



BARONNIE DE LIÈGE
COMMANDERIE DES COSTES DU RHÔNE

Liège au fil du Rhône - N°12

« Le vin, c'est du lâcher-prise, c'est une façon de laisser le temps se déployer » Stéphane De Groodt

L'EDITO DU CONSUL

Gente Dame, Messire,

A l'heure où les vendanges viennent de se terminer, et à quelques semaines de l'arrivée du vin nouveau, nous sommes impatients de recevoir des nouvelles plus précises de ce millésime 2018, que l'on nous annonce de bonne qualité suite à un été généreux, mais parfois maigre en quantités suite aux attaques virulentes du mildiou... Cette année, le mildiou (un pseudo-champignon peu sympathique), l'année dernière, la

coulure du grenache (la chute des fleurs ou des jeunes baies), ci et là la grêle des orages portés par les vents du Sud Ouest : le métier de vigneron est toujours 'à risque', et la nature est parfois bien dure, empêchant le vigneron de se concentrer pleinement et sereinement sur la mise en œuvre de millésimes harmonieux, de qualité et de quantité !

Quant à elle, la Baronnie liégeoise, durant cet été, a été





active sur de nombreux fronts, comme vous pourrez le découvrir dans les pages qui suivent... Et les prochaines semaines confirmeront notre plein investissement pour la promotion des vins du Rhône, notamment en soutenant nos amis suisses fin octobre pour leur grand Chapitre d'automne sur les hauteurs du Léman, et en mettant sur pied une belle dégustation des nectars rhodaniens, ce vendredi 9 novembre, en l'école Saint André d'Outremeuse, et notre grand Chapitre d'automne chez notre ami Luc Marchant du Golden Horse, le tout avec la complicité de sept domaines amis de Provence...

Nous espérons vous y rencontrer nombreux, le verre à la main !

Tout comme nous espérons que vous prendrez beaucoup de plaisir à parcourir les quelques pages qui suivent (un conseil : imprimez-les en couleurs, votre lecture n'en sera que plus agréable et pourra être partagée !), à la découverte de l'actualité et de la vie de notre Baronnie.

Large soif à toutes et à tous !

Pierre Luthers

Consul de la Baronnie liégeoise
des Costes du Rhône



RASTEAU



HULSONNIAUX

NOS AMIS DE RASTEAU A HULSONNIAUX CES 27 ET 28/10/2018

Et si ce week-end, nous prenions l'air de Rasteau ?

Depuis 1997, la Foire des « Vignerons à la Ferme » se déroule dans le village d'Hulsonniaux (Houyet) et, est organisée par le Comité de Jumelage Houyet-Rasteau (qui existe depuis 1991).

Cet évènement est l'exact reflet de ce que représente Rasteau : un idéal de générosité et de solidarité, où partage de moments intenses et plaisir de vivre font la singularité de ce lieu.

Ils seront 12 vignerons de Rasteau : ORTAS la Cave de Rasteau, Domaine les Nymphes, Domaine des Coteaux des Travers, Domaine Grand Nicolet, Domaine la Luminaille, Domaine Combe Julière, Domaine la Collière, Domaine des Banquettes, Domaine Bressy-Masson, Domaine de la Girardièrre, Domaine des Escaravailles et Domaine de la Garance.

Lieu : Rue du centre 25,
5560 Hulsonniaux

Dates et horaires : les
Samedi 27 Octobre de
14h à 20h et Dimanche
28 Octobre 2018 de
11h à 19h

Tarif : 5€ TTC l'entrée
/ personne (un verre de
Rasteau est fourni).



106^{ème}
CHAPITRE



HARZE

LE 106^{ème} CHAPITRE : 12/08/2018 - HARZE

C'est à l'occasion de la fête du fromage à Harzé que s'est tenu notre 106^{ème} chapitre.



Les Commandeurs Pierre Luthers, Richard Bonnechere, Denis Coolen entourés des Officiers Nathalie Nikelmann, Guy Cabay, Alain Laroche et Didier Maes, par ailleurs Rédacteur en Chef de "Liège au Fil du Rhône", hélas caché en toute modestie par la bannière sur la photo!(photo: Malika Ben)

C'est dans une ambiance plus que conviviale que s'est tenu notre 106^{ème} chapitre.

L'occasion d'accueillir 2 nouveaux chevaliers et non des moindres puisque la Baronnie a intronisé 2 bourgmestres ; celui faisant fonction d'Aywaille, Messire Thierry Carpentier et celui de Sprimont, Messire Luc Delvaux.



106^{ème} CHAPITRE



INTRONISES



Le Bourgmestre f.f. d'Aywaille dans l'exercice de ses fonctions. (photo :RTCLiège)

Le 1^{er} intronisé est le Bourgmestre f.f. d'Aywaille, Thierry Carpentier. « Hôte » du chapitre, Thierry Carpentier est un homme aux multiples facettes. Remoucastrien, comme le champion cycliste Philippe Gilbert, Ingénieur de gestion de formation, issu des HEC, l'homme est revenu dans sa commune afin d'exercer la profession d'Agriculteur. Eleveur de bovins, de la race blanc-bleu-belge. Un formidable défi qualitatif !

Exerçant sa fonction de Bourgmestre f.f. depuis le 11 janvier 2016, l'homme cultive la simplicité comme un art. Mais, en bon

Remoucastrien, il ne .. redoute évidemment pas (!) les difficultés de gestion

de sa commune. Ayant été échevin des finances, lui, ingénieur de gestion, il connaît toute la difficulté d'atteindre ses objectifs.



Messire Carpentier lors de son intronisation (photo Malika Ben)

Agé de 39 ans et père de 2 jeunes enfants, et dès lors, il représente incontestablement l'avenir de sa commune.



