



BARONNIE DE LIÈGE
COMMANDERIE DES COSTES DU RHÔNE

Liège au fil du Rhône - N°6

« Dans une vieille bouteille, il y a du bon vin. Mais il y a aussi quelque chose du passé, et qui dort là. Quand on débouche la bouteille, un rayon de soleil ressuscite, et ça ne va pas sans un peu d'émotion » Léon Abric

L'EDITO DU CONSUL

Gente Dame, Messire,
Avec le mois d'octobre et la fin des vendanges qui se dessine, nous vous présentons une nouvelle édition de notre bulletin de liaison dédiée notamment à ce thème... Un millésime rare et de vigneron se prépare, pour en savoir plus, ... savourez cette news !

Nous nous intéressons également aux vins du Nord des Côtes du Rhône, au centre de plusieurs articles et news... A tous Seigneurs (du Nord !), tous honneurs !

Et enfin, nous vous rappelons brièvement (car vous venez de recevoir l'invitation complète et détaillée) notre invitation à participer à nos grandes agapes d'automne, ces **10 et 11 novembre prochains**... Nous aurons le grand plaisir de vous présenter un bel aéropage de neuf vigneron, incluant bien sûr quelques valeurs sûres que vous reconnaîtrez sans peine, mais aussi levant le voile sur





quelques nouveaux domaines plus qu'intéressants...

La grande nouveauté de cette année sera à coup sûr l'invitation d'un ami

fromager, Pierre Pradier, qui entre Lure et Ventoux, élève un cheptel de 300 chèvres roves, et produit un assortiment de fromages tout-à-fait passionnants à découvrir...

Pierre Pradier sera présent à notre dégustation pour vous faire partager sa passion des fromages, mais vous pourrez aussi déguster ses fromages dans le cadre de la soirée de gala du lendemain!

Une soirée de gala à laquelle nous vous invitons avec

plaisir, dans un tout nouveau lieu que nous nous réjouissons de vous faire découvrir : le Château Rorive, à Amay, en bord de Meuse...



Pour la dégustation la veille et l'achat groupé des vins prestigieux de Costes du Rhône, nous vous invitons comme de tradition au Clos du Sart, sur les hauteurs boisées du Sart Tilman.

Dans l'attente du plaisir de vous y accueillir et de

partager avec vous notre passion du Rhône et de la Provence,

Pierre Luthers

Consul de la Baronnie



RENDEZ-VOUS



DEGUSTATION ET
CHAPITRE

**LA DEGUSTATION DU 10/11/2017
LE 102^{ème} CHAPITRE DU 11/11/2017**



Comme signalé dans notre dernier numéro, le rendez-vous est à noter dans votre agenda !

*Une invitation de l'ensemble des
Commandeurs de la
Baronnie de Liège :
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*

Rendez-vous

**Vendredi 10 novembre 2017 -
16h à 21 h (Lieu : Clos du Sart,
rue du Sart Tilman, 352-354 -4031
ANGLEUR)**

**Samedi 11 novembre 2017 : 102^{ème} CHAPITRE à AMAY -
18h30**

Voyez aussi la Page Facebook de la Baronnie :

<https://www.facebook.com/Baronnie-li%C3%A9geoise-des-Costes-du-Rh%C3%B4ne-979704565439387/>



INVITATION



**LA
DEGUSTATION**

Vendredi 10 novembre, de 16h à 21h,
au Clos du Sart, Sart Tilman

Rue du Sart Tilman 352-354

**La Commanderie des Costes du Rhône et sa Baronnie de Liège
ont le plaisir de vous inviter à participer à leur annuelle
Journée automnale de Découverte des Vins de Costes du Rhône**

au cours de laquelle seront présentés à la dégustation et à la vente
un florilège des meilleurs nectars de Costes du Rhône,
présentés et commentés par les vigneron amis de la Baronnie :

Rasteau : Domaine des Banquettes (Patrice André)

Laval Saint Roman : Domaine de la Catherinette (Philippe Jouve)

Cairanne : Domaine le Clos Romane (Stéphane Charancon)

Vinsobres : Domaine Coste-Chabrier (Laurent Espinasse)

Rasteau & Cairanne : Domaine de Crémone (Patrice & Thomas Barbieri)

Saint Hilaire d'Ozilhan : Vignobles David (Alain David)

Saint Roman de Malegarde : Domaine Fond Croze (Daniel et Guillaume Long)

Beaumes-de-Venise : Château Juvenal (Sébastien Alban)

Côtes du Ventoux : Domaine Alloïs (François Busi)

Possibilité de se restaurer - Participation aux frais :

5 € (incluant le verre de dégustation INAO des Costes du Rhône)

7 € (incluant le nouveau verre de dégustation de la Baronnie liégeoise des Costes du Rhône)

*Avec le concours de la Fromagerie des Vennes (Sébastien Luthers) et du Fromager Pierre Pradier,
des Huiles d'Olive de Toscane (les Oliviers de Florence),
des Chocolats Defroidmont,
et de Tapenades, Olives & Cie (Annie Pleyers).*



VENDANGES



RHODANIENNES



VENDANGES 2017

Les vendanges terminées, « Liège au fil du Rhône » a voulu obtenir les premiers commentaires de nos amis vignerons. Ensuite, « Liège au

fil du Rhône » a obtenu quelques informations gouvernementales à propos des aides aux professionnels du secteur.

Le constat : Millésime de « vigneron »

Le ministère de l'Agriculture a annoncé le 25 août dernier que la récolte du vin en France devrait baisser de 18 % en 2017 à cause de la météo.

