter avec eux de belle manière leur 25<sup>ème</sup> anniversaire... Voilà qui nous promet un mois de juin joyeux et bien chargé !



## L'EDITO



## DU CONSUL

Mais auparavant, nous aurons déroulé les plaisirs et les découvertes de notre traditionnel voyage « Ascension dans les Costes du Rhône ». Tous les deux ans, à l'occasion de l'Ascension, nous affréons un autocar pour découvrir ensemble les charmes de la Provence viticole, avec un programme original qui permettra aux participants de voir l'envers du décor et de vivre des moments forts et originaux, en se mêlant de près au monde et aux activités de nos amis vignerons. Cette année, entre le mercredi 9 et le lundi 14 mai, avec quelques arrêts en Alsace, en Bourgogne, en Champagne, nous nous immergerons dans les vignes des Costes du Rhône septentrionales et méridionales. Le programme se dessine et sera bientôt disponible ! Si vous êtes intéressés par une participation à cette aventure gastro-cœnologique, merci de vous manifester auprès de nous ([pl@enjeu.be](mailto:pl@enjeu.be))!

Dans quelques jours, vous recevrez également notre appel à devenir membre officiel de la Baronnîe : la carte de membre que vous recevrez alors vous donnera de nombreux avantages, tant à Liège qu'en Provence.... Soyez à l'écoute de ce prochain courrier !

Au plaisir de partager avec vous un flacon intense de Costes du Rhône,

Pierre Luthers

Consul de la Baronnîe



Côtes du Rhône



BARONNIE



Carte de  
membre 2018

## CARTE DE MEMBRE 2018

*L'Esprit Rhodanien*

LA CARTE DE  
MEMBRE

*-se voir offrir un verre de  
CDR dans les restaurants  
participants !*



COMMANDERIE  
DES COSTES DU RHÔNE  
Baronnie de Liège

Carte de Membre  
Année 2017

NOM:          Prénom:

Pour la modique somme de  
50 € par personne ou 75 € par  
ménage, nous sommes dans le  
« membership » de la  
Baronnie. En outre, nous  
faisons vivre *l'esprit  
rhodanien !*

Le montant de **50 €** (par  
personne) ou **75 €** (par  
ménage) doit être versé sur le  
compte financier de la  
Baronnie : BE29 0013 4894  
6664 (BIC GEBABEBB) avec la  
mention « nom - prénom -  
carte membre 2018 »

*La carte de membre,  
c'est Le sésame !*

La *carte de membre* permet de  
bénéficier de beaucoup  
d'avantages.

- *5 % de réduction* lors de  
l'achat de vins à  
l'occasion des salons
- *10 % de réduction* auprès  
des vignerons,

*En plus, un CADEAU :*

*2 excellentes bouteilles !!*



Les Vins de la  
Vallée du Rhône





## COMMANDERIE : UNE ANNEE 2018 IMPORTANTE !

<http://commanderiecotesdurhone.fr/>

2018 est pour notre Commanderie, une année importante à plusieurs niveaux.

Tout d'abord, au début du mois prochain, la Commanderie fêtera ses 45 ans ! L'âge de la maturité, certainement ! Le mois de mai sera le mois où nous aurons l'occasion de revenir sur ce prestigieux anniversaire.

2018 sera aussi marquée par le 5ème Mondial des Baronnie du 28 juin au 1<sup>er</sup> juillet. Le 30 juin se tiendra le grand chapitre d'été à Suze la Rousse. Comme

mentionné dans les pages suivantes, ce chapitre sera l'occasion d'adouber la très sympathique Gente Dame Carole Cliche, Consule de la Baronnie de Québec. En outre, la Commanderie mettra à l'honneur la chorale « Chanteurs des Côtes du Rhône ». Evènements à suivre...



COMMANDERIE



BARONNIE DE  
QUÉBEC



## GENTE DAME CAROLE CLICHE, PREMIERE FEMME CONSULE DE BARONNIE !

*Une grande fierté, assurément !*

Suite au décès l'an dernier du regretté consul Ghislain K-Laflamme (consul depuis 1991), la Baronnie Jacques Cartier de Québec s'est choisie non pas un nouveau consul mais une nouvelle consule ! Et c'est une première au sein de la Commanderie !

*« Ensemble, on fait avancer le Québec ! »*

La Commandeure, Gente Dame Carole Cliche, est la nouvelle consule de la Baronnie de Québec.

Gente Dame Carole Cliche bénéficie maintenant d'un double privilège. Elle a été la première femme Commandeure de la Commanderie et est, maintenant, la première femme, choisie comme Consule.

*« Liège au fil du Rhône » ne pouvait évidemment pas passer à côté de cette prestigieuse, et belle, nomination.*



Gente Dame Carole Cliche et le Grand-Maître, l'Honorable Patrick Galant.



COMMANDERIE



BARONNIE DE  
QUEBEC

*Comme le veut la tradition au sein de la Commanderie, Gente Dame Carole Cliche sera adoubée officiellement Consule lors du prochain chapitre d'été à Suze-la-Rousse par le Grand-Maître, l'Honorable Patrick Galant.*

*« Liège au fil du Rhône » reviendra évidemment en temps opportun sur cet adoubement exceptionnel.*

*« Liège au fil du Rhône » adresse à la nouvelle consule, Carole Cliche ses chaleureuses félicitations ainsi que tous ses vœux de succès dans ses nouvelles fonctions !*



Zoom. Gente Dame Carole Cliche, de Commandeure à Consule !



COMMANDERIE



BARONNIE DE  
SEOUL

## COMMANDERIE : 2018, ANNEE DES BARONNIES D'ASIE ?

*Le vin invite au voyage ! La Commanderie des Costes du Rhône développe cet aspect international ; ce qui donne des rencontres entre passionnés du vignoble rhodanien à travers le monde. Notre Baronnie peut d'ailleurs en témoigner.*

*Le mois de novembre dernier a été l'occasion pour notre Grand Maître, l'Honorable Patrick Galant, de recevoir, et évidemment de trinquer avec le Consul de la Baronnie de Séoul, l'Honorable Lee*



*Dong-Hyun (voir photo). Ce dernier est venu avec une forte représentation de compatriotes puisque la délégation venue du « Pays du matin calme » était composée de 32 sud-coréens.*

*Lee Dong-Hyun est président de l'école d'œnologie BWS de Gangnam. Le Consul sud-coréen avait prévu notamment une matinée de dégustation à Suze la Rousse afin de découvrir les vins*

*rhodaniens. La délégation a ensuite visité le Domaine La Présidente.*

*La journée s'est achevée au très célèbre Bar à Vins de Rochemade. Le Grand Maître et le Consul ont pu, certainement aborder les préparatifs de l'année 2018 de la Commanderie en Asie. Affaire à suivre donc..*





**COMMANDERIE : DISPARITIONS**

Pour la Commanderie des Costes du Rhône, la fin d'année 2017 fut marquée par la disparition de 2 Commandeurs, fervents défenseurs de l'appellation.

