



BARONNIE DE LIÈGE COMMANDERIE DES COSTES DU RHÔNE

Liège au fil du Rhône - N°5

«Le vin inspire et contribue énormément à la joie de vivre». Napoléon Bonaparte

L'EDITO DU CONSUL

Chers amis de la
Baronnie,

De retour de Provence, nous pouvons déjà vous donner les premières nouvelles concernant les vendanges et le millésime 2017... Après deux excellentes années en 2015 et 2016 (cette dernière cumulant qualité et quantité), force est de reconnaître que le millésime 2017 s'annonce un peu plus compliqué, comme tous les millésimes se terminant par le chiffre '7' d'ailleurs...



La situation est très variable d'un vigneron à l'autre, mais en général la quantité de raisins sortis sur les grappes est beaucoup plus faible que l'année dernière... Les raisons en sont multiples : gel, grêle, coulure lors de la floraison, sécheresse... Certains de ces phénomènes sont très locaux, et la situation peut être très différente d'un terroir à l'autre : nous avons vu de belles grappes sur les hauteurs de Visan, mais des quantités plus chiches

sur le plateau de Rasteau et à l'approche du Ventoux. La sécheresse qui a sévi durant ces mois de juillet et d'août, si elle a ravi les vacanciers et désespéré les Liégeois restés dans leur nid humide, a privé d'eau les vignes, ce qui fait que les raisins n'ont pu se gorger de ce précieux liquide, et que les vignes arriveront plus rapidement à maturité : on annonce les premières vendanges au 15 août, soit avec trois semaines d'avance, tant et si bien que certains



L'EDITO DU CONSUL



Millésime 2017

L'EDITO DU CONSUL (suite)

vignerons, qui profitent en général du calme du mois d'août, ont dû écourter voire supprimer des courtes vacances pourtant bien méritées...

Si la quantité ne sera pas présente cette année, la qualité pourra encore être au rendez-vous : nous aurons donc affaire à un millésime

« de vigneron » : la qualité du travail primera !

D'autre part, nous pouvons déjà vous annoncer que durant notre séjour en Costes du Rhône en cette fin juillet et ce début d'août, nous avons fait le plein d'amis vignerons pour animer la **dégustation et le banquet des 10 et 11 novembre**



prochains : des amis fidèles, quelques retours 'fracassants' et deux ou trois nouveaux amis vignerons : une belle diversité, de la quantité (même en cette année 2017 !), et surtout de la qualité !

Réservez déjà vos dates du vendredi 10 novembre pour la dégustation, et du samedi 11 novembre pour une soirée exceptionnelle au Château Rorive à Amay, avec la participation (et c'est une grande première !) d'un ami fromager du Ventoux, qui vous fera déguster ses sublimes fromages de chèvre, pétris de thym et de lavande sauvage !

Bon appétit déjà, large soif, et excellente rentrée à l'issue de vos vacances !

Pierre Luthers





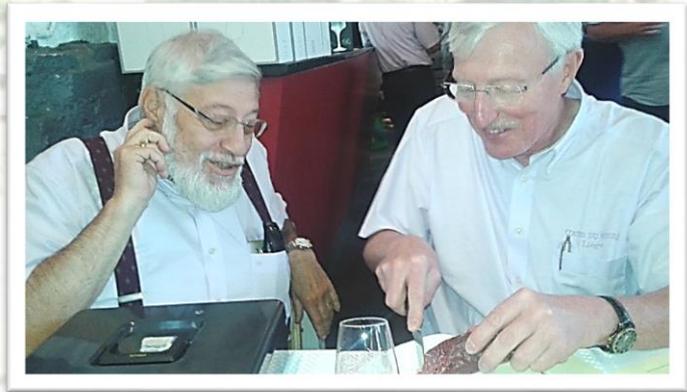
Un rendez-vous incontournable !

C'est par une belle après-midi de printemps que s'est déroulée le 9 juin dernier au Clos du Sart la dégustation « Plan de Dieu », dégustation précédant d'un jour le centième Chapitre.

*Cette traditionnelle invitation émane de l'ensemble des Commandeurs de la Baronnie : 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*



Cette dégustation est non seulement l'occasion de goûter les produits des vignerons présents mais aussi de les associer à des produits tels que le fromage (Fromagerie des Venues), les huiles d'olive de Toscane



(Les Oliviers de Florence) ou le chocolat (Chocolats Defroidmont). Les délicieux produits présentés ont fait le bonheur des participants à la dégustation. Et parmi ces participants, retenons nos amis, le Commandeur, Messire Pierre Petit ainsi que l'Officier, Messire Jean-Louis Renson, qui, au vu de la photo ne laissent aucun doute sur leur plaisir du goût ! Bon appétit !





Les vignerons et leurs vins

Nos amis vignerons étaient au nombre de 4 à nous avoir rejoints pour les festivités de notre Baronnie : Céline Barbaud (Domaine les Favards), Jérémy Onde (Domaine Les Ondines), Grégory Latour (Domaine des Quayrades) et Marie-Christine Andrieu (Domaine Valand & Domaine Le Renard).

Un point commun à ces 4 vignerons : outre la qualité notoire de leurs produits, la convivialité.

Comment ne pas se souvenir de leur agréable présence à nos côtés ? Chacun d'entre-eux a pu présenter à un

public, fin connaisseur, la substantifique finalité de son travail !

Entre-eux et nous, il s'est établi un vrai lien, qui va au-delà de leur travail.

Connaître le vigneron et son vignoble permet d'en apprécier mieux ses vins. Un goût, une explication, bref une communication adéquate entre tous, permet, pour eux, de mieux connaître nos goûts et pour nous, de développer une vraie connaissance du magnifique terroir des Costes du Rhône ! Un « wine wine » assurément !



Les « 4 AS » (de gauche à droite) : M-C Andrieu, C. Barbaud, J. Onde et G. Latour.





