BARONNIE DE LIÈGE
COMMANDERIE DES COSTES DU RHÔNE

Liège au fil du Rhône - N°9

Ce numéro est entièrement dédié à notre ami, Pierre PETIT.

L'EDITO DU CONSUL

« Le vin est l'âme de la France », Emmanuel Macron

Gente Dame, Messire,

Ce mois d'avril restera à tout jamais marqué par le départ de l'un d'entre nous : notre ami Pierre Petit, Commandeur et porte-épée de la Baronnie, nous a quittés beaucoup trop tôt, et cette édition de « Liège au Fil du Rhône » ne pouvait que lui rendre un vibrant hommage....

Un numéro spécial consacré donc à l'ami Pierre, mais qui ne doit pas nous faire oublier que la vie continue, et les activités de la Baronnie aussi, avec au programme dans les prochains jours un voyage de groupe au milieu des vignes de Côtes du Rhône, un chapitre spécial consacré à Cairanne en juin (nous en reparlerons....), le quarante-cinquième anniversaire de la Commanderie, le vingt-cinquième de la Baronnie suisse, un chapitre de nos amis gantois consacré aux vins du Ventoux... et à Eddy Merckx : un menu fort alléchant, ma foi !

Les premières cartes de membre de la Baronnie pour l'année 2018 ont été envoyées à tous les

cotisants : merci à eux pour ce soutien ! Je les invite maintenant à profiter largement des petits cadeaux auxquels donne droit cette carte, à commencer par des apéritifs offerts par une série de restaurants liégeois qui ont accepté de jouer le jeu. N'hésitez pas à 'brandir' votre carte : nos amis restaurateurs attendent et espèrent votre visite !

Large soif à tous, et un peu de Provence dans votre cœur…

Pierre Luthers

Consul de la Baronnie liégeoise des Costes du Rhône

<u>En bref :</u>

L'hommage à Pierre PETIT……3

Découverte à Ampuis……12

Visite du domaine Guigal……..14

La Commanderie a 45 ans…….22

La Baronnie Suisse a 25 ans……26

Activité de la Baronnie de Gent…32

Le domaine Le Souverain….34

Pierre PETIT

14/02/1950
02/04/2018

Notre Baronnie est en deuil…. Le Commandeur Pierre PETIT a tiré sa révérence le 2 avril !

Pierre, un ami et un homme de très grande qualité !

Le Commandeur Pierre Petit a tiré sa révérence le 2 avril des suites d'un infarctus. C'est en apprenant cette très triste nouvelle que « Liège au fil du Rhône » souhaite, tout naturellement, réagir à ce départ inopiné.

La vie de Pierre a été un modèle de droiture. Homme de chiffres, Pierre a exercé la profession de comptable fiscaliste, au sein de sa société, jusqu'au 31 décembre 2017. Travailleur acharné, et malgré des difficultés de santé, il a tenu à continuer à travailler le plus longtemps possible avant d'arrêter il y a seulement quelques semaines.

Pour notre Baronnie, il continuait naturellement d'être le commissaire aux comptes de l'ASBL. Contrôleur scrupuleux et efficace.

Une situation que Pierre appréciait tout particulièrement: un verre en main avec les amis.

Homme attachant, Pierre avait le don de vous accueillir très chaleureusement que ce soit au sein de la Baronnie ou chez lui.

Pierre PETIT

HOMMAGE

Namurois de naissance, né le jour de la Saint-Valentin, Pierre résidait à quelques pas du Palais Royal de Laeken. Comme un signe de son caractère de Majesté.

Pierre était aussi l'heureux grand-père d'Emilie et Thomas, la fierté d'une vie !

Pierre a donc déposé son verre définitivement !

Si le soleil s'est couché sur Pierre, son rayonnement restera évidemment en nous !

Le Rhône a envie de sortir de son lit et de saluer la mémoire de son ami Pierre !

Adieu Pierre, Adieu l'ami !