Le gel tardif, la grêle, coulure lors de la floraison, sécheresse (à différents niveaux selon les régions et terroirs) n'ont fait qu'apporter des difficultés au travail des vignerons. Grâce notamment au Mistral, certaines communes (exemple : Rasteau) ont toutefois pu éviter de justesse le gel.

Dans un communiqué, Agreste, service statistiques du ministère de l'Agriculture indiquait qu'au niveau national : "La récolte de vin pourrait s'établir en 2017 à

37,2 millions d'hectolitres, soit un niveau inférieur de 18% à celui de 2016, et de 17% à celui de la moyenne des cinq dernières années ».



Petite pause lors des vendanges à Rasteau

C'est dans ce contexte national particulièrement difficile que les vignerons ont débuté leurs vendanges. Il a fallu composer avec la précocité de la maturité pour certains cépages, comme le Viognier mais aussi patienter



VENDANGES



RHODANIENNES

pour d'autres, Grenache, Marselan, Mourvèdre..

Au niveau du vignoble rhodanien, force est de constater que le millésime 2017 est considéré comme exceptionnel quant au niveau des faibles rendements. Certains de nos amis se sont aperçus de cet état de fait : « Depuis le mois de juin nous savions que nous aurions une petite récolte » en poursuivant « Les deux prochaines années risquent d'être particulièrement difficiles ».

Au niveau des quantités certains vigneronns ont perdu en moyenne entre 30 à 50 % de leur production normale. Le manque d'eau a provoqué un stress hydrique prolongé (=

Aides aux viticulteurs

Lors de sa 1^{ère} visite viticole depuis sa prise de fonction, dans le vignoble girondin, le ministre de l'Agriculture, Stéphane Travert, a abordé la problématique sous l'angle assurantiel le 4 août dernier: « Je suis venu pour me rendre compte sur le terrain des

quantité d'eau transpirée par la plante est supérieure à la quantité qu'elle absorbe). Ceci a notamment comme conséquence une perte de quantités de raisins par pied, un manque d'acidité et une diminution de la teneur en sucre, donc en alcool.

Si cette année ne sera pas exceptionnelle comme les deux dernières années au niveau de la quantité, il reste toutefois un point positif : la qualité. Les petits rendements ont ainsi amené à avoir un raisin de qualité superbe avec une maturité et un état sanitaire du vignoble exceptionnel : « la grande qualité compense largement le déficit de quantité ».

A voir lors des prochaines dégustations !

conséquences du gel. Et voir comment porter la réflexion sur le système assurantiel ».

Le 2^{ème} axe de la réflexion ministérielle comprend le soutien de la modification de la réglementation pour introduire dans les AOP des cépages non-



VENDANGES



RHODANIENNES

vitis vinifera (en vue d'expérimenter des cépages résistants au mildiou et à l'oidium en appellation) et le maintien des spécificités de la viticulture dans la Politique Agricole Commune (notamment l'Organisation Commune de Marché Vitivinicole).

Le ministre affiche aussi sa volonté d'ouvrir en 2018 le dispositif de garantie du Pacte de Consolidation aux viticulteurs

concernés par le gel en 2017. Cet outil permet de soutenir les trésoreries des viticulteurs via des emprunts assurés par la Banque Publique d'Investissement et la Région.

Interrogé sur des mesures concrètes, il a répondu qu'il fallait attendre la fin des vendanges afin de pouvoir mesurer les effets des aléas

climatiques. Il a déclaré qu'en outre, il faut « travailler avec le système assurantiel pour que les exploitations puissent être assurées dans de bonnes conditions ». Cela passe, pour le ministre, par un travail sur les bases et la méthode de calcul, c'est-à-dire une négociation



Le ministre Travert, le 4 août 2017

avec les assureurs et les banques en vue d'arriver à un compromis. Mais cela dépendra de la volonté de ces deux secteurs financiers.

En d'autres mots, le ministre ne s'est pas réellement prononcé et a reporté le débat après les vendanges. Il est toutefois conscient de la difficulté du secteur : « Il ne faut pas deux saisons comme celle-là. Sinon les exploitations sont fragilisées jusqu'à disparaître » a-t-il commenté.

Affaire à suivre, donc.



BAN DES
VENDANGES



AVIGNON

LES COMPAGNONS DES CÔTES DU RHÔNE

LE BAN DES VENDANGES D'AVIGNON, EVENEMENT INCONTOURNABLE

Moment de grande convivialité et symbolique annuel, le Ban des Vendanges a eu lieu le 26 août 2017.

« Lever le Ban des Vendanges », le terme précis, est une tradition qui remonte au Moyen-Âge, une fête bachique qui célèbre le lancement des vendanges. Il s'agit de l'autorisation administrative de pouvoir récolter le raisin.

L'un des temps forts de cette journée a été la proclamation de l'ouverture officielle du ban des vendanges. Les Compagnons des Côtes du Rhône, entourés des Confréries Bachiques attendent



Un Commandeur de notre Commanderie et derrière, en chemise blanche, Alain David.

la proclamation du Grand Maître de la Commanderie des Costes du Rhône, puis reprennent en différentes langues un texte écrit en provençal, il y a 22 ans par les membres fondateurs de leur association :

« Voici venu le temps de la vendange. Que Dieu bénisse le labour du vigneron.

Qu'un vin généreux remplisse nos chais et que par lui, l'homme parle à l'homme ».

