



Le Lien

N°16 - Janvier 2017

Bulletin
de liaison de

La Commanderie des Costes du Rhône



Bonne Année 2017 et Bienvenue aux nouveaux Consuls

L'année 2016 a été marquée par la création de la Baronnie de Shanghai et le renouvellement de trois consuls : Gent, Montréal et Drummondville.

Un renouvellement de consuls représentant notre Commanderie dans d'autres continents que le nôtre est toujours un moment d'inquiétude pour la pérennité de nos Baronnies. Ces témoins passés, il ne leur reste plus qu'à entretenir la flamme de nos Côtes du Rhône et leur dire toute notre gratitude à « maintenir » l'ordre pour un avenir plein de promesses.

Maintenance de notre culture, de nos traditions, nos repas, nos vins et notre amitié vigneronne sont les objectifs de chaque Commandeur au service des grands Vins des Côtes du Rhône.

Merci à tous ceux qui, par leur engagement, leur participation, leur dévouement, nous aident pour la réussite de nos missions.

Patrick GALANT
Grand Maître de la Commanderie

**LE GRAND MAÎTRE ET LES COMMANDEURS VOUS
SOUHAISENT UNE BONNE ANNÉE 2017**

Assemblée générale

À l'occasion de son assemblée générale annuelle la Commanderie a donné une image dynamique de son activité en 2015 et un aperçu de l'année en cours. La qualité et la quantité des manifestations ne faiblissent pas. Si en 2015 il y a eu 12 chapitres et manifestations diverses en France et autant à l'étranger, (avec notamment le 25e anniversaire de la Baronnie de Liège et un chapitre tenu le 14 novembre), 2016 n'est pas en reste avec la création d'une nouvelle Baronnie en mai à Shanghai, la onzième à l'étranger, en attendant la 12^e et 13^e qui viendront, peut-être, en 2017, à Los Angeles et Chicago... C'est d'ailleurs une tendance lourde que cette demande étrangère, qui est seulement freinée par un manque de moyens donnés à la Commanderie. Sans cela nul doute qu'il y en aurait déjà beaucoup plus. Mais les acteurs du vignoble ne semblent pas encore prendre la mesure de cet attrait pour ce côté important de l'image de l'appellation, lié à la tradition. Pour continuer à l'améliorer la Commanderie a remanié complètement son site internet avec de nombreuses informations aussi bien sur son histoire que sur les hommes et les manifestations, en France et dans ses Baronnies. Des hommes qui sont tous des personnalités défendant bien la cause du vin et particulièrement celui des Côtes du Rhône. Rappelons que la vocation de la Commanderie des Côtes du Rhône est de représenter l'ensemble des villages viticoles de la vallée du Rhône afin d'assurer la promotion de toutes nos appellations ce qu'elle fait en partenariat et avec le soutien de l'interprofession Inter Rhône et aussi de la Région Auvergne Rhône Alpes.



Les membres de la Commanderie après l'assemblée.

Des Américains au Chapitre d'Hiver

La Commanderie des Costes du Rhône a célébré au Château de Rochequide l'amitié France/USA et la passion du vin chez tous ceux qui étaient présents ce mardi 26 janvier à son chapitre d'hiver. Un chapitre qui a permis de recevoir 8 personnalités américaines venues en voyage d'étude sur les vins de la Vallée du Rhône, tous experts en vins à titre amateur pour la plupart, mais déjà membres de confréries françaises d'autres vignobles. Leur choix s'était porté cette année sur notre Appellation car ils ont dans l'idée de créer de nouvelles Baronnies. C'est ainsi qu'après



Commandeurs et nouveaux intronisés du 26 janvier 2016

New York et Philadelphie, les USA pourraient bien compter d'ici peu une nouvelle Baronnie à Chicago et une autre à Los Angeles. Et devenir ainsi le pays accueillant le plus de Baronnies devant le Canada (3) et la Belgique (2). C'est d'ailleurs le consul de la Baronnie de New York, Brian J. Platton et Jean-Pierre Galateau, avignonnais de naissance et animateur de cette Baronnie qui ont mis en relation la Commanderie et ces amis du vin français. Comptant dans son rang des capitaines d'industrie du bâtiment, de l'immobilier, de la finance, de la communication (Robert H. Bacon) et un politicien (Lou Moret), ces visiteurs sont repartis vers Avignon, leur lieu de résidence, très satisfaits de l'accueil et ont donné rendez-vous aux Commandeurs présents prochainement aux USA. Deux Français ont ensuite été intronisés, tout d'abord Jean-François Coat vice-président de la communauté de communes du Rhône aux gorges de l'Ardeche par le Grand Chancelier Andéol Pommier et Pierre Duchemin, expert tourangeau en livres anciens par le grand maître Patrick Galant. Un repas a clôturé la soirée, concocté par Thierry Frebout, le chef, Chevalier lui aussi de la Commanderie des Costes du Rhône, arrosé des meilleurs nectars de l'Appellation.