Fin novembre, tout d'abord. Commandeur fondateur et co-fondateur du Ban des Vendanges à Avignon, l'Honorable **Vincent FERRANDO**, 72 ans, a quitté le monde des vigneron, et ceux de Sainte Cécile les Vignes en particulier. Parmi les quelques 180 entreprises du secteur agricole situées à Sainte Cécile les Vignes, Vincent Ferrando avait fondé le Domaine « La Carminiane » en 2005.



Quelques semaines après lui et à l'aube de l'an neuf, la Commanderie a appris un autre départ ; celui du Commandeur **René BONTOUX** de Saint-Maurice-sur-Eygues..

Né le 20 octobre 1929, membre fondateur de la Commanderie en 1973, il a été notamment président de la Cave de Saint Maurice sur Eygues de 1985 à 2002.

Membre de l'association des « Compagnons des Côtes du Rhône », Vincent FERRANDO y était fort actif. Comme ses collègues de l'association, il était un « fou de vin ». Comme eux, il œuvrait non seulement pour la promotion des vins des Côtes du Rhône, leur culture ainsi que leur patrimoine environnemental et historique. Une vraie mission de service public !



Ce vignoble de Saint Maurice, idéalement situé (Nord-Sud) est à l'abri du Mistral et connaît rarement les gelées tardives. C'est en 1952 que le vignoble accède à l'appellation Côtes du Rhône. Durant son mandat, R.Bontoux a œuvré non seulement à l'amélioration de la qualité de vins mais aussi à leur vinification.

RIP, Messieurs et Merci pour votre engagement rhodanien !



## CHATEAUNEUF DU PAPE



## ACQUISITION

### *« Le Mozart (aussi surnommé le Vivaldi) de la Finance » arrive à Châteauneuf-du-Pape !*

*La nouvelle a vite fait le tour ! Nous savons à présent qui a acheté le prestigieux château de Gigognan. Homme d'affaires avisé, Jean-François Hénin, 73 ans, par ailleurs, oncle du journaliste Nicolas Hénin, arrive à Châteauneuf du Pape.*



*Jean-François Hénin a été surnommé le « Mozart de la finance » dans les années 1980. Il avait alors sorti de la crise la société Thomson CSF Finances, laquelle a été cédée ensuite au Crédit lyonnais. Rebaptisée alors Altus Finances, Jean-François Hénin y a été nommé président. En 1993, il trébuche*

*aux Etats-unis dans l'affaire Executive Life.*

*En 1999, Jean-François Hénin avait fait le pari du pétrole en recentrant son entreprise, Maurel & Prom, sur les hydrocarbures et avait réussi, en 2001, un grand coup au Congo, découvrant un gisement important. Il l'a revendu six ans plus tard à ENI, pour plus d'un milliard d'euros. En 2017, il quitte la présidence de la junior pétrolière suite à son rachat par une société indonésienne.*

*Le Château de Gigognan dispose de 30 hectares de vignes sous l'appellation Châteauneuf du Pape et 42 ha en Côtes du Rhône.*

*Avec ce nouveau propriétaire, le Château de Gigognan va prendre, plus que certainement, une dimension encore plus internationale.*



TERRE DE



PASSIONS

## *Le Haut-Vaucluse, terre de passions pour 2 Américains à la renommée internationale !*

Tous les habitués des voyages Outre-Atlantique et les amateurs du pays de l'Oncle Sam ne peuvent pas ne pas connaître Walter et Patricia WELLS !

Ce couple d'Américains, aujourd'hui à la retraite, s'est installé à Vaison-la-Romaine et fait vivre, notamment auprès de ses compatriotes de passage, tout le savoir provençal !

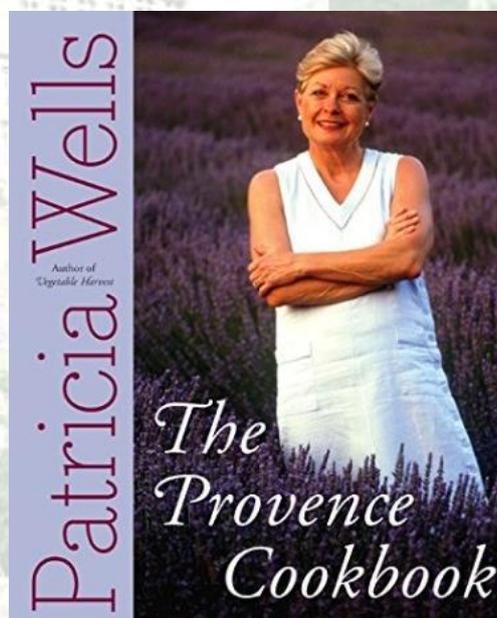
Patricia Wells, critique gastronomique et « gourou de la bonne chère dans le monde anglo-saxon », est l'auteure de nombreux best-sellers culinaires traduits en plusieurs langues dont le très célèbre « The Provence Cookbook ».

Ajoutons à cela, qu'elle a été critique d'art au Washington Post avant de devenir « La » spécialiste gastronomique du New York Times et de l'Express ! Une référence en la matière. En 2017, elle a d'ailleurs accueilli 75 personnes provenant de 21 états américains différents.

Quant à son mari, Walter, il fut rédacteur en chef adjoint au New York Times et dirigea au début des années 2000 le prestigieux quotidien *Herald Tribune*.



Ensemble, ils sont devenus propriétaires en 1984 d'un domaine de 5 hectares à deux pas du château de Vaison-la-Romaine. Là, ils supervisent leur propre vin, celui du Clos Chanteduc.



TERRE DE



PASSIONS



Walter Wells (photo: Valérie Suau)

En 2006, Patricia et Walter Wells ont demandé à la famille Gras du Domaine Santa Duc si elle acceptait de s'occuper de leur vignoble de Vaïson-la-Romaine.