106^{ème} CHAPITRE



INTRONISES

Le second intronisé est collègue du premier. Vétérinaire de formation, Luc Delvaux a acquis son expérience professionnelle aux côtés de son collègue, et par ailleurs chevalier de la Baronnie, l'ancien bourgmestre Claude Ancion. De par sa profession, il a donc sillonné,



Luc Delvaux et son double mentor: professionnel et politique, Claude Ancion. Et un autre point commun : Tous deux Chevaliers !



notamment avec ce dernier, tous les villages de sa commune. Et, en homme passionné de sa commune, Claude Ancion lui a, reconnaît-il, « *transmis le virus de la gestion communale* ».

Originaire de la région hutoise, Luc Delvaux, âgé de 49 ans et père de 2 grandes filles (21 et 18 ans) est vétérinaire dans sa commune d'adoption depuis 25 ans.

Nos deux nouveaux chevaliers représentent non seulement une

nouvelle génération dans la gestion de leur commune mais sont aussi de vrais amateurs de vins rhodaniens ! La Commanderie est donc heureuse de compter en son sein de vrais défenseurs de valeurs terriennes !



Une "assistante" qui découvre le diplôme de chevalier.. Moment unique !



106^{ème}
CHAPITRE



INTRONISES



La fierté de deux épicuriens.. La médaille de chevalier, plus qu'un symbole!

Grand amateur de vins depuis 30 ans, Luc Delvaux nous a confié sa fierté d'être intronisé chevalier. Epicurien, notre nouveau chevalier apprécie notamment les appellations Condrieu (la Doriane de chez Guigal), Saint-Joseph (Les Pierres Sèches, Yves Cuilleron) et Gigondas (Clos des Cazaux, Jean Michel Vache). Un vrai connaisseur !

Ci-contre : les deux nouveaux chevaliers et 1 verre du bon breuvage rhodanien... le début d'une grande histoire...

« Liège au fil du Rhône » souhaite à ces 2 nouveaux bourgmestres (renouvelés lors des dernières élections) d'excellentes aventures rhodaniennes....

« Liège au fil du Rhône » tient aussi à remercier Gente dame Malika Ben pour ses photos.



107^{ème}
CHAPITRE



LIEGE


Cairanne

LE 107^{ème} CHAPITRE : CLOITRE SAINT JEAN (LIEGE) – 15/09/2018

LES INTRONISES :

*MESSIRES PHILIPPE COCHINAUX ET
BASTIEN JEHOTTE*


INDULGENCE
PLENIERE

C'est dans le magnifique cloître Saint Jean (rappelant aussi les arcades du Château de Suze la Rousse) de l'église éponyme que la Commission des jeunes avait fixé rendez-vous aux participants pour l'apéritif de ce 4^{ème} rallye Oeno-Gastronomique, apéritif au cours duquel a eu lieu le 107^{ème} chapitre de notre Baronnie. Ce chapitre a vu l'intronisation de deux personnalités

liégeoises ; l'un est Messire Philippe Cochinaux, Supérieur Majeur des Dominicains de Belgique et qui réside au sein de la Collégiale Saint-Jean et l'autre, jeune entrepreneur, est spécialiste des apéritifs, Messire Bastien Jehotte.

Il fallait bien recevoir l'indulgence du Supérieur Majeur avant de débiter nos agapes... Ouf, l'honneur était donc sauf !!



107^{ème} CHAPITRE



INTRONISES



Les Commandeurs et Officiers officiant lors du 107ème Chapitre

Ainsi donc, une fois l'indulgence plénière reçue (re-ouf !), le 107^{ème} Chapitre pouvait débuter, comme il se doit par la lecture de l'Ode à Bacchus et à Saint-Vincent par le Commandeur épistulier, Pierre Martin devant une assistance attentive.

Noble privilège réservé au Consul, l'appel du premier intronisé, Messire Philippe Cochinaux. L'homme connaît le monde. Après des études de droit, de philosophie et de théologie, il a été ordonné prêtre en 1990 par l'évêque d'Oran,

Monseigneur Pierre Claverie. Il a été notamment aumônier à New-York auprès des enfants de la rue, animateur de séminaires à Washington, en Floride, au Texas, en Louisiane, à Hollywood, à Toronto. Il a aussi été formateur en Afrique à Kigali et Bujumbura.

Messire Philippe Cochinaux est aussi un homme aimant la transmission. Ainsi il professe à l'UCL et à l'université de Lille. Il a aussi, par ailleurs, rédigé de nombreux ouvrages liés à la théologie. Mais, ses talents ne s'arrêtent pas là ! Pour tout qui a



107^{ème}
CHAPITRE



INTRONISES



Messire Cochinaux qui semble se demander ce qui va lui arriver... La remise de la médaille de chevalier n'est pas loin..

déjà eu le privilège de l'écouter, l'homme a un don pour la communication. Il intervient régulièrement sur les ondes de RCF (la radio catholique) et de la RTBF radio.

Tout étudiant ayant fréquenté l'UCL à une certaine époque, a pu retrouver Messire Cochinaux derrière...le comptoir du « Blackfriars » (« frères noirs »), pub géré par les Dominicains à Louvain-la-Neuve, certainement aussi, une manière de rendre hommage à ses frères d'Afrique.

Et aujourd'hui, nous le retrouvons inspirateur de la bière « Sanctus Dominicus » ! Un parcours atypique pour un prêtre..



107^{ème} CHAPITRE



INTRONISES



Un public attentif aux propos du Consul dans le Cloître Saint-Jean.

Parrainé par notre consul, les amis de Messire Cochinaux disent de lui qu'il est bienveillant et organisé, heureux de vivre, mais aussi volontiers têtu, un brin chahuteur et volontiers sarcastique... Bref, Liégeois !

Avec son confrère de promotion, il présente un point commun: la convivialité.

Messire Bastien Jehotte, jeune et dynamique entrepreneur liégeois a le goût, si l'on peut dire, des apéritifs ! L'homme apprécie tout particulièrement les produits mettant en appétit.

