

# Le Lien

Bulletin  
de liaison de

## La Commanderie des Costes du Rhône



Patrick Galant - Grand Maître de la Commanderie

### À la Gloire du Terroir ! Pèr la glori dou terraïre !

2013 aura été marqué par le 5<sup>e</sup> Mondial qui nous aura permis, durant trois jours exceptionnels, de réunir plus de 800 personnes autour de notre Commanderie.

L'occasion de se souvenir et de pouvoir côtoyer ceux de la première heure toujours présents avec le commandeur François Boschi. 2013 aura été aussi marquée par de nombreux chapitres auxquels votre Grand Maître aura été heureux d'assister. La Suisse avec le consul Gérard Carrel, le Canada avec Claude Foussard à Montréal, Ghislain K.Laflame à Québec, la Corée avec le consul Lee Dong-Hyun où plus de trente nouveaux chevaliers ont pris place à Séoul et

Poussan pour clamer leur attachement aux valeurs des Côtes du Rhône, sans oublier le Ban des Vendanges à Avignon, le Chapitre exceptionnel du Musée Voulard, ou Millévin lors du lancement du Primeur 2013.

Pour tout cela il faut une équipe rapprochée qui contribue à mener à bien toutes ces initiatives, ils sont environ 10 personnes à m'aider dans cette tâche.

2014 verra la poursuite de toutes ces activités qui portent au loin nos appellations de la Vallée du Rhône, et qui nous permettent d'aller à la rencontre de personnalités qui apprécient nos produits, nos villages et nos terroirs.

À tous à bientôt. Meilleurs Vœux.

Le Grand Maître Patrick GALANT

### Soirée truffe à RocheGude



les intronisés du 432e chapitre de la Commanderie

Ce chapitre d'hiver, le 432e de la Commanderie, a été l'occasion de mettre en avant, comme chaque année, la Truffe et son accord harmonieux avec les vins des Côtes du Rhône. C'est le chef Thierry Frébout qui s'est chargé de la cuisiner, les commandeurs eux, choisissant les vins. De l'œuf de caille poêlé sur une truffe au nougat glacé à la Mélanosporum en passant par le pot au feu de légumes, le pavé de maigre truffé et le filet de bœuf, la truffe a été déclinée avec inventivité. Les vins furent à l'unisson, ceux de Suze la Rousse, St Hilaire d'Ozilhan ou Saint Joseph en passant par Cairanne, Brézème, Saint Maurice, Châteauneuf du pape et Rasteau. Avant le repas 9 nouveaux chevaliers sont venus grossir les rangs de la Commanderie, venant du monde du commerce, de la santé, de la justice ou de l'entreprise. C'est ainsi qu'ont été accueillis, Bernard Autheman, Psychiatre à Avignon, Emile De Nicolari commerçant international à Londres, Hervé

de Lépinau Avocat à Carpentras, Xavier Richaud, Magistrat, Jean-Paul Montagnier, Notaire à Camaret Éric Montagne-Franceschi, commerçant, Renault Olivier, directeur de marketing, Patrice Rouvier, agent d'assurance et Daniel Ruggeri ami de l'appellation. La prochaine soirée Truffe et Vins aura lieu le **28 février 2014**.

### La Communication de la Commanderie

Lors du Mondial le grand Maître a eu le plaisir de présenter en avant première le nouveau site de la Commanderie des



le nouveau site de la commanderie

Costes du Rhône. Il a été mis en ligne comme promis à la mi-juillet et commence à fonctionner. Il ne sera intéressant pour les lecteurs que si toutes

les Baronnie y contribuent en l'alimentant régulièrement de leurs informations. Aux épistoliers de chaque pays d'y penser. D'autre part une page Facebook de la Commanderie a été ouverte en 2011 pour les infos rapides et les photos, elle compte beaucoup d'amis, vous pouvez y accéder directement par la site avec un lien en bas à droite dans la première page.

Adresse : <http://www.commanderiecotesdurhone.fr/>

## Dates 2014

**Vendredi 28 février:** Chapitre au Château de RocheGude

**Samedi 28 juin:** Chapitre d'été au Château Suze

Réervations au: 04 75 97 21 31 et [com.cdr@orange.fr](mailto:com.cdr@orange.fr)

**Baronnie de Québec - 24 janvier:** Restaurant La Fenouillières

**25 avril:** Restaurant Michelangelo - **5 juin** au Manoir Montmorency

Chapitre du 30e anniversaire de la Baronnie Québec

**Baronnie de Gand - 25 février:** dégustation de vins du Rhône en master class. **17 mai:** deuxième édition de notre G-party (G de Grenache) **11 octobre:** Chapitre et Banquet.