Prochaines dates 2017

Chapitre d'Hiver : vendredi 17 février à Rochequide

Chapitre d'été : samedi 1 juillet à Suze la Rousse

Réservations : 06 70 79 37 00 & 06 10 53 61 83 06

Mail : commanderie.cdr@gmail.com

Baronnie de Québec : 17 février au Restaurant La Fenouillière • 26 mai au Cercle de la Garnison du

Québec • 15 septembre au Musée national des Beaux-arts du Québec - 27 octobre à l'Hôtel-Musée des Premières Nations.

Baronnie de Montreux : 20 mai - 54e chapitre de printemps - Del Castillo - Vevey • 28 octobre - 55e chapitre d'Automne

Baronnie de Liège : pl@enjeu.be

Baronnie de Gand : www.baroniegent.eu

Baronnie de Drummondville : info@vindrummond.ca

Baronnie de Séoul : wine0957@hanmail.net

Baronnie du Palatinat : Wiedemann@Commanderie.de

Baronnie de New York : BJPlatton@mintz.com

Baronnie de Philadelphie : bguet@hyatt.com

Baronnie de Shanghai : BJPlatton@mintz.com

Au salon des vins de Tain l'Hermitage

La 32e édition du salon des vins de Tain- l'Hermitage qui s'est tenu du 26 au 29 février à l'espace Rochegude, sous la houlette de son président Jean Etienne Guibert, a encore une fois connu un immense succès. La Commanderie des Costes du Rhône était présente lors de cet événement incontournable, entourée par les nombreux élus des départements de l'Ardèche et de la Drôme et en présence du Président de la Région Rhône-Alpes Auvergne Laurent Wauquiez.



Les commandeurs entre L.Wauquiez et N.Dragon

Elle s'est associée à ces moments de partage et de convivialité pour honorer la qualité et le prestige des crus septentrionaux de Saint Joseph, Cornas, Côte Rôtie, Hermitage, Crozes Hermitage, Condrieu et Saint Péray.

Une Baronnie à Shanghai

Le mois de mai de cette année 2016 aura vu le premier chapitre de la Baronnie chinoise de la Commanderie des Costes du Rhône se tenir lors d'un salon dédié au luxe (du 12 au 14 mai) à Shanghai. Lors de celui-ci trois nouveaux Commandeurs, les premiers chinois, ont été adoubés par le Grand Maître Patrick Galant, accompagné des Commandeurs Jean-



Les membres de la Commanderie et le nouveau Consul de Shanghai

Pierre Arnaud et Laurent Chareyre. Il s'agit Mme Audrey Shen et M. Yann Ong, le nouveau consul étant M. Jun Wan*. A cette occasion 10 nouveaux chevaliers du milieu des affaires et vin ont été aussi intronisés. L'adoubement de ce nouveau Consul de la Baronnie de Shanghai sera officialisé, comme c'est la règle de la Commanderie lors d'un prochain chapitre d'été. Après Séoul en 2013, la Commanderie conforte son implantation en Asie, dans l'un des plus grands marchés du futur pour l'Appellation. Et confirme par là son rôle primordial dans la promotion des Côtes du Rhône de par le monde ! * Le nouveau Consul M. Jun Wan est amateur de bon vin et homme d'affaires influent (immobilier, chaîne de TV et organisateur du salon Luxexpo à Shanghai). Yann ONG est un ancien élève de l'Université du Vin de Suze la Rousse, gérant d'une société « Allo France Wines » et Audrey Shen est directrice d'une société d'import et organisatrice d'événementiel autour du vin.

Un nouveau site internet

Depuis le 20 mai la nouvelle version du site de la Commanderie des Costes du Rhône (V2) est en ligne sur : <http://commanderiecotesdurhone.fr/>. Des documents inédits, photos, l'histoire et le fonctionnement de la Commanderie, la Coupo Santo, poèmes, portraits des nouveaux Consuls (y compris celui de Shanghai), compte rendu de chapitres et de manifestations, coordonnées de Commandeurs de par le Monde...

Donnez-nous votre avis et demandez ce que vous aimeriez y trouver sur la Commanderie et ses 11 baronnies de par le Monde. Plus facile d'accès pour les Baronnies, il leur permet de donner de leurs nouvelles au monde entier !



Nécrologie : Serviteurs fidèles du vin qui nous ont quittés.

Raoul Rouit (Venterol) : Décédé à l'âge de 82 ans, le 10 décembre dernier, Raoul Rouit, Commandeur émérite était aussi l'ancien président du syndicat de la Tanche (pendant 25 ans).

Pierre Vernet (Tulette) : Ancien directeur de la cave Costebelle à Tulette Pierre vernet nous a quitté en novembre à l'âge de 81 ans. Il était un des membres fondateurs de la Commanderie.

