



## BARONNIE DE LIÈGE COMMANDERIE DES COSTES DU RHÔNE

# Liège au fil du Rhône - N°10

*“Rien n'égale la joie de l'homme qui boit, si ce n'est la joie du vin d'être bu »* **Charles Baudelaire**

### L'EDITO DU CONSUL

Gente Dame, Messire,

A vous qui nous lisez, et qui êtes peut-être sur le départ de votre destination de vacances, en Provence sûrement, je vous souhaite d'excellents moments et de belles découvertes...

De belles découvertes, comme nous en avons faites à foison lors du voyage « Ascension dans les Costes du Rhône », durant lequel, avec une trentaine de Liégeois membres de la Baronnie, nous avons pu découvrir les nectars de nombreux vigneron, tous au plus accueillants, comme Vincent Baumet, un nouveau contact rencontré lors de l'apéritif au restaurant « L'Escapade » de notre ami Nicolas Pailhes à Richerenches, Guillaume Long du Domaine Fond Croze

(juste après le solide petit déjeuner « chez Claudine » à Saint Roman de Malegarde), Frédéric David dans sa vieille chapelle de la Clastre dans le Gard (où Pierre Martin a « marié » symboliquement Pierre et Josée, un grand moment de délire martinien... !) ou encore Stéphane et Nadine Charancon du Clos Romane, à l'excellent restaurant le « Tourneau-Verre » à Cairanne... Sans oublier le moment de magie et d'amitié, au sommet de la colline de Rasteau où nous attendaient Patrice André et Laurent Espinasse, avec leurs épouses, pour une monstrueuse paëlla dignement mais abondamment arrosée, selon la tradition...



*EDITO*



*DU CONSUL*

A la Commanderie des Costes du Rhône, tout est affaire d'amitié, de rencontres, parfois improbables... Et en cet été, les occasions ne sont pas rares !

Peu après notre voyage officiel en Provence, nous avons été invités au Chapitre de nos amis flamands (oui, le vin rapproche tous les Belges autour de leur passion commune !), qui se déroulait à Gand... Une ambiance assez différente de la nôtre, certes, mais de la qualité à tous les étages, à commencer par la sélection des vins du Ventoux (c'était le thème de cette année !) et par la personnalité des invités (Eddy Merckx, attendu, s'est fait excuser en dernière minute), dont Paul Van Himst et Michel Van Tricht, meilleur fromager de Flandre, et qui sera adoubé Commandeur au chapitre annuel de Suze-la-Rousse ! Nous y avons également rencontré un nouvel ami, Romain Rezeau du Domaine des Peyre à Robion, qui nous a fait l'amitié de nous rejoindre le lendemain à Liège, pour participer au premier anniversaire de la Fromagerie des Vennes... Nous le reverrons sûrement à Liège !



Je vous invite maintenant à découvrir le contenu de cette édition estivale et ensoleillée de « Liège Au Fil du Rhône »... N'hésitez pas à nous faire part de vos remarques et suggestions, et à nous faire parvenir, avec vos photos, le récit de l'une de vos découvertes de vacances, si elle concerne le Rhône bien entendu !

**Excellentes vacances à toutes et à tous !**

Pierre Luthers







## **ECHOS DU VOYAGE DANS LES COSTES DU RHONE**

### **Le Merle était moqueur...**

Ce n'était que le premier soir et ça démarrait très fort. Le seul soir aussi où les quatre Commandeurs du voyage avaient à porter leur robe. C'était dans le Beaujolais et nous étions attendus par Jean-Pierre Merle et sa Confrérie du Domaine des Maisons Neuve, à Blacé.

Après un petit tour de la région en passant par le célèbre et pittoresque Clochemerle mais aussi la chapelle du mont Brouilly, arrivée au Domaine où est dressé un copieux apéritif.

Avec Pierre Luthers, Richard Bonnechère et Jacques Wolfs, nous passons nos habits de commandeur pour lever notre verre à la santé de nos hôtes. Et quand je demande à notre Consul si on va devoir rester en robe tout l'apéritif, il me répond qu'il pense bien qu'il doit y avoir une espèce de cérémonie... Effectivement, nous sommes appelés dans la grange d'à côté pour rejoindre nos confrères de la confrérie locale et former le cortège qui nous conduira au chapitre prévu...

Alors que je me disais que sur le temps que nous faisons les gugusses sur l'estrade nos petits compagnons de voyage allaient manger tout le copieux buffet de l'apéro, je m'entendis désigner, tout comme notre Officier Joseph Verhoest, comme impétrant de la soirée...

Quelle intronisation ! Assez folklorique et qui nous obligea, Joseph et moi, à s'enfiler de grandes gorgées de Beaujolais mélangé avec du cassis... Assez écoeurant je dois bien avouer. Le tout entouré d'un cérémonial haut en couleur, mené tambour battant par un Jean-Pierre Merle plutôt moqueur...





*COSTES*



*DU RHONE*

Et alors que la cérémonie terminée, nous sommes allés nous changer, je constatais que ma crainte était fondée : le buffet de pâtés, quiches et autres amuse bouches avaient fondu comme neige au soleil... Avant de remonter dans le car, ne me restait plus qu'à me satisfaire de deux poignées de cacahuètes...