La cérémonie se termine ensuite par la « Coupo Santo », l'hymne provençal. Ensuite, la partie festive commence, avec dégustation des vins des Côtes du Rhône pour se terminer par un feu d'artifice.





LES APPELLATIONS « CÔTE RÔTIE » ET « CONDRIEU » SONT-ELLES MENACÉES PAR LE PROJET DE CONTOURNEMENT OUEST DE LYON ?

Toutes celles et ceux qui passent le tunnel sous Fourvière à Lyon le savent. Il faut parfois un certain temps pour le traverser.. Pas étonnant puisque 115.000 véhicules en moyenne passent par ce tunnel tous les jours.



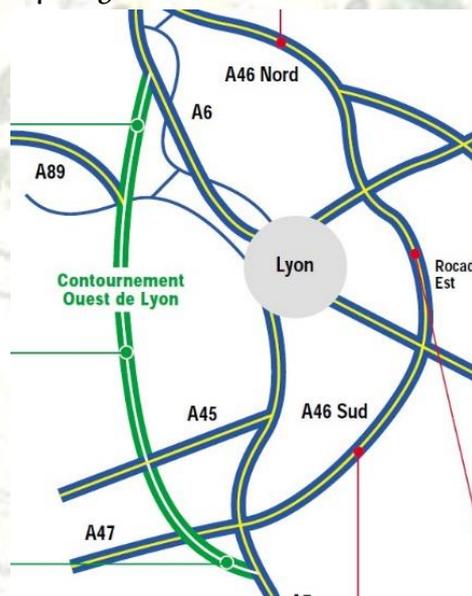
L'entrée du tunnel sous Fourvière

Axe d'entrée dans la métropole lyonnaise, ce tunnel connaît une saturation constante. Afin d'éviter une trop grande saturation, la Préfecture du Rhône a demandé au mois de juillet dernier aux vacanciers d'éviter d'emprunter le tunnel de Fourvière cet été suite à la fermeture du périphérique..

Comment arriver à réduire à 50.000 le nombre de véhicules passant par cet endroit ? Pour

cela, le contournement de la métropole a été imaginé.

L'objectif des autorités est de faire quitter progressivement le trafic de transit du cœur de l'agglomération pour se reporter sur des itinéraires extérieurs. La Métropole lyonnaise entend maintenir les véhicules de passage hors de la ville en imposant « un grand contournement » via une forme de péage urbain.



Pour ce faire, il faut procéder au déclassement des autoroutes A6 et A7 qui passent au cœur de Lyon dont le tunnel sous



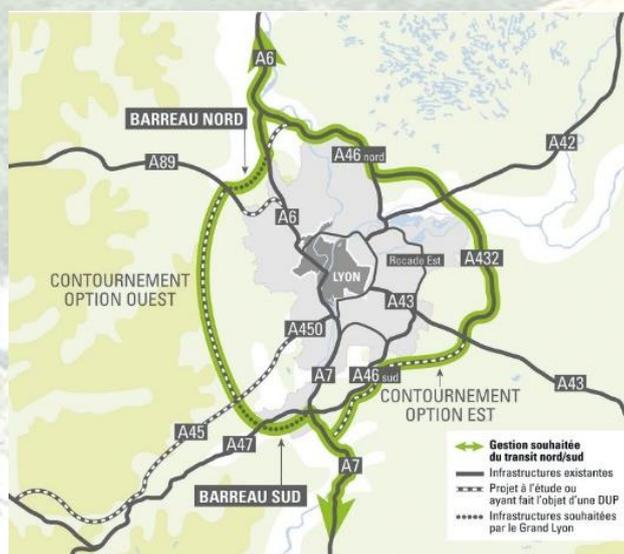
DOSSIER



CFAL

Fourvière est un des points centraux de congestion automobile.

Le Maire de Lyon, devenu entre-temps ministre de l'Intérieur dans le gouvernement d'Emmanuel Macron, Gérard Collomb, a confirmé en juillet 2016 que ce contournement sera bien terminé en 2025 et un Anneau des Sciences à l'horizon 2030.



Suite à l'autorisation décrétée par le Premier Ministre Cazeneuve, le 27 décembre 2016 acceptant le transfert à la Métropole (JORF 29/12/2016), Michel Delpuech, le préfet de la région Auvergne-Rhône-Alpes, et préfet du Rhône a signé le 20 février dernier, peu de temps avant son départ pour l'Ile-de-

France, l'arrêté sur le déclassement des autoroutes A6 et A7. Le décret transfère juridiquement au domaine routier de la Métropole lyonnaise, à partir du 1^{er} novembre 2017 une portion d'environ 17 kilomètres allant du nord au sud de l'agglomération lyonnaise, dont 5 km à Lyon, (déclassement des autoroutes A6 et A7 de Limonest au nord, à Pierre-Bénite au sud. Cet axe est classé « route à grande circulation »). Cette décision va ainsi permettre à l'Etat de donner un avis sur les futurs aménagements. Cinquante mille véhicules, c'est le flux que pourra absorber cette voirie limitée entre 50 et 70 km/h.

En d'autres mots, il faut rediriger la circulation, en particulier les 16.000 voitures et camion en transit nord-sud vers des itinéraires de contournements dont l'un est la rocade Est (RN346) et l'autre, l'A432, plus long et surtout, payant. En février dernier, Gérard Collomb, encore président de l'agglomération estimait que « ce déclassement donne l'occasion de traiter tous les points noirs de notre Métropole ».