Henri Peyrouse (Saint-Maurice). Avec la disparition à 90 ans d'Henri Peyrouse, c'est un fidèle Commandeur, coopérateur de la cave Les Coteaux, parmi les tout premiers commandeurs, qui nous quitte. Il aura été de toutes les grandes aventures de la Commanderie.



Christian Colombet (Cairanne) - Le Commandeur Christian Colombet est décédé à l'âge de 50 ans des suites d'une longue maladie. Toujours présent lors des manifestations de la région, il nous a quittés fidèle à son tempérament, avec discrétion.



Jean-Marc Courbet (Bollène) - Disparu en novembre Jean-Marc Courbet -69 ans- était Majoral du Félibrige. C'était Le fondateur du Centre de documentation provençale de Bollène. Il a écrit des centaines d'articles dans la presse provençaliste. C'était aussi un Chevalier et un grand ami de la Commanderie des Costes du Rhône

Les 10 ans du Cru Vinsobres

Parce qu'ils sont des fervents défenseurs de la tradition, les vigneronniers de Vinsobres ont, de tout temps, pratiqué la solidarité, la convivialité et le partage, entre eux d'abord et ensuite avec tous ceux qui partagent les mêmes valeurs. La Commanderie des Costes du Rhône, héritière des confréries du moyen âge en fait partie bien entendu et elle est toujours là, à Vinsobres, quand il se passe quelque chose, du Ban des vendanges à chaque fête. Celle du 3 juin était importante puisqu'on y célébrait, dans les jardins du château de Deurre, les 10 ans de l'appellation Vinsobres, premier Cru des Côtes du Rhône en Drôme provençale.

Pour l'occasion, la Commanderie a intronisé trois Chevaliers qui défendent bien la cause du vin et particulièrement ceux des Côtes du Rhône et du Vinsobres. Tout d'abord Claudette Delhomme, inlassable animatrice de l'Auberge du petit Bistrot de Vinsobres, lieu unique qui fait la part belle aux vins du Cru. Puis Jérôme Béroule responsable régional du marché de l'agriculture au Crédit Agricole sud Rhône Alpes. Et enfin Laurent Gerra, tout récent vigneron vinsobrais, qui a choisi de devenir vigneron ici, non pour l'oxymore humoristique vin et sobre, mais pour la qualité du vin...



Les membres de la Commanderie et les nouveaux Chevaliers

Chapitre d'été : Sous le signe de la Chine

C'est un chapitre d'été placé sous le signe de la Chine que la Commanderie des Costes du Rhône a vécu le samedi 2 juillet par une belle soirée en son siège, au Château de Suze la Rousse. On sait qu'à eu lieu en mai à Shanghai le lancement de la première baronnie chinoise et, comme le veut la règle, les Commandeurs de chaque baronnie doivent être adoubés à Suze. C'est ainsi que Audrey Shen et Yann Ong de Shanghai ont été reçus comme nouveaux commandeurs ainsi que, pour la France, David Blanc, vigneron à Sainte Cécile et Daniel Chaussée, Maître Sommelier, Vice-président des Sommeliers du Languedoc-Roussillon - Vallée du Rhône Sud. Puis le grand Maître Patrick Galant, entouré des Consuls de Philadelphie, Liège, et Montreux, a animé une cérémonie d'intronisations de haute tenue. Tour à tour ont été faits chevaliers Lionel Sicard, restaurateur, Sylvie Richard, Directrice de la centrale du Tricastin, Vincent Renoncet, restaurateur, Jean Michel Daclin, Pdt d'Onlylyon -Tourisme et Congrès, Francois-Xavier Fayol, Avocat, Président de la Fondation Robert Ardouvin (fait Officier), Michel Bianco, Chef d'entreprise, Marc-Antoine Jamet, Dirigeant d'entreprise, Jean-François Duplat cinéaste, et enfin le Chancelier Andéol Pomier a intronisé



Les intronisés autour du grand Maître, du Consul de Chine et du Préfet de l'Ardèche

Alain Triolle, Préfet de l'Ardèche. Il appartenait ensuite au grand Maître de remettre un diplôme d'amitié à Madame JU WANG, Consul de Chine à Lyon qui dans un discours empreint de spontanéité a célébré l'amitié et le bon vin des Côtes du Rhône et, s'adressant à ses compatriotes présents, les a exhorté à consommer les vins de notre région. Il était alors temps que les festivités commencent avec un dîner de gala animé par les Chanteurs de Côtes du Rhône qui exalteront jusqu'à tard dans la nuit, l'alliance des hommes et du vin, réunis pour le plaisir d'être tous ensemble, quel que soient les peuples et les circonstances.