Quand le Merle, toujours aussi moqueur, nous pria de passer au réfectoire pour le repas... Et quel repas !

Salade beaujolaise, saucisson brioché, pâté, volaille en sauce, énorme choix de fromages et de desserts avant les alcools à papy... Le tout servi à volonté et en self-service car la devise de la maison est : ici, chacun sert sa gueule !



2 amis.. pas très à l'aise: Le Commandeur Pierre Martin et l'Officier, Joseph Verhoest

Heureusement que le car devait se reposer la nuit, sinon je crois qu'on allait être gavés plusieurs heures encore. Un petit « mâchon » traditionnel qu'il était marqué sur le programme... Tu parles ! Mais, outre quelques grammes en plus, il nous reste de ce premier soir de bons souvenirs d'un chaleureux accueil et, pour moi personnellement, un titre de Grand-Argentier. Désormais dans le Beaujolais, je suis plus important que notre Consul ! Et ce n'est en rien moqueur, parole de Merle !

**Pierre Martin**

**Commandeur-épistolier**





*COSTES*



*DU RHONE*



*Un  
Commandeur  
épistolier qui  
est  
visiblement  
« heureux » de  
faire ce  
« sacrifice »  
d'être Grand  
Argentier...*





**BARONNIE**



**GENT**

## Le 14<sup>ème</sup> Chapitre de la Baronnie de Gent

### L'AOC Ventoux à l'honneur

Nos amis de la Baronnie de Gent ont organisé le 2 juin dernier un Masterclass ainsi que leur 14<sup>ème</sup> chapitre.

La Baronnie de Gent est très active dans la découverte des vins rhodaniens. L'organisation de la Masterclass en est un bel exemple. Force est de constater que cette matinée de découverte de vins de l'AOC Ventoux a été un succès. Son Consul, Erwin Devriendt, en était d'ailleurs très satisfait.

Erwin a ensuite présidé le 14<sup>ème</sup> chapitre de sa Baronnie ; chapitre rehaussé par la présence du Commandeur Michel BOURDAREL, grand argentier de la Commanderie et, par ailleurs, membre

fondateur de la Commanderie et actuellement, Vice-Président de l'université du vin de Suze La Rousse, accompagné de sa charmante épouse. Lors de son intervention, Michel BOURDAREL en a profité pour dresser un bref historique de notre Commanderie et rappeler les festivités du 45<sup>ème</sup> anniversaire qui auront lieu fin de ce mois à Suze la Rousse.



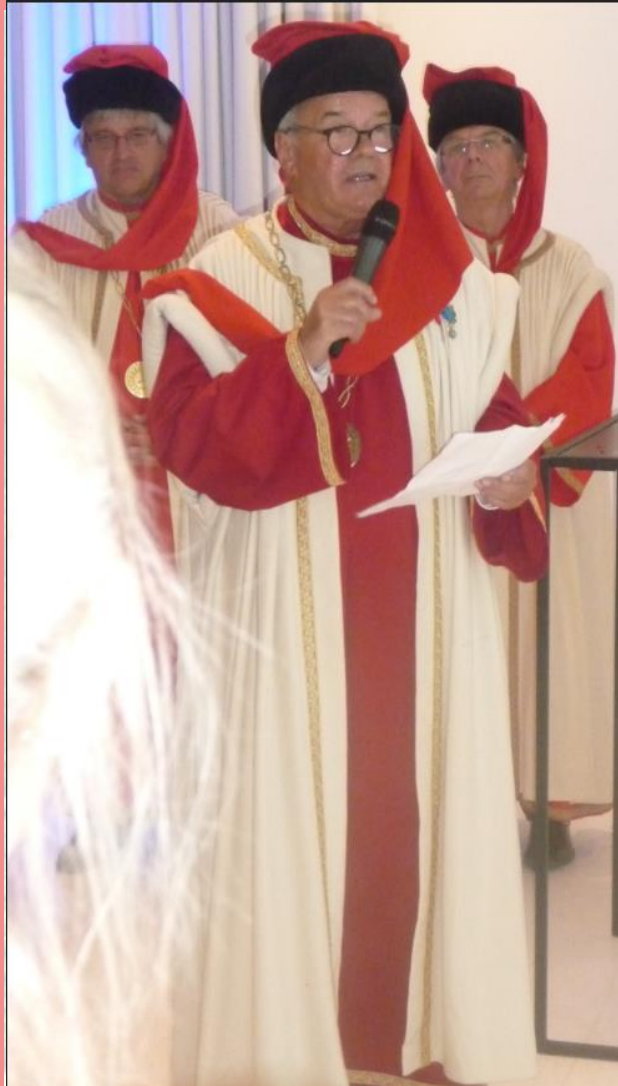
Notre Consul, accompagné des commandeurs, Denis Coolen et Sébastien Luthers ont dignement



**BARONNIE**



**GENT**



Un des fondateurs de la Commanderie, le Grand Argentier, Michel BOURDAREL

représenté notre Baronnie. Et, attitude de courtoisie linguistique d'Erwin, ses remerciements à l'égard de notre participation ont été faits dans la langue de Molière. Bedankt Erwin !