DOSSIER



CFAL

Ce projet de contournement ouest de Lyon est aussi doublé par un autre projet :

Le contournement ferroviaire de l'agglomération lyonnaise (CFAL).

Ce dernier pose des graves problèmes à deux appellations historiques du vignoble septentrional : Côte-Rôtie et Condrieu.



Pour mémoire, ces deux vignobles sont voisins. Ils se situent sur les Côteaux sur la rive droite du Rhône.

Proposé par Réseau Ferré de France (RFF), devenu depuis SNCF Réseau, au début en 2003, les objectifs étaient d'écarter une partie du trafic de marchandises du centre de Lyon et de favoriser le développement d'une écofret



Lyon, la Saône (gauche) et le Rhône (droite)

entre le nord de l'Europe et la péninsule ibérique

Concrètement, ce projet ferait passer trois cents trains d'une longueur de 1.000 mètres chacun, par jour, au pied du vignoble. Il vise donc à faire passer le fret européen Nord-Sud au sein de l'agglomération lyonnaise dégageant ainsi la ville de Lyon. Les conséquences économiques et environnementales d'un tel tracé sur l'activité viticole seraient conséquentes pour les vignobles concernés. Le risque de voir disparaître ces deux appellations est donc réel !

Le tracé sud du contournement ferroviaire de l'agglomération lyonnaise a déjà fait descendre dans la rue des milliers d'opposants. L'État, en dépit des changements de gouvernements, n'est pas revenu sur le choix de fuseau fait par Dominique





Bussereau, en 2009 (plaine d'Heyrieux - Sibelin Nord), oubliant les préconisations de son prédécesseur au ministère des Transports, Dominique Perben. Le tracé passe par le Val d'Ozon pour traverser le Rhône et emprunter la ligne ferroviaire - peu fréquentée - de la rive droite du fleuve.

La lutte se poursuit toujours car rien n'est joué. Le précédent gouvernement a reporté à celui issu des élections 2017 toute décision ; preuve que ce sujet est ultra-sensible politiquement.

Pour faire entendre leurs voix, 300 politiques se réunissent dans le collectif « PARFER » tandis que 30.000 citoyens ont créé une structure nommée « FRACTURE ».

Voyant que le gouvernement Hollande ne faisait rien, des parlementaires ont pris la plume en écrivant une lettre ouverte au Premier Ministre.

Dans cette lettre, les signataires (80 députés et 11 sénateurs) écrivent : « Nous ne pouvons en effet, accepter que ce patrimoine national soit sacrifié au profit du Contournement Ferroviaire de l'Agglomération Lyonnaise

(CFAL), programmé pour faire passer l'ensemble du fret européen Nord-Sud au pied des vignes alors que des alternatives crédibles et moins nuisibles à l'environnement existent, notamment celle d'un raccordement à la ligne LGV existante. C'est pourquoi nous ne pouvons accepter que soient abîmées la qualité et la réputation mondiale de ces crus de la vallée du Rhône par un défilé quotidien d'environ 300 trains d'une longueur de 1 km qui leur porterait à coup sûr un coup mortel ».

Les parlementaires rappellent aussi que la filière viticole est la 2^{ème} ressource de devises après l'aéronautique.

Ils poursuivent : « Premier producteur de vin mondial, la France peut s'enorgueillir de sa filière qui s'impose comme un acteur économique de poids, puisque qu'elle rapporte chaque année au budget de l'Etat plus d'un milliard d'euros et a généré 6.5 milliards d'euros d'excédent commercial en 2011.

Patrimoine culturel unique, la vigne et le vignoble sont présents dans 66 départements français.





La viticulture participe ainsi à l'aménagement du territoire, à l'entretien des paysages et au maintien du tissu rural. La France est une des destinations touristiques la plus prisée du monde et ses vignobles, dont ceux de la vallée du Rhône, attirent plus de 7.5 millions de visiteurs tous les ans, dont 2.5 millions d'étrangers. Le vin et la gastronomie de nos régions sont déterminants pour le choix de séjour d'un touriste sur trois ».

Au niveau national, l'ex-député du Rhône Georges Fenech, a suivi de très près le dossier. Il a ainsi interpellé en 2013 le ministre délégué auprès de la ministre de l'écologie sur le report modal. Il voulait savoir si le gouvernement comptait demander à RFF de privilégier un autre tracé que celui retenu ; tracé qui ne serait pas plus cher et qui aurait l'avantage de préserver les populations ainsi que l'environnement.

La réponse du ministre délégué, Frédéric Cuvillier, fut tout, sauf un modèle de clarté. Sans entrer dans le détail des lieux concernés, il n'a pas remis en

question la décision du précédent gouvernement du 15 avril 2009 ; à savoir le choix du fuseau « Plaine d'Heyrieux - Sibelin Nord ». Ce projet étant inscrit à l'agenda de la commission SNIT (Schéma National des Infrastructures de Transport) et qui a charge d'en proposer le calendrier et d'en fixer la priorité. Autrement dit, il ne se prononce pas et renvoie vers une commission... A suivre donc !

Au niveau local, parmi les acteurs jouant un rôle important dans cette lutte, nous trouvons un nom



Marcel Guigal et son fils Philippe

mondialement connu et réputé pour son obsession de la qualité ; celui du viticulteur d'Ampuis, Marcel Guigal, dont la famille est, selon la magazine « Challenges », la 277^{ème} fortune de France.. (Liège au fil du





Rhône reviendra dans un prochain numéro sur cette personnalité hors du commun de la vallée du Rhône et du vignoble septentrional).