À Mirabel pour la fête des Vins et de l'Olive de Nyons

La 36e fête des vins et de l'olive de Nyons s'est déroulée comme de coutume sous le soleil dans le charmant village de Mirabel aux Baronnies, au cœur de l'été, en ce lundi 15 Aout 2016. La Commanderie des Costes du Rhône est toujours présente là où la civilisation du vin est à l'honneur pour perpétuer et magnifier la tradition et la réalité de la plus belle production agricole des départements et régions



les commandeurs à MIRABEL

du sud : le vin des Côtes du Rhône ! Entouré des nombreux élus et maires des villages alentour, sous la houlette du syndicat des vigneronniers du Nyonsais comprenant Mirabel, Piégnon et Venterol, les nombreux Commandeurs des Costes du Rhône présents aux côtés de la confrérie de l'Olivier, ont participé à l'inauguration officielle de cet événement qui accueille plusieurs milliers de touristes français et étrangers dans les ruelles étroites de ce village de la Drôme Provençale.

Miss France CHEVALIER !

En ce 14 juillet, précédant l'événement exceptionnel de ce 103e tour de France, la Commanderie des Costes du Rhône a eu l'immense plaisir à Bourg Saint-Andéol en Ardèche, d'accueillir des boulistes de prestige qui n'ont pas hésité à venir mouiller la chemise pour défendre la noblesse de ce jeu provençal et les valeurs de générosité qui y sont attachées en soutenant l'association sans frontières « mécénat chirurgie cardiaque » qui œuvre pour les enfants atteints de cardiopathie.

Revêtue de son habit traditionnel la Commanderie des Côtes du Rhône, confrérie bachique gardienne du savoir faire de toutes les appellations réparties sur les 250 communes viticoles de la Vallée du Rhône tenait également à apporter son soutien en prenant part à ces instants de convivialité.

Et dans le parc du château Pradelle, elle a souhaité réserver une surprise en recevant dans ses rangs, au titre de chevalier, une damoiselle qui a fait l'honneur de sa présence, n'hésitant pas à venir affronter des joueurs de pétanque expérimentés et aguerris durant une partie mémorable, partageant avec tous cette journée inoubliable. Le chancelier Andéol Pomier a donc invité Iris Mittenaere, Miss France 2016 à venir rejoindre les commandeurs pour une intronisation basée sur la générosité et la beauté...



Miss France, Iris Mittenaere autour des Commandeurs....

Partout présente... de Sainte Cécile à Wahlbach

La Commanderie des Costes du Rhône, non contente de rayonner à travers le monde entier, avec ses Baronnie, assure tout au long de l'année une présence de l'Appellation dans toute la France. C'est bien sûr dans le vignoble qu'elle est la plus présente pour les fêtes comme à Sainte Cécile pour la Fête du Rosé en août où les vigneron ont voulu cette année rendre hommage à 2 couples de restaurateurs celui de Di.Vins Secrets, Jean Luc Chaumont et Vanessa Starostka et de l'Estanquet, Paul Chabert et Cécile Beaudoin. Mais, ce que l'on sait moins, elle participe, avec des délégations allant de 2 à 10 Commandeurs à de multiples manifestations dans toutes les régions de France. C'est ainsi qu'en octobre une



à Sainte Cécile les Vignes



à Wahlbach en Alsace

délégation a participé aux vendanges de Montmartre à Paris, qu'une autre, emmenée par Michel Bourdarel était à Wahlbach en Alsace où six nouveaux chevaliers de la société de chasse locale dont le maire du village André Ruher. Des amitiés se sont liées autour de ce passe-temps et depuis 3 ans un chapitre a lieu dans l'auberge locale. Et c'est aussi le cas à Roscoff en Bretagne ou à Voyer en Lorraine où, depuis plus longtemps, la Commanderie anime chaque année un chapitre. On le voit l'Appellation est bien présente dans toute la France grâce à la Commanderie des Costes du Rhône ;

Un grand Millévin

C'est avec plaisir qu'une forte délégation d'une vingtaine de Commandeurs s'est déplacée le jeudi 17 novembre à Avignon. En effet Inter Rhône organisait sa fête annuelle (annulée en 2015 à cause des attentats) « MILLEVIN » à l'occasion de la sortie officielle du Côtes du Rhône primeur. Beaucoup de monde autour du président Michel Chapoutier, de Cécile Helle, maire d'Avignon et du préfet de Vaucluse, des Confrères et Commanderies, des caves et domaines participant aux dégustations dans toutes les rues commerçantes de la vieille ville et des milliers d'amateurs. La Commanderie des Costes du Rhône et son grand Maître Patrick Galant étaient en tête de cortège prouvant son rôle reconnu de représentante de



La Commanderie à Millévin

toute l'Appellation. Ce fut l'occasion pour M. Chapoutier de confirmer son appréciation sur le millésime 2016 en rappelant que « Région bénie des dieux, la Vallée du Rhône a été épargnée des intempéries climatiques qui ont touché la France. Les premières dégustations affichent déjà une très belle intensité aromatique, une grande concentration et des couleurs soutenues. C'est un millésime prodigieux qui est en train de se dessiner ». Belle soirée donc à Avignon, capitale des Côtes du Rhône, avec une ambiance bon enfant, sans stress et avec des dégustations dans toutes les rues commerçantes... et un temps idéal doux et sans mistral!