Détenteur de diplômes en gestion des affaires et en entrepreneuriat, l'homme a décidé de quitter une grande compagnie d'assurances belge ayant son siège social à Liège, afin de se lancer un nouveau défi qu'il a nommé : Chez Garçon ! Concept innovant puisque notre nouveau noble chevalier souhaite développer l'art de l'apéritif (<http://www.chezgarcon.be/>)

En quelques mots, il s'agit d'une épicerie entièrement consacrée à l'apéro. Il y propose un large assortiment de produits originaux en rapport avec ce moment de convivialité et de détente.



107^{ème} CHAPITRE



INTRONISES

Parrainé par le Commandeur Sébastien Luthers, par ailleurs fromager de son état, nul doute que l'association des deux hommes au sein de la Baronnie pourra réserver de nouveaux moments de convivialité. Et un nouveau concept de produit apéritif avec du fromage ?

Amateur notamment du groupe Machiavel et notamment de la chanson « Fly », noble chevalier Jehotte construit, à l'instar de Machiavel, son propre chemin (*Though I know you'll go your own way*). Souhaitons-lui donc beaucoup de succès.

Bienvenue et longue route à nos nouveaux chevaliers au sein de la Commanderie !



4^{ème} RALLYE



OENO-
GASTRONOMIQUE

4^{ème} édition du Rallye Oeno-Gastronomique "Liège au fil du Rhône"



La Commission « jeunes » de notre Baronnie a organisé le 15 septembre son 4^{ème} Rallye Oeno-Gastronomique « Liège au fil du Rhône ».

Au départ du Cloître Saint-Jean, où s'est tenu le 107^{ème} chapitre (voir article) de notre Baronnie, les participants étaient conviés à une balade gourmande dans le quartier « Xavier Neujean » de Liège, à la



4^{ème} RALLYE



OENO- GASTRONOMIQUE

découverte de trois hauts lieux de la gastronomie conviviale de Liège et des meilleurs nectars des vins de Cairanne, devenu depuis le 1^{er} juillet dernier, Cru des Côtes du Rhône.

Cette organisation a connu, une fois de plus, un vrai succès de participation. Les restaurants participants ont connu la toute grande foule en ce 15 septembre. Alors

que Pascal Obispo et Mc Solaar interprétaient leurs succès sur un podium Place St Lambert à l'occasion des Fêtes de Wallonie, soit à quelques pas des 3 restaurants, les participants se délectaient des nectars rhodaniens. Un vrai choix qu'ils n'ont pas hésité de faire en ce beau samedi de septembre !

Ainsi donc, les participants faisaient « le tour de la question » afin de décider quelle bouteille serait

leur « millésime », lequel serait évidemment « paradisiaque » !



4^{ème} RALLYE



OENO- GASTRONOMIQUE

Voyez plutôt :

Pour l'entrée ; les vins blancs étaient les suivants : Côtes du Rhône blanc cuvée Analys 2017 du Domaine Fond Croze de nos amis les frères Long. Ensuite, le CDR blanc du Domaine Valand.

Pour la 2^{ème} entrée, place aux vins rouges Cairanne des domaines Brusset et Clos Romane. Les deux vins étaient proposés dans leur millésime 2016.

Quant au plat, les participants ont ainsi pu déguster le Cairanne Cuvée les

Bruneau 2012 du Domaine Delubac et le Cairanne 1^{er} Violon du Domaine de Crémone.

Choix judicieux pour des plats. « Liège au fil du Rhône » tient à remercier les restaurants participants : La Place, « Oh Miroir » et The Kitchen pour la qualité des plats proposés.



La convivialité et le vin



4^{ème} RALLYE



OENO-
GASTRONOMIQUE

De part et d'autres des tables, des discussions sympathiques autour des vins rhodaniens et de Cairanne, en particulier.. avant de les déguster..



En attendant le divin breuvage rhodanien..



4^{ème} RALLYE



OENO-
GASTRONOMIQUE



Moment. Quand 2 frères, membres de la Commission des jeunes, passent une bonne soirée. Les 2 fils de notre consul, Cédric, Chevalier, au premier plan, s'amuse et Sébastien, Commandeur, debout à l'arrière-plan, occupé à expliquer les vins.. « Dur, dur », la charge de Commandeur.. !

Au-delà de cela, « Liège au fil du Rhône » tient à remercier l'ensemble de la Commission jeunes pour cette belle organisation !

Jeunesse et vins rhodaniens vont naturellement de pair !

Merci à Sébastien, Nathalie, Jean-François, Cédric,.. et tous les autres !

Rendez-vous est déjà pris l'année prochaine !



Les Vins de la
Vallée du Rhône



FETE DU ROSE



SAINTE-CECILE-
LES-VIGNES

Sainte Cécile les Vignes, La Fête du Rosé du 5 août 2018

Ce dimanche 5 août s'est déroulée à Sainte Cécile les Vignes la grande Fête du Rosé, dont l'objectif, en cette traditionnelle période de 'cagnard' en Provence, est bien sûr de mettre en valeur l'excellente production de ce nectar frais et joyeux qu'est le vin rosé, l'une des spécialités régulièrement primée des vignerons du charmant et très vivant village de Sainte Cécile les Vignes...



Les Commandeurs dans leur "Commandeur mobile".. Une mission sacrée... Au premier plan à gauche, Pierre Luthers et en face de lui, notre ami officier Bernard Gillet



FETE DU ROSE



SAINTE-CECILE- LES-VIGNES

Les festivités ont démarré en fin d'après-midi par le cortège des associations du village, réunissant également les heureux prétendants au concours de « Mister Rosé 2018 » ; ce cortège était ouvert, avant les autorités villageoises, par une carriole emportant une joyeuse délégation de Commandeurs en chaude tenue (sans que le mot 'chaude' n'induisse un quelconque rapprochement avec les virils candidats habillés de rose au concours de beauté !). C'est ainsi qu'en compagnie de mon ami et néanmoins Officier Bernard Gillet, j'ai eu l'occasion de faire deux fois le tour du



FETE DU ROSE



SAINTE-CECILE- LES-VIGNES

village, ma foi, sans trop me fatiguer (au contraire du Maire du village, qui suivait à pied pour mieux serrer les mains !). Un simple geste 'papal' de notre part suffisait à remercier la foule de sa présence chaleureuse...