La famille Gras a effectué tout un travail de restructuration du vignoble Clos Chanteduc. Il en a résulté le passage à la culture biologique. Depuis lors, les cuvées démontrent tout le potentiel du vignoble des Wells.

Le Domaine Santa Duc a la réputation de produire un des meilleurs vins de l'appellation Gigondas. Yves Gras, le vigneron, est d'ailleurs un acteur incontournable de l'appellation.

Alors, si vous passez par Vaïson la Romaine, allez faire un détour au domaine. En outre, ce dernier dispose aussi d'un caveau à Chateauneuf du Pape dirigé par

l'œnologue Christophe Aru depuis 2016.



Yves Gras, Domaine Santa Duc

Yves Gras souhaite dans le futur acquérir un domaine en Chateauneuf. En le choisissant, le couple Wells a donc fait un choix qualitatif ! Une belle association entre Américains et Français !





## Plan Déperissement du vignoble : suite et état d'avancement



 Dans notre numéro 2, nous avons abordé la problématique du déperissement du vignoble français. Pour rappel, chaque année, 4 à 5 % du vignoble disparaissait. Nous avons défini le déperissement comme la baisse pluriannuelle de la productivité du cep et/ou sa mort prématurée qu'elle soit brutale ou

★ Afin de lutter contre les déperissements, un plan national a été lancé le 7 avril 2016.

Quelques jours avant son départ du 78 de la rue de Varenne, le ministre de l'Agriculture Jacques Mézard, le Comité National des Interprofessions des Vins à appellation d'origine et à indication géographique (CNIV) et FranceAgriMer ont retenu 9 projets de recherche pour un co-financement partagé entre l'Etat et la profession viticole. Ces projets remarquables par leur qualité scientifique ont été distingués parmi vingt-six projets déposés en réponse à l'appel à propositions émis en novembre 2016.

progressive. Les professionnels du secteur ont donc décidé d'agir ; et ce sous l'impulsion du CNIV (Comité National de Interprofessions de vins à AOC et à IGP) avec le soutien de FranceAgriMer. L'objectif fixé est d'augmenter la compétitivité de toute la filière.

★ Le financement accordé pour ces neuf projets s'élève à 3,1 Millions € dont 0,9 Million € en provenance du Compte d'Affectation Spéciale « Développement Agricole et Rural » (CASDAR), 1,1 Million € du CNIV et 1,1 ME de FranceAgriMer.

L'institut français de la vigne et du vin (IFV) mobilisera également ses compétences pour la lutte contre le déperissement du vignoble dans des actions de recherche et de développement. Dans le cadre de son programme annuel financé par le CASDAR, l'IFV réservera 600 000 €/an à ces actions.

Les projets retenus ont été présentés par les Instituts de recherche agronomique (INRA) suivants : Bordeaux (3), Colmar (1), Montpellier (2), l'IFV (2) et l'Université Haute Alsace (1).



# PLAN



# DEPERISSEMENT

	<i>Objectif</i>	<i>Institution</i>
	<i>Identification des mécanismes sous-jacents au dépérissement de la vigne : de la physiologie à la pathologie</i>	INRA BORDEAUX
	<i>Comprendre les déterminants et améliorer la maîtrise de la production de plants de vigne de qualité, pour assurer la longévité des vignobles</i>	INRA BORDEAUX
	<i>Longévité du vignoble : la comprendre pour l'améliorer</i>	IFV
	<i>Les connaissances en action contre le dépérissement du vignoble: risques biologiques, sensibilités variétales et organisations de gestion de la flavescence dorée.</i>	INRA BORDEAUX
	<i>Déterminants, indicateurs et gestion technique des trajectoires de dépérissement des vignobles.</i>	INRA MONTPELLIER
	<i>Intérêt de la prémunition en tant que méthode de biocontrôle du court-noué : identification de souches virales atténuées de Grapevine fanleaf virus potentiellement efficaces contre le court-noué par induction de l'ARN interférence chez Vitis vinifera.</i>	INRA COLMAR
	<i>Suivi dynamique de la colonisation du bois par les pathogènes responsables des maladies du bois : utilisation des outils d'imagerie non destructive</i>	IFV
	<i>Comprendre la tolérance de la vigne et l'agressivité des champignons pour limiter la contribution des maladies du bois au dépérissement du vignoble.</i>	INRA MONTPELLIER



## PLAN



## DÉPÉRISSEMENT

Développement de moyens de  
lutte curative et préventive  
contre les maladies du bois

Université Haute Alsace

Les projets sont engagés depuis le second semestre 2017. Ils se dérouleront sur 3 ans et demi et couvriront les axes du plan Recherche - Innovation - Développement.

Le prochain appel à propositions a été émis à l'automne 2017 et se terminera le 31 mars 2018 à minuit. Les projets sélectionnés permettront d'enrichir la recherche contre le dépérissement du vignoble. Les projets de recherche auront pour

objectif important, l'étude des sols et leur lien avec la vigne. Cet ambitieux programme de recherche et développement est mis en œuvre grâce à un fort engagement de l'Etat et de la profession vitivinicole.

### **Le Séminaire du 22/11/2017**

<https://www.youtube.com/watch?v=4Gqz5agPX34>

Les chercheurs se sont mis au travail. Et cela a débuté par l'organisation d'un séminaire de recherche sur le plan de dépérissement du vignoble. 120 chercheurs étaient présents. L'objectif était de favoriser l'interdisciplinarité en vue de préparer l'appel à projets 2018. Il s'agissait notamment de favoriser les contacts entre les chercheurs. Cet aspect transversal est primordial dans l'avancement des travaux, car il permet de nouer des contacts entre les universités concernées.

Outre les divers aspects techniques des projets retenus, un des points principaux de ce séminaire, et non des moindres, a été de constater que « le sol et ses différentes composantes » sont les grands absents des projets retenus. L'apport potentiel des sciences sociales et la gestion des données issues des sciences participatives seront des points importants dans les futurs projets retenus.