Champs-Élysées

Évoquant le vignoble de Côte-Rôtie sur les hauteurs d'Ampuis, Marcel Guigal a ainsi déclaré à « Lyon Capitale » qu'il s'agit « du plus vieux vignoble de France, berceau du cépage syrah, la locomotive des Côtes-du-Rhône ». Un trafic intense de trains longs d'un kilomètre serait « une atteinte au paysage du vignoble, à son image, un peu comme une voie ferrée sur les Champs-Élysées ». L'image est forte et, elle a le mérite d'une formidable clarté !

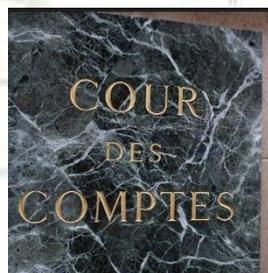
La solution viendrait-elle du cadre légal ?



Face à la position gouvernementale (le nouveau gouvernement ne s'est pas encore prononcé), la solution ne viendrait-elle pas des dispositions légales ?

Sans entrer dans le détail, « Liège au fil du Rhône » a pris connaissance de plusieurs décisions contradictoires du

Conseil d'État. Si le projet du CFAL Nord a été reconnu d'utilité publique (ainsi que le projet ferroviaire Lyon-Turin), en revanche, il n'en a rien été pour autre projet, celui de Poitiers-Limoges. Dans ce dernier cas, le Conseil d'État a rejeté la déclaration d'utilité publique notamment pour absence de présentation des financements lors de l'enquête publique. Pour le projet Lyon-Turin, la Cour des Comptes avait relevé l'absence des modalités de financement mais n'avait pas suivi les requérants. Ces deux décisions montrent que le Conseil d'État est depuis peu attentif à l'analyse et à la disponibilité des financements dans une période d'endettement et d'accroissement du déficit public.



La Cour des Comptes a publié, il y a quelques jours, une lettre, datée du 3 juillet 2017, adressée au ministre de la transition écologique, Nicolas Hulot, dans laquelle elle constate que « la situation de l'opérateur public de transport ferroviaire et





de marchandises reste préoccupante. Cette situation conduit la Cour à s'interroger sur la cohérence et l'efficacité de la politique menée par l'Etat ». Elle suggère des voies d'amélioration. Parmi celles-ci, elle suggère que le gouvernement, qui considère le transport de fret par voie ferroviaire, parce qu'il répond à des nécessités environnementales, doit en tirer les conséquences.

La Cour mentionne que le contrat pluriannuel de performance 2017-2026 entre l'Etat et SNCF Réseau confirment que le niveau accordé au fret ferroviaire n'est pas cohérent en regard des ambitions de l'Etat puisqu'elles visent seulement à la régénération du réseau de desserte fine.

Toutefois, si le projet ne semble pas trop avancer actuellement, c'est qu'il faut composer avec une disposition du Code des Transports. Ce Code impose une évaluation socio-économique (article 1511-1

et suivants) ; laquelle n'a pas été faite à l'époque.

Verra-t-on dans les prochains mois un autre projet émerger ; projet qui cette fois-ci ne viendrait pas remettre en cause la viabilité de deux des plus beaux et anciens vignobles de France, Condrieu et Côte-Rôtie ?

« Liège au fil du Rhône » reste attentif à la situation et y reviendra le moment venu.

En attendant, dégustons, avec modération, ces vins exceptionnels !



Le vignoble "Côte-Rôtie" face au Rhône





MARCEL GUIGAL, UN VIGNERON PRÉSENT DANS LES DEUX VIGNOBLES

Nous le verrons dans le prochain article avec l'acquisition du Château de Sannes dans le Lubéron par Pierre Gattaz, la période est propice aux acquisitions. La dernière en date n'est pas des moindres puisqu'elle émane d'un vigneron bien connu de la Vallée du Rhône.

« Liège au fil du Rhône » a bénéficié d'un vent favorable au sujet d'une information relative à un vigneron connu de Côte-Rôtie.

Marcel Guigal, personnage incontournable du vignoble septentrional, vient d'acquérir un domaine dans le vignoble méridional.

Bien que commercialisant des vins de Châteauneuf-du-Pape depuis 1942, et propriétaire de 75 hectares à Ampuis, il ne détenait jusqu'à présent aucune vigne dans les appellations méridionales ; lesquelles représentent pourtant la majorité de son activité !

Ce producteur de 8 millions de bouteilles par an vient en effet d'acquérir, auprès de l'assureur Groupama, les 53 hectares du domaine de Nalys à Châteauneuf-du-Pape (Vaucluse). Cette acquisition va permettre à la société E. Guigal de doubler son offre, actuellement de 300 à 400.000 bouteilles par an, dans le cru Châteauneuf-du-Pape.

Le fils de Marcel Guigal, Philippe Guigal, directeur général, explique que « quitte à s'implanter dans le sud, nous cherchions un domaine d'une taille significative » qui « avait besoin d'un lieu de vinification, et pas simplement de parcelles pour rééquilibrer la maison entre le Nord et le Sud ».