**Baronnie de Montreux - 25 mars:** Dégustation à thème (La Syrah au fil du Rhône) - **24 mai:** 48e Chapitre de printemps, Château d'Aigle - **31 octobre:** Dégustation d'automne à Blonay (Rasteau) **1<sup>er</sup> novembre:** 49e Chapitre d'automne à Blonay (Rasteau)



## Chapitre d'été : 40<sup>e</sup> ANNIVERSAIRE

Le 433<sup>e</sup> chapitre de la Commanderie des Costes du Rhône a clos les réjouissances du quarantième anniversaire qui se sont déroulées durant 4 jours (voir page 3). Il a été celui de la plénitude et de l'amitié. Plénitude car tout, dans le déroulement de la soirée, a montré l'épanouissement de cette structure devenue indispensable à l'Appellation toute entière et qui rayonne dans le monde entier pour promouvoir les vins des Côtes du Rhône.

Et c'est là que l'amitié entre en jeu car rien dans cette Commanderie ne se fait sans elle. Amitié entre les Commandeurs qui, autour du grand maître Patrick Galant se sont investis depuis des mois pour donner à ces 4 jours la réussite qu'ils voulaient. Amitié avec les consuls et membres des Baronnie de par le monde qui sont venus de Corée du Sud, de New-York, Philadelphie, Québec et Montréal, du Palatinat, de Liège ou de Suisse pour partager ce moment rare.



*Les intronisés du juillet 2013*

Amitié enfin avec tous les anciens chevaliers, des prestigieux (sénateur, préfet) au plus humble vigneron, ils étaient trois cent réunis dans la cour d'honneur du château en ce samedi d'été. Réunis pour fêter cette réussite qu'est la Commanderie dont les pionniers avaient été honorés le même jour et accueillir des nouveaux chevaliers dont on sait qu'ils serviront la cause et défendront les vins de par le monde.



*Christophe Barbier intronisé de marque*

Des Chevaliers qui ont pour nom Christophe Barbier, journaliste, directeur de l'Express, Cyril Payon, Président de l'Union des œnologues de France, Jacques Migaux, général de gendarmerie, Pascal Duffrene, président de la cave Les Coteaux du Rhône de Sérignan, Bernard Jacquin, consultant international, Gérard Maréchal, diplomate, Marcel Martinet, Pdg import export à Singapour, Christophe Murat, Directeur général informatique et Xavier Reboul, directeur Commercial BTP, Une soirée qui se prolongea fort tard dans la fraîche nuit de ce dernier samedi du mois de juin 2013, 40 ans après le premier chapitre...

## Ban des vendanges

La Commanderie des Costes du Rhône participe à tous les bans des Vendanges organisés dans l'Appellation. Cette année elle aura été présente à Avignon et Cairanne et Suze la Rousse. Dans toutes les communes le ban aura été proclamé bien avant les vendanges qui étaient loin d'avoir débuté lors des cérémonies mais les vignerons commencent à fourbir leurs armes



*À Avignon les commandeurs étaient nombreux*

pour une vendange qui aura été d'une diversité très particulière suivant les villages et les premiers raisins dégustés ne permettaient pas encore des pronostics fiables quant à la qualité du millésime 2013.

Pour la date de début le retard par rapport à la moyenne des 10 dernières années a été de 2 à 3 semaines. Néanmoins à Avignon il y eut beaucoup de monde et la fête fut belle.

## Universitaires chinois honorés

Une délégation de sept universitaires chinois de la Province du Ningxia a passé une journée dans la Drôme pour nouer des relations de travail avec les structures éducatives (IUT de Valence, Université de Grenoble 2 et Université du Vin de Suze la Rousse). Elle était formée de professeurs d'agriculture et de viticulture. Emmenée par M. Xie Yingzhong vice-président de l'Université du Ningxia, mais aussi Directeur de l'Institut du vin de l'Université.

