



Le Costier

Bulletin de liaison de la confrérie

j u i n 2 0 0 7

COMMANDERIE DES COSTES DU RHÔNE



Le Grand Maître entouré de G. Jullien et T. Frébout

La Commanderie, un outil authentique et dynamique

2006 n'a pas failli à la tradition, notre Commanderie, a organisé de nombreux chapitres tant en France qu'à l'étranger. Notre Objectif n'est-il pas de faire connaître nos vins, en parler, les faire apprécier et donner la possibilité à de nombreuses personnes de vanter les bienfaits du vin des Côtes-du-Rhône.

C'est à travers la présence de tous, l'ardeur que nous mettons à faire connaître nos productions, que nous maintiendrons la place de notre Appellation et de nos Crus.

N'oublions pas les interdits de tout genre qui pèsent sur les boissons alcooliques, dont le vin, à tort, malheureusement, en fait partie. S'unir pour parler de notre histoire, de nos terroirs, enfin de nos produits. Un produit banalisé n'a aucun avenir pour notre région, seuls des produits de terroir parfaitement identifiés seront durables.

Sachons enfin, faire connaître à notre jeune génération de vignerons, l'importance de notre ordre, ordre qui désigne tant de choses et nous permet, lors des chapitres, de mettre en avant avec dignité, confiance, jovialité, nos vins.

Rappelons quelques personnalités qui sont venues rejoindre la cohorte des dignitaires de la Commanderie: élevé au grade d'Officier: JULLIEN Guy Restaurateur et au grade de Chevaliers: NEBOUT Claire, BILLARD Annie, LAURENT Maïté, CHAREYRE Laurent, DESHONS Nicolas, DURIEU Bruno, FEIGE Jean Michel, PERTUSA Pascal, ROUX André

N'oublions pas ceux qui, moins connus, nous permettent très souvent de réussir nos soirées.

La Commanderie des Costes du Rhône reste un outil authentique et dynamique. Notre réussite nous la devons aussi à nos baronnies, Québec, Montréal, Drummondville au Canada, Liège, Gand en Belgique, Montreux en Suisse, au Palatinat, aux États-Unis, Philadelphie et bientôt, en 2007, New York.

Ouvrons grands nos bras pour accueillir ces nouveaux adeptes, soyons attentifs à leurs suggestions, aidons-les à réaliser leurs dégustations et leurs chapitres.

En conclusions, grâce aux 150 commandeurs à travers le monde, à nos membres présents, la Commanderie reste fidèle au serment qu'elle demande à chaque intronisé, «Je jure de défendre loyalement la cause du vin et des Costes du Rhône».

C'est aussi l'engagement de chaque confrère...

Le Grand Maître Patrick GALANT

Exposition photo à VALENCE

Parce que la viticulture drômoise est une part importante de la vie du département, ses responsables, Didier Guillaume, président, Michel Grégoire vice-président et Pierre Combes, chargé de l'Agriculture ont tenu à lui rendre hommage par une exposition de photos sur le travail et la civilisation du vin, photos exposées à l'extérieur sur les grilles du Conseil général à Valence du 24 octobre 2006 à fin janvier 2007. Par sa diversité des paysages, par le travail des hommes et son importance dans la culture elle a rendu compte de la place du vin dans la Drôme. Le Président Didier Guillaume a fait l'éloge de la viticulture, du vin et des vignerons en rappelant les réalités drômoises: « aujourd'hui, ce sont pratiquement 20 000 hectares qui couvrent la Drôme, avec une production moyenne de 1000 000 hectolitres et un chiffre d'affaires de 140 millions d'euros. La viticulture drômoise est très diversifiée. Elle est répartie en vins d'Appellation d'Origine Contrôlée (70 %) et Vins de Pays. L'occasion aussi de mettre aussi à l'honneur la Commanderie qui est deux fois en photo sur les grilles avec des photos du ban des Vendanges 2006, l'une des traditions les plus anciennes du vignoble.



La commanderie à l'honneur sur les grilles du Conseil Général

De Vaison à Orange

La Commanderie organise de nombreuses manifestations mais elle participe aussi, depuis plus de 33 ans, à accompagner la vie économique ou culturelle de la région des Côtes-du-Rhône. Chaque année Vaison-la-Romaine est, pour les Journées Gourmandes, la capitale des spécialités régionales, avec deux qualités bien redevables au terroir: simplicité et authenticité. A cette occasion, notre 370^e chapitre a



Les intronisés de Vaison

prélué à de nombreuses autres présences de la Commanderie, qui de Valence pour le salon Bouquets de Vins à Avignon pour Rhône Exaltation ou pour le grand prix des consommateurs de Vins primeurs ou à Orange pour la Foire aux Vins en janvier 2007.