LE CENTIEME CHAPITRE

1 CHAPITRE, 2 CONSULS et 1 PARRAIN !

La question protocolaire

Le lendemain, samedi 10 juin était un jour particulièrement important pour notre Baronnie puisqu'il s'agissait du centième chapitre. Ce chapitre ayant eu lieu sur le territoire de la Flandre, à Fouron-le-Comte, il nous fallait poser la question suivante au niveau protocolaire : quel consul accueillait l'autre puisque Messire Erwin Devriendt, consul de la Baronnie de Gent nous a fait l'amitié de faire le déplacement de Voeren ? Entre nos baronnies, l'entente est excellente ! C'est donc, « Ensemble », comme le chantait le regretté Pierre Rapsat, que les 2 consuls ont « traversé le temps » du Chapitre et de la soirée. Merci à Messire Erwin mais aussi à

Notre parrain, Johannès Pierrefeu

La venue en Belgique du parrain de notre baronnie, Messire Johannès Pierrefeu est un moment privilégié. Un remerciement aussi à lui pour sa précieuse présence. Un honneur pour la Baronnie !



2 Consuls sous un soleil tout limbourgeois et provençal !

Messire Giedo Thiry et à leurs Gentes Dames, de leur présence !



*LE C°
CHAPITRE*



PLAN DE DIEU



Un 100° chapitre béni par le Plan de Dieu !



La photo officielle du centième chapitre (André Courtois)



Autrefois plaine boisée infestée de brigands que chacun traversait à la grâce de Dieu ou vignobles d'abord cultivés par des religieux... peu importe la version défendue, ce 100° chapitre de la Baronnie liégeoise des Costes du Rhône dédié au Plan de Dieu fut une nouvelle réussite. Et ce grâce à la merveilleuse collaboration de quatre domaines rhodaniens : les Favards représentés par la chaleureuse Céline Barbaud, les

Ondines avec Jérémy Onde soutenu par son associé belge et notre ami consul gantois Erwin Devriendt, les Quayrades défendues par Gregory Latour et, enfin, la joviale Marie Christine Andrieu pour les Domaines Valand et le Renard.

Des vigneronns qui, horaires de leur avion obligent, n'ont eu



LE C° CHAPITRE



PLAN DE DIEU

que trop peu de temps pour apprécier la chaleur de l'accueil liégeois. Mais, en peu de temps, ils ont pu constater la qualité et l'intérêt de la centaine de personnes ayant participé à la dégustation du vendredi après-midi, avant une fin de soirée où leurs vins se mariaient parfaitement avec les fromages de notre jeune commandeur Sébastien Luthers, tout fraîchement installé dans sa fromagerie des Venues. Une soirée des plus festives et conviviales.

Après une matinée liégeoise entamée au Théâtre à Denis et ses marionnettes (où on apprend, avec stupéfaction que les Sarrasins étaient en fait des Maures...), c'est sous un soleil radieux et donc propice à un apéritif au jardin, que les convives rejoignaient avec plaisir « notre » Golden Horse et son chef Luc Marchant.

Durant ce 100^e chapitre, a été élevé au rang d'Officier, le



Notre nouvel Officier, Calogero La Mantia, pleinement investi dans ses nouvelles fonctions

Chevalier Calogero La Mantia, parrain régulier de nos agapes. Alors qu'au rang de Chevalier étaient adoubés la jeune humoriste liégeoise Manon Lepomme avant son départ pour le Festival d'Avignon, et Messires Marc-Renier Warnauts, célèbre auteur de bande dessinée liégeois, Alain Decortis, héros

malgré lui de certains de nos voyages en terre rhodanienne, et Grégory Vangottom, beau-fils de notre Commandeur Pierre Petit.

Hommages

Notre consul, au nom de la Baronnie, a salué la mémoire du Commandeur, trop tôt disparu, José Henry. La douce présence de ses filles, Marie-Paule et Michèle, a renforcé ce moment particulier.



Marie-Paule et Michèle Henry



LE X CHAPITRE



PLAN DE DIEU



Le Chevalier Michel Azais rendant hommage à Pierre Rapsat, un autre moment d'émotion.

Ensuite, notre Chevalier Michel Azais a rendu un émouvant hommage au chanteur Pierre Rapsat, disparu voici quinze ans, en présence de sa veuve Marie-Ange, fidèle adepte de nos chapitres...

Et c'est au son de notre ami Marc Breyer, qui pour nous retrouvait son costume et la voix de Johnny, que s'est terminé le chapitre de printemps 2017. Un nouveau bon cru avec la vente de pas loin de 1.000 bouteilles !

Rendez-vous le week-end du 11 novembre, pour notre chapitre d'automne. D'ici là, large soif et bonne fin de vacances à ceux qui sont partis ou non à la grâce de Dieu sur les deux rives du Rhône.

Pierre Martin,
Commandeur
épistolier



Notre nouvelle Chevalier, l'humoriste Manon Lepomme, bien entourée par les 4 vigneronnes... Un prélude au festival d'Avignon ?





Echos des Vignerons

De retour chez eux, « Liège au fil du Rhône » a voulu connaître l'avis des vignerons sur les agapes liégeoises.

Les 4 vignerons présents à Liège gardent un excellent souvenir de leur séjour dans la cité ardente.

« Accueil chaleureux », « Séjour agréable », « Ravi de représenter les Côtes du Rhône », « de belles visites », « public intéressé et connaisseur des vins des Costes du Rhône », « Nous avons beaucoup ri lors de la soirée après la dégustation »..., nous pourrions continuer. Cet esprit, salué par nos as du vignoble rhodanien montrent aussi l'esprit des Costes du Rhône ! Une ambiance conviviale. Et si nous y ajoutons à cela, notre accueil liégeois, alors...

Pour nos amis, « Le Chapitre reste évidemment le moment le plus marquant ! Ce fût une belle soirée qui s'est déroulée dans une ambiance très conviviale. Tellement conviviale que l'épreuve de la présentation sur scène et au micro est passée presque sans stress 😊 »...