### **4 nouveaux chevaliers gantois**

Ce Chapitre a intronisé 4 nouveaux chevaliers : Gentes Dames Hilde Bruggeman et Sandra Rasschaert, veuve Baguet, ainsi que Messires Marijn De Valck et Bruno De Witte.

Hilde Bruggeman, députée permanente de la Province de Flandre Orientale. Elle y a en charge notamment le personnel et le patrimoine.

L'intronisation de Gente Dame Sandra Baguet, par son parrain, le Commandeur Giedo Thiry, fut un moment d'émotion. Sandra était l'épouse du défunt coureur cycliste, Serge Baguet (1969-2017), parti des suites d'un cancer. Serge Baguet a été notamment champion de Belgique sur route en 2005 et vainqueur d'une étape du Tour de France 2001.

Gente Dame Sandra Baguet-Rasschaert s'investit dans le combat contre cette maladie et développe

parallèlement une activité destinée aux amateurs de la petite reine, l'organisation de randonnées dans le sud de l'Espagne, respectant ainsi les souhaits de son défunt mari. Sandra, uw strijd is ook onze !

Cette intronisation est aussi l'occasion de mentionner que le « Tour des Frères » sera organisé l'an prochain du 8 au 14 juillet 2019 avec Johan Museeuw comme leader. Les participants parcourront environ chaque jour 85 kms à vélo avec une visite de cave. Le tour comprendra les visites de Vacqueyras – Ventoux et des Dentelles de Montmirail.





*BARONNIE*



*GENT*



Le cep d'intronisation à l'œuvre pour Gente Dame Sandra Rasschaert.

Après avoir intronisé Messire Bruno De Witte, le Consul a appelé à la barre un homme bien connu des téléspectateurs néerlandophones : Messire Marijn De Valck.

Cette intronisation a été l'occasion, pour l'assistance, de se remémorer son rôle de Balthazar Boma, dans la série « FC De kampioenen » diffusé sur Een (VRT) (= les héros du gazon de l'époque..). Personnage populaire en Flandre, Marijn De Valck, les téléspectateurs se souviennent logiquement du « Chateaufort-du-Papé » (mettant l'accent aigu sur le dernier « e ») ou encore « *l'important, c'est le Rhône* » sur les airs





*BARONNIE*



*GENT*



de « l'important, c'est la rose. ». Un nouveau chevalier, tout en couleurs.. Il a été aussi chaleureusement applaudi lors de son intronisation.

Longue route rhodanienne et large soif à nos 4 nouveaux confrères de la Commanderie !

### Les vins

En ce qui concerne les vins, en blanc, nous avons eu l'occasion de goûter, notamment le « Lullaby » du domaine « Les Grandes Serres » ainsi que le « Quintessence » du Château Pesquié.



Assemblage de Roussanne et de clairette, la robe de ce vin est dorée et brillante. Son nez dévoile un bouquet de fleurs blanches et de **fruits exotiques**. Le vin est ample. La bouche est équilibrée avec une fraîcheur naturelle.

Quant au vin rouge, nous avons goûté « La Foudonne » du Domaine des Hauts Traversiers et

« Il était une fois » du Domaine de Fondrèche. Ce dernier vin (80% Grenache, 10 % Syrah et 10 % mourvèdre) dégage parfaitement ses arômes. On sent ce vin travaillé car il s'étend dans la bouche la remplissant progressivement de ses arômes de cerises noires, de notes de garrigue et d'épices séchées.

La Foudonne : Grenache 70 % et Syrah 30 %.« Il était une fois » est un vin charpenté. 80 % de vieux Grenache plantés en 1936, 10 % Syrah, 10 % Mourvèdre le composent.



Notre ami commandeur Sébastien Luthers en route... pour le chapitre!





*BARONNIE*



*GENT*

**MOMENT A ARCHIVER....**

*Moment unique du repas :  
Quand l'eau s'invite... Et, si  
même le consul (le premier  
surpris !!!) commence à boire  
ce breuvage transparent...*



*Quand le Consul prend conscience que le  
commandeur Coolen lui verse de l'eau...*



*Quand Gente Dame Bourdarel sert de l'eau à la table de  
plusieurs commandeurs... Il y a comme un  
renversement... des valeurs!!!*





**GRAPPILLEES**



**LE LONG DU  
RHONE**

## **Le Mondial des Grenaches revient en France en 2019**

Le Mondial des Grenaches, créé en 2013 à l'initiative du Comité Interprofessionnel des Vins du Roussillon (CIVR) revient en France, après avoir passé 3 ans à l'étranger. Il aura lieu en Roussillon en 2019, ont déclaré le 15 avril dernier, Fabrice Rieu, président du concours et Philippe Bourrier, président du CIVR.