Nouveau directeur à INTER RHÔNE



Éric Rosaz

Éric Rosaz est devenu, début novembre, le nouveau Délégué Général d'Inter-Rhône, le Comité Interprofessionnel des vins A.O.C. Côtes du Rhône et Vallée du Rhône, qui est sous la présidence de Michel Chapoutier. Enfant du pays, Éric Rosaz a exercé divers métiers dans le monde du vin avant d'effectuer une grande partie de son parcours auprès des vigneron indépendants puis de devenir un expert de la filière viticole française. La Commanderie des Costes du Rhône lui souhaite la Bienvenue!

La Commanderie et l'Université du Vin

À l'occasion des « Rendez-Vous de l'œnotourisme » organisés par Inter Rhône qui se sont tenus le mardi 3 mai 2016



Les membres de la Commanderie remercient Martin Lhuillier

à l'Université du Vin de Suze La Rousse, le grand Chancelier Andréol Pommier a remis à Martin Lhuillier chef de produit œnotourisme à la direction marketing d'« Atout France », le diplôme d'amitié de la Commanderie, diplôme qu'elle remet lors de rencontres avec des personnalités qui défendent bien la cause du vin et particulièrement celui des Côtes du Rhône. Renée Payan a cessé ses fonctions de Directrice de l'Université du Vin en juin après 38 ans de bons et loyaux services.

Lors de la réception organisée en son honneur au Château, Patrick Galant, le grand Maître en présence de nombreux Commandeurs lui a souhaité une longue et heureuse retraite. Chacun a levé son verre à la santé de celle qui a animé cette institution depuis tant d'années et soutenu notre Commanderie. Le vin d'honneur servi ce soir là était offert par la Commanderie des Costes du Rhône qui devait bien ça à Renée...



Lors du départ à la retraite de Renée Payan



Géraldine Gossot nouvelle directrice

Géraldine Gossot qui lui succède a tenu à faire part de sa volonté de maintenir l'exigence pédagogique et à développer l'Université du vin en France et à l'étranger pour continuer l'œuvre en route.

La Commanderie lui souhaite la Bienvenue.

Bonne Année 2017

Après Miss Corée du Sud en 2015, c'est Miss France Iris Mittenaere qui a été intronisée cette année et qui nous apporte le sourire et le charme pour l'année qui vient, et nous en aurons tous, bien besoin...



Miss France vous souhaite une bonne année 2017 !



Baronnie de Montreux : des chapitres toujours à l'heure

La Baronnie suisse de Montreux a tenu son 52e chapitre au Musée Olympique de Lausanne, cette cité étant elle-même « Ville Olympique » et siège mondial du CIO. Par un temps radieux, la centaine d'invités prit d'abord l'apéritif sur la terrasse du restaurant du musée, face au lac Léman. Moment privilégié durant lequel on découvrit les premiers vins de la soirée. Puis l'on passa à table pour assister à l'intronisation de trois nouveaux chevaliers : un informaticien, un publiciste et un fleuriste, tous convaincus de l'intérêt des vins du Rhône, gentiment présentés et/ou égratignés en vers par le chancelier!

Dans une salle aux parois recouvertes d'images de champions, le repas fut de haute tenue, les mariages plats parfaits et l'ambiance fort détendue comme à l'habitude. A noter qu'un chevalier brésilien - le seul à ce jour - fit même exprès le voyage pour assister au chapitre! Eh oui! La forme olympique quoi...

Le 53e chapitre d'automne de la Baronnie de Montreux s'est déroulé une fois de plus dans d'excellentes conditions, le 22 octobre. Pour la première fois, ce fut la salle des Remparts de la Tour-de-Pellz, charmante bourgade entre Vevey et Montreux, qui accueillit les hôtes de la soirée. Le vendredi soir avait eu



Chapitre du 52e Chapitre

lieu la grande dégustation d'automne placée sous le signe des vignobles voisins des Côtes du Rhône afin d'ouvrir l'horizon de nos chevaliers aux vins proches des crus que nous apprécions tous! Le chapitre lui-même vit l'intronisation de cinq nouveaux chevaliers puis un repas de haut vol agrémenté par les textes en vers du chancelier qui avait amené avec lui ses amis chanteurs du Groupe vocal Merlin afin d'accompagner d'une chanson de circonstance chaque vin et chaque plat! Les cent vingt convives apprécieront chaque instant d'une soirée pleine de surprises, d'émotions et de gaieté. Mais peut-il en être autrement ?