Un week-end de centième chapitre, qui, à n'en point douter, restera dans toutes les mémoires !

Alors, n'hésitez pas à aller les voir chez eux ! L'accueil rhodanien n'est plus à démontrer.

« Liège au fil du Rhône » vous recommande (liste non exhaustive):

Domaine des Favards : la cuvée « Les bons moments » blanc 2016 - Côtes du Rhône blanc avec 4 cépages : Roussanne, Marsanne, Viognier et Clairette. Cette cuvée est appréciée car elle est fraîche et fruitée et qu'elle s'adapte donc parfaitement à cette période estivale.

Domaine Le Renard : Plan de Dieu 2013 - bel équilibre avec beaucoup de gras d'ampleur et des tanins fins enrobés, beaucoup de fruits, des notes de cassis, mure et griotte par moment.

Domaine Les Ondines : Cuvée Passion rouge - assemblage de Grenache, Cinsault et Grenache. Belle originalité de fraîcheur presque mentholée. Belle longueur et magnifique intensité.





*Chapitre de printemps de la Baronnie Suisse à Vevey
le 20 mai 2017.*

*Départ le vendredi 19
mai 2017*

*Font partie de l'escapade
Joëlle, Pépé, Mamie & Jean
(Famille Chavanne)*

*Descente habituelle par la E25. A
l'échangeur de Bettembourg,
nous prenons la direction de
Sarrebbruck.*

*A Schengen, nous entrons en
Allemagne. Nous longeons la
vallée de la Sarre.*

*Petit pincement au cœur car
entre Sarrelouis et Volkingen,
nous pouvons voir les flammes et
les fumées des hauts fourneaux,
des aciéries ainsi que l'usine de
montage « Ford ». L. Mittal n'est
pas encore passé par là !*

*A midi, casse-croute dans une
charmante brasserie de
Sarreguemines.*

*Pour l'étape, Joëlle avait jeté son
dévolu sur un Logis de France :
« Hôtel Sud Alsace » à 68730
Raspach-le-Bas. Charmante
étape avec des produits de la
Région.*

Samedi 20 mai 2017

*Samedi matin le souhait de
Pépé : voir le Lac Léman. Vers
11h30 nous débouchons sur la
place du marché de Vevey.*

*Il faut dire que le spectacle est
magique au bord de ce lac avec,
en arrière-plan, les montagnes
dont les cimes sont toujours
enneigées.*

*Ensuite nous prenons nos
quartiers à Ollon à l'hôtel de
l'hôtel de ville.*



*Vue sur le lac Léman et panorama, sous le
regard de Charlie Chaplin, à Vevey*

*Vers 18h00, départ vers Vevey
direction la Salle del Castillo,
cette œuvre date des années
1908-1909. Elle est restaurée
depuis 2 ans. Pour la petite
histoire, les toitures ont été
rénovées par l'équipe de notre
Consul suisse Gérard Carrel.*





*Quant au Chapitre, il a été réglé
comme une montreSuisse.*

*La Baronnie de Montreux est celle la
plus proche des sources du Rhône !*



Notre Commandeur Jean et Joëlle CHAVANNE ont représenté notre Baronnie.

Le repas

Salle del Castillo à Vevey

Bouchées Surprises

CDR Villages Visan 2014 «Blanc de Blanc» - Domaine de l'Obriou

Côtes-du-Ventoux 2013 «La Source» - St-Jean du Barroux

Pâté en Croûte de Foie Gras

et Chutney de Fruits

Muscât à Petits Grains 2015 - Domaine Fontaine du Clos

Soupe de Coquillages et Perches du Lac,

Pistil de Safran et Fenouil Sauvage

Côtes-du-Rhône «Cuvée Confiance» 2015 - Domaine Long

Tournedos de Bœuf au Chanterelles et Chips de Lard

Tian de Légumes du Sud, Pommes Nouvelles au Beurre Noisette

Cornas 2013 «Granit 30» - Vincent Paris

Duo de Pecorini Truffe Noire et Piment d'Espelette

Côtes-du-Rhône «La Tour Galant» 2015 - Domaine Galant

Tarte aux Fraises Campagnarde,

Quenelle de Crème au Caramel Beurre Salé

Vin de Pays «La Part de Gaspard» - Domaine Feraud

Café et Macarons Découverte

Ces mets délicats vous sont concoctés avec passion par

Ueli Indermühle et sa brigade Events & Saveurs

*Pas de remarque sur ce repas
préparé par Monsieur Ueli
Indermühle et sa brigade.*

*A table, grande discussion sur
l'ordre des vins. Certains auraient
préféré la Tour Galant sur la pièce
plutôt que sur le Duo de Pecorini..*

*Vers minuit le chapitre est
terminé, tout le monde se salue et
promet de se revoir !*

*Dimanche retour vers la
principauté sans détour.*

Jean CHAVANNE



Le consul suisse, Gérard
CARREL

VEVEY

Vevey est l'une des « perles de la Riviera suisse ». Cette ville sur le lac Léman se distingue par sa situation riveraine avec vue imprenable sur le panorama alpin, son climat particulièrement doux, les vignobles, les innombrables excursions dans la région et les splendides bateaux à roues à aubes sur le lac. A visiter !



L'AG de la Baronnie



Et une intronisation

L'AG du 14/06/2017

C'est sous une journée radieuse que s'est déroulée le 14 juin dernier l'AG de notre ASBL « Baronnie Costes Rhône ». Le lieu choisi ne tint rien au hasard puisqu'il s'agit de la Taverne d'Avroy ou nommée, « Chez Emile » par les habitués.