En cinq ans, le Mondial des Grenaches a connu un succès fulgurant. Entre 2017 et 2018, le nombre d'échantillons

a progressé d'un quart à 839 vins venus de France, d'Italie et d'Espagne, mais aussi d'Australie, du Liban et des Etats-Unis. Italie et l'Espagne sont actuellement les pays possédant le plus de récompenses.

Un appel est donc fait aux producteurs du Languedoc, du Rhône et de Provence afin de voir une meilleure représentation de la France. Suite les 17 et 18 avril 2019 dans le Roussillon...

Le grenache noir représente 4,01 % de l'encépagement mondial ; ce qui le place 7<sup>ème</sup> des cépages les plus plantés au monde. Et en France ? 2<sup>ème</sup> cépage le plus planté, il représente 11 % du vignoble national. Mais c'est évidemment dans sud où on le retrouve sur 51 % des surfaces plantées.

## **Changement à la tête de l'Université du Vin de Suze la Rousse**

Renée Payan la Directrice emblématique, en place depuis 2008 (mais à l'Université du vin depuis 38 ans) part à la retraite. Le 27 juin, Mme Géraldine Gossot lui a succédé. Cette dernière, ayant quitté le groupe Danone il y a quelques années, s'est reconvertie

en viticulture et œnologie (elle a été stagiaire à l'Université du vin). Elle a fondé, il y a 4 ans, après une reconversion en viticulture et œnologie (dont une partie comme stagiaire à Suze), la société « Les secrets de Bacchus » qui fait de





*GRAPPILLEES*



*LE LONG DU  
RHONE*

l'évènementiel autour de Lyon,  
Beaujolais, Bourgogne et Côtes du  
Rhône Nord.

Elle compte faire évoluer  
l'Université pour répondre aux

demandes de formation et à  
l'évolution de la viticulture et de  
son environnement. Tous les  
Commandeurs, Officiers ainsi que  
« Liège au fil du Rhône » lui  
souhaitent : Bon vent !



*De gauche à droite: Renée Payan, Géraldine Gossot, Patrick Galant et Michel Bourdarel, Vice-Président de l'Université du vin et Grand Argentier de la Commanderie.*







## Vente de vignes dans le vignoble rhodanien.

Le vignoble français représente 700.000 hectares et chaque année environ 2 % à 3 % des surfaces changent de main, soit environ 500 ventes de propriétés. Selon des informations recueillies par « Liège au fil du Rhône », 85 % du vignoble se négocie avec une valeur moyenne à 20.000 euros par hectare.

En ce qui concerne le vignoble rhodanien, Côtes-Du-Rhône Nord et Crus du Sud (Hermitage, Crozes-Hermitage, Côte-Rôtie, Châteauneuf-du-Pape) : les prix peuvent atteindre les 2 MEUR/ha. Pour la Provence, les prix ont doublé en 10 ans et peuvent

atteindre les 100.000 EUR/ha.

*Pour Châteauneuf-du-Pape, en 2017, le prix moyen d'un ha de vigne s'est élevé à 407 730 € selon la Safer contre 386 750 €/ha l'année précédente et 377 715 €/ha il y a deux ans, soit une augmentation de 8 % en deux ans.*

D'une manière plus générale, les hausses les plus fortes s'observent en Alsace (+7,2 %), Bourgogne (+4,9%), Vallée du Rhône et Provence (+5,5 %).  
« Les AOC les plus prestigieuses ont continué d'augmenter et tirent les prix des AOC intermédiaires vers le haut ».

## AOC Costières de Nîmes : Bruno Manzone, nouveau président

Le 22 mars dernier, Bruno Manzone a été élu président des Costières de Nîmes. Il succède à Bernard Angelras, en poste depuis 15 ans.

Bruno Manzone est né en 1972. Il est œnologue et viticulteur bio depuis 1997. Président des Vignerons Créateurs, Bruno Manzone souhaite poursuivre la stratégie de valorisation de l'appellation avec, notamment, la reconnaissance des terroirs de Franquevaux et





de Saint-Roman en dénominations géographiques complémentaires. En outre, il souhaite recentrer des actions sur la valorisation des vins.

Nous lui souhaitons nos vœux de succès dans ses nouvelles fonctions.

## Vins du Rhône septentrional : Millésime 2017 blanc

« *Liège au fil du Rhône* » a eu le privilège de pouvoir bénéficier de quelques bonnes informations concernant les futurs vins blancs millésimés 2017 de la Vallée du Rhône – vignoble septentrional.

Nous le savons, 2017, a été une année contrastée pour les différents vignobles de France. La vallée du Rhône Nord a été épargnée par les intempéries, notamment celles du mois d'avril, le gel et la grêle. Quel en est le résultat ?

**Hermitage.** La région n'ayant pas été touchée par le gel, le millésime présente de bons volumes. Les vins à déguster (marsanne, roussanne) prédisent un excellent millésime. Bouche pleine et arômes subtils prédisent à ces vins un bel avenir. Le terroir donne en outre à ces vins une véritable richesse et parallèlement, tend aussi à les ré-équilibrer. Les vins arriveront à maturité en 2020-2021.