Baronnie de Liège : Bientôt le 100e chapitre

Les deux événements étaient proches mais ils ont connu chacun un réel succès autour des vins de Rasteau. Fin mai, la commission des Jeunes de la Baronnie liégeoise organisait son 2e rallye gastronomique dans trois restaurants sélectionnés dans le quartier populaire d'Oubremeuse. Nouveau carton plein avec 90 convives rassasiés par des plats du terroir arrosés des vins de vigneron de Rasteau. Une semaine plus tard, le premier week-end de juin, place aux agapes de printemps avec une dégustation, le vendredi soir et, le samedi, la soirée de gala. Et quelle soirée! De l'avis de plusieurs des quelque 120 participants, ce fut un des chapitres parmi les plus réussis. Le cadre des caves voûtées de l'ancienne abbaye de Stavelot, proche du plus beau circuit automobile au monde, celui de Spa-Francorchamps, en a envouté plus d'un. Sans oublier toute la gouaille et la chaleur de leur terroir apportées par les vigneron présents et représentant les domaines des Banquettes, Bressy-Masson, la Collière, Combe Julière, des Coteaux des Travers, de Crémone et Fond Croze. Et en ce week-end où chacun a pu se rendre compte que le cru de Rasteau ne se limite pas à son vin doux naturel, loin



• LE MONDE des Baronnie •



de là, la Baronne a accueilli quatre nouveaux chevaliers dont le Très Haut et Noble Commandeur des Blancs Mousis, groupe carnavalesque stavelotain. C'est une tradition mais aussi un plaisir. Une nouvelle fois, la Baronne liégeoise de la Commanderie des Costes du Rhône a répondu à l'invitation des Amitiés Françaises de Liège à leurs annuelles agapes de Marianne à l'occasion du 14 juillet. Il n'est plus à rappeler les liens qui unissent la ville de Liège et la France. La Cité Ardente, comme on la surnomme, est décorée de l'Ordre de la Légion d'Honneur pour avoir, grâce à ses forts, retardé l'invasion allemande de la France en 1914. C'est ainsi que Liège fête dignement le 14 juillet et que le Comité des Fêtes des Amitiés françaises organise avec fastes la journée qui se clôture par un dîner de gala ponctué d'un superbe feu d'artifice. En présence du Consul de France Michel Cloes, un chapitre a été célébré. Malheureusement, la chaleur a fait



Chapitre du 11 novembre

place à l'effroi quand Liège a appris l'attentat de Nice... Il faut désormais vivre avec cette drôle de guerre mais il ne faut pas baisser sa garde et restreindre nos amitiés franco-liégeoises. Que du contraire! Au 11 novembre pas loin de deux cents personnes ont participé sur les hauteurs de Liège à la dégustation organisée par la Baronne liégeoise des Costes du Rhône, avec la complicité de sept vigneronnes: Loïc Massart (Les Chemins de Sève à Cairanne), Patrice André (Les Banquettes à Rasteau), Laurent Espinasse (Coste Chabrier à Tulette), Patrice et Thomas Barbieri (Domaine de Cremona à Rasteau), Bruno et Daniel Long (Fond Croze à Saint-Roman-de-Malegarde), Anne Prandini (Domaine du Gourget à Rochegude) et Alain David (Vignobles David à Saint Hilaire d'Ozilhan). Un beau prologue donc à la soirée de gala organisée le lendemain dans les magnifiques salons du Golden Horse, dans les Fourons. En 2017, ce sont les vigneronnes de l'appellation CDR Villages « Plan de Dieu » qui ont été présentes pour être les invités d'honneur du chapitre de printemps, qui sera le centième de la Baronne liégeoise!

Baronne de New York: Une bonne année 2016

Le dîner de printemps de la Commanderie des Costes du Rhône, Baronne de New York, a eu lieu à la Virginie, le 26 Avril 2016. La Virginie est un bistrot de charme détenu et exploité par Reed Adelson (anciennement de Locanda Verde), fils de notre cher ami Andy Adelson et son partenaire, le chef Christian Ramos. Comme c'est notre tradition, le dîner était « style Paulée » avec les membres et leurs invités apportant les vins qu'ils souhaitent partager avec leurs collègues et confrères, la Baronne fournissant certains vins de sa cave. L'événement a été chaleureux et convivial, avec plus de 40 membres et invités participants. En Octobre, nous avons accueilli Philippe Guigal et sa femme Eve lors d'un dîner en leur honneur au restaurant Racine. Le dîner Guigal a été combiné avec le traditionnel dîner d'automne de la Baronne. Plus de 50 personnes ont participé, et nous avions une longue liste d'attente! Comme toujours lors de nos dîners, nous avons invité collectionneurs et amateurs de vins du Rhône qui ont exprimé un intérêt certain pour se joindre à notre Baronne. Pour beaucoup, cela a été le deuxième dîner auquel ils ont assisté, pour ainsi les qualifier pour l'examen de candidat pour se joindre à notre Baronne. En 2017, pour le Chapitre de Printemps, qui se tiendra en Avril, nous introniserez entre 3 et 5 nouveaux membres. À l'heure actuelle, la composition de la Baronne est de 38 membres, et nous avons l'intention de porter ce nombre à plus de 45 à la fin de 2017. Nous avons beaucoup de candidats prometteurs, dont plusieurs collectionneurs éminents et généreux, amoureux des vins de notre Appellation. Les plans pour 2017 comprennent un nouveau format de nos dîners de Chapitre, où le vin sera fourni par la cave de la Baronne, et pour le dîner de notre candidat, les candidats devront apporter les vins, et seront interrogés sur la commanderie, notre Baronne, et le plus important, les vins, la géographie et la culture de la vallée du Rhône. En outre, nous continuons de tendre la main à, et avoir des discussions avec des vigneronnes qui peuvent être d'intérêt pour nos membres, et encourager ces vigneronnes à visiter et dîner avec la Baronne lorsqu'ils se rendent ou, souhaitent se rendre à New York. Le Consul Brian Platon a été très utilement secondé cette année par le Président des adhésions, le Commandeur Peter de Haydu, et par le Chevalier Stephen Miller qui a bien aidé pour les événements. Tout bien considéré, 2016 a été une bonne année pour notre Baronne, et la direction estime que 2017 sera encore meilleure!