La Taverne d'Avroy est un établissement bien connu à Liège puisqu'il existe depuis 1974 et sis au numéro 1 de la rue des Augustins. Son propriétaire, Emile Theisman a fait de cet endroit un lieu de convivialité et de référence pour tous les amateurs des vins des Costes du Rhône ! Ici, vous trouverez des vins, tels que ceux du vignoble septentrional, comme ceux du domaine de Laurent Habrard (sis à Gervans), sympathique vigneron rencontré lors de notre voyage du mois de février (voir Liège au Fil du Rhône 3). Nous y avons notamment bu un Crozes-Hermitage. Dans le vignoble septentrional, la Syrah est la vraie reine. Nous avons ainsi pu découvrir dans ce Crozes-Hermitage, jeune (millésime 2016), l'élégance des tanins avec

une robe soutenue ! Un vin de référence, assurément !

Le Consul avait convié, outre les Commandeurs, membres effectifs, les Officiers ainsi que les membres de la Commission des jeunes, membres adhérents.

Au niveau formel, le conseil d'administration de l'ASBL se compose des Commandeurs suivants : Richard BONNECHERE, Jean CHAVANNE, Denis COOLEN, Pierre LUTHERS et Pierre PETIT. Le nouveau président de notre



Le nouveau président de l'ASBL, Jean CHAVANNE, tout sourire aux côtés de l'Officier, Gente Dame Michèle BECCO.

ASBL est le Commandeur, Jean CHAVANNE. « Liège au Fil du Rhône » adresse au nouveau président toutes ses félicitations et lui souhaite tous ses vœux de



L'AG de la Baronnie



Et une intronisation

succès dans ses nouvelles fonctions !

Durant l'AG, le Consul a tenu à signaler à l'assemblée qu'au vu des liens qui se rapprochent entre la Baronnie de Gent et celle de Liège, il est envisagé, mais pas encore fixé, d'organiser un Chapitre national des 2 baronnies belges. « Bonne amitié est une autre parenté ». A suivre donc.

Après avoir passé en détail, l'ensemble des activités de



Instant solennel. C'est dans une ambiance décontractée que le consul a intronisé Messire Emile

L'année écoulée, noble privilège a été accordé à Messire Emile puisqu'il est devenu, officiellement, Chevalier de notre Baronnie ! Félicitations confraternelles à lui !

Après le repas, le temps était venu avec le Commandeur épistolier, Messire Pierre MARTIN accompagné du rédac' chef, de détendre encore plus l'ambiance, mais vu la convivialité du repas, était ce encore nécessaire ?



L'Officier Joseph Verhoest bien encadré du Consul Luthers ainsi que du "Vice Consul" Martin. Bon appétit !

Quelques imitations, ont permis de clôturer ce repas de manière optimale !

En attendant l'année prochaine, place aux prochaines activités de notre Baronnie.. Le 46^{ème} Chapitre de la Commanderie à Suze-la-Rousse ainsi que le 101^{ème} Chapitre qui aura lieu à l'occasion du 14 juillet (festivités organisées par « Les Amitiés Françaises de Liège ») nous attendent.





SUZE-LA-ROUSSE, Samedi 1^{er} juillet : UN CHAPITRE DE QUALITÉ

Chaque année, la Commanderie des Costes du Rhône tient son grand Chapitre annuel dans la Cour carrée du Castel de Suze-la-Rousse, en présence des délégations des Baronnie étrangères de la Commanderie. Neuf convives de la Baronnie liégeoise avaient fait le déplacement et ont participé à ces agapes, ainsi qu'à la réception offerte le lendemain aux Commandeurs étrangers par le Grand Maître Patrick Galant, dans son jardin de Piégon.

Lors de ce chapitre, le 461^{ème}, empreint de grande chaleur malgré un temps quelque peu mistraloux, la Commanderie a élevé au rang de Consul de la Baronnie de Shanghai le Commandeur JUN WAN (homme d'affaires chinois, propriétaire d'une grande chaîne de TV éducative) et de Consul de la Baronnie de Gand le Commandeur Erwin DEVRIENDT

(CEO Solidariteit voor het Gezin, chroniqueur œnologique, associé avec le vigneron Jeremy Onde pour le « Clos des Frères »), puis au rang d'Officier les Chevaliers José GONZALVEZ, Jacques MIGNAUX et Joseph POULAIN. Et au rang de Chevalier ont été élevés, entre autres Gente dame Qun TAING YANG, responsable achat vins pour une société chinoise et Messires André DEYRIEUX, fondateur de winetourisminfrance.com, Olivier FLEUROT, vice-président de Publicis, Dominique DESAILLY, pdg société de management (parrainé par Guillaume Sarkozy, frère du Président, et Pierre Luthers, Consul de la Baronnie de Liège), le chanteur K'MARO (rappelez-vous le tube mondialement connu « Femme



Adoubement. Les 2 nouveaux consuls officiellement nommés. Hartelijk gefeliciteerd, Erwin.



Le 461^{ème} Chapitre



Suze-la-Rousse

like You » ; Cyril Kamar, de son vrai nom, s'est récemment marié avec Anne-Sophie Mignaux, l'ex de Cyril Lignac cuisinier de la télé), Laurent LANFRAY, vice président du Conseil départemental de la Drôme et Eric SPITZ, préfet de la Drôme, ainsi que quatre personnalités coréennes, responsables de

sociétés, sommeliers et défenseurs des Côtes du Rhône dans leur pays.

Un grand moment de rencontre entre amis de la Commanderie et membres des Baronniees réparties dans le monde, avec une forte représentation de Chine et de Corée... Le vin ouvre de nombreuses portes !

Pierre Luthers



Le Grand Maître, Patrick Galant, fait Chevalier de la Commanderie, Messire Dominique Dessailly, et ce devant ses deux parrains: Guillaume Sarkozy et notre consul, Pierre Luthers.



IN MEMORIAM



Ghislain K. - LAFLAMME



La Commanderie perd un de ses consuls

Les uns arrivent et un autre s'en est allé.. Après l'adoubement des 2 nouveaux consuls, nous avons appris une bien triste nouvelle en provenance de Québec.