Parmi les vins blancs, ceux issus de l'appellation **Saint-Péray**, qui rappelons-le, n'a pas dû subir les conditions climatiques d'avril prédisent un millésime de référence pour le blanc. Certains vins, déjà arrivés à maturité, peuvent déjà se boire.

Autre appellation, **Condrieu**. Pour ces vins, le millésime est un peu plus compliqué. Un certain manque d'acidité est compensé par les composantes du terroir qui lui donne de beaux amers. A déguster, très certainement !







## **Rhône Nord : des ballons anti-grêlons pour protéger les vignes**

Les épisodes de grêle du mois d'avril 2017 ainsi que ceux de mai dernier, notamment dans le vignoble bordelais, doivent faire réfléchir à la façon de protéger les vignes.

Le monde numérique et les Startups ont commencé à se pencher sur le problème. Le monde viticole est évidemment concerné par les intempéries. Une Startup, dénommée SELERYS s'est penchée sur le sujet et a mis au point un outil de détection appelé : SKYDETECT™

Parallèlement, nous avons appris que les vignerons du vignoble septentrional, avec quelques arboriculteurs et maraichers, ont investi au début de ce printemps dans ce dispositif de lutte anti-grêle.

De quoi s'agit-il ?

Il s'agit d'un système qui combine un radar en bande x, un logiciel d'analyse des cellules orageuses et une base de données unique, issue de 10 années d'observation et de recherche. Couplé à un système de protection contre la grêle (canon, fusées...), SKYDETECT™ permet d'être alerté lorsqu'il y a un risque réel et de déclencher ainsi au bon moment le système de protection, rendant ainsi la lutte anti-grêle plus fiable.

Actuellement, 2.800 hectares sont désormais protégés dont 900 ha de vignes.



CRU



CAIRANNE



## Officiel !

Le Journal officiel a publié le 28 juin dernier l'Arrêté du 25 juin 2018 homologuant le cahier des charges de

l'appellation d'origine contrôlée « Cairanne » marquant officiellement l'accession de CAIRANNE en Cru des Côtes du Rhône.

Cette publication du nouveau cahier des charges répond ainsi à l'arrêt d'annulation par le Conseil d'Etat le 19 juin 2017 de l'Arrêté publié le 29/06/2016.

La 44<sup>ème</sup> fête du vin le 22 juillet prochain risque d'être plus que festive.... Nos amis



Cairannais, n'en doutons pas, fêteront dignement cette accession au Cru rhodanien !

« Liège au fil du Rhône » adresse aux acteurs de cette promotion ses chaleureuses félicitations !







## Le déperissement, phylloxéra de ce siècle ?

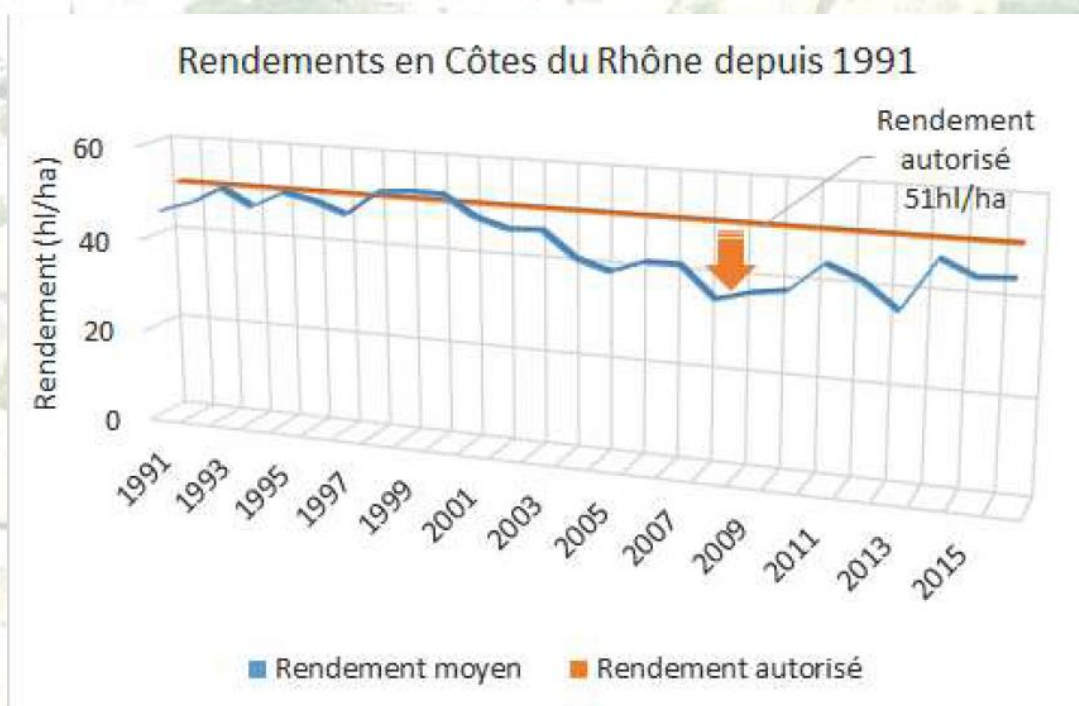
Le 4 avril dernier s'est tenu à Montpellier SupAgro le second séminaire professionnel du Plan national Déperissement du vignoble. **Plus de 250 professionnels** (vignerons, viticulteurs, techniciens, chercheurs, pépiniéristes) étaient présents pour un point d'étape complet et varié, deux ans après le lancement du plan d'action. **Formation, matériel végétal, recherche & développement, en passant par l'engagement des viticulteurs**, de nombreuses thématiques ont été abordées, les interventions de chercheurs alternant avec celles des responsables

professionnels et les témoignages depuis la salle.