Tom Mahoney, Chevalier & John Holtz Chevalier au Chapitre d'Automne

Baronne de Québec: 5 chapitres tenus en 2016

La Baronne de Québec a tenu cinq chapitres en 2016 qui fut donc une année très prolifique. Un premier chapitre le 19 février 2016 au réputé restaurant La Fenouillère de Québec où 75 personnes étaient présentes et où nous avons intronisé Mme Danielle Coulombe, administrateur depuis plus de trente ans d'une compagnie familiale connue sous le nom de Service maritime Coulombe dont elle est la présidente. La Baronne de Québec a aussi tenu un chapitre le 15 avril 2016 au select club privé, Cercle de la Garnison. Une soixantaine de personnes participaient à l'événement. Nous y avons intronisé M. Jean-Pierre Tremblay, diplômé en Sciences Politiques avec une spécialisation en Relations Internationales et M. Alain Pelletier, propriétaire d'un charmant couette et café de Port Hood en Nouvelle-Écosse. La Baronne de Québec a tenu un chapitre le 27 mai 2016 au célèbre Manoir Montmorency au cours duquel 85 personnes ont participé à l'événement. Un hommage personnel a été rendu au Consul de la Baronne de Québec, Me Ghislain K.-Laflamme pour souligner son œuvre à l'égard du vin au Québec. Nous avons intronisé M. Yann Juban, Master Professionnel Droit des Affaires - Spécialité droit de la vigne et du vin de la faculté de droit et de sciences politiques d'Aix Marseille: il est depuis juillet 2004, l'Adjoint au Directeur général de l'OIV. La Baronne de Québec a tenu un chapitre le 30 septembre 2016 au pittoresque Hôtel musée des Premières Nations à Wendake. Une soixantaine



Lors du chapitre du 25 novembre

de personnes participaient à l'événement. Nous avons intronisé Mme Julie Montreuil, Directrice sommelière chez Vinum Grappa et Vinum Design. Enfin, la Baronne de Québec a tenu un chapitre le 25 novembre 2016 au nouveau Musée des Beaux-arts du Québec. Près de 70 personnes étaient présentes. Et nous avons intronisé Me Bernard Roy avocat fiscaliste de Québec

Baronne de Gand: Nouveau Consul.

Dans un souci d'élargir son public, la Baronne de Gand des Costes du Rhône a organisé son banquet annuel non plus à Gand et ses environs directs mais dans le sud-est de la province, à Ninove, au restaurant "De Tafel van 2" (La Table pour Deux). Le 21 octobre, le restaurant affichait



Ils intronisés du 21 octobre 2016

« complet » pour une soirée de grand niveau gastronomique, avec des combinaisons culinaires plutôt osées telles une sole avec un fromage régional ou un énorme gorgonzola chaud et coulant, servi en dessert avec un verre de Muscat de Beaumes-de-Venise, produit 'primeur' du nouveau consul de la Baronne, Erwin Devriendt. Déjà l'apéritif - au choix deux bulles de Die, un Crémant et une Clairette - ne manquait pas d'originalité. Bien entendu le repas entier harmonisait avec de beaux nectars des Côtes du Rhône. Lors du Chapitre le consul-fondateur Philippe Tielemans a annoncé sa démission. Nous tenons à le remercier vivement et à exprimer notre gratitude pour plus de dix ans d'efforts continus et inspirés pour un développement durable de la Baronne de Gent. Sur la liste des intronisés figuraient à côté du chef et du sommelier du restaurant deux célébrités: Paul Van Himst, grande vedette du football belge des années soixante-septante, et Michel Van Tricht, affineur fromager (Meilleur Maître Fromager d'Europe selon le Wall Street Journal 2010). La Baronne compte poursuivre sur cette voie en organisant régulièrement ses futurs banquets dans d'autres villes de la province.