Dès l'arrêt du cheval et la descente de la carriole, les Commandeurs sont montés sur



le podium pour mettre à l'honneur une personnalité remarquable : Claude Mossé, jeune nonagénaire aujourd'hui, hier journaliste à la Télévision Suisse Romande et collaborateur à Antenne 2 et France 3 (comme on disait alors...). Entendant que nous étions Liégeois, Claude Mossé nous a immédiatement raconté sa grande amitié avec l'un des plus célèbres Liégeois du monde : Georges Simenon, qu'il a été un des seuls



FETE DU ROSE



SAINTE-CECILE-
LES-VIGNES

(sinon le seul) à pouvoir interviewer dans sa dernière résidence à Lausanne (découvrez ces incroyables moments en tapant sur Google « Simenon Mossé »...) !

Claude Mossé a été l'ami des plus grands : Georges Brassens, Léo Ferré, Raymond Devos... Et avec ses talents inouïs de conteur, avec sa faconde provençale, Claude Mossé nous a fait revivre quelques anecdotes avec ces personnages illustres (lors d'un repas à Sète, à la fin de celui-ci, les parents de Georges Brassens ont pris Claude à part sur la terrasse et lui ont demandé : « Georges veut monter à Paris... Vous pensez qu'il a une chance de réussir ? » (!!!)). Notre plaisir fut tel, et la sympathie dégagée par Claude Mossé si grande, que nous espérons bien inviter prochainement ce nouveau Chevalier à Liège pour une causerie qui s'annonce déjà des plus excitantes...

« Mes amis, lorsque de bon matin le soleil se lève sur notre Mont Ventoux, devinez de quelle couleur il irrise les contours du Géant de Provence ? De la couleur rosée, bien sûr, comme celle des vins de nos amis vigneron qui nous font partager aujourd'hui leur plaisir dans les allées de Sainte-Cécile.... ! » (Citation de Claude Mossé lors de son intronisation).

Pierre Luthers



GRAPPILLEES



LE LONG DU
RHONE

GRAPPILLEES LE LONG DU RHONE



L'appellation Gadagne subit des pillages... de ses cailloux !

Perché sur le plateau de galets roulés de Châteauneuf-de-Gadagne, à une petite quinzaine de kilomètres d'Avignon, le vignoble le plus proche de la cité des papes, s'étend sur une superficie de 262 ha.

Châteauneuf-de-Gadagne abrite le vignoble de l'appellation Côtes du Rhône Villages Gadagne qui est constitué d'un long plateau de galets roulés, d'une altitude moyenne



de 115 mètres.

Sans entrer dans le détail,

les sols du village sont issus de l'évolution du cailloutis de la terrasse villafranchienne. Les sols sont donc extrêmement caillouteux (50-60 % en surface) et couverts de galets orangés.

Selon Philippe Geren, ancien président du syndicat des vignerons du grand-duché de Châteauneuf-de-Gadagne, tout en reconnaissant l'absence de clôture autour de leur outil de travail, on « *dérobe de plus en plus de galets car il s'en utilise de plus en plus pour le paillage et la décoration des espaces verts.* ». Pour lui, la proximité avec Avignon et la densification des

habitations dans la zone peuvent constituer des facteurs favorisant les pillages. Toutefois, il reconnaît aussi un manque de moyens pour lutter contre cette délinquance.

Une réflexion s'impose dès lors sur les mesures à prendre pour tenter d'endiguer ce phénomène dans un contexte d'urbanisation croissant l





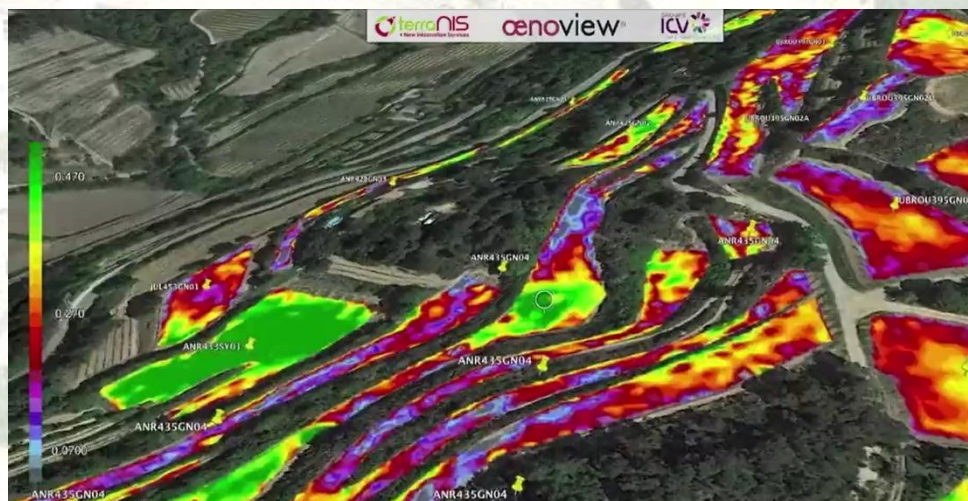
Vendanges 2.0 à Beaumes-de-Venise

Le numérique est de plus en plus présent dans le monde viticole. « Liège au fil du Rhône » a déjà relevé précédemment certaines innovations. Cette fois-ci, période de vendanges oblige, Rhonéa, coopérative viticole sise à Beaumes-de-Venise, innove dans ce domaine. A quel moment faut-il vendanger ? Pour répondre à cette question, la coopérative a fait appel à la technologie d'Oenoview® pour une partie de son vignoble, en phase de test.