A Françoise, son épouse, à sa fille Caroline, son gendre Grégory Vangottom, Chevaliers de notre Baronnie, et à toute sa famille, les Commandeurs, les Officiers et la rédaction de « Liège au fil du Rhône » présentent leurs plus sincères et émues condoléances.

Pierre PETIT

HOMMAGE

Voici l'hommage du Consul lu par le Commandeur Jean Chavanne lors de ses funérailles, le 7 avril dernier.

Message d'au revoir à Pierre Petit…

L'annonce du départ de Pierre nous a tous plongé dans la stupeur…

Au sein de la Baronnie liégeoise des Costes du Rhône, Pierre occupait une place toute particulière. Arrivé parmi nous à l'invitation de son regretté ami Gianni Busnello, Pierre s'est très vite intégré à notre groupe d'amateurs de vin, et même si nos activités se déroulaient principalement dans la région liégeoise, Pierre le bruxellois d'adoption était l'un des plus réguliers, l'un des plus assidus à nos réunions et diverses agapes.

Un moment de grande fierté pour Pierre, alias Messire « porte-épée » : l'intronisation de son gendre, Gregory Vangottom (assis) en qualité de Chevalier.

Aussi la semaine dernière, lorsque Pierre, qui à chacune de nos réunions venait en train à cause de sa récente infirmité,

nous a annoncé qu'il ne partagerait pas le repas amical qui devait s'ensuivre, nous avons été quelque peu inquiets, car il dérogeait là à une habitude et à un plaisir que nous lui savions chers…

Pierre PETIT

HOMMAGE

Nous ne nous attendions néanmoins pas à une issue aussi soudaine. Son départ va laisser un grand vide parmi nous… Que dire de la très importante place qu'avait pris Pierre dans notre Baronnie, et, c'était remarquable, auprès de chacun d'entre nous…

Pierre était l'ami de tous, proche de chacun… Son empathie, son sens de l'écoute et du dialogue, son regard avisé sur nos activités et l'évolution de notre association faisaient de lui un ami incontournable, et dont la présence était recherchée…