## PLAN



## DEPERISSEMENT

*En termes de moyens financiers, le Plan est doté d'un budget de 10.5 millions d'euros sur trois ans (2017-2019) dont 75 % est alloué à la recherche.*

*Rappelons que la recherche est une des 4 ambitions du Plan National de Déperissement. Les autres sont : donner aux viticulteurs d'être les acteurs de lutte par une prise de conscience de la problématique et des pratiques. Deuxième ambition : la production des plants de vigne de qualité en collaboration avec*

*les pépiniéristes et dernière ambition, la mise en place d'un observatoire du vignoble français.*

*Depuis maintenant 2 ans, de nombreuses actions ont été entreprises. Le prochain rendez-vous réunissant les professionnels, les chercheurs et les acteurs du Plan aura lieu à Montpellier le 4 avril prochain. Ce sera l'occasion, 4 jours après la clôture du 2<sup>ème</sup> appel à projets, de faire le point aussi sur l'état des recherches en cours.*



Les 120 chercheurs présents au séminaire.

*L'année 2018 sera donc importante dans ce contexte car le nouvel appel à projets clôturera non seulement la mise en place du Plan et en délimitera aussi ses contours. Il appartiendra donc au Conseil de surveillance du Plan de procéder aux différents arbitrages fin mai afin de préparer aussi l'après 2019 au travers de la programmation scientifique.*

*« Liège au fil du Rhône » reviendra sur le sujet le moment venu.*





## Michel Chapoutier réélu à la tête d'Inter Rhône

### Miser sur les vins blancs

« Le but de la Vallée du Rhône, c'est de devenir leader »

Et de 2 pour Michel Chapoutier ! Il a été réélu à la tête d'Inter Rhône, l'Interprofession des vins AOC de la vallée du Rhône.

constituaient deux des objectifs du premier mandat.

Pour ce faire, il a mis en place une stratégie de valorisation globale des vins rhodaniens qu'il va poursuivre durant son deuxième mandat. Cette stratégie comprend 5 axes.

Le premier axe du mandat de 3 ans relève du **domaine économique**. Michel Chapoutier souhaite que l'interprofession soit dotée d'outils adéquats pour analyser et anticiper les perspectives économiques. Pour ce faire, un nouveau directeur de l'observatoire économique est arrivé. Il s'agit de Sébastien Lacroix. Pour ce dernier, "L'observatoire économique est à l'origine de tableaux de bords qui sont autant d'outils objectifs



Durant son premier mandat de 3 ans, il s'est notamment soucié de l'avenir de la vallée rhodanienne. Inciter les jeunes à reprendre les exploitations et inscrire les vins rhodaniens dans le contexte de mondialisation





assurant une bonne gestion économique de notre vignoble", analyse Sébastien Lacroix qui a pour mission de continuer à développer le rôle et les outils de pilotage que l'interprofession propose à ses adhérents. « Liège au fil du Rhône » reviendra bientôt sur cet acteur principal de la vallée du Rhône.

Le deuxième axe est **l'exportation des vins rhodaniens**. « Tout doit être mis en œuvre pour valoriser nos vins et offrir la meilleure opportunité possible à nos entreprises pour conquérir les marchés », déclare Michel Chapoutier.

Le troisième axe concerne **l'émergence des vignobles de la Vallée du Rhône comme importante région productrice de vin blanc**. Cet axe est primordial pour Michel Chapoutier car selon lui, du fait de nouveaux modes de consommation, il faut être conscient que la croissance mondiale s'opère principalement sur les vins blancs. Actuellement, ce

secteur représente 6 % de la production rhodanienne. Sur base de ce constat, « Je suis profondément convaincu qu'une partie de notre futur passera par les vins blancs car nous savons les terroirs calcaires pour cela ». Il propose de lancer une réflexion sur le positionnement des vins blancs des vignobles de la Vallée du Rhône afin d'établir un plan structurel global.

Le quatrième axe concerne la **recherche et le développement**. Au vu du contexte global, de nouveaux enjeux se font jour : environnementaux, sociétaux, changement climatique, ... Ils imposent que les Vignobles rhodaniens s'organisent. Cet axe concerne tant l'aspect technique que stratégique. Cela passe par la coordination des programmes de R&D.

Enfin, le cinquième axe concerne le **savoir-faire** des acteurs de la région. « La montée en compétence » concerne toute la région et





doit s'appliquer tant sur la vigne que sur les vins. Michel Chapoutier reprend ici une des priorités de son premier mandat en la développant.

Réapprendre à produire ou produire différemment avec un vignoble performant et sans doute rajeuni.



*Après Michel Chapoutier, un autre acteur, celui des vignerons, devait aussi être choisi. Cela fut fait le 14 décembre dernier à Rochefort du Gard par le Syndicat des Vignerons des Côtes du Rhône (SVCR).*

La fin d'année 2017 a aussi été marquée par une autre réélection. Cette fois, il s'agit de **Philippe Pellaton** à la tête du Syndicat des Vignerons des Côtes du Rhône !



Philippe Pellaton (photo:SVCR)

Agé de 48 ans, Philippe Pellaton est viticulteur en appellation Côtes-du-Rhône villages Laudun (Gard). Il préside la cave coopérative de Laudun-Chusclan vignerons. Il est aussi vice-président d'Inter Rhône, secrétaire général de la Cnaoc et président de la Fédération des AOC du Sud-Est

Le président réélu a déclaré qu'il va s'attacher durant son mandat à renforcer la dénomination « Rhône ». « Liège au fil du Rhône » reviendra sur ce thème dans un prochain numéro.

Parmi les autres priorités du président, figurent l'aspect environnemental, économique, humain (réflexion sur le maintien du potentiel du vigneron) ainsi que la recherche





et le développement. Au niveau interprofessionnel, il souhaite doter l'Observatoire économique d'outils permettant d'anticiper les évolutions du secteur.

Autour de ces axes, il a développé une série de mesures et de propositions visant à atteindre ses objectifs.

Plus concrètement, engager le vignoble rhodanien dans la viticulture durable est une priorité. A ce sujet, il compte mener une réflexion visant à l'introduction des mesures agro environnementales (MAE) dans les cahiers de charges des appellations rhodaniennes ainsi que l'intégration des bonnes pratiques dans le vignoble.

Une réflexion est aussi nécessaire en ce qui concerne les

cépages (expérimentation sur les cépages résistants,..) en vue, notamment d'améliorer les rendements. Pour cela, un des axes consiste à développer l'accès à l'eau du Rhône, notamment pour le Nord Vaucluse et le sud de la Drôme. Quant au plan Déperissement du Vignoble, il propose de mettre en œuvre un plan au niveau régional.