Le Chapitre Truffe et Côtes-du-Rhône à Rochegude

C'est un chapitre de la Commanderie des Costes du Rhône fort odoriférant qui s'est tenu le 3 février dans les salles du Château de Rochegude. Un chapitre placé sous le signe de la truffe, noire bien entendu, la reine, la « tuber melanosporum ». En préambule au repas, un chapitre d'intronisations de personnalités ouvrit la soirée. Tour à tour furent donc intronisés Hélène Margaron, journaliste, présidente du Club de la Presse Drôme-Ardèche présentée par Jean Louis

Piallat, Christian Leclerc (acheteur Vins en grande distribution) présenté par Patrick Galant, Daniel Bernabe (Écrivain et poète) de l'Association "Bien Être de l'Enfant" à Nîmes, présenté par Michel Bourdarel, Pierre André Valayer, président de l'Association



Les intronisés de la soirée « truffes »

des négociants en truffes du Sud-est, présenté par François Boschi. C'est le chef de La Beaugravière à Mondragon, seul officier français de la Commanderie, Guy Jullien, qui avait concocté, avec le maître de céans Thierry Frébout, un menu basé sur ce champignon si rare qu'il cuisine si bien... Du velouté de potiron à la Truffe du Tricastin jusqu'à la crème glacée rabassière, il a enchanté les papilles de la centaine de convives qui s'étaient déplacés, alléchés par cette invitation. Inutile de préciser que les grands vins des Côtes-du-Rhône sélectionnés par les Commandeurs ont agrémenté cette soirée qui s'est terminée par une dégustation de Marc des Côtes-du-Rhône.

PLATINI au sommet du football européen



Lors de l'intronisation de Michel Platini

La Commanderie des Costes du Rhône est heureuse de saluer l'élection de Michel Platini à la présidence de l'Union Européenne de Football. Celui qui fut officier de la Commanderie en août 2004 à Avignon obtint là la consécration pour sa première tentative à cette élection. C'est un honneur pour la France et c'est pour les Côtes-du-Rhône l'occasion de se féliciter que l'un de ses ambassadeurs soit à un rang si important du sport européen.

La Saint-Vincent à Bourg St-Andéol

La vieille église paroissiale de Bourg Saint Andéol était trop petite pour contenir la foule de ceux qui ont célébré Saint Vincent, patron des vignerons, le dernier dimanche de janvier. Une foule inhabituelle aussi parce les premiers rangs étaient particulièrement colorés par les représentants des différentes confréries qui avaient déposé dans le chœur leurs



Lors de la Saint-Vincent

oriflammes et drapeaux. Mais les Compagnons de Saint Vincent et la Commanderie des Costes du



CHAPITRE D'ÉTÉ: LE VENDREDI JUILLET 2007
Réservez votre soirée • 04 75 97 21 30 •



Quelques dates à retenir en 2007

JUIN: Le 9 Chapitre et salon à Liège (invité: les vins de Vinsobres)

Les 23 et 24 visites de la Baronniesuisse en car dans les Côtes-du-Rhône.

29 juin au 1^{er} juillet Allemagne - 25 ans de la Commanderie/Baronniesuisse du Palatinat

JUILLET: Le 6 à Suze-la-Rousse:

Grand chapitre d'été

Le 14 à Liège, grande fête annuelle

OCTOBRE:

du 5 au 16 visite d'une délégation de la Baronniesuisse de Drummondville.

Le en Suisse le Chapitre d'automne de la Baronniesuisse

avec les vins de Cairanne.

NOVEMBRE:

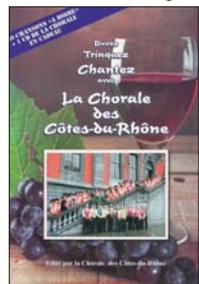
Le 3 à Vaison, Chapitre des Journées Gourmandes

Ban des vendanges 2007 À Bouchet, Vinsobres, le vendredi 31 août, à Avignon le samedi 1^{er} septembre, à Cairanne le dimanche 2 septembre.

Rhône constituait le gros de la troupe, amenés par le grand chancelier Andéol Pommier pour la première, le vice-président Gilbert Lacour pour la deuxième et les dignitaires des Confréries, de l'olivier, des chevaliers de Saint Jean, de Lafargue, des Vans du Blanc de Saint Péray... La célébration de Saint Vincent est une vieille tradition bourgeoise, comme l'atteste la bannière fièrement portée qui date du 12 septembre 1627 Les vigneron et leurs amis ont célébré avec beaucoup de ferveur leur attachement à la cause du saint Patron. Mais, en cette période de janvier, juste avant que la sève ne commence à remonter, cette fête est aussi la célébration du travail de la vigne et, d'une manière générale, de tous les travaux de ce monde paysan qui croit en la vertu de son travail. Il suffisait d'entendre à la fin de l'office l'hymne "Laboureur et vigneron" entonné par toute l'assistance pour être persuadé de cette solidarité mêlée d'espérance.