Cette université est l'une des 100 meilleures en Chine, reconnue par l'Education Nationale de Chine. Leur déplacement les a menés de Valence à Châteauneuf du pape chez le vigneron Jérôme Quiot, par ailleurs président de l'Université du Vin de Suze la Rousse. Ils ont terminé la journée au Château de Suze la Rousse avec une visite de l'Université du Vin par Mme Renée Payan directrice.



*les universitaires chinois très honorés*

En fin de journée la Commanderie des Costes du Rhône et son grand Maître Patrick Galant ont accueilli comme il se doit ces illustres visiteurs et leur ont remis à chacun un diplôme d'amitié qui leur rappellera que c'est ici, dans les Côtes du Rhône, que le vin est considéré comme un pan irremplaçable de la culture de l'humanité toute entière. Ce dont ces universitaires chinois sont déjà convaincus.





## Les Baronnie dans le monde



### Baronnie de Suisse : 20 ans déjà !

Les 20 ans de la Baronnie Suisse des Costes du Rhône ont été fêtés dignement le 26 mai 2013. On ne pouvait rêver mieux comme salle des fêtes, que ce majestueux Château de Chillon. Les premiers instants de cette soirée étaient un peu surréalistes... dans ce lieu chargé d'histoire se croisaient et se mélangeaient toutes sortes de personnages: des touristes asiatiques, indiens, orientaux... équipés d'audio guides et d'appareils photos, les convives de la soirée, les commandeurs, officiers et chevaliers bardés de leurs médailles, la Brigade de cuisiniers... toute cette agitation au milieu de ces murs pétrifiés, gardés par des armures immobiles. La grande histoire de ce Bâtiment, fut un bon support pour cette jeune histoire de la Baronnie Suisse, que nous avons pu revivre à travers une sympathique et émouvant diaporama. Comme habitude le repas fut à la hauteur de nos espérances avec, dans les associations mets et vins, quelques grands classiques: la finesse du tartare sera associée à l'explosion de saveur du Chateaufort blanc Chante Cigale, la tendresse du médaillon de Boeuf avec la puissance de la Côte-Rôtie Duclaux ou encore ce trio qui mariait parfaitement l'aromatique fromage de chèvre, la douceur de la figue et la fraîcheur du Tabarnum des



Repas de gala des 20 ans

«Vins de Vienne». Mais il faut aussi oser d'autres associations, provoquer les saveurs, innover et surprendre. Du foie gras avec du vin rouge ?! Certains crieront au sacrilège et pourtant... Quelle Belle surprise! L'alliance de ce mets gras, au parfum subtil de fruits secs grillés, associé à la fraîcheur de ce vin aux tanins fins, les arômes floraux et de fruits rouges du Crozes-Hermitage du Domaine Habrard, à mes yeux, ou plutôt à ma Bouche, ont fait merveille. Pour finir en apothéose, la pièce montée, gâteau d'anniversaire des vingt ans, avec les bulles d'Alain Voge pour apporter un côté Festif et surprenant à cette fin de soirée. Une réussite!

« Tout ça pour une Baronnie créée par quelques amis autour d'une bouteille réunis. J'ai pris mon tire-bouchon et schlaaa! Pour fêter cette double décennie J'ai tué une bouteille de Côte Rôtie. Le juge m'a condamné à vingt ans. Patatras! Quand on aime on a toujours vingt ans! » **François Sannié**



### Baronnie de Liège 81<sup>e</sup> Chapitre: Oh Gard!

Ils sont venus en criant « Gard! » Quand huit vigneron de la rive droite des Côtes du Rhône se rendent dans la Cité ardente qu'est Liège, ils débarquent en criant « Gard! ». Je sais, elle est facile mais c'est pour marquer le fait qu'ils ne sont pas passés inaperçus grâce à la Baronnie liégeoise de la Commanderie des Costes du Rhône. Un peu plus de 200 personnes ont, le vendredi de leur arrivée, pu déguster un florilège de leurs meilleurs produits issus de la vigne, déclinés en rouge, blanc et rosé. Après une belle journée du samedi de rencontres tout le monde se retrouvait en soirée pour le 81<sup>e</sup> chapitre de la Baronnie liégeoise, dans les magnifiques installations du Château de Borset. L'occasion de nouvelles intronisations au titre de chevalier mais aussi d'élever Messire Alain Coutelier au rang d'Officier. Tout en prenant le temps de déguster un excellent repas cinq services conçu par l'artisan-traiteur Johan Van der Heyden. Le tout, bien évidemment, arrosé des vins des amis vigneron du Gard: Vivian Cruzel (Domaine de l'Aure), Robert Piquet (Cave des Vignerons du Castelas), Jean-François Assemat (Domaine Castel Oualou), Philippe Jouve (Domaine de la Catherinette), Françoise Clavel (Domaine Clavel), Marc Peyre (Château Correnson), Alain David (Vignobles David) et Hervé Faraud (Domaine Serre Biau). Et avant que Johnny ne mette le feu par le biais du groupe Hotline, c'est un Pierre Pappalardo en toute grande forme qui dirigea la chorale des 170 convives pour une vibrante « cansoun de la Coupo »! « Pèr la glori dou' terraire », bien entendu! **Pierre Martin**