Le mandat de Philippe Pellaton sera donc chargé. Le travail ne manque pas !



## APPELLATION



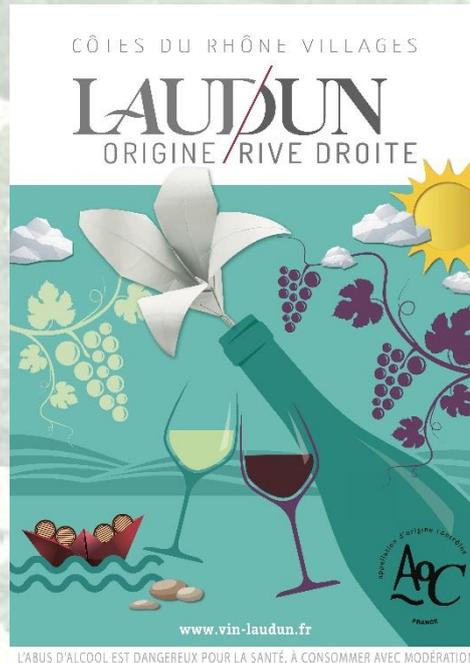
## CDR VILLAGES LAUDUN

### *Anniversaire. L'appellation Côtes du Rhône Villages Laudun a 70 ans*

*La commune de Laudun-l'Ardoise, étagée contre la colline Sainte-Foy, au confluent de la Cèze et du Rhône, surplombe la vallée de la Tave et le vaste domaine viticole des Côtes du Rhône. Le plateau de Lacau sur lequel s'élèvent les vestiges gallo-romains du Camp de César domine l'ensemble.*

*L'origine de ce vignoble remonte à l'aube du premier millénaire, sur le plateau du camp de César, d'où les légions surveillaient le Rhône. D'une superficie de 18 hectares, au confluent des vallées de la Cèze et de la Tave, s'élevait la ville ancienne de Laudun.*

*Dans l'attente de la reconnaissance en cru par l'Inao (l'Institut national des appellations d'origine) - le*



*dossier a été déposé en 2013 et une commission d'enquête a été nommée pour étudier le dossier -, l'AOC (Appellation d'origine contrôlée) côtes-du-rhône*

*Villages laudun fête, ce vendredi 15 décembre, ses 70 ans d'existence.*

*Comprenant 90 vigneronns répartis sur*

*trois communes, Laudun-l'Ardoise, Tresques et Saint-Victor-la-Coste, l'appellation comprend 537 hectares revendiqués et 24 unités de vinification. « Nous avons 21 000 hectolitres récoltés en 2016 et nous travaillons désormais avec six maisons de négoce. Ce qui prouve notre qualité et que nous avons une notoriété qui commence à se mettre en place », estime Luc Pélaquié.*



UNIVERSITE DU  
VIN



DISTINCTION

LES TROPHÉES  
DU  
TOURISME

*L'Université du vin de Suze  
la Rousse primée !*



*Le Trophée de l'Œnotourisme  
2017*

*Lors de la remise des  
Trophées du Tourisme  
qui a eu lieu à la  
Halle Tony Garnier à  
Lyon le 6 novembre  
2017, l'Université du  
Vin s'est vu décerner le  
trophée de  
l'Œnotourisme 2017*

*Il s'agit d'une fierté  
pour la Commanderie  
qui accueille au  
Château de Suze la  
Rousse l'Université du  
Vin des Côtes du Rhône !*



*Géraldine Gossot, directrice, a rappelé que l'Université du Vin est un centre de formation professionnel à la base et qu'elle est « située dans un pays de cocagne, la Drôme provençale, au milieu des champs de lavande, des chênes truffiers, des Oliviers et bien sûr des pieds de vigne ». « C'est dans ce lieu que viennent chercher tant les professionnels que les visiteurs, ce délicat assemblage entre l'exigence et la passion ». Voilà une belle récompense pour notre Université de référence !*





## *Le Rhône, leader des départements bio*

*La viticulture bio se développe de plus en plus en France. L'occasion pour Agreste de faire le point.*

*Agreste a publié en décembre un bilan statistique sur les pratiques culturales en viticulture en 2013. Le département des Bouches-du-Rhône est leader en matière de viticulture bio puisque ce*

*département présente 19 % de ses surfaces plantées de vigne en bio. Il est suivi des Côtes-du-Rhône Nord avec 16 %. Quant aux Côtes-du-Rhône Sud, 15%, des surfaces plantées en bio. Le Sud est ex-aequo avec l'Alsace.*

## *Echos du vignoble hexagonal*

*Nous savons que les chiffres concernant le millésime 2017 ne sont pas bons, partout en France, et bien*

*inférieurs à celui de 2016. La récolte 2017 est même inférieure à celle de 1991, concernée elle aussi par un gel sévère.*



MINISTÈRE  
DE L'AGRICULTURE  
ET DE  
L'ALIMENTATION





*Selon Agreste, la tendance est à la diminution au cours des 5 dernières années. En 2017, la production viticole s'établit à ± 36,8 millions d'hectolitres, soit une diminution de 19 % par*

*rapport à 2016. En moyenne, sur les 5 dernières années, la diminution s'élève à 18 %. Comment expliquer ces chiffres ?*

*Pour 2017, le gel printanier a évidemment causé*

*beaucoup de dégâts dans*

*le vignoble hexagonal et notamment dans le Bordelais, en Alsace, en Charente et dans le Jura. En ce qui concerne le vignoble rhodanien, la persistance de la sécheresse, de la canicule et du vent a déshydraté les raisins avant les vendanges. Ceux-ci étaient majoritairement de petite taille et les rendements en jus ont été faibles. Avec le gel d'avril et la coulure sur Grenache, la production a diminué de 23 %.*



*Vigne de Saint-Maurice-Sur-Eygues (Drôme), sinistrée par la Grêle - 2 mai 2017 - France Bleu*





## *Les vins rhodaniens, maîtres des Champs-Élysées !*

*Du Rhône à la Seine : Yannick Alléno et le Salon des vins de la vallée du Rhône et de la truffe .*

*Y. Alléno : « J'aime les vins du Rhône car on peut se faire plaisir à tous les niveaux, et que l'on y trouve des vins abordables et qualitatifs - c'est incroyable les progrès faits depuis 40 ans ».*

Né le 16 décembre 1968 à Paris, Yannick Alléno est un chef cuisinier triplement étoilé.