Nouveau CD de la Chorale des Côtes-du-Rhône

La chorale des Côtes-du-Rhône est née de la volonté éclairée d'un groupe d'hommes amateurs de chants et de vins. Parmi les noms les plus prestigieux qui se penchèrent sur son berceau on peut citer: Gérard Pierrefeu, et Max Aubert. Omniprésente dans les fêtes bachiques de la vallée du Rhône, elle est le produit de la nécessaire rencontre du public et de la générosité chaleureuse du vin plaisir.



La chorale est devenue au fil du temps un témoignage vigneron face à la morosité. Par ses chansons françaises ou provençales elle célèbre avec entrain le vin, l'amour et la fête. Le CD qui vient de sortir reprend à travers 16 chants l'essentiel de son répertoire. Le livre qui l'accompagne puise dans le patrimoine des chansons bachiques et provençales et en propose les textes complets et la musique.

Paroles et Musiques appartiennent à l'héritage européen ou sont dues à la plume et au talent souvent moderne et quelquefois lyrique d'Edmond Maby et de Jean Victor Joubert. Cet ensemble se trouve en vente au prix unique de 15 euros dans les caves de l'Appellation Renseignements: auprès du Président Henri Chavernac Tél. 04 90 70 33 44 ou de Pierre Galaud: Tél. 04 90 88 37 70

Nouvelle Baronniesuisse à NewYork

À l'initiative d'un Avignonnais, Jean-Pierre Galateau, installé aux États-Unis comme consultant en vins, une nouvelle Baronniesuisse va voir le jour à New York. Le nouveau bureau vient d'être formé: le consul sera Thomas H. Mahoney, manager directeur d'une banque d'investissements, J.P. Galateau sera chef de cave, George P. Sape, avocat sera directeur des vins, Peter de Haydu, manager dans les cosmétiques sera Directeur des Candidatures et Brian J. Platon, avocat sera le Jurisconsulte, Donald E.Zilkha, avocat, sera commandeur. Tomas H.Mahoney et J.P.Galateau seront adoubés lors du chapitre d'été le 6 juillet prochain à Suze.

Max Aubert honoré



Le médaillon de Max Aubert

Maître-fondateur de notre Commanderie. Cette médaille étant terminée, la pose dans le hall du 2^{ème} étage du Château de Suze, siège de la Commanderie aura lieu le Vendredi 8 juin, lors de l'assemblée générale annuelle.

Suite au décès de Max Aubert en 2001, une souscription avait été lancée par la Commanderie auprès de ses amis pour la confection d'un médaillon en bronze à son effigie, qui devait rappeler à chacun le rôle du grand



les commandeurs ont félicité le lauréat 2007

porte son nom. Particulièrement pour l'amour qu'il a porté toute sa vie aux vins des Côtes-du-Rhône et pour lesquels il a tant œuvré en qualité de Sommelier du « Relais de l'Empereur » à Montélimar pendant 30 ans et en tant que professeur à l'Université de Suze la Rousse. Les lauréats depuis 2002: Daniel Denis, Pascal Bouchet, Michèle Olivetti, Andrée Jovine, et Jacques Avril faisaient honneur aux Côtes-du-Rhône. Cette année c'est encore un Commandeur qui a été élu. Marc Olivier, journaliste spécialiste du vin, rédacteur en Chef de la Revue des Elus de la Vigne et du Vin « Pour le Vignoble », collaborateur au « Vigneron » et à bien d'autres supports régionaux et départementaux est donc le 6ème lauréat du Prix Goly.

Nouvelle adresse du site de la Commanderie

La création de ce site provient d'une histoire d'amitié entre un Liégeois et la commanderie. En 1996, le chevalier René G. Thirion est adoubé Commandeur par le Grand-Maitre Max Aubert au château de Horion (province de Liège). Responsable marketing d'un grand groupe social belge, il est sensibilisé à l'importance qu'Internet va prendre dans les années qui suivent. Il va donc créer en 1997 un premier site pour la baronniesuisse liégeoise dont il fait partie. Ce site grandit et prospère à tel point que, lors du Mondial des Baronniesuisse qui s'est tenu à Liège en décembre 2005; Patrick Galant, le nouveau Grand-Maitre, lui propose de créer celui de la Commanderie. René G. Thirion qui continue à s'occuper de la gestion du site, a domicilié le site, dès le mois de décembre 2006, à une adresse française: www.commanderiescotesdurhone.fr. La Commanderie se veut toujours plus dynamique dans sa communication et sa promotion des vins des Côtes-du-Rhône. Cette réalisation s'inscrit dans cette volonté!