Le 27 juillet dernier, nous a quittés Ghislain

K. -Laflamme,

Consul de la Baronnie de Québec de la Commanderie des Costes du Rhône.



En tant que Consul de la Commanderie, Ghislain a accueilli par deux fois une belle délégation liégeoise de

Commandeurs, notamment à l'occasion d'un Mondial des Baronnies où l'une des grandes décisions fut d'ouvrir le statut de Commandeur aux dames...

L'accueil de Ghislain et de ses amis fut toujours remarquable, et nous conservons un joyeux souvenir de ces précieux moments d'amitié durant lesquels nous avons pu découvrir les charmes de la vieille ville de Québec, les remarquables vins de glace des vigneronnés québécois, l'originalité de la nation huronne, et la chaude

hospitalité de nos amis du Québec... Pour tout cela, et plus encore, merci Ghislain !



Ghislain Laflamme était aussi Président de la Fédération mondiale des grands concours internationaux de vins et spiritueux (VINO FED), et ce depuis 2014. Il était aussi Président du concours international de dégustation de vins 'Sélections Mondiales des Vins Canada', prestigieux concours de vin placé sous le haut patronage de

l'Organisation internationale de la vigne et du vin (OIV) et de VINO FED. Ancien Président de la Régie des alcools, des courses et des jeux, auparavant Directeur principal des relations publiques (Québec) de la Société des alcools du Québec (SAQ) de 1999 à 2004, ancien sous-ministre adjoint au ministère des Transports du Québec, Ghislain Laflamme était un homme de challenges et de responsabilités... Un grand homme, ami des Costes du Rhône, nous a quittés !



*Le 101^{ème}
Chapitre*



Le 14 juillet

Le 101^{ème} chapitre : 14 juillet à Liège



Le traditionnel chapitre du 14 juillet s'est déroulé dans le cadre des Agapes de Marianne au Palais des Congrès de Liège. Organisée par les Amitiés françaises de Liège, et présidée par Gente Dame Elisabeth Fraipont, par ailleurs Chevalier de notre Baronnie, cette soirée a connu un vrai succès avec, comme

point d'orgue, le traditionnel feu d'artifice !

Comme chaque année depuis 1944, l'ASBL a organisé de manière dynamique cette sympathique soirée. Pas moins de 280 personnes ont assisté à cette délicieuse soirée. Cette dernière était placée, cette année, sous le signe de la mémoire des événements du 14 juillet 2016 à Nice. A

l'invitation de la Présidente des Amitiés, une minute de silence a été respectée en mémoire des victimes.

Plus solennellement, le chapitre a vu l'intronisation de 3 nouveaux chevaliers : Gente Dame Marianne Lejeune, magistrate ainsi que Messires Roland Léonard, échevin à Liège et Hugues Thibaut,



Le 101^{ème} Chapitre



Le 14 juillet

Directeur du département international du Groupe S, société de services auprès des entreprises et des indépendants.

Chaque Parrain a pu délivrer son message à la très digne assemblée. Ainsi, Michel CLOES, Consul honoraire de France à Liège et Officier de notre

Baronnie a pu revenir sur le travail de sa filleule, Gente Dame Marianne Lejeune (en n'omettant pas «les aventures» de son fidèle compagnon à 4 pattes... dans les couloirs du Palais de Justice..). L'Officier Alain Laroche est revenu, lui, notamment sur les qualités d'œnologue de Messire Léonard. Un vrai amateur et spécialiste de la dive bouteille. Quant au Commandeur épistolier, Pierre Martin, propulsé vice-consul par le

consul., il a, à très juste titre, développé les qualités

internationales de Messire Hugues Thibaut ! Voici donc 3 nouvelles intronisations alliant pour chaque impétrant, diverses qualités et compétences toutes en lien avec la promotion, des terroirs des Costes du Rhône.

Quelle ardeur !

Notre complicité !



Quand 2 Commandeurs célèbrent le feu d'artifice..anticipativement !!

Félicitations à ces 3 personnes et longue route au sein de la Commanderie des Costes du Rhône !

Pour clore le chapitre, le consul a informé la noble assemblée de 2 dates importantes pour la Baronnie ; tout d'abord le 10 novembre prochain au Clos du Sart au Sart-Tilman pour la prochaine dégustation et le lendemain 11 novembre qui verra la tenue du 102^{ème} chapitre qui se déroulera à Amay au Château Rorive !





Le vin Rosé, un vin d'été, mais pas seulement !

Les beaux jours revenus, beaucoup d'entre nous prennent aussi plaisir à revenir vers le Vin de l'Été : LE ROSE !

Pour nous, amateurs des Côtes du Rhône, les terres du rosé sont bien connues : Tavel, Lirac et évidemment, la Provence. D'autres régions sont aussi productrices de ce nectar comme le Val de Loire ou la Champagne.

A l'heure où le concours « Wine Challenge » de Londres a élu « meilleur rosé du monde », l'Exquísite Collection Côtes De



Le Vin « préféré »

Au vu des études menées sur le sujet, le vin rosé demeure un vin préféré de beaucoup de personnes. Les raisons sont

Provence 2016, nous nous demandons ce qui fait le succès de ces vins rosés ?

Le vin rosé est, pour beaucoup synonyme de plaisir. Lors de l'apparition des premiers rayons de soleil, et à fortiori pendant l'été, nous assistons au même rituel : soleil, terrasse et rosé ! Vin de soif, il doit être servi frais et exprimer les saveurs se rapprochant le plus possible du goût du raisin. Pour obtenir un excellent rosé, il faut qu'il soit produit avec le minimum d'intrants œnologiques.