Par sa formation dans de grands établissements parisiens (Hôtel Royal Monceau, Hôtel Sofitel de Sèvres, Hôtel Meurice, restaurant Drouant, Hôtel Scribe) il a acquis concomitamment à la qualité, le goût pour le luxe. En 2003, il prend la tête du restaurant de l'hôtel Meurice (rue de Rivoli). En 2004, il se voit attribuer sa 2<sup>ème</sup> étoile au Michelin. Avec sa 3<sup>ème</sup> étoile en 2007, il entre dans la « cour des grands », les meilleurs cuisiniers du monde. En 2008, après avoir fait du restaurant de l'Hôtel Meurice une référence, il fonde son groupe de restauration : le Groupe Yannick Alléno. Ce dernier a pour vocation de diffuser des concepts et des produits signés en France et à

l'étranger dans le domaine de la restauration de luxe.

Le 1er juillet 2014, Yannick Alléno prend les commandes des cuisines du Pavillon Ledoyen au carré des Champs-Élysées. En 2015, il obtient 3 étoiles au Michelin.



Le pavillon Ledoyen (entrée)

Aujourd'hui, il travaille avec ses deux fils, Thomas (cuisine) et Antoine (Évènementiel).





### *Yannick Alléno et le Rhône*

*L'histoire de Yannick Alléno avec la vallée du Rhône est très ancienne. Elle remonte à son enfance lorsque ses parents, patrons de bistrot, avaient*



*l'habitude de servir des Côtes du Rhône. Il a aussi pris l'habitude de visiter, depuis des années, avec son fils des domaines viticoles.*

*En 2009, son histoire avec la vallée du Rhône a pris une dimension plus concrète en achetant avec Michel Chapoutier près de 6ha en Saint-Joseph et Crozes-Hermitage sur lesquels ils*

*produisent 9 cuvées en rouge et blanc (cuvées Couronne de Chabot et Guer-Van en Crozes, Saint-Joseph et Côtes-du-Rhône).*

### *Les vins rhodaniens*

*« Je suis un fou amoureux de la Syrah », a-t-il déclaré récemment. Ses préférences rhodaniennes vont aussi vers le Condrieu en blanc et les Châteauneuf-du-Pape ».*

*Etant conscient que les vins rhodaniens ont besoin de références « pour faire passer des vins de l'ombre à la lumière. Les vignerons doivent profiter de ceux qui ont le vent en poupe au-delà des querelles de chapelles ».*

*Profitant de sa notoriété, il déclare: « Je veux aussi qu'un restaurant comme Ledoyen devienne l'ambassade des vins à Paris en y associant pleinement la cuisine ».*

### *Le salon*

*L'idée du salon lui a été suggérée par son fils Antoine.*

*Conscient que le salon devait attirer tant les professionnels que les amateurs, il avait réservé la journée du dimanche aux*





## MENU 2018

Une pomme de terre cuite dans une truffe, copeaux de beurre salé

Châteauneuf-du-pape "La Réserve", Domaine Le Clos du Caillou 2014

\*\*\*

Râble de lièvre en galantine moderne

Châteauneuf-du-pape "Les Trois Sources", Domaine La Vieille Julienne 2013

\*\*\*

Bouillon Animal, toast de chair fumée et céleri préservé

Châteauneuf-du-pape, "Clos des Pape" Domaine Paul Avril 2011

\*\*\*

Sole aux topinambour sauvage et truffes noires

Ermitage "De L'Orée", Domaine M. Chapoutier 2012

\*\*\*

Un agneau de lait en plat principal

Pie d'épaule au coing et pourpier en salade de truffe

Tendres morceaux au caillou, crème de foie truffée et oignons comme à Lyon

Amourettes en coque de polenta au jus de persil, sabayon truffé

Châteauneuf-du-pape "Arcane V" Xavier Vignon

\*\*\*

Raviole de poire et courge au beurre d'orange, neige de truffe

Châteauneuf-du-pape "Mont Redon" 2010

\*\*\*

Palet de chocolat noir à la glace truffée & pailles de meringues

Gigondas "Prestiges des hautes Garrigues" Domaine Santa Duc 2005

amateurs. Il y proposait aussi des conférences adaptées au grand public. La journée du lundi était réservée aux professionnels. Le dimanche soir étant réservé au dîner 100% truffe et Grands Crus (voir menu ci-contre).

*Quels vins rhodaniens servir avec un plat avec truffe ?*

Yannick Alléno nous invite à associer la truffe avec un Clairette et viognier en blanc, syrah en rouge, et pas uniquement dans les grandes appellations. Pour la sole aux topinambours, il aime proposer un hermitage blanc.

De grands domaines étaient représentés à Paris. Parmi ceux-ci, nous trouvons Michel





Chapoutier, bien sûr, mais aussi Yves Gras du Domaine Santa Duc de Vaïson la Romaine (qui était venu avec un Chateauneuf du Pape pour le dîner), et nos amis du Château Juvenal que nous avons reçu au mois de novembre dernier, pour ne citer qu'eux.

**Domaine Santa Duc** : Gigondas : Hautes Garrigues, Aux Lieux-dits et évidemment les Chateauneuf du Pape.

Le Gigondas Hautes Garrigues (cépages : Grenache, Mourvèdre, Syrah) possède un nez fruité, des fruits rouges. En bouche, il a un beau volume, des tanins fins. Belle évolution.

**Domaine Chapoutier** ne présentait que des blancs lors de la dégustation. Parmi les vins, il y a l'Hermitage Chante Alouette 2015 (cépage : Marsanne) : Son nez, complexe et subtil, distille des arômes notamment, de

Ce salon, organisé dans un endroit prestigieux situé sur la « la plus belle avenue du monde » et derrière le Petit Palais, a montré au public, pour cette 1<sup>ère</sup> édition, que les vins rhodaniens, ainsi que les truffes,

En ce qui concerne les vins présentés, « Liège au fil du Rhône » ne peut évidemment pas les reprendre tous. Mais, nous pouvons en retenir quelques-uns. Parmi eux, notamment :



tilleul, de miel, de gingembre, d'acacia. La bouche est élégante avec une finale aux saveurs d'amande. A recommander avec du poisson blanc.