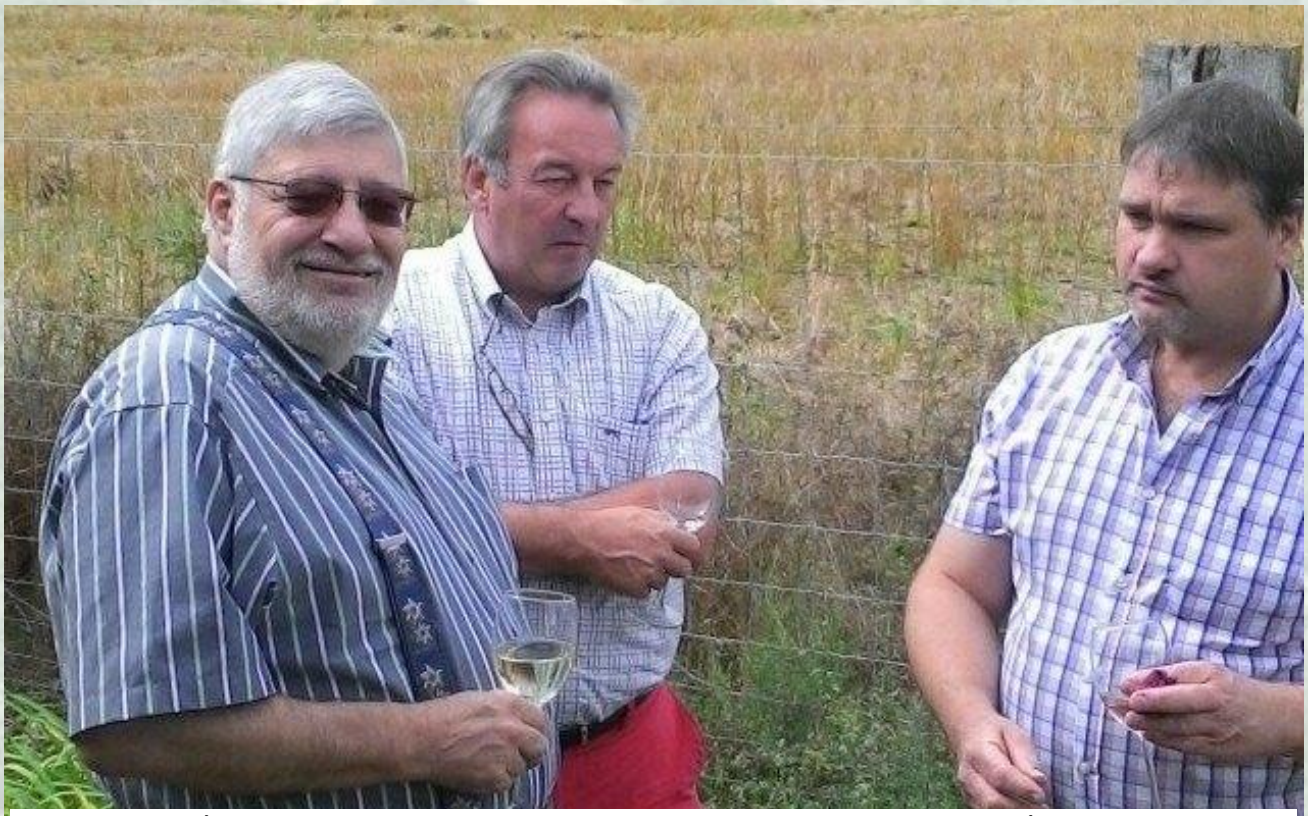
C'est un très grand ami de la Baronnie qui dépose son verre aujourd'hui, et qui nous dit « au revoir »…Dans notre confrérie d'amis amateurs de vin, il n'est pas tradition de trop pleurer l'ami disparu : nous préférons perpétuer son souvenir parmi nous de plus joyeuse façon… C'est donc le

Pierre, dans son rôle de « porte-épée ». Un vrai xiphophore !

verre à la main que nous lui rendrons un vibrant et confraternel hommage, en juin prochain, lors de notre prochain chapitre…Certes, notre

Pierre PETIT

HOMMAGE



Pierre, tel qu'il était, un homme souriant et convivial, en compagnie de ses collègues commandeurs, Jean Chavanne (au milieu) et Alain Casaril.

ami 'porte-épée' nous manquera, avec son sourire et sa bienveillance, mais son souvenir chaleureux nous accompagnera longtemps encore sur la route de nos prochaines agapes…

Françoise, Caroline, Gregory, vous qui l'avez tant aimé et accompagné, tous les Commandeurs et Officiers de la Baronnie vous témoignent de leur affection et de leur soutien, et vous confirment avec force que vous serez toujours les bienvenus parmi nous, dans le plein et joyeux souvenir de Pierre….

AU REVOIR, PIERRE ET MERCI POUR TOUT CE QUE TU ETAIS !

Quelques souvenirs avec Pierre…

« *Le malheur de l'avoir perdu ne doit pas faire oublier le bonheur de l'avoir connu* ».

L'adoubement de commandeur

Adoubés ensemble durant le Chapitre de Francorchamps, pendant le Mondial des Baronnies en 2005, par le Grand Maître, Patrick Galant, Pierre partageait ce point commun avec Jean Chavanne. Pierre partageait aussi ce point commun avec un autre commandeur : Pierre Martin adoubé, lui aussi, à Francorchamps, en 2010 !

Epicurien convaincu, Pierre ne dédaignait pas les bonnes choses. Ainsi, il se laissait volontiers convaincre par un bon verre de whisky chez Emile, en compagnie d'un collègue commandeur..