L'application permet de redéfinir les zones de vendange, de vendanger chacune à maturité, en avançant ou en retardant les dates de récolte. Ceci permet donc au viticulteur de constituer des cuves homogènes.

Comment cela se passe-t-il ? En pratique, il suffit de 8 secondes aux satellites utilisés par Oenoview® pour cartographier l'équivalent d'une moitié de département avec une

résolution très fine et inférieure ou égale à 2,5 m. Les images sont traitées et les cartes mesurent ensuite la



surface foliaire de la vigne en chaque point de la parcelle et donnent ses caractéristiques globales (vigueur, hétérogénéité). En d'autres termes, plus les zones sont vertes, plus y a de la végétation, moins c'est bon pour la vigne. En revanche, les vignes les moins vigoureuses (en rouge) sont les meilleures. C'est cette échelle de gradation qui donne la vigueur de la parcelle. Cette homogénéité des parcelles, en terme de maturité, permet de savoir quand il faut vendanger. Les cuves sont donc aussi plus homogènes ; ce qui va faciliter le travail du viticulteur par la suite.



GRAPPILLEES



LE LONG DU
RHONE

La famille Guigal... toujours au top !

L'édition 2019 du Guide des vins Bettane+Desseauve a placé la société E.Guigal en première position de ses « top producteurs » en récoltant cinq étoiles.

« *La famille Guigal, surnommée "Les seigneurs d'Ampuis" par le Guide, c'est d'un côté un brillant négoce en achat de vins, à l'origine d'un des plus étonnants côtes-du-rhône du marché, toujours exceptionnel quand on connaît son volume de production (plus de 3 millions de bouteilles) et d'un autre côté des vins issus du domaine, dont les fabuleuses Mouline, Landonne et Turque en Côte-Rôtie, sans oublier la Doriane en Condrieu mais aussi les Saint-Joseph* », écrivent les auteurs.

E. GUIGAL

Une minute, un vignoble : le retour

Le programme de promotion du vignoble français revient sur les chaînes de télévision du service public. Grâce à un budget de 400 000 euros, 16 pastilles sont diffusées depuis le 10 septembre jusqu'au 30 décembre sur les chaînes *France 2* (en milieu de journée certains week-ends), *France 3* (en soir certaines semaines) et *France 5* (en fin d'après-midi des week-ends).

Six interprofessions viticoles ont participé au financement de cette nouvelle saison, à la fois pour la rediffusion de 9 épisodes de 2017 et la réalisation de 7 nouveaux documentaires.



GRAPPILLEES



LE LONG DU
RHONE



AOC Châteauneuf-du-Pape : la sagesse « papale.. »
des « Pères de l'église » !

L'union fait la force. Naissance du « *Syndicat des vignerons de l'appellation d'origine Châteauneuf-du-Pape* ».



Le rapprochement des différentes organisations représentant l'AOC était dans l'air depuis 2016. Ce fut fait en avril dernier. Représentant plus de 80 % des propriétaires récoltants sur le territoire de l'appellation. Son nouveau président a été élu à la sortie de l'été, le 3 septembre dernier. Il s'agit de Messire Serge Gradassi (voir photo), vigneron du domaine des Pères de l'église.



Résidu des conflits passés, les bouteilles portant, la "mitrale" et "l'armoriée", continueront de co-exister.

Homme de rugby, Serge Gradassi, nul doute que sa fonction d'entraîneur au sein du Rugby club Orangeois l'aidera à déployer ses talents pour créer un collectif pacifié pour le bien de l'AOC !

Concours – Sommelier



Le concours du Meilleur Sommelier du Monde soufflera ses 50 bougies en 2019. A cette occasion il se tiendra à Antwerpen du 11 au 15 mars 2019. L'occasion pour les professionnels des vins rhodaniens de soutenir une profession qui participe grandement à leur renommée.

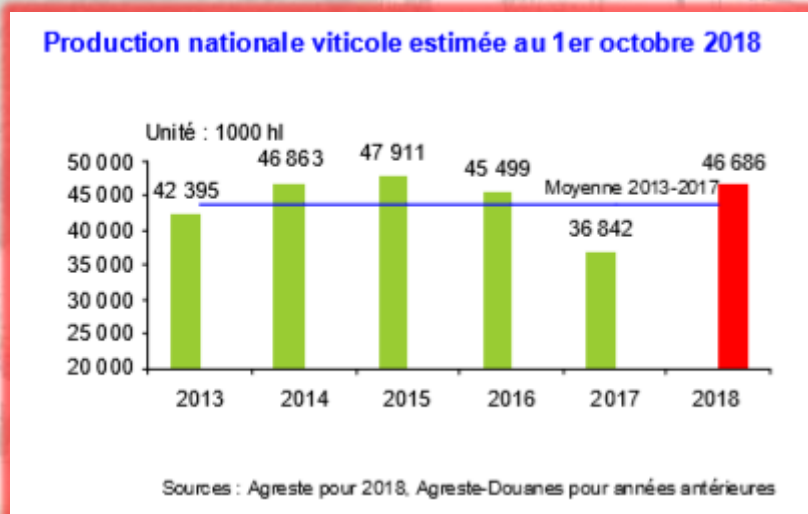




VENDANGES 2018

Les vendanges sont terminées. Le moment est donc idéal pour faire le point. Le millésime sera-t-il bon, excellent, voire plus ? Les maturités sont-elles adéquates ? Bref, quelles conclusions, et surtout quels vins, naîtront de ce millésime ? « Liège au fil du Rhône » va tenter de répondre à ces questions.