Le Consul de Liège, Pierre Luthers officie.

Le Chapitre d'Automne, programmé le samedi 9 novembre s'est tenu dans les magnifiques salons de la Ferme du Banneway à Louveigné. Celui-ci fut précédé d'une invitation à belle dégustation la veille par sept des plus prestigieux vigneron de Costes du Rhône... La dégustation des meilleurs vins de nos amis vigneron s'est déroulée dans le très beau cadre du Château de Brunsode à Tilff. Pour la première fois, les Commandeurs et les amis du Côtes du Rhône ont eu le plaisir d'accueillir un vigneron de Chateaufort-du-Pape, qui a présenté son

excellente cuvée en symphonie des 13 cépages de Chateaufort! Mais aussi une belle brochette d'amis vigneron, issus des meilleurs terroirs de Costes du Rhône, aux noms ô combien plaisants de Rasteau, Cairanne, Vinsobres, Rochefort-du-Gard, Vacqueyras et la Baume-de-Transit ont été accueillis: que de belles et goûteuses découvertes en perspective! Plusieurs intronisations sous la présidence du Consul Pierre Luthers, en présence du Consul de la Baronnie suisse Gérard Carrel, et du Commandeur représentant la Baronnie de Gand, Luc Wieme. La première



Nouveaux Chevaliers et Officier de Liège lors du 81<sup>e</sup> chapitre

re, et non des moins sympathiques, fut la nomination au rang d'Officier d'Andrée, l'épouse du Commandeur Guy Nikelmann. Patrice Ceccato, Thierry Deuxant, Bernard Ghisse et Jacques Lilien ont, eux, juré de servir loyalement la cause des vins des Costes du Rhône, en tant que nouveaux Chevaliers de la Baronnie liégeoise. L'expérience de proposer une animation musicale en fin de soirée de chapitre, le samedi, de minuit à 1h30 a été reconduite avec "DUO ACOUSTIQUE".



### Baronnie du PALATINAT (MURBACH)

La Baronnie a eu une bonne activité cette année avec en janvier l'Assemblée générale de la Section Mußbach / Baronnie du Palatinat puis participation au Salon des Vins des Vignerons indépendants / Strasbourg. Comme chaque année en février, rencontre dans le Herrenhof pour le Nettoyage du Grand Pressoir et du Musée vigneron. En mars rencontre à la "Place de la Provence" (nettoyage du terrain de boules, « open end ») suivie en avril de la 13<sup>e</sup> après-midi de "Boules" avec le Club sportif du TV 1860. En juin participation de Fritz Wiedemann et Victor Kohler en compagnie de leurs épouses au 40<sup>e</sup> anniversaire de la Commanderie des Costes du Rhône à Suze et au Mondial 2013 de la Commanderie. En juillet participation à la "Fête de la Peau d'âne" et ./.



La nouvelle bannière du Palatinat



**Samedi 28 juin 2014 : Chapitre d'été à Suze 28 février 2014: Chapitre « TRUFFE ET VINS » au Château de Rochegude**

rencontre dans le Herrenhof. En septembre Rencontre à la Coopérative autour du tonneau « Le vin Nouveau » et octobre tournoi de Boules dans le "Herrenhof" avec participation du Club sportif du TV 1860. En novembre Rencontre autour du vin nouveau « Fin des vendanges » à la Cave de la Coopérative auprès du pressoir et organisation par la Baronnie d'un Séminaire « vin et histoire » : (le 7.11) Le Herrenhof / les dernières 30 années par notre confrère Gustav-Adolf Bähr puis (le 14). Le patois du Palatinat (le 21) Le vin « bio » une alternative ? par notre confrère Roland Ipach (le 28) L'ordre de St. Jacques dans le Herrenhof par notre confrère Karl Adams et le 5.12: Les vins des Côtes du Rhône Méridional et du Palatinat avec dégustation comparative. La fin d'année le 28 décembre rencontre "inter-âges" dans « l'étable » du Herrenhof.