Philippe (gauche) et Marcel Guigal, le père, une passion, une vie, devant une appellation célèbre de Côte-Rôtie : la Turque



Acquisition



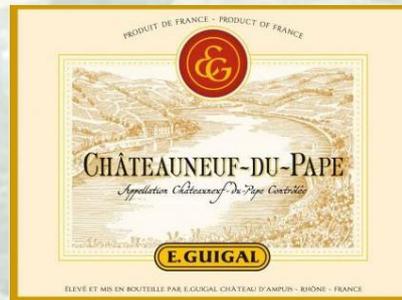
CHATEAUNEUF-DU-PAPE

La société Etienne Guigal, du nom du père de Marcel, n'a pas choisi n'importe quel domaine. Les spécialistes savent que ce domaine de Nalys est en partie situé sur le plateau de la Crau, secteur très réputé avec ses galets roulés arides répandus sur un lit d'argile humide.

Les vignes sont situées à l'est du village de Châteauneuf-du-Pape sur trois terroirs Castelpapal.

13 cépages sont cultivés selon des méthodes d'agriculture raisonnée : Bourboulenc, Cinsaut, Clairette, Counoise, Grenache gris, noir et blanc, Muscardin, Picardan, Picpoul, Roussane, Terret noir et Vaccarèse.

En ce qui concerne le prix d'acquisition, il reste évidemment inconnu. Mais, les indiscretions obtenues par « Liège au fil du Rhône »



révèlent en prenant comme base un prix à l'hectare qui oscillerait

entre 350 et 400.000 € et en y ajoutant les bâtiments, l'outil de vinification ainsi que le stock, l'estimation pourrait être comprise entre 40 et 50 millions €.

Une belle acquisition en somme !

Le vignoble est situé en grande partie sur un terroir de safres (sables agglomérés). Son célèbre voisin, le Château Rayas, en a fait sa réputation.

Cette acquisition en présage-t-elle d'autres de la part de la famille Guigal ?





PIERRE GATTAZ ACHÈTE LE CHÂTEAU DE SANNES DANS LE LUBERON (VAUCLUSE)

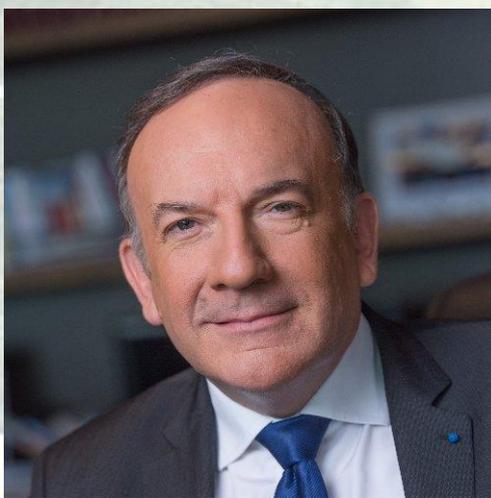
Après plusieurs patrons, tels Bernard Arnault, Martin Bouygues ou François Pinault, le patron des patrons se devait, lui aussi, trouver château pour produire du vin.

Les patrons ne sont pas les seuls à s'engager dans le domaine viticole.

L'été 2017 s'est caractérisé par certains rachats de domaines par des personnalités diverses. Ainsi, le réalisateur américain, notamment de la célèbre saga « Star Wars », Georges Lucas vient d'acquérir le Château Margüü. Une propriété viticole d'une centaine d'hectares nichée au cœur du Var. L'industriel suisse, André Hoffmann, vice-président du groupe pharmaceutique Hoffmann-La Roche vient d'acquérir le domaine Jayer-Gilles à Magny-lès-Villers en Bourgogne.

Peut-on parler d'un hasard ?

Révélee quelques jours avant l'Université d'été du MEDEF (patronat français), dont il est le président jusqu'en juillet prochain, l'information a fait le tour du net. Pierre GATTAZ a acquis (plus



précisément signé une promesse d'achat) le Château de Sannes dans le département du Vaucluse, propriété qui avait été convoitée, peu de temps avant son décès, en 2011 par le regretté patron d'Apple, Steve Jobs (pour un montant de 25 millions €)

Cet achat est une excellente affaire pour Pierre Gattaz. Si l'achat semble s'être conclu pour 11 millions €, « Liège au fil du Rhône » est en mesure de vous révéler que le prix initialement demandé s'élevait à 17 millions €. Une belle négociation pour 2120 mètres carrés de surface habitables composés de 15 pièces,



Acquisition



CHATEAU DE SANNES

six suites, un jardin à la française, deux piscines, quatre garages et... un moulin à vent !

Si la propriété s'étend sur 73 hectares de terres agricoles, 35 sont plantés en vigne.

Le domaine

Selon la RVF, « une partie du vignoble est intégré à l'AOC Luberon mais aucune cuvée n'est signée actuellement par le château. Le raisin est en effet vendu à deux coopératives : la Cave Coopérative Vinicole de Coteaux d'Ansouis et la Cave Terres Valdèze ».

Trois cépages sont plantés dans les vignes : Syrah, Grenache et Merlot.

Les appellations

La commune de Sannes peut produire des vins qui porteront une des appellations suivantes : AOC et AOP Luberon, VDP Méditerranée et VDP Vaucluse.

Agriculture Bio

Selon les informations en notre possession, Pierre Gattaz a

L'intention de produire du vin en convertissant le domaine à l'agriculture biologique et y créer une cave.

Au-delà du vignoble ; gageons que cet entrepreneur va aussi développer l'œnotourisme car le lieu et sa localisation s'y prêtent !

Le Vaucluse, terre du Mont Ventoux et des Côtes du Rhône, accueille donc un entrepreneur qui compte rentabiliser son investissement ! Comme si cela n'allait pas de soi pour lui !



La nouvelle propriété de Pierre GATTAZ, le CHATEAU DE SANNES



Grappillées..