Pour notre ami officier, Stéphane Dor, Pierre était pour lui « *tellement présent qu'il croyait qu'il habitait Liège !* ». « *Son humour, sa bonhomie et sa gentillesse me manqueront* ».

Stéphane ajoute cette anecdote : « *Lors d'un 14 juillet où je portais la plume et lui l'épée, je n'ai pu m'empêcher de penser au xiphophore ce qui l'avait fait beaucoup rire* ». Merci Stéphane de nous avoir fait partager ce souvenir..

Et il conclut : « c'est avec bonheur que j'ai parcouru un bout de chemin à ses côtés, il restera dans mes souvenirs à chaque fois que « Par Bacchus et par Saint Vincent » sera prononcé ».

Le « Grand Econome »

Pierre était le Commissaire aux Comptes de l'ASBL Baronnie Liégeoise des Costes du Rhône. A ce titre, il vérifiait chaque sou et n'hésitait pas à « remonter les bretelles » (lui qui en portait.. Comme un signe !) si les comptes étaient dépassés… C'est d'ailleurs lui qui « tenait la caisse » à l'entrée de nos dégustations.. « Chasser le naturel et il revient au galop… ».

Mais Pierre, savait aussi temporiser.. En homme attachant, il lui arrivait de dire à telle ou à tel (concernant le paiement), pour des raisons éminemment fondées: *« non, pas toi ! »* et s'en allait remettre très discrètement « sous le manteau » un verre de dégustation ! Honorable Consul, nous ne ferons pas le compte de tous ces verres…

Avec Thierry Hosay, Pierre surveillait les comptes scrupuleusement !

« Le grand voyageur »

Nous le savons, Pierre résidait, non pas à Liège, mais à quelques pas du Palais royal de Laeken. Lors des chapitres, il venait avec sa Gente Dame Françoise et résidait quelques heures à l'hôtel. Si bien qu'un jour, Pierre avait loué une chambre dans un hôtel bien connu des Liégeois.. pour être un hôtel de charme.. Pierre, toujours soucieux de précision, en homme de chiffres, avait pris la peine d'ajouter à son interlocuteur qu'il dormait dans la

partie de l'hôtel réservée.. aux touristes, et non pas aux couples, de passage… . Précision et rigueur, voici deux mots qui représentaient bien notre ami Pierre.

L'homme discret et efficace.

Pierre, en grand homme, se montrait aussi très discret. Rarement, nous l'avons vu au premier plan. Il préférait, de loin, l'efficacité dans la discrétion. Engagé dans plusieurs associations, Pierre avait le goût de l'autre, la passion de son semblable. Mais, nous ne l'avons jamais vu se mettre en avant pour une reconnaissance de ses pairs. Signe évident d'une très grande modestie !

Pierre, « ta grosse baise », si fraternelle, que tu nous donnais lorsque nous te croisions, nous manquera !

R.I.P., Pierre !

Moment de convivialité chez le Grand-Maître, Patrick Galant (De gauche à droite : Patrick Galant, André Courtois, Pierre Petit, Thierry Hosay et Guy Cabay

Pierre PETIT

COMMANDEUR

VOYAGE EN PROVENCE

Quelques semaines avant le départ de Pierre Petit, une délégation de la Baronnie, composée des Commandeurs Pierre et Sébastien Luthers ainsi que les Officiers Joseph Verhoest, Didier Maes qui furent rejoints le lendemain par l'Officier Thierry Hosay accompagné de sa fille et d'une amie de cette dernière, s'est rendue dans le vignoble afin de préparer le prochain voyage « Ascension dans les Côtes du Rhône » et le prochain chapitre de juin. Voici le récit de quelques étapes.

Découverte

Comme le veut la tradition lors de nos escapades dans le Rhône, le voyage commence aux petites heures afin de démarrer notre « travail » le plus tôt possible. Quel plaisir d'arriver juste à temps pour la pause midi dans la région des Côtes du Rhône septentrionaux ! A l'approche de Lyon nos papilles se réjouissent déjà des syrahs et viogniers qui s'annoncent !