Commandeurs de Québec et Grand Maître réunis

Hélène R.-Lortie, officier, Mme Madeleine Grenier, chevalier, M. Jean Lortie, chevalier de la Baronnie. Toujours dans le cadre du Mondial des Baronnie à Suze-La-Rousse, le 30 juin, lors d'une réception chez M. Patrick Galant, M. Galant a honoré Me Ghislain K.-Laflamme par l'attribution de la médaille de l'Ordre du mérite agricole en présence des membres des autres baronnie. Une ombre au tableau, nous déplorons la lourde perte d'un de nos officiers, M. Jean-Gilles Jutras, décédé le 10 août 2013, jour des funérailles de son épouse Mme Mariette Brosseau également chevalier de la Commanderie. M. J.G. Jutras fut le premier officier de la Commanderie intronisé par le Grand-Maître, Patrick Galant. De plus, M. Adrien Desmeules, chevalier de la Commanderie depuis de nombreuses années est lui aussi décédé le 3 septembre 2013.

## Baronnie de New York



Dernière soirée au restaurant Rouge Tomate de New York



## Baronnie de Gand



Pour la Baronnie de Gand nous sommes à la recherche d'une formule qui accroche davantage qu'un banquet avec chapitre. C'est dans cet esprit-là que nous avons voulu donner une « G- Party » (G de Grenache) avec succès, afin d'attirer un public plus jeune. Mais il est évident que ce genre d'événement ne se prête pas à être combiné avec le caractère cérémoniel d'un Chapitre. Entretemps nous avons travaillé à la création d'un "Nieuwsbriefun" mailing trimestriel informatif adressé à tous les amateurs de vin de Gand et alentours. La première édition sera lancée en



la G party 2013 à Gand

ce mois de décembre. Via ce canal nous espérons constituer un club de membres « les Amants du Rhône » afin de fidéliser davantage notre public d'amateurs. Nous tenons également à vous signaler que la publication du "Eigenzinnige gids van de beste Rhône wijnen", le Guide sélectif d'Erwin Devriendt et Etienne Van Steenberghe, a été un succès: le nombre d'exemplaires écoulés avoisine actuellement les 2000, une prouesse compte tenu de notre "petite Flandre" comme débouché. Fort de ce succès, Erwin a entamé les premières prospections en vue d'une

deuxième édition et nous rêvons cette fois d'une traduction française. Comme vous pouvez le constater, la Baronnie de Gand s'active bel et bien! Et nous souhaitons faire introniser deux nouveaux Commandeurs au chapitre d'été 2014. Ceci porterait notre nombre à huit. Encore un mot à propos de notre site web: un de nos nouveaux futurs Commandeurs s'est engagé à lui donner peau neuve, dans un style plus attractif et moderne.



## BARONNIE de SÉOUL: Cérémonie de remise des insignes de chevalier

Le mercredi 20 novembre à 14 h, à l'hôtel Prima, dans le quartier de Gangnam à Séoul, s'est tenue une cérémonie de remise des insignes de chevalier des Costes du Rhône. Après la Belgique, la Suisse, l'Allemagne, le Canada, les Etats-Unis et quelques autres pays, c'est la première fois en Asie qu'un tel événement a lieu. Patrick Galant, grand-maître de la commanderie des Costes du Rhône, était



Commandeurs de Séoul et Grand Maître réunis

présent à la cérémonie, organisée conjointement avec le consul de la Baronnie locale Lee Dong-Hyun, président de l'école d'œnologie BWS de Gangnam qui été fait Consul de la Baronnie des Costes du Rhône en juin dernier en France. Parmi la quarantaine de personnes décorées, on a pu noter les députés Jeon Byung-hun et Kim Tae-nyun du Parti démocrate, les députés Saenuri Kim Dong-wan et Kim Hak-yong, le directeur de KBS Cho Kun-jin, les célébrités Bae Do-hwan, Park Cheol-ho, Kim Duk-hyun et Lee Pro, le coach de marathon Hwang Yeong-jo, le gardien de football Choi Kwang-su, la golfeuse Seo A-ram, le président de Genesis BBQ Yoon Hong-keun, le PDG du groupe Hyungji Choi Byung-ho et le propriétaire de la chaîne de restaurants Gimgane Kim Yong-man.