<http://www.larvf.com/vins-rose-selection-ete-boire-reference-printemps-achat-que-acheter-degustation-avis-expert-notes,4524478.asp>

diverses et variées et dépendent, évidemment de la personne. Mais, ce que nous pouvons affirmer à ce sujet, ces





raisons sont aussi à mettre en rapport avec les plaisirs de l'été. Parmi ces derniers, nous

trouvons les vacances, la mer, la Côte d'Azur,.. Mais, nous savons aussi que la couleur du Rosé peut varier d'un vin à l'autre. Examinons ce point.

La couleur du vin Rosé

Il est unanimement reconnu que la couleur occupe une place très importante dans le vin Rosé. Elle constitue notre première impression lorsque nous découvrons le vin Rosé. Elle est aussi la seule phase qui peut être décrite par des mesures physiques (colorimétrie, spectrophotométrie). Mais toutes ces techniques, aussi excellentes soient-elles, ne permettent évidemment pas de percevoir et de traduire toutes les sensations visuelles. De plus, la grande variété de couleur des rosés est telle qu'il est devenu plus que nécessaire de mettre au point un nouvel

outil : le nuancier de couleurs. Il en existe deux : le référentiel national et le nuancier Rosé Provence.

Au vu de toutes les couleurs, ce n'est donc pas un hasard si la grande majorité des bouteilles de Rosé sont en verre blanc ; ce qui permet d'en apprécier directement sa couleur. La grande variété de couleurs des vins Rosé est directement liée à son origine et à sa méthode d'élaboration. Cette gamme de couleurs permet aussi à ce vin de se positionner entre le blanc et le rouge.



Prototype du nuancier rosé liquide Provence





Tendance : éclaircissement

Appréciés notamment pour leur couleur franche et pâle et leur fraîcheur aromatique, la tendance actuelle est à l'éclaircissement des vins Rosés.

Les variantes de production du Rosé sont nombreuses et il est très difficile de l'élaborer.

Mais, au vu de la palette de couleur des vins rosés, est-il possible de déterminer les cépages à partir de sa couleur ?

Les cépages

La couleur du vin est corrélée à celle de la peau du raisin et à son épaisseur.

Ainsi, nous savons que les cépages roses (Clairette rose)

ou gris (Grenache gris) donnent des vins Rosés très pâles tandis que pour d'autres cépages, comme Carignan, Merlot ou Syrah, la prise de couleur est plus rapide. Pourquoi ? Plus la variété est acide plus la couleur est vive.

Les cépages moins acides donnent donc des Rosés à dominante jaune orangée.

Le cépage influence donc non seulement l'intensité mais aussi la teinte du vin Rosé. Au vu de tout cela, goûtons (avec modération) tous ces Rosés afin d'apprendre aussi à mieux connaître celles et ceux qui nous font le plaisir de les produire : les vigneronnes !

Conclusion

Le monde des vins Rosé est donc vaste et ce seul article n'a d'autre but que montrer la richesse et la variété de ces vins. Tavel (« Roi des Rosés »), Lirac et la Provence sont des terroirs idéaux !

Les vins de la vallée du Rhône, un bonheur au quotidien !





MANON LEPOMME A AVIGNON : Une Chevalier au cœur de la Cité des Papes !

Après avoir goûté un bon rosé, restons dans le Rhône et dirigeons-nous vers la capitale des Costes du Rhône : Avignon !

Un phénomène, notre nouvelle Chevalier ! Une merveilleuse douceur..

« Un texte excellemment ficelé et une interprétation magnifique ! » (La Libre) Spectacle drôlissime et intelligent (RTBF) ! « Plus bénéfique qu'un psy ! » (Marie Claire).

*Les éloges ne manquent pas pour le spectacle de notre récente Chevalier : **Non, je n'irai pas chez le psy** ! Coécrit avec, un auteur que nous connaissons aussi très bien à Liège, Marc Andreini.*

Le titre est déjà, en soi, tout un programme !

Alors, imaginez sur scène, ce que cela peut

donner avec son talent ! Un spectacle à son image : sincère et tendre.

Bien que « diminuée physiquement » puisqu'elle avait un pied dans le plâtre, elle a très vite retourné cette situation en sa faveur. Ainsi, lorsqu'elle distribuait ses flyers, elle n'hésitait pas à demander :



Marc Andreini et Manon Lepomme dans les rues d'Avignon – Juillet 2017



ECHOS D'AVIGNON



MANON LEPOMME

« *Qui veut voir une Belge en chaise roulante sur scène ?* », et non pas, « *Une Belge en chaise sur une scène roulante* » ou encore « *une Belge roulante sur une chaise en scène* », voire encore « *une chaise sur une Belge roulante sur scène* ».. Quoique..

Présente à Avignon grâce à une campagne réussie de Crowdfunding en mars dernier, Manon Lepomme commence à se faire connaître. Il faut dire, avec son autodérision bien de chez nous,

sa spontanéité dévastatrice et sa répartie déconcertante ou vice-versa, il devient difficile de ne pas l'apprécier ! « *Liège au Fil du Rhône* » a pu s'en rendre compte lors du chapitre du mois de juin.

Pour celles et ceux qui fréquentent Avignon en Juillet, nous savons que la distribution des flyers est un rituel pour tout artiste, pas encore (re)connu.



Dans son spectacle, elle parle sans tabou et nous tient en haleine..de rire jusqu'au bout. Elle évoque, entre autres, sa lutte contre sa gourmandise malade (le merveilleux), son ancien métier de professeur, l'Alzheimer de ses grands-parents, son chéri (que l'on ne peut s'empêcher de soutenir moralement !) et le tout emballé par quelques phrases qui vont devenir cultes.. ; le tout avec humour et tendresse.



ECHOS D'AVIGNON



MANON LEPOMME

Après Avignon, Manon Lepomme sera en tournée à la rentrée. Elle passera certainement non loin de chez vous. Pour plus de détails, consultez son site (voir

ci-dessous). Signe de son succès, certains spectacles sont complets !

Un spectacle à ne pas rater ! Une belle soirée en perspective !