Liège



Intronisation de Michel Vincent

Le vendredi 2 février, les Commandeurs liégeois ont donné rendez-vous aux amateurs à l'hôtel Bedford pour le 3^e salon « Florilège des Costes du Rhône », rencontre avec quelques jeunes vignerons des Costes du Rhône (de Rasteau, Visan, Bouchet et Rousset les Vignes), puis le samedi 3 février, la Baronniesuisse liégeoise de la Commanderie des Costes du Rhône a organisé sa troisième Soirée de Gala "Truffes en Costes du Rhône", dans le cadre verdoyant du jardin doré du "Golden Horse" à Fouron-le-Comte. Un repas de prestige et de terroir, « tout truffes », puisqu'en était la reine, la truffe provençale, ce diamant noir aux arômes exceptionnels, mais surtout qui explose littéralement les sens des gastronomes avertis. Fruits de la terre, la truffe noire et le vin ne peuvent qu'être en parfaite harmonie. Sauvage et mystérieuse, la truffe en pleine apogée aromatique venait du célèbre marché de Richerenches en Drôme provençale. Ce fut aussi l'occasion pour Pierre Luthers, Consul de la Baronniesuisse, d'introniser Chevalier le présentateur et animateur vedette de la radio nationale, Michel Vincent.

Prix Albert Goly 2007

Pour rendre hommage à Albert Goly, le Comité des Vignerons de Vinsobres a créé depuis 6 ans, un prix qui

Gand

La Baronniesuisse de Gand a tenu son assemblée générale le 6 février dernier et a pu faire le point des actions déjà réalisées et a établi un calendrier fourni. Elle a aussi prévu d'accueillir un nouveau commandeur Luc Wieme, Sommelier-Conseil qui sera adoubé à Suze le 6 juillet prochain. Le 4^e chapitre s'est déroulé le 22 mars à Gand au Marriott Hôtel.

Il a réuni plus de 150 personnes dont 8 vignerons des Côtes-du-Rhône. Un livre a été présenté sur les viticulteurs belges installés en France et les viticulteurs de la Vallée du Rhône cités dans le livre étaient présents.

Montreux-Suisse

La Baronniesuisse a organisé une dégustation à thème (l'encépagement des Côtes-du-Rhône) commenté par Brice Eymard d'Inter Rhône le 29 mars, puis a tenu son assemblée générale le 26 avril agrémentée d'une dégustation-concours.

C'est au Musée Olympique de Lausanne que s'est tenu son 34^e chapitre, le chapitre de Printemps le samedi 5 mai. Une dégustation était aussi prévue en amont avec la Cave de Tain l'Hermitage dont les vins ont agrémenté le repas. D'autres manifestations sont prévues d'ici la fin de l'année

Montréal

Claude Foussard et la baronniesuisse de Montréal ont participé avec entrain au festival Montréal en Lumière. Ce festival organisé avec le concours d'Air France et d'American express comprenait un volet « Les plaisirs de la table ». Ce fut notamment un repas gastronomique de spécialités provençales préparé par le chef Alain Ryon de Cuers (Var) qui fut servi le 3 Mars dernier. Les vins qui ont agrémenté le repas venaient notamment du domaine Pierre Gaillard et du domaine des Vins de Vienne. Le grand Maître Patrick Galant a participé à cette brillante réception.

Québec

La Baronniesuisse de Québec a toujours une grande activité et elle a organisé deux chapitres depuis le début de l'année 2007. Tout d'abord le 16 février 2007 avec un repas gastronomique et chapitre au Château Bonne Entente à Québec où furent dégustés de nombreux nectars des Côtes-du-Rhône, de Châteauneuf du pape à Crozes Hermitage en passant par Condrieu et Cairanne et Beaumes de Venise. Puis le 11 mai 2007 au Montego resto Club où là aussi les invités ont pu apprécier quelques bijoux de l'Appellation.

Les courriels des consuls

Baronniesuisse de Philadelphie

guetpa@yahoo.com

Baronniesuisse de Montréal

cfoussard@hotmail.com

Baronniesuisse de Drummondville

iag0080compts@sobeys.com

Baronniesuisse du Palatinat

J.P.TSP.NW@gmx.de

Baronniesuisse Jacques Cartier

ghislain043@sympatico.ca

Baronniesuisse de Gand

philippetielemans.lawfirm@pi.be

Baronniesuisse de Liège

pl@enjeu.org

Baronniesuisse de Suisse

serge.ronchi@bluewin.ch

Commanderie des Costes du Rhône

com.cdr@worldonline.fr

Le Lien

Bulletin de liaison de la confrérie • juin 2007

Directeur de publication: Patrick Galant

Rédaction: Marc Olivier, Jacques Avril

Commanderie des Costes du Rhône

Château de Suze - 26 790 Suze la Rousse

Tél.: 04 75 97 21 30/31 - Fax: 04 75 98 24 20

e-mail: com.cdr@worldonline.fr