## Baronnie de Québec

La Baronnie Jacques Cartier de Québec a été encore cette année très active en tenant 5 chapitres en 2013 soit: le 25 janvier au Restaurant La Fenouillière, le 26 avril au Restaurant Michelangelo, le 6 juin au Manoir Montmorency, le 13 septembre au Cercle de la Garnison, et le 22 novembre à l'Hôtel des Premières Nations, Wendake Lors de ces événements, nous avons procédé à l'intronisation de 7 personnalités marquantes de la région et intéressées à la diffusion des connaissances des Costes du Rhône. Le 6 juin, en présence du Grand-Maître, M. Patrick Galant, nous avons procédé à l'intronisation d'un officier, Monsieur Michel Deblois, chevalier depuis 1995. Sept de nos membres ont participé au Mondial des Baronnie à Suze-La-Rousse du 27 au 30 juin 2013 soit: Me Ghislain K.-Laflamme, consul de la Baronnie Jacques Cartier de Québec, Docteur Réjean Grenier, chancelier et commandeur, Mme Carole Cliche, archiviste et commandeur, M. Pierre Cazalis, officier de la Baronnie, Mme

**Le Lien** **R** INTER RHÔNE

Bulletin de liaison de la confrérie • Janvier 2014

Directeur de publication: Patrick Galant

Rédaction: Marc Olivier, Jacques Avril.

Maquette PG Création / Impression Exaprint 1500 ex

Commanderie des Costes du Rhône

Château de Suze - 26790 Suze la Rousse

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

com.cdr@orange.fr

[www.commanderiecotesdurhone.fr](http://www.commanderiecotesdurhone.fr)



## LES 4 JOURS DU MONDIAL

Les Commandeurs de la Commanderie des Costes du Rhône ont voulu marquer d'une pierre blanche les 40 ans de leur ordre en organisant le 5<sup>e</sup> Mondial en France et en programmant quatre jours consécutifs de fête.

Ils y sont parvenus au-delà de toute espérance.



Au Musée Voulant



Avant le Chapitre

Alléchés par le programme une quarantaine de commandeurs et leur famille, venus du monde entier, avaient répondu présents. De Séoul en Corée du Sud à Liège en passant par le Canada, les Etats-Unis l'Allemagne et la Belgique, les représentants des 10 Baronnie à travers le monde ont participé avec enthousiasme mais aussi intérêt et passion au programme proposé, accompagnés en permanence par une dizaine de Commandeurs qui avaient consacré leur temps à leurs collègues étrangers.

Arrivés le jeudi dans leur lieu de villégiature le premier regroupement des confrères eut lieu à Suze la Rousse au siège de la Commanderie, le Château départemental.

Ce fut pour eux l'occasion d'une découverte, celle du nouveau parcours muséographique ouvert il y a 2 mois, suivie d'une collation qui permit la prise de contacts et la présentation du programme. Le Vendredi fut



Hommage aux fondateurs

une journée riche en réceptions, gustations et visites toutes aussi œnotouristiques les unes que les autres. La journée commença par une réception à Inter-Rhône à Avignon.



Réunion studieuse à Inter Rhône

À midi un buffet fut servi dans les jardins du Musée Voulant, rejoints par la Chorale des Cotes du Rhône, le staff d'Inter Rhône et les journalistes. Puis le groupe partit pour un après-midi dans le vignoble vaclusien. La première visite fut celle du Château la Nerthe à Châteauneuf du pape. La deuxième les conduisit au Domaine de la Pigeade à Beaumes de Venise .

Thierry Vaute les a reçus et leur a fait découvrir le Muscat de Beaumes, de la vigne à la dégustation en passant par la vinification.

La journée s'est terminée à Cairanne où ils ont été accueillis par le président Jean-Marc CHAVE de la Maison Camille CAY-RAN. Visite du parcours des Saveurs et dégustation avec commentaires des vins ont permis d'enrichir les connaissances de tous les présents.