Tout d'abord, la situation en termes de rendements dans la vallée du Rhône. Un graphique vaut mieux qu'un long discours.

Le graphique montre que le rendement moyen des parcelles diminue depuis 20 ans. 4 à 5 % du vignoble disparaît chaque année.

Le déperissement est responsable d'une perte annuelle de rendement de 4,6 h/L par ha.



Source: ODG Côtes du Rhône





Les études effectuées montrent que 25 à 50 % des parcelles ont des rendements trop faibles et 10 à 20 % ont des rendements normaux. Quelles en sont les causes ?

## Plus de 70 facteurs de dépérissement identifiés

Les causes du phénomène restent actuellement encore inconnues. Les causes sont-elles à chercher dans le matériel végétal de mauvaise qualité, dans le changement climatique, dans la mécanisation, dans la surexploitation, etc.. ? Plus de 70 facteurs de dépérissement ont été identifiés dans les « autopsies » de ceps morts, mais ce qui

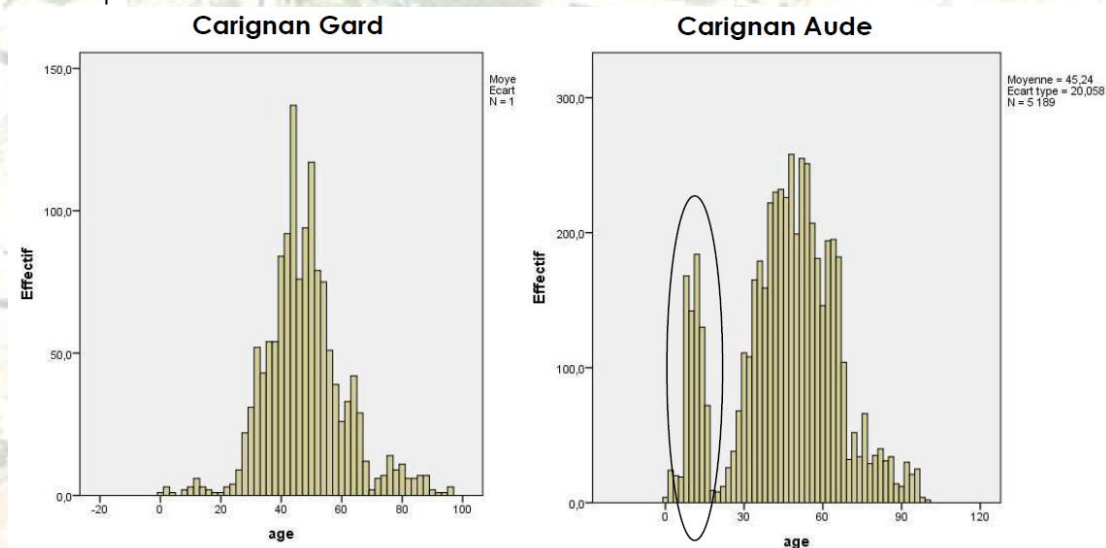
fait qu'un pied meurt, tandis que son voisin vit, reste actuellement inconnu.

Parmi les recherches, certaines visent à mieux comprendre ce qui tue les pieds de vigne.