Situation nationale



Au niveau national, la production viticole 2018 est estimée, au 1er octobre, à 46,7 millions d'hectolitres, soit un niveau supérieur de 27 % à celui de 2017 (année très difficile) et de 6 % à celui de la moyenne des cinq dernières années.

Parmi les faits marquants, on peut en citer deux. Tout d'abord, la canicule. Celle-ci a, en été, ralenti la véraison (maturation des raisins) et a provoqué localement un stress hydrique. Cela a affecté les volumes de production, mais sans grande incidence sur le plan national. Le mildiou (champignon), ensuite. Depuis le printemps 2018, il a été particulièrement virulent dans les bassins de la façade atlantique et surtout de la Méditerranée, où il a entraîné des pertes de récolte. Le mildiou a été favorisé par les différents épisodes pluvio-orageux récurrents et des températures élevées.

Dans le Sud-Est, les vendanges se sont achevées fin septembre. La production a subi des pertes causées par le mildiou, notamment dans le Var et le Vaucluse. Elle serait inférieure à la moyenne quinquennale.





Situation rhodanienne

Une fois n'est pas coutume, cette année 2018, ce sont les appellations du Nord de la Vallée du Rhône qui ont ouvert la période de vendanges.

Pour mémoire, l'hiver a été assez doux et le printemps exceptionnellement pluvieux dans le Sud de la Vallée du Rhône. L'été a été optimal pour tous.

Cette année est caractérisée par une période de vendange très courte. La majorité du vignoble a été vendangé en l'espace de deux semaines, entre le 5 et le 19



septembre. On a mesuré peu d'écart entre parcelles précoces et tardives, ainsi qu'entre secteurs précoces et tardifs.

Sur Cornas, par exemple, au 27 août l'écart de degré entre parcelle la plus précoce et la plus tardive n'était que de 0,8°, alors qu'il était de 2,4° en 2017.

Ce millésime 2018 connaît des niveaux de polyphénols et d'anthocyanes record. Des prélèvements ont montré que ces niveaux sont très hauts et dans les plus élevés des treize dernières années. Ces mesures indiquent que le potentiel pour obtenir des vins colorés et tanniques est bon. Cependant de très nombreux autres paramètres entrent en compte (rendement, jus, état des pellicules, paramètres de cuvaison, ...) qui ne permettent pas de savoir pour l'heure le rendu final en termes de vin. A suivre, donc..



AOC CONDRIEU



INITIATIVE

CONDRIEU : Le crowdfunding au service de l'innovation

Nous le savons, l'appellation CONDRIEU est une référence. Et ce ne sont ni les Papes en Avignon ni Thomas Jefferson, 3^{ème} président des Etats-Unis, qui auraient dit le contraire...

Fort d'une histoire riche, les vins blancs de Condrieu bénéficient d'une belle réputation, synonyme d'excellence depuis des générations.



Il y a plus à partager que simplement du vin : une expérience du vin.

L'appellation Condrieu a lancé une campagne de crowdfunding visant à compléter la mise en œuvre de l'application Mappavini. Pour la première fois en France, il s'agit de doter une appellation d'une application permettant de cartographier, en temps réel, la totalité des parcelles qui produisent du vin dans l'appellation, mais aussi et surtout, de cartographier les vins et les producteurs pour pouvoir échanger avec le grand public qui déguste ces vins. Cette appli fera l'inventaire des lieux-dits, des terroirs et récupérera des informations sur les domaines, les vignerons, l'année de plantation des parcelles, les cépages, les cuvées, les vinifications... complétées par des vidéos du vignoble et des quatre saisons du viognier. L'app créera aussi une base de données œnotouristiques (hôtels, gîtes, chambres d'hôtes, circuits pédestres, points de vue, restaurants, etc). Bref, un outil indispensable !

Et bonne nouvelle ! « Liège au fil du Rhône » est en mesure d'affirmer que cette campagne



de récolte des fonds à été un succès puisque 107 % de la somme a été versée. Voilà donc une nouveauté que nous attendons avec une certaine impatience..





La Biodynamie perd son expert de référence : Pierre Masson



Fervent adepte d'une agriculture bien pensée, Pierre MASSON s'en est allé le 22 juillet dernier. Il est considéré comme l'expert de référence en France sur la biodynamie.

Il s'agit d'un mode d'agriculture biologique qui considère que des aliments de qualité ne peuvent être produits que sur une terre en pleine santé. Pour cela, la biodynamie œuvre pour :

- Nourrir la terre et les hommes
- Respecter le vivant, les rythmes et le terroir
- Renforcer la vie du sol et la santé des plantes

Pierre Masson a consacré une grande partie de sa vie à l'agriculture. Il tenait à la développer dans le plus grand respect de l'ordre naturel. Il a en effet été un précurseur de l'agriculture biodynamique, qui va plus loin encore que l'agriculture biologique puisqu'elle n'autorise aucun produit de synthèse.

Ancien ingénieur agronome, il s'était installé à Château (Saône-et-Loire) dans les années 1970, y a été conseiller municipal aux côtés de l'ancien maire Maurice Nugues et était propriétaire d'une ferme au sein de laquelle il produisait notamment du lait, toujours dans le respect de sa philosophie.

Pierre Masson avait 74 ans.





Chantemerle-lès-Grignan : Disparition de Bruno Rosier (49 ans)

Un des pères du blanc de l'appellation Grignan-les-Adhémar, Bruno Rosier, s'en est allé !

Immense choc au sein de l'appellation, Grignan-les-Adhémar, lorsque chacun a appris la disparition, plus que probablement accidentelle, de celui qui fut à l'origine des blancs de cette appellation.

C'est dans la soirée du 22 septembre dernier que le corps sans vie de Bruno Rosier, 49 ans, viticulteur du domaine éponyme, a été retrouvé, par un de ses employés, dans l'une de ses cuves en fermentation. Le Parquet de Valence a ordonné une enquête afin de connaître précisément les causes du décès..