..Le long du Rhône.



Grappillages..

Les vendanges terminées (voir article), « Liège au fil du Rhône » revient avec quelques informations grappillées le long du vignoble.

GIGONDAS 2015 : un millésime exceptionnel.



Nous le savons, 2015 a été une année exceptionnelle dans le vignoble méridional. « Liège au fil du Rhône » a bénéficié de quelques tuyaux que nous n'hésitons pas à vous dévoiler.

Rappelons tout d'abord qu'au printemps 2015, la floraison s'est déroulée sans problème. Les mois de juin et juillet furent chauds associés à un mois d'août plus frais avec des pluies bienvenues. Les vinifications ont été prometteuses. Bref, un millésime 2015 qui s'annonce, comme dans tout le vignoble méridional, exceptionnel ! Les vins sont puissants, fruités. « Liège au fil du Rhône » vous

conseille de découvrir ce formidable millésime !

LE VIGNOBLE DE SEYSSUEL : Une future appellation des Côtés du Rhône ?

Situé non-loin de Vienne, l'ancienne capitale des Allobroges - peuple de Celtes dont le mot vient d'Allo (autre) et brog (pays) - est située à une vingtaine de kilomètres au sud de Lyon. A cet endroit, vigneron et



Le vignoble de Seyssuel et le Rhône (Archives France TV)



Grappillées..



..Le long du Rhône.

viticulteurs passionnés ont décidé de faire renaître un vignoble oublié : celui de Seyssuel. On y plantait déjà de la vigne et on produisait du vin au 1^{er} siècle de notre ère.



Situé sur la rive gauche du Rhône, ce vignoble, a été redécouvert par 3 vignerons de la rive droite du Rhône, Yves Cuilleron, Pierre Gaillard et François Villard. Ils ont retrouvé la trace de ce vignoble dans des écrits antiques.. Ils ont décidé de planter leur vigne ; ce qui fut fait en 1996 en créant la société des Vins de Vienne. Deux ans plus tard, ils ont obtenu leurs premiers vins. Le nom de ceux-ci est repris par ceux identifiés par Pline l'Ancien dans ses écrits : Heluicum (2004), Sotanium

(1998) et Taburnum (2000). Depuis, d'autres vignerons sont venus planter des vignes sur ce terroir exceptionnel. C'est ainsi qu'ils ont créé en 2004, l'association Vitis Vienna (vins de Vienne) (<http://www.vitisvienna.com>) qui regroupe actuellement 18 vignerons.

Les vignes sont plantées sud/sud-ouest avec majoritairement de la Syrah (vins rouges) et Viognier (vins blancs). Le vignoble, d'environ une quarantaine d'hectares, s'étend aujourd'hui sur les communes de Chasse-sur-Rhône, Seyssuel et de Vienne.

La géographie du lieu est particulière. Il est situé dans une zone très étroite du Rhône. Il s'agit de la boucle opérée par le fleuve juste avant Vienne. Il y a moins de 700 m de large entre les deux rives. Au niveau des vents, ils viennent (c'est le cas de le dire..) tant du nord que du sud ; ce qui donne un terroir



Grappillés..



..Le long du Rhône.

sec et, est donc très favorable pour la vigne.

Les Vins de Vienne produisent aujourd'hui sur 12 ha dont 1,5 en blanc, 350-400 hl à un rendement de 30-35 hl/ha, soit environ 50 000 bouteilles.

Par ailleurs, les vins de Vienne ont développé en négoce une petite gamme de crus rhodaniens (Côte Rôtie, Condrieu, Saint-Joseph, Saint-Péray, Crozes-Hermitage...), d'abord en achat de raisins mais aussi en rachetant 6 ha (450 000 cols hors Seyssuel).

Les vignerons ont pour objectif de faire reconnaître le vignoble par l'INAO (Institut national des appellations

d'origine). Les démarches sont en cours. Affaire à suivre..

LES CÔTES DU RHÔNE NORD MISES EN VALEUR PAR UN CHEVALIER !

Le Chevalier de la Commanderie des Costes du Rhône, l'acteur Pierre Arditi, parle de la vigne et du vin dans l'émission d'Ali Baddou : « Drôle d'endroit pour une rencontre ». Il se trouve dans le vignoble d'E. Guigal, à Ampuis. A voir !



Dans Les vignes de E.Guigal




Les Vins de la
Vallée du Rhône



**SOUTENU
PAR..**



**..LA
BARONNIE**

RENDEZ-VOUS : SAMEDI 7 OCTOBRE 2017 : LES SEIGNEURS DU RHÔNE NORD

L'automne est la saison des dégustations.

Le vignoble rhodanien connaît de multiples occasions de découvrir et de déguster les vins mis sur le marché par les vigneron.

Mais, parmi toutes ces manifestations, il y a celles qui sont organisées sur le terrain de notre Baronnie.

La dégustation « Les Seigneurs du Rhône Nord » figure parmi celles soutenues par notre Baronnie.

Plus de 20 Crus seront proposés à la dégustation. Parmi ceux-ci : Côte-Rôtie, Condrieu, Cornas, Crozes-Hermitage, Saint-Joseph, Saint-Péray.. Que des noms prestigieux !

Seront notamment ainsi proposés à la dégustation : 2 Condrieu, 4 Cornas (dont le Pur Noir de Stéphane Robert), 5 Saint-Joseph. Et puis, un représentant du domaine Pierre Gaillard (voir Grappillages - Vignoble Seyssuel) viendra avec 9 vins dont les réputés : Le Clos de Cuminaille, La Rose Pourpre et l'Esprit de Blonde, tous trois millésime 2015.