Pour conclure, remercions aussi l'Honorable Erwin Devriendt, consul de la Baronnie de Gent, que nous ne présentons plus tellement il devient, lui aussi, une star du Rhône, qui nous a fait parvenir son commentaire en légende de sa photo avec Manon Lepomme dans la cour d'Inter Rhône à Avignon :

Bar à vins des Côtes du Rhône dans la cour d'Inter Rhône, dans le cadre du festival d'Avignon, avec cette légende signée Erwin Devriendt : « Soms krijgt het moment een leuke wending. Op het theaterfestival van Avignon in de wijnbar van de Cotes du Rhône een ontmoeting met de Waalse comédienne-revelatie en tevens pas geïntroniseerde Chevalier du Costes du Rhône in Luik: Manon Lepomme. Een naam om te onthouden en revue om niet snel te vergeten. Et tout cela au moment de la fête flamande. Il n'y a plus de certitudes! (sic)». Un nom à retenir, Erwin; nous n'en doutons aussi évidemment pas !

Bande annonce de son spectacle :

<https://www.youtube.com/watch?v=sr4Y4Y4tYsU>

Site : <http://www.manon-lepomme.be/>



*Bonne
nouvelle !*



*LE CARRÉ DU
PALAIS*

Le Carré du Palais est ouvert !

Après moult rebondissements, causés par des circonstances extérieures à Inter Rhône, « Liège au Fil du Rhône » a l'immense plaisir de vous confirmer

l'ouverture du Carré du Palais, en face du Palais des Papes à Avignon.

Initialement prévue pour le 10 avril, l'ouverture a finalement eu lieu le 19 juin dernier.

Ce haut lieu des vins de la vallée du Rhône est en réalité le lieu de référence de toutes les appellations. En d'autres mots, il suffit d'y être présent dès ce mois de juillet pour découvrir en un seul endroit les vins de la vallée du Rhône.

Suivez le guide

Vous entrez par la grande porte en fer forgée puis vous montez l'escalier monumental et là, à travers les vitres vous découvrez la place du Palais des papes et Notre-Dame des Doms.

Le mobilier est design, la cuisine à gauche, puis le comptoir du bar, la salle de restaurant et au

fond des rocking chairs sur lesquels, le soir, au coucher de soleil on peut prendre l'apéro face à l'ancien conservatoire et au musée du Petit Palais.

Jean-Michel Guiraud et Isabelle Maridet sont responsables de la gestion de ce nouveau lieu branché d'Avignon. Comme annoncé précédemment, Jean-Michel Guiraud précise : "Le restaurant est dirigé par un chef savoyard, Christophe Chiavola qui travaille en binôme avec notre sommelier, Michael Villechenoux pour accommoder mets et vins. Nous travaillons avec des producteurs d'ici et nous avons de la truite d'Ardèche, du veau fermier d'Aveyron, de la fraise de Carpentras, de l'huile d'olive de Saint-Rémy et la carte changera tous les mois". Un régal !



CARRÉ DU PALAIS
AVIGNON



LE CARRE DU PALAIS



La Cave et la dégustation



Une « salle des coffres » contenant toujours autant de biens précieux!

Du liquide au.. liquide !

Après avoir accueilli du liquide pendant des décennies, la salle des coffres de l'ancienne Banque de France accueille maintenant toujours du liquide, mais celui-là, plus aromatique !

Côté vins

Au sous-sol qui était dévolu aux coffres forts du XIXe siècle, reposent au frais 6.500 bouteilles de 365 références de Côtes-du-Rhône et Côtes-du-Rhône Village,

"Côte Rôtie, Condrieu, Cornas, Tain l'Hermitage, mais aussi Tavel et Lirac, nous proposons aux amateurs de consommer au verre, 3, 6 ou 12 centilitres et le prix débute à 2 euros, ce qui met le rêve à portée de papilles" explique le sommelier. Blanc, rosé, rouge, léger et fruité, puissant, élégant, corsé, rond et soyeux, les qualificatifs ne manquent pas, les propositions non plus.

La première étape est franchie, les travaux de l'ancienne Banque de France se poursuivent discrètement à l'étage et sur la terrasse.

« Liège au fil du Rhône » reviendra sur ce haut lieu rhodanien dans un prochain numéro. Mais déjà, un lieu de référence ! A voir absolument !

Découvrir la salle des coffres, enfin.. la cave :

http://www.dailymotion.com/video/x5r94kq_dans-la-cave-du-carre-du-palais_news



Le salon de dégustation





Nombreux compatriotes cultivent la vigne avec talent au pays du vin.

Le Commandeur-épistolier, Pierre Martin, a consacré cet été un article sur certains compatriotes vigneronns en France. Parmi ceux-ci, il y en a un que nous connaissons très bien : Erwin Devriendt, Consul de la Baronnie de Gent.

Alors, ne boudons pas notre plaisir. Nous allons reprendre l'article de notre Commandeur-épistolier.

Erwin Devriendt: du rêve à la qualité

Gantois de 56 ans, Erwin Devriendt est le CEO de «Solidariteit voor het Gezin». Il dirige 6.000 personnes dans le secteur des soins à domicile, des crèches et des maisons de repos. Aujourd'hui Consul de la Baronnie de Gand de la Commanderie des Costes du Rhône, il se passionne depuis longtemps pour le vin. «J'avais un magazine et j'ai écrit beaucoup sur les vins. Je participais aussi à des clubs de dégustations. Ça a duré plus de quinze ans avant que je me lance dans ma propre production. Mes trois cépages préférés sont le pinot noir natif de Bourgogne, le Nebbiolo du Piémont et le grenache. Comme je ne parle pas l'italien, que je ne suis pas milliardaire pour m'installer en Bourgogne, j'ai



donc choisi le troisième et les Côtes-du-Rhône», sourit-il.



DANS LA PRESSE



Focus sur..