Sous le choc, le village, par l'intermédiaire du maire, Jacques Ortiz, a annulé l'ensemble des festivités de la célébration de sa fête votive du lendemain, le dimanche 23 septembre.

Homme travailleur, affable, épicurien convaincu, il avait fait le choix de cultiver ses vignes en agriculture raisonnée. Formé dans le vignoble septentrional, il assumait l'ensemble de la responsabilité du vignoble, la vinification, l'élevage.



CHANTEMERLE-
LES-GRIGNAN



BRUNO ROSIER

Pour Heni Bour (domaine de Grangeneuve à Roussas), ami chez qui il a vinifié avant de construire sa cave, l'homme était attachant et traçait sa propre route et appréciait de cheminer hors des sentiers battus.

Les deux hommes, avec d'autres vignerons, avaient fait cause commune pour créer l'appellation. A cette époque, Bruno Rosier avait soutenu ardemment le président de l'époque, Henri Bour, pour la nouvelle appellation. L'amitié n'était donc pas un vain mot pour Bruno Rosier.

Bruno Rosier était aussi respectueux de l'environnement. Il cultivait des lavandes, dont la paille est semée aux pieds des ceps aidant le maintien de la biodiversité au sein du vignoble. Les 30 hectares de vignes sont partagés entre Viognier, Syrah, Carignan noir, Grenache noir et blanc, Roussanne, Marsanne et Marselan.

Bruno Rosier avait encore d'autres projets. Ainsi, il avait l'intention de créer une forêt de plants Viognier afin, comme son ami Laurent Bès des Alyssas, décédé lui aussi tragiquement dans un accident, de vinifier plus de raisins vendangés à la main.

L'homme avait d'autres passions, et notamment la cuisine, la truffe (le domaine possède des chênes truffiers) et l'accord mets-vin. Sa recette de « Pigeons aux truffes » vaut le détour ! A servir avec un Bergère des Viogniers du domaine.

Les Commandeurs, les Officiers ainsi que « Liège au fil du Rhône » se joignent à la douleur de ses parents, de sa compagne, de ses jeunes enfants et celles et ceux qui l'ont côtoyé. Le départ d'un vigneron est toujours une immense perte, bien évidemment pour les proches, mais aussi pour celles et ceux qui défendent ardemment le patrimoine viticole. Au revoir, Monsieur Bruno !

L'AOC Coteaux-du-Tricastin, renommée Grignan-les-Adhémar en 2010, s'étend sur 1 800 hectares de domaine viticole entre Montélimar et Bollène, sur la rive gauche du Rhône, au nord du vignoble méridional.



AOC COSTIERES
DE NIMES



NOUVELLE
EQUIPE

AOC Costières de Nîmes : une nouvelle équipe au travail

Reconnue en appellation en 1986, l'AOC Costières de Nîmes constitue la pointe méridionale des vins de la vallée du Rhône. Le vignoble court sur 4 500 ha entre Nîmes et Camargue. Il regroupe 70 domaines, 11 caves coopératives et 3 négoce qui produisent de l'ordre de 30 millions de bouteilles par an en rouge (60 %), rosé (35 %) et blanc (5 %).

Elu le 11 mars dernier, le nouveau président, Bruno Manzone a constitué tout en douceur une nouvelle équipe dirigeante. Cette équipe a pour but la poursuite de la montée en gamme générale des vins, via des critères d'exigence relevés et des contrôles accrus. Ils visent à investir plus largement le marché et à valider les succès à l'export.



Bruno Manzone entourant son équipe : (de gauche à droite) Fanny Molinié-Boyer, Magali Jelila et Manon Missonge (photo JB)

Afin d'arriver à ce résultat, le nouveau conseil d'administration travaillera à la consolidation de l'identité des terroirs de l'appellation visant à sa reconnaissance et son développement. Il y inclura le respect de l'environnement et son soutien à de nouvelles conversions à l'agriculture biologique. Outre cette noble mission, la nouvelle équipe dirigeante souhaite le renforcement des actions de communication portant l'image et la notoriété de l'appellation en pérennisant l'événementiel grand public, qui connaît un succès considérable à l'image de Nîmes, laquelle doit pouvoir être perçue comme la capitale du vignoble.

Beau programme !