Un repas pris dans les chais a terminé de la manière la plus agréable une journée bien fournie.



à Suze La rousse le vendredi



Au Domaine de la Présidente



## « La Provence » et le vin primeur

La Commanderie des Costes du Rhône participe à toutes les manifestations organisées dans l'Appellation et notamment à l'occasion de la sortie du vin nouveau. Elle a animé un chapitre avec le quotidien « La Provence », car le troisième jeudi de novembre il organise un concours des consommateurs des vins



*Intronisés et médaillés*

primeurs et ce depuis 30 ans, le même jour qu' Avignon fête le vin primeur. Le jeudi 21 novembre jour du vin nouveau, trois nouveaux chevaliers ont rejoint ses rangs avec notamment le chef médiatique (TV) Yvan Cadiou, le photographe de presse Jérôme Rey et le patron de la Sapam de Saint-Andiol, Patrick Wirrmann. La Commanderie a ensuite participé aux festivités avignonaises de Millévin la fête du nouveau millésime, garante de la pérennité de cette Culture du vin qui fait partie de notre patrimoine national. Le soir la Commanderie a participé, avec les autres confréries de l'Appellation, au défilé pour la fête Millévin, organisée par Inter Rhône à l'occasion de la sortie du primeur 2013.

## Au musée Vouland un chapitre de prestige

La Commanderie des Costes du Rhône a connu en ce mois de novembre 2013 une activité chargée. Avant la sortie du primeur elle a organisé un chapitre au musée Vouland d'Avignon au cours duquel 6 personnalités très connues du monde de la politique et de la culture ont été faits chevaliers. Il s'agit de Messieurs Chris-



*un chapitre de prestige*

tophe Girard, conseiller régional d'Île-de-France, maire du 4e arrondissement de Paris, Vigneron à Puyméras, de M. Yannick Blanc, Préfet de Vaucluse, de François Mayor, Consul Général de Suisse, de Georges Capurro de la Fondation Louis Vouland, de Bernard Chaussegros chef d'entreprise et de Jean Louis Guerre. Un chapitre qui a obtenu un franc succès.

## VINS EN FÊTE : 8 salons en 2013

L'Association "Vins en Fête de la Vallée du Rhône" termine sa saison 2013 : 7 salons en France et 1 en Belgique. Globalement elle peut revendiquer la vente d'environ 80.000 bouteilles de CDR, un résultat malgré tout encourageant bien que la crise frappe de plein fouet notre beau pays : LA FRANCE. Malheureusement "Vins en Fête" a perdu un des siens au mois de Septembre dernier. Il s'agit de Claude LAFFONT, ancien Président, Commandeur des CDR. Homme dévoué, très attaché à la vie vigneronne et à son entourage.



Son successeur, Johannes PIERREFEU lui rendit un vibrant hommage lors de ses obsèques le lundi 22 Septembre en l'église de Buisson; il rappelait d'ailleurs que sans lui l'Association "Vins en Fête" n'existerait certainement pas. Merci Président Claude LAFFONT. Son fils Régis fut très ému de cet hommage. Les adhérents de "Vins en Fête" peuvent être fiers de ce bel engagement.



*Angélique, Rachel, Laurence et Maryline ambassadrices de Vins en Fête*

Un chapitre de la Commanderie des CDR a été organisé par "Vins en Fête" en Aout à Voyer (Lorraine). La Commanderie des CDR, était aussi représentée par René SABATIER et Johannes PIERREFEU à ROSCOFF (en Bretagne) et a participé au rassemblement des Confréries Bretonnes de la 11<sup>e</sup> Fête de l'Oignon.

## Une ambassadrice de charme

FABIENNE THIBEAULT aime les terroirs de France et du Québec. Elle aime aussi particulièrement la région des Côtes du Rhône.



*Fabienne Thibeault au milieu des Commandeurs*

Elle aime le vin et ses traditions en France, dont les Confréries sont pour elles un exemple à suivre. Elle a donc naturellement été accueillie les bras ouverts à Sainte-Cécile au Domaine de la Présidente à l'occasion de sa venue dans le Vaucluse, lundi 2 décembre. L'occasion de l'informer de l'existence de Baronnie dans son pays natal, de lui faire mieux découvrir l'appellation et de prendre rendez-vous pour des manifestations à venir.