Deux avantages

En notre qualité de membre de la Baronnie, Benoît Gonda, organisateur, nous fait bénéficier de 1) - 50 % sur le prix de la dégustation. Pour ceux qui s'inscrivent au dîner : 21,50 € au lieu de 25 € (dégustation comprise). 2) - 10 % sur tout achat de vins lors de la soirée et sur présentation du flyer sur lequel figure logo de la Commanderie.



RETOUR



A AVIGNON

MANON LEPOMME A AVIGNON : UN SUCCES CONFIRME !

« Liège au fil du Rhône » a bénéficié d'un vent plus que favorable en provenance d'AVIGNON.

Dans le dernier numéro, nous vous avons conté quelques aventures de notre récente Chevalier à Avignon. Présente pour le festival OFF, son succès ne s'est pas démenti. Son talent parle pour elle ! Sa présence à Avignon a été un tel succès qu'elle sera plus que probablement de retour l'an prochain (mais cette fois-ci, sans plâtre !).

Plus de 1000 personnes et plus de 80 professionnels se sont pressés au théâtre de la Tâche d'Encre durant tout le mois, ce qui fait que Manon a joué quasiment à guichet fermé du 7 au 30 juillet tous les jours sans relâche et a même enchaîné des plateaux à l'extérieur ! Elle a été « un des cartons » du festival OFF, cette année !

Finalement, son plâtre a été un formidable « cadeau » puisque

cela a multiplié par 10, voire plus, son capital sympathie dans les rues et sur scène ! Et tout cela, à cause de son paillasson ! « J'ai vu mon pied tourner, mais pas en même temps que ma cheville ». Un futur titre de spectacle ?



Manon Lepomme sur scène à Avignon

Sa qualité d'humoriste a amené certaines personnes à la questionner sur son plâtre : "les gens me demandaient tout le temps si c'était un faux plâtre...". Surréaliste, n'est-il pas ? Belge, quoi !

Et pour conclure, reprenons cette citation de M. Lepomme : "Ah oui j'ai rencontré un gars qui s'était fracturé la malléole de la même jambe, le même jour que moi sauf que lui, il avait bu... Moi j'ai pas besoin de boire pour avoir des problèmes d'équilibre...". Evidemment !





CITÉ INTERNATIONALE DE LA GASTRONOMIE



Pour celles et ceux qui aiment les bords de Rhône à Lyon, et la rive droite du fleuve en particulier, l'ancien Grand Hôtel-Dieu est un bâtiment incontournable. Sis sur le Quai Jules Courmont, il a une histoire très ancienne, notamment d'hôpital. Ce bâtiment va recevoir à partir de 2019 une autre affectation ; celle de devenir la « Cité internationale de la gastronomie ». Lyon, cité de la gastronomie possède un patrimoine en la matière de très grande qualité.

Ce lieu mettra à l'honneur les plaisirs de la table, l'art de vivre, le bien-être et la santé. Le lien entre alimentation et santé sera privilégié.

Ce projet s'inscrit dans le cadre national puisque 4 projets bénéficient du label de « cité internationale de la gastronomie ».

Paris-Rungis, Dijon et Tours sont les autres villes concernées.



La Cité Internationale de la Gastronomie prendra place dans la partie la plus ancienne du Grand Hôtel-Dieu, autour du dôme des Quatre-Rangs.

Elle proposera aux visiteurs un espace de 3 900 m², organisé comme un parcours du goût pédagogique et interactif.

La Cité sera organisée sur 4 niveaux avec des espaces d'expositions permanentes et temporaires, de démonstrations et d'expérimentations. Parcours sensoriels, ateliers ludiques et interactifs, ateliers de dégustation : tous les sens seront sollicités.



ASCENCEUR



HORS-SERVICE

HORS-SERVICE

La Baronnie regorge de talents divers et variés. Nous l'avons déjà vu dans le numéro 3, les Commandeurs n'hésitent pas à montrer leurs talents d'acteur.

Cette fois, il s'agit de Maïté Wolfs, fille du Commandeur Jacques Wolfs.

Etre co-auteure et actrice, demande beaucoup de talent. Et ce talent, elle l'a incontestablement, avec sa co-auteure et complice, Camille



Fernandez. Les 2 amies ont écrit avec le sieur, par ailleurs aussi,



Camille Fernandez (gauche) et Maïté Wolfs (droite)

metteur en scène, Marc Andreini, co-auteur (aussi du spectacle de Manon Lepomme), la pièce « Hors Service ».

L'histoire. Invitées à une soirée, 2 amies se trouvent bloquées dans un ascenseur. Sous des dehors de comédie, la pièce relate les réactions à la résistance au changement. L'une incarne la résistance personnifiée et l'autre, le lâcher prise. En outre, un ascenseur bloqué symbolise aussi une situation qui doit évoluer.. Bref, un spectacle à voir, et même à revoir..

Dates : 13 et 14 octobre (complet) 2017 - 20h30 et 15 octobre (15h30) - Allée des Artistes, Bd d'Avroy, 92 à 4000 Liège.

Réservation : 0479/95.04.41



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 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 : Pierre Luthers, Photos : la
rédaction, C.Coquilleau – Source : Le
Dauphiné, France TV, Lyon Capitale,

Périodique – numéro 6 – Septembre –
Octobre 2017©