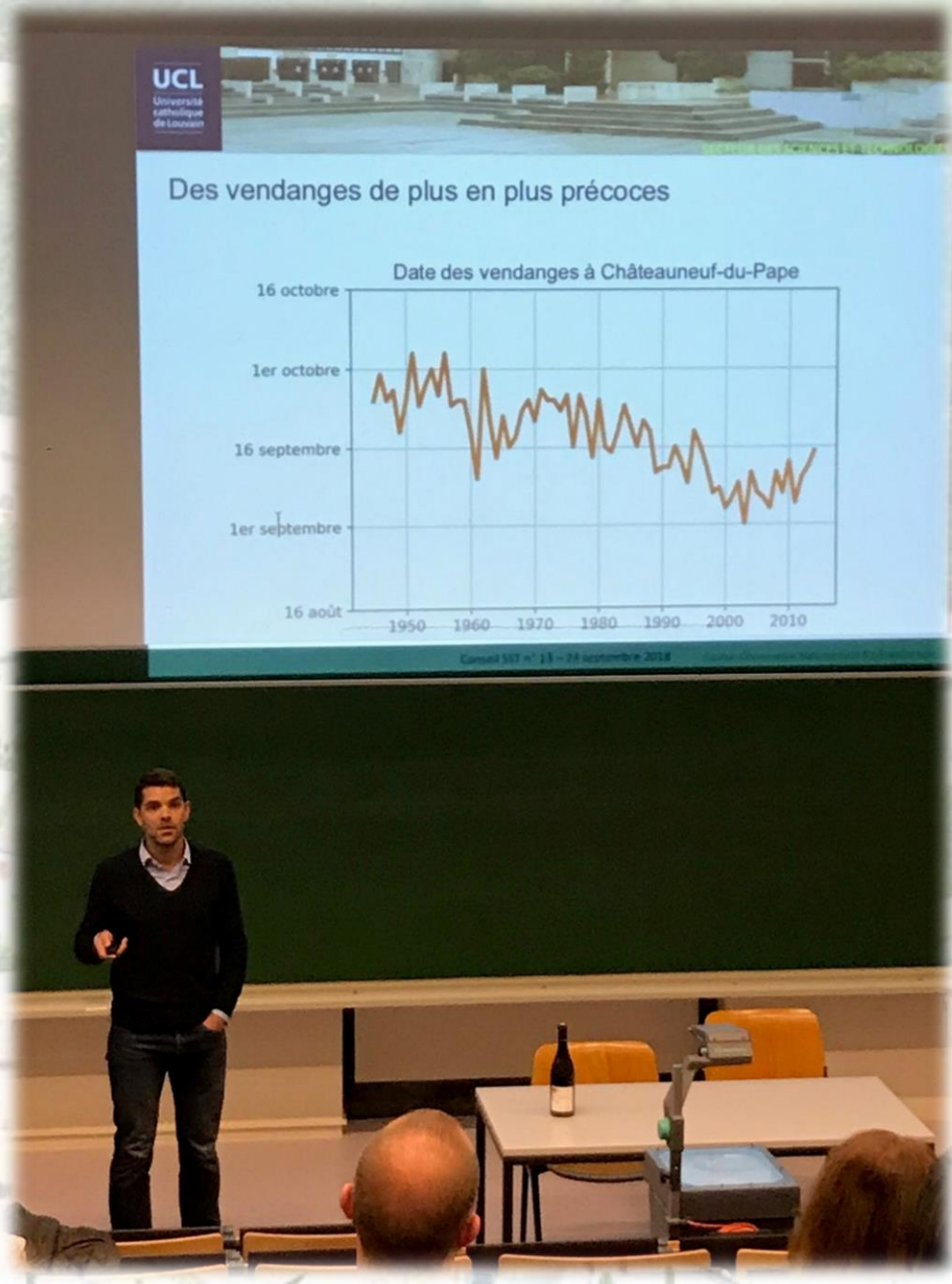
CHATEAUNEUF-
DU-PAPE



A L'UCL

Les vendanges à Châteauneuf-du-Pape Tout le monde en parle...

Notre ami
Officier
Etienne
Rivière,
professeur à
l'UCL, nous
fait parvenir
cette photo
montrant
l'évolution de
la date des
vendanges à
Châteauneuf-
du-Pape...
Le vignoble
rhodanien est
cité en
exemple à
l'Université !
Ceci
démontre
tout le
sérieux de la
démarche.
Merci
Etienne !



BARONNIE



CHAPITRE
D'AUTOMNE

Chapitre d'Automne
de la Commanderie des Costes du Rhône



UN WEEK-
END
RHODANIEN
A NE PAS
MANQUER !

Invitation à la Soirée de Gala
Jardin Doré du Golden Horse, Fouron-le Comte
Samedi 10 Novembre 2018, 18 hrs 30



BARONNIE



DEGUSTATION

Invitation à la Découverte de Nectars des Costes du Rhône

Vendredi 9 novembre, de 16h à 21h,

En la Salle des Fêtes de l'école St André (Outremeuse, Liège)

Rue Georges Simenon, 8 à Liège

(à côté de l'Auberge de Jeunesse Simenon, face à l'ECSAC)

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

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

Caseneuve (Ventoux) : Domaine Allois (François Busi)

Rasteau : Domaine des Banquettes (Patrice André)

Cairanne : Domaine le Clos Romane (Stéphane & Nadine Charancon)

Vinsobres : Domaine Coste-Chabrier (Laurent Espinasse)

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

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

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



EN UN COUP



D'OEIL

SOMMAIRE

L'EDITO DU CONSUL	1
NOS AMIS DE RASTEAU A HULSONNIAUX CES 27 ET 28/10/2018	3
LE 106 ^{ème} CHAPITRE : 12/08/2018 -HARZE.....	4
LE 107 ^{ème} CHAPITRE : CLOITRE SAINT JEAN (LIEGE) – 15/09/2018.....	8
4ème édition du Rallye Oeno-Gastronomique "Liège au fil du Rhône"	13
Sainte Cécile les Vignes, La Fête du Rosé du 5 août 2018.....	18
GRAPPILLEES LE LONG DU RHONE	22
VENDANGES 2018.....	26
CONDRIEU : Le crowdfunding au service de l'innovation.....	28
La Biodynamie perd son expert de référence : Pierre Masson.....	29
Chantemerle-lès-Grignan : Disparition de Bruno Rosier (49 ans).....	30
AOC Costières de Nîmes : une nouvelle équipe au travail.....	32
Les vendanges à Châteauneuf-du-Pape Tout le monde en parle.....	33





« 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)

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

Ont collaboré à l'élaboration de ce
numéro : Pierre Luthers, Sébastien
Luthers, Photos : Malika Ben, JB, Pierre
Luthers, Domaine Rosier, RTC, Joseph
Verhoest, la rédaction

Périodique – numéro 12 Septembre -
Octobre 2018©

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



2 ANS, DEJA ! « Liège au fil du Rhône » fête ses 2 ans. A cette occasion, « Liège au fil du Rhône » remercie toutes celles et ceux qui œuvrent à son succès : Notre Consul, Pierre Luthers, Sébastien Luthers, Pierre Martin et tous les autres. Un merci aussi à nos photographes réguliers (André Courtois, Joseph Verhoest,..). Un merci, encore, à nos amis vigneron pour leur travail de qualité ! Et puis, merci évidemment, à vous, chères lectrices et chers lecteurs !



Vue sur la courbe du Rhône


Les Vins de la
Vallée du Rhône