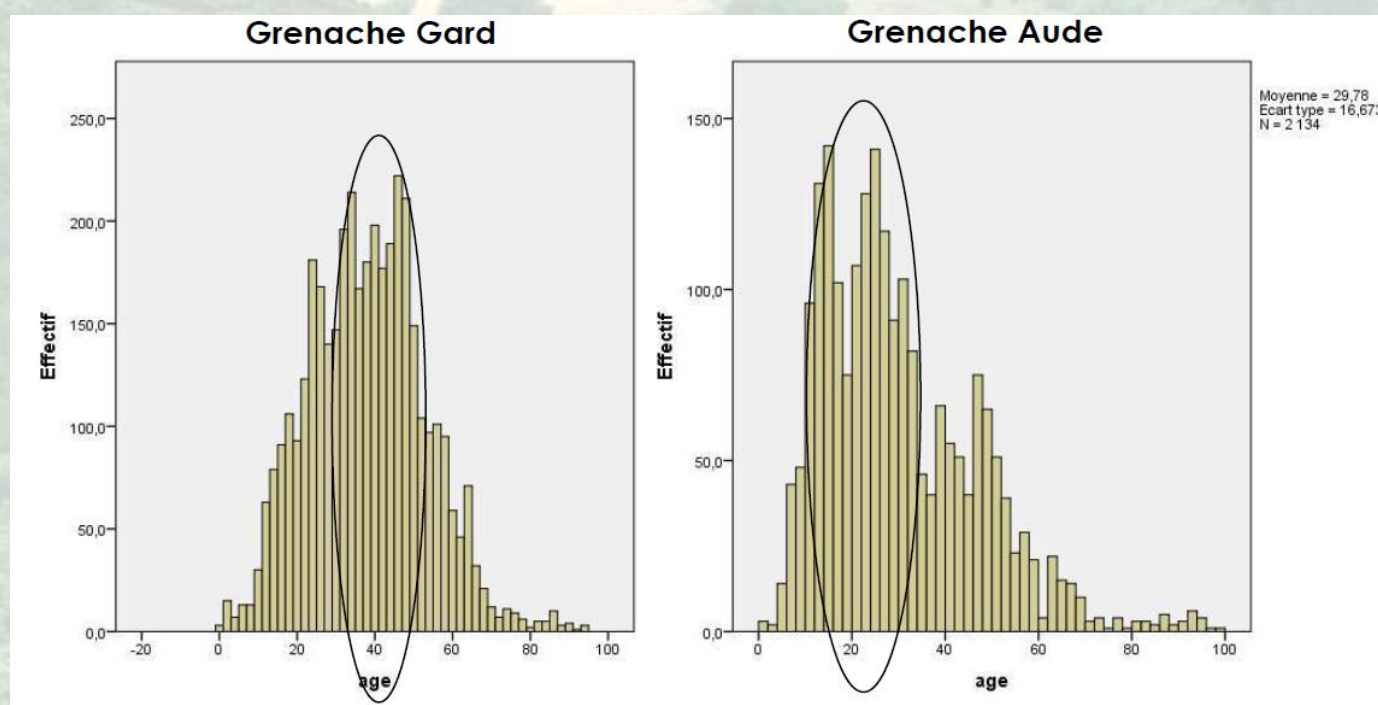
Rappelons que le plan de dépérissement consacre 3 millions d'euros (sur 10) à la recherche.

## Cépages résistants

Des études montrent que dans certaines parties du vignoble national, certains cépages résistent mieux que d'autres dans des régions différentes. Ainsi, pour le Carignan N, le graphique ci-dessous montre que, en comparaison dans l'Aude et le Gard, la part d'arrachage pour les vignes de moins de 20 ans est interpellant. Alors que dans le Gard, cette part est infime, pour l'Aude, en revanche, la situation est très inquiétante.







Et pour le Grenache N, la comparaison a aussi été faite. Que constate-t-on ?

Dans le Gard, la part d'arrachage moyenne se situe vers 40 ans tandis que pour l'Aude, ce sont surtout les vignes jeunes (20 ans) qui sont concernées.

Une meilleure compréhension passe donc par de nouvelles études.

Cet exemple montre donc l'intérêt de caractériser des situations de sols qui pourraient induire le dépérissement ou, au contraire l'éviter et ainsi, disposer à terme d'outils de biocontrôle adaptés.

### Les nouveaux projets de recherche

Les 5 derniers projets retenus travailleront sur 3 axes : les interactions entre la plante et le sol afin de

comprendre le lien entre santé de la vigne et qualité des sols. Le deuxième axe concerne les leviers socio-économiques nécessaires à l'accompagnement du changement des pratiques viticoles à l'échelle de l'exploitation (contraintes économiques et organisationnelles). Le troisième axe concerne le transfert de connaissance, notamment en matière de lutte contre la maladie.

Les projets retenus, il y a lieu à présent d'attendre les premiers résultats de la recherche.

Le monde de la vigne a donc tout fait pour éviter une nouvelle crise « du type phylloxéra » qui pourrait être dévastatrice pour l'ensemble du vignoble national.



*EN GUISE*



*DE  
CONCLUSION*

**En guise de conclusion : Quelques souvenirs du voyage : « Ascension dans les Costes du Rhône » 2018**

**Le voyage, ce sont des retrouvailles entre amis..**



*Retrouvailles: le commandeur Pierre Martin entouré de Nadine et Stéphane Charancon du Domaine Clos Romane, sis à Cairanne. De solides liens d'amitiés se sont créés entre-eux ! Beau moment, assurément !*





*EN GUISE*



*DE  
CONCLUSION*

**Le voyage, c'est aussi aller voir des amis vigneron :**



Nos amis, Patrice ANDRE (Domaine des Banquettes – Rasteau) au premier plan à gauche et Laurent ESPINASSE (Domaine Coste Chabrier) à l'arrière (en bleu)



La Paëlla  
préparée  
par nos  
amis  
vignerons  
Bon  
appétit !





*EN GUISE*



*DE  
CONCLUSION*

**Le voyage, c'est enfin, rapporter... des produits locaux...**



*Un produit.. local !*



*Notre ami officier, Alain Coutelier fait ses provisions.. pour l'hiver Large soif, Alain !*

Le voyage, c'est encore  
beaucoup d'autres  
choses..

Liège au fil du Rhône remercie les  
photographes : Joseph Verhoest et J.  
Geyskens pour les belles photos.