C'est à Sarrians, entre Orange et Carpentras, qu'il déniché un terrain de 9,5ha dont il en consacre 7 à d'anciennes vignes qu'il acquiert fin des années 90. «Mon but n'était pas d'acheter un domaine existant mais de créer quelque chose de neuf, de commencer à zéro». C'est ainsi que le Clos des Frères est né avec la complicité de Jérémie Onde qui se lançait, au même moment, dans la viticulture sur le domaine des Ondines.

Après de premières vinifications à Châteauneuf, ils ont construit leur propre cave et n'ont de cesse de se moderniser au fil des années. Aujourd'hui, les

Vacqueyras d'Erwin sont au top! Ils ont d'ailleurs déjà obtenu plusieurs prix. «Comme je suis très sévère sur la sélection des raisins, je ne produis pas énormément. Par an, il faut compter 15.000 bouteilles de Côtes-du-Rhône rouge, 8.000 de Vacqueyras rouge et 2.500 de Vacqueyras blanc. Et, depuis peu, un millier de flacons d'un muscat de Beaumes-de-Venise», comptabilise le Gantois.

Passé du rêve à la qualité, l'homme d'affaires prend du plaisir mais ne compte pas finir ses jours en tant que vigneron. Même à sa pension. «C'est un métier assez rude mais nous sommes arrivés à de très bons

résultats. Notamment dans notre travail bio. Si la santé me le permet, je me suis fixé un objectif de cinq années encore. Je laisserai alors le tout à Jérémie, ce sera ma façon de le remercier pour son aide...»

Voilà un bel exemple d'une belle amitié franco-belge à travers les vins des Costes du Rhône.



2 consuls et une star de la vallée du Rhône

Pierre MARTIN



*DANS LA
PRESSE*



*On en
parle*

*Un autre commandeur se distingue...
ENCORE... !!*



La Fromagerie et ses produits du terroir, avec la participation des Commandeurs et Officiers de la Baronnie!

La désormais, déjà très célèbre, Fromagerie des Vennes a fait l'objet de deux articles sur des blogs.



**DANS LA
PRESSE**



**La
Fromagerie
des Venues**



Comme beaucoup d'entre vous le savent déjà fort bien, La Cave des Vignerons s'est transformée début juin en La Fromagerie des Venues ! Un challenge

professionnel et personnel d'envergure qui a très bien démarré.

Ces derniers jours 2 articles ont été publiés par de très beaux blogs et ceux-ci ont été largement relayés sur les réseaux sociaux. Je vous invite à suivre les liens suivants et à découvrir ou redécouvrir le concept de ma nouvelle fromagerie - cave à vins, ses possibilités de dégustations sur place ou encore mes coups de cœur !

Les Carnets de Miss A. : <http://lescarnetsdemissa.be/la-fromagerie-des-venues/>

Visit Liège : <http://lesliegeois.be/fr/la-fromagerie-des-venues/>

Nouveau site internet avec une multitude d'infos!
www.fromageriedesvenues.be

Je vous en souhaite bonne lecture, et n'hésitez pas à suivre ces deux blogs remarquablement réalisés !

Nous sommes ouverts toutes les vacances selon l'horaire habituel du mardi au samedi (de 10h à 18h30) et le dimanche (de 10h à 15h).

A très bientôt,

Sébastien Luthers (0486/24 76 01)





Alex VIZOREK : humoriste belge, amateur des vins des Costes du Rhône

Est-il encore besoin de présenter Alex VIZOREK ? De son vrai nom, Alexandre Wieczorek, ce bruxellois, né le 21 septembre 1981, a fait des études d'Ingénieur commercial à l'école de commerce Solvay. Il a poursuivi ensuite par un master en journalisme avant de suivre le célèbre cours Florent à Paris en 2005.

Humoriste belge, actif, notamment, sur la Première de la RTBF

(chroniqueur dans « Le Café serré ») jusqu'à juin dernier, et depuis 2012 sur France Inter, Alex Vizorek, (chroniqueur de « Si tu écoutes, j'annule

tout », émission présentée par Charline Vanhoenacker), réside plusieurs jours par semaine dans la ville lumière.

Sa carrière va prendre une nouvelle dimension à partir du mois de septembre puisqu'il sera chroniqueur dans l'émission de Thierry Ardisson « Salut les terriens » sur C8, plus forte



audience télévisuelle le samedi « en access prime-time ».

Anosmique

Alex Vizorek est un spécialiste du vin. Mais, peu de personnes savent qu'il est anosmique, c'est-à-dire qu'il n'a pas d'odorat ! Il a reconnu perdre environ 70 % du plaisir gustatif ; ce qui ne l'empêche toutefois pas d'utiliser les 30 % restants

pour apprécier de bonnes bouteilles !

Similitudes

Pour lui, il y a des similitudes entre l'humoriste et l'amateur de vins. Et parmi celles-ci, il y a celle de l'art de la mise en situation. « Avant une vanne, c'est un peu comme avant la dégustation. « Pour bien



COTES DU RHONE



FAN

savourer, il faut un conditionnement, une mise en situation ».

La Syrah

Etant proche de la Brasserie Lipp à Paris, Alex Vizorek a l'habitude d'y prendre lors de son déjeuner une bouteille de Crozes-Hermitage rouge car il adore la Syrah. « Ce cépage est magnifique et les Vins de Crozes savent en révéler toute la subtilité ». Voilà de belles paroles d'un vrai connaisseur des vins des Costes du Rhône !



« Liège au fil du Rhône »©, Bulletin d'information de la Baronnie 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 : Jean Chavanne, Pierre Luthers, Sébastien Luthers, Pierre Martin Photos : André Courtois, Joseph Verhoest et la rédaction – Source : « Midi Libre »

Périodique – numéro 5 – JUILLET -AOUT 2017©



Le cépage préféré d'Alex Vizorek, la Syrah


Les Vins de la
Vallée du Rhône





LE VIGNOBLE MERIDIONAL