Autre vin du Domaine Chapoutier : L'Ermitage (l'absence de H indique qu'il s'agit de vieilles vignes >80 ans) de L'Orée (2012) (cépage : Marsanne). Nez floral, fruité. Bonne acidité. Très belle longueur et finale fraîche. Un grand vin à recommander, notamment avec des truffes !

**Et nous pourrions continuer...**



sur les 420 m<sup>2</sup> du salon, montent en puissance. La passion de Yannick Alléno pour les vins rhodaniens appelle, c'est certain, d'autres rendez-vous ! Rendez-vous est déjà pris pour 2019 !





## *Richerenches : Escapade présidentielle !*

*L'ancien président de la République, François Hollande, et sa compagne, Julie Gayet en visite à RICHERENCHES, dans l'Enclave des Papes, le 27 janvier dernier, pour le célèbre marché aux Truffes du samedi (de novembre à mars), ont fait une halte au restaurant de notre ami, Nicolas Pailhès, L'Escapade !*

***Ambiance.** Dans les rues de Richerenches, les poignées de mains et les demandes de selfies ont fait partie de la visite de François Hollande.*

***L'Escapade.** Notre ami Nicolas Pailhès reconnaît : « On était sous pression quand il est arrivé ». La réservation pour 12 personnes avait été faite à un autre nom que celui du président.*

***Au menu :** Un menu « à 4 mains » tout truffes a été élaboré avec Nathalie et Laurent Chareau, chef du restaurant Le Chat à Villechaud près de Cosne-Cours-sur-Loire (Nièvre). Brouillade aux truffes, suivi d'un*

*baba aux truffes de canard à l'orange avec un dashi (bouillon à la japonaise), un moelleux au chocolat noir et caramel truffé. Un vrai régal ! Le repas était accompagné avec les vins du*



Nicolas Pailhès (gauche), Julie Gayet et François Hollande le 27 janvier dernier à Richerenches (France Bleu).

*Château Jonquier de Frédéric Desplans à Séguret. François Hollande est d'ailleurs reparti avec une bouteille du Château.*

*Concluant sur la venue de l'ancien président, Nicolas Pailhès a déclaré : « C'était la surprise, il a été super sympa. Tout le personnel a pris des photos avec lui. Il est assez populaire finalement ». La popularité viendrait-elle après la sortie de l'Elysée !*



CLAIRETTE DE  
DIE



CONSEIL D'ETAT

## Bataille juridique autour de la Clairette de Die rosée !



Die, petite bourgade d'environ 5.000 habitants, située dans la Drôme, berceau de la Clairette (AOP), vin blanc pétillant et naturellement effervescent aux arômes floraux et aux saveurs fruitées, vit actuellement une bataille juridique au plus haut niveau puisque le Conseil d'Etat vient de rendre un arrêt provoquant l'indignation des vignerons du pays de Die.

La plus haute instance administrative a annulé le 12 janvier dernier le décret (et le cahier de charges) autorisant les producteurs de Clairette de Die à vinifier un rosé pétillant au sein de l'AOC. Par cette décision, le Conseil d'Etat donne raison aux vignerons de Bugey protégeant le Cerdon, leur appellation rosée. L'Etat est en outre condamné à payer 3.000 € au Syndicat des vins de Bugey (Ain). Le Bugey est situé au Sud-Est du département de l'Ain, au cœur du triangle Lyon - Grenoble - Genève.

Géographiquement, les deux vignobles, que séparent le Rhône



et le massif du Vercors, sont distants de plus de 200 kilomètres.

Les deux appellations produisent du rosé au moyen d'une méthode unique en France : la méthode ancestrale.

### Méthode ancestrale

En quelques mots, cette méthode consiste à effectuer la mise en bouteille du vin, alors que la fermentation alcoolique du moût n'est pas achevée. Ceci sans adjonction de liqueur de tirage



## CLAIRETTE DE DIE



## CONSEIL D'ETAT

et d'expédition. Le vin embouteillé contient encore des sucres résiduels naturels, la fermentation alcoolique reprend et dégage du gaz carbonique : c'est la prise de mousse.

### Décision du Conseil d'Etat

Le Conseil d'Etat constate que la modification de 2016 du cahier de charges de l'appellation « Clairette de Die » avait pour objet principal d'élargir à la production de vins mousseux rosés l'appellation « Clairette de Die » complétée de la mention « méthode ancestrale ».

Dans l'argumentation de son arrêt, le Conseil d'Etat précise « qu'il résulte de la comparaison des versions antérieures et actuelle du cahier des charges que les modifications apportées se contentent d'indiquer d'une part, qu'en marge de la culture largement majoritaire des cépages blancs depuis l'antiquité subsiste une présence de cépages rouges et, d'autre part, qu'une dénomination présentée comme antérieure de l'appellation



actuelle, le vin de Claret du XVIème siècle, aurait probablement été un vin blanc et " un vin rouge très clair ou rosé ", sans qu'aucun élément historique ou factuel ne vienne étayer ces affirmations et

justifier qu'elles aient été écartées des précédentes versions des cahiers des charges depuis la reconnaissance de l'appellation par le décret du 30 décembre 1942, alors surtout que cette production est interdite sur l'aire géographique de l'AOC depuis la loi du 20 décembre 1957, dont l'article 1er ne réserve la possibilité d'élaborer des vins mousseux sur cette aire qu'à ceux bénéficiant de la reconnaissance de l'appellation à la date d'intervention de cette loi ».

Ceci, conclut le Conseil d'Etat, justifie l'intérêt à l'action du Syndicat des vins de Bugey.

### Réactions

Les réactions des parties sont évidemment différentes.



## CLAIRETTE DE DIE



## CONSEIL D'ETAT

Le président du syndicat des vignerons du Bugey, Eric Angelot, a expliqué à l'Agence France Presse (AFP) que « notre requête avait pour fondement de base ce qu'est une AOC, c'est-à-dire le respect des coutumes, de l'historique ». Il était assez « confiant sur l'issue de cette affaire » : « C'était notre rôle de protéger l'appellation Cerdon, de rétablir les fondamentaux », a-t-il ajouté.

Du côté de la « Clairette de Die », le président du syndicat de la Clairette, Fabien Lombard a déclaré : « C'est la douche froide et une immense déception pour tous les vignerons Diois » mais, prend acte de la décision. Toutefois, « nous continuerons à produire notre rosé mais plus dans l'appellation Clairette de Die », a-t-il expliqué à l'AFP.