**RENDEZ-VOUS  
DANS 2 ANS !**





*COMMANDERIE*

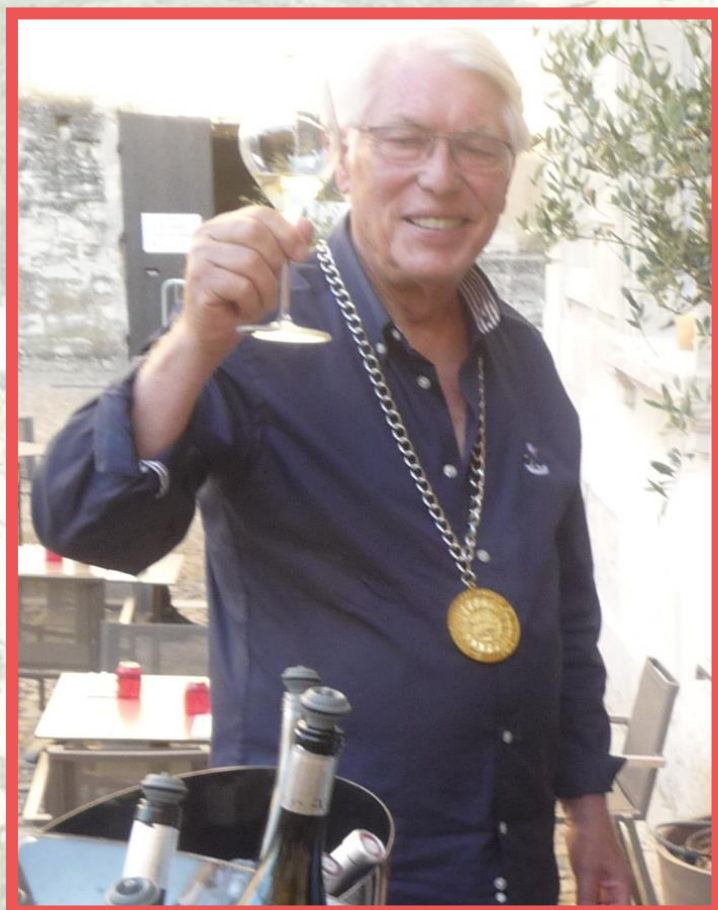


*ANNIVERSAIRE*

***DANS LE PROCHAIN NUMERO***

Dans notre prochain numéro, « spécial été », ne ratez pas :

- Le 6<sup>ème</sup> Mondial des Baronniees ;
- Le Chapitre du 45<sup>ème</sup> anniversaire de la Commanderie... avec des surprises !!!



- La dégustation et notre 104<sup>ème</sup> chapitre

- Le chapitre du 14 juillet

Et, à l'instar de notre Grand-Maître, Patrick Galant, levons nos verres et célébrons l'anniversaire de notre Commanderie !!





*EN UN COUP*



*D'OEIL*

## En un coup d'œil

<b>L'EDITO DU CONSUL .....</b>	<b>1</b>
<b>ECHOS DU VOYAGE DANS LES COSTES DU RHONE .....</b>	<b>3</b>
<b>Le 14<sup>ème</sup> Chapitre de la Baronnie de Gent .....</b>	<b>6</b>
<b>Changement à la tête de l'Université du Vin de Suze la Rousse .....</b>	<b>11</b>
<b>Vente de vignes dans le vignoble rhodanien. ....</b>	<b>13</b>
<b>AOC Costières de Nîmes : Bruno Manzone, nouveau président .....</b>	<b>13</b>
<b>Vins du Rhône septentrional : Millésime 2017 blanc .....</b>	<b>14</b>
<b>Rhône Nord : des ballons anti-grêlons pour protéger les vignes.....</b>	<b>15</b>
<b>Le dépérissement, phylloxéra de ce siècle ? .....</b>	<b>17</b>
<b>En guise de conclusion : Quelques souvenirs du voyage : « Ascension dans les Costes du Rhône » 2018 .....</b>	<b>20</b>







« **Liège au fil du Rhône** »©, Bulletin  
d'information de la Baronnie de Liège  
des Costes du Rhône

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

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](mailto:pl@enjeu.be))

Rédaction : Didier Maes  
([didier.maes@belgacom.net](mailto:didier.maes@belgacom.net))

Ont collaboré à l'élaboration de ce  
numéro : Pierre Luthers, Sébastien  
Luthers\* Pierre Martin, Photos :  
Françoise Devriendt, J.Geyskens, Joseph  
Verhoest, la rédaction

Périodique – numéro 10 MAI -JUIN  
2018©

L'alcool est à consommer avec modération  
mais surtout avec raison.



Le Rhône, le Château d'Ampuis et le vignoble Côte-Rôtie

*Erratum. La rédaction souhaite rectifier un oubli dans  
le dernier numéro. L'article des pages 12 et 13  
concernant Ampuis et le Bistro de la Serine était  
signé des mains de maître de notre ami  
commandeur, Sébastien Luthers. Mille excuses à lui  
d'avoir omis de reprendre son nom. LFR*



Vue sur la courbe du Rhône

  
Les Vins de la  
Vallée du Rhône