Baronne de Montréal: 2 chapitres très médiatiques

Patrick Galant, Grand Maître a profité de son passage à la soirée du 1^{er} février de la Baronne de Montréal pour admettre dans le culte de Bacchus et de Saint-Vincent deux nobles Chevaliers. Éric Biard, architecte associé chez BBBL et Denis Chamberland, président-directeur général de Ricardo Média. De plus, pour la première fois à la Baronne de Montréal, le Grand Maître a élevé un Chevalier au rang d'Officier de la Commanderie, en la personne de Ricardo Larrivé, illustre cuisinier de la vie familiale et contemporaine et aussi président de Ricardo Cuisine. Lors de son

77e chapitre, le 1er novembre 2016, la Baronne a admis dans ses rangs comme Chevaliers quatre personnalités de qualité qui seront de bons ambassadeurs de l'Appellation. Il s'agit de Louis Denis un chef d'équipe chevronné chez Air Transat, de Stéphane Vedeau,



(de gauche à droite) Louis Denis, Stéphane Vedeau, Helena Loureiro et Jean-Claude Poitras

maître vigneron propriétaire des domaines « La Ferme du Mont » à Chateaufort du pape et « Petite Bellane » à Valréas, dans la vallée du Rhône, d'Helena Loureiro, Chef propriétaire du renommé restaurant PORTUS 360 à Montréal, ainsi que du très célèbre Jean-Claude Poitras créateur de mode, designer multidisciplinaire, chroniqueur, conférencier, artiste canadien éclectique et de talent... La Baronne de Montréal montre ainsi son rôle moteur dans la renommée de l'Appellation Côtes du Rhône au Québec.

BARONNIE de SEOUL

Deux chapitres, ont eu lieu à Séoul et Boussan les 1er novembre et 3 novembre 2016 pour célébrer les vins des Côtes du Rhône. C'est à Monsieur Lee Dong-Hyun, consul de la Baronne et à Jison Peck que nous devons ces événements qui accueillent une vingtaine d'intronisés dans la Commanderie des Côtes du Rhône. Une ferveur toute particulière et une fierté d'appartenir à notre famille se lisait sur tous les convives. Autre activité en 2016, les commandeurs, golfeurs, se sont retrouvés pour un tournoi aux couleurs des vins des Côtes du Rhône.



Jison et M.Lee

BARONNIE DE PHILADELPHIE

Le jeudi 27 octobre, la Baronne a tenu Chapitre avec un dîner au Hill College Walnut. Le chef Todd Braley dirigea une brigade de jeunes talents dans la cuisine, et Eric Simonis qui a accueilli tant de dîners de la Baronne des Costes du Rhône, à la fois au Park Hyatt et au Lacroix a été le Chef d'Orchestre pour la soirée dans la salle à manger. Le chef Braley, propriétaire du Pickled Heron dans Fishtown, a proposé un menu français classique qui comprenait un velouté de Potiron, un coq au vin, et une tarte aux poires à la frangipane. Eric, qui a été le sommelier du Park Hyatt, a mis une grande exigence pour proposer une sélection de vins des Côtes du Rhône dont notamment un Chateaufort-du-Pape Blanc, Domaine de Nalys 2012 et avec le Coq au Vin, un Rouge Chateaufort du Pape, Vieux Télégraphe 2011. Et une finale avec un Muscat de Beaumes de Venise. Cette soirée a été vécue comme une réunion entre amis, ensemble pour profiter de la bonne nourriture, de grands vins et d'une superbe entreprise.

Nouveau Consul à Drummondville

C'est avec un plaisir renouvelé que les membres de la Baronne de Drummondville ont fêté leur chapitre 2016, le 4 juin dernier au Vignoble Domaine des 3 fûts appartenant au nouveau chevalier, M. Richard Messier. Une magnifique journée dans un endroit enchanteur et unique puisqu'il s'agit du seul vignoble de la



Le nouveau Consul (deuxième en partant de la droite) et les commandeurs

municipalité de Drummondville. La plupart des membres étaient sur place avec leurs invités pour l'intronisation de M.R. Messier à titre de Chevalier et de M. Dino Halikas à titre de Commandeur. M. Dino Halikas, Biologiste et Naturopathe de profession, a, par la même occasion, été élu par ses pairs, nouveau Consul de la Baronne de Drummondville suite au départ à la retraite de M. Martin Ruel qui devient Consul Honoraire. En février 2015 une rencontre avec M. Patrick Galant avait eu lieu à Drummondville afin d'officialiser ces modifications.



le Lien
Numéro 16

R INTER RHÔNE

Bulletin de liaison de la Commanderie des Costes du Rhône
 Directeur de la Publication : Patrick Galant
 Rédaction : Marc Olivier
 Maquette PG Création / Impression Exaprint
 Commanderie des Costes du Rhône - Le Château 26790 Saze la Rousse
 Tél : 06 70 79 37 00 & 06 10 53 61 83
 Mail : commanderie.cdr@gmail.com
 Consultez le site : http://www.commanderiecotesdurhone.fr
 Facebook : www.facebook.com/Commanderie-des-Costes-du-Rhône