En 2016, le rosé mousseux a représenté 4 % de la production de clairette. Pour Fabien Lombard, « Si nos vins rosés rencontrent un succès auprès des consommateurs, on ne va pas s'en excuser ! »

### Avenir

La décision du Conseil d'Etat oblige les vignerons du Diois à penser l'avenir différemment. Quelles sont les solutions alternatives ?

Fabien Lombard émet l'idée de la marque collective pour le rosé du Diois.

Une autre solution pourrait être de réinventer le rosé au sein de l'AOP. Au 19<sup>ème</sup> siècle, on produisait dans le Diois un pétillant de même couleur. La proposition de le réinventer pourrait être légitime pour l'appellation.

### Que retenir ?

Au vu de cette affaire, il apparaît évident que les vignerons de Bugey étaient surtout soucieux de protéger le Cerdon, leur appellation rosée par rapport à la concurrence car, comment expliquer autrement leur action contre un vignoble qui se trouve à plus de 200 kms du leur ?

Plus prosaïquement, il faut regretter « une querelle de clochers » dont l'image de Bugey risque, à terme, de ne pas en sortir grandie !



PAUL BOCUSE



IN MEMORIAM

*Paul BOCUSE (1926-2018), le Pape de la gastronomie française s'est éteint !*

*« La quête de l'excellence »*

*« Des simples amateurs de cuisine jusqu'aux gourmets les plus avertis, dans les territoires de France comme dans les pays les plus lointains, Paul Bocuse était l'incarnation de la cuisine française.*

*Son nom seul résumait la gastronomie française dans sa générosité, son respect des traditions mais aussi son inventivité.*

*Son parcours fut celui d'un homme de fidélité ». C'est en débutant par ces mots que le palais de l'Elysée a réagi le 20 janvier dernier au décès du*



*« Pape de la gastronomie française », Paul Bocuse. « L'homme près du bocage » a toujours conservé un attachement viscéral à la nature.*

*Opposé à la « nouvelle cuisine », il l'avait d'ailleurs résumée par ces mots, montrant qu'il avait le sens de la formule : « La nouvelle cuisine,*

*c'était rien dans l'assiette, tout dans l'addition ».*

*« Je n'ai jamais fait de nouvelle cuisine à part une salade de haricots verts qui a laissé tout le monde sur le derrière » (Par cette phrase, il fait référence à Henri Gault et Christian Millau, alors respectivement reporter et responsable des pages magazines*



# PAUL BOCUSE



# IN MEMORIAM

*dans Paris Presse, plus tard fondateurs du guide éponyme et habitués de son restaurant l'Auberge du Pont de Collonges, et grands amateurs de ce plat). Mais, Paul Bocuse ne se résume évidemment pas à cette opposition.*



Façade du restaurant Paul Bocuse

*L'homme était avant tout attaché aux saveurs, goûts et à la qualité des produits. A une époque, finalement pas si lointaine, sans Internet et réseaux sociaux, il a su capitaliser sur son nom, non seulement pour fidéliser sa clientèle (jusqu'aux chefs d'Etats qu'il reçut chez lui à l'occasion du G7 en juin 1996 à l'initiative du président Jacques Chirac), mais aussi pour développer son entreprise au niveau mondial.*

*L'excellence ne le quittait jamais. Triplement étoilé, l'homme savait aussi évidemment allier plats et vins. Dans son interview testament, lorsque la question concernant son dernier repas lui a été posée, il a répondu: "avec les copains, un bon pot-au-feu avec un condrieu ou une côte rôtie!"*

*L'homme savait aussi manier admirablement l'humour. Lors d'une interview, en lui demandant s'il avait des ennemis, (vu sa médiatisation) il avait fait cette réponse: « Toujours, beaucoup. Mais j'aime mieux les lettres anonymes. C'est formidable: je n'ai pas à y répondre, il n'y a pas d'adresse!»*

*Dans sa quête de l'excellence, sa devise était: "Travailler comme si on allait mourir à 100 ans et vivre comme si on devait mourir demain". Force est de constater qu'il n'est pas passé bien loin des 100 printemps?!*

*Quand "Le Cuisinier du siècle", une sommité, s'en va, .. Lyon, ville des Lumières n'aura jamais autant bien porté son nom!*

*RIP, Monsieur Paul!*



En un coup..



..d'œil

## SOMMAIRE

<i>L'EDITO DU CONSUL</i> .....	1
CARTE DE MEMBRE 2018 .....	3
COMMANDERIE : UNE ANNEE 2018 IMPORTANTE ! .....	4
GENTE DAME CAROLE CLICHE, PREMIERE FEMME CONSULE DE BARONNIE ! .....	5
COMMANDERIE : 2018, ANNEE DES BARONNIES D'ASIE ? .....	7
Commanderie : Disparitions .....	8
« Le Mozart (aussi surnommé le Vivaldi) de la Finance » arrive à Châteauneuf-du-Pape ! .....	9
Le Haut-Vaucluse, terre de passions pour 2 Américains à la renommée internationale ! .....	10
Plan Déperissement du vignoble : suite et état d'avancement .....	12
Michel Chapoutier réélu à la tête d'Inter Rhône .....	16
Philippe Pellaton, réélu au Syndicat des Vignerons .....	18
Anniversaire. L'appellation Côtes du Rhône Villages Laudun à 70 ans .....	20
L'Université du vin de Suze la Rousse primée ! .....	21
Le Rhône, leader des départements bio .....	22
Echos du vignoble hexagonal. ....	22
Les vins rhodaniens, maîtres des Champs-Élysées ! .....	24
Richerenches : Escapade présidentielle ! .....	28
Bataille juridique autour de la Clairette de Die rosée ! .....	29
Paul BOCUSE (1926-2018), le Pape de la gastronomie française s'est éteint ! .....	32



VIGNOBLE



SEPTENTRIONAL



Vue sur la courbe du Rhône



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

<https://fr-fr.facebook.com/Baronnies-de-Liège-des-Costes-du-Rhône-979704565439387/>

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](mailto:pl@enjeu.be))

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

Ont collaboré à l'élaboration de ce  
numéro : Pierre Luthers, Pierre Martin,  
Photos : Commanderie, RVF, la rédaction,  
Yannick Alléno, Paul Bocuse, SVCR,  
France Bleue

Périodique – numéro 8– Janvier –  
Février 2018©



Les Vins de la  
Vallée du Rhône