Et pour ce lunch, nous avons choisi de découvrir une nouvelle adresse. Bien que nous apprécions beaucoup l'Auberge de la Source et le Cercle des Vignerons

(voir numéro 2), c'est le Bistro de Serine que nous avons découvert. En face de l'église d'Ampuis, à deux pas de la maison Guigal, ce charmant restaurant est couplé à un caveau qui distribue les meilleurs crus de la région.

Cela n'a été que du bonheur dans nos assiettes avec ces plats du terroir généreux, mais nos verres n'étaient pas en reste ! Le choix parmi les Condrieu, Côtes-Rôties, Cornas est cornélien.

Mais nous avons particulièrement apprécié le Saint-Joseph blanc du Domaine Aurélien Chatagnier, un jeune vigneron qui monte très fort dans les Côtes du Rhône du nord !

Une escale à ne pas rater lors de vos descentes en Provence : Bistro de Serine, Boulevard des Allées 16, 69420 Ampuis.

http://www.bistrotdeserine.com/

2 Commandeurs attablés après quelques heures de route..Enfin, la vallée du Rhône!!

VISITE AU DOMAINE E. GUIGAL

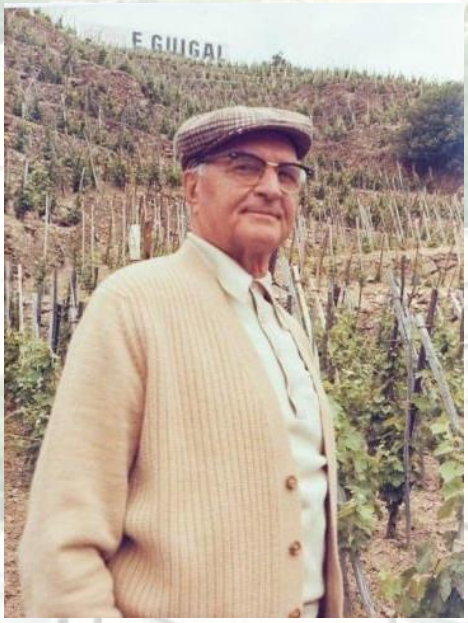
Après un délicieux repas, arrosé d'excellents vins rhodaniens, dans un endroit très convivial, toute l'équipe s'est rendue à quelques dizaines de mètres de là, au domaine Guigal où nous fûmes accueillis par Gente Dame Eve Guigal, épouse de Philippe, l'actuel gérant de la société.

Le domaine Guigal, c'est d'abord une histoire de famille..

Epouse de Philippe Guigal, lequel gère la société depuis juin 2010, elle nous a fait découvrir l'histoire et puis les caves du domaine (dans lesquelles nous pourrions, par exemple, circuler en segway) avant de nous inviter à prendre part à une dégustation tant qualitative que quantitative ; ce qui nous a tous réjouis.

L'histoire

L'histoire de la société E. Guigal remonte à 1946. C'est cette année-là qu'Etienne Guigal, le grand-père de Philippe, fonde la société.



Né en 1910, arrivé en 1924 à Ampuis, cité antique et terre de l'appellation Côte-Rôtie, Etienne Guigal a débuté sa carrière en participant au développement des Etablissements Vidal-Fleury qui, ironie de l'histoire, furent rachetés au milieu des années 80, par la société Guigal..

Dans l'histoire de la société, 1961 fut une autre année importante pour la jeune société Guigal. Etienne Guigal, victime d'un grave problème de santé, a dû passer la main à son jeune fils, Marcel.

Marcel Guigal.

En 1961 Le fils d'Etienne, alors âgé de 17 ans, a repris le flambeau. A force de travail et de persévérance, le travail de Marcel, véritable autodidacte, a porté ses fruits.

Rappelons qu'à cette époque, la majorité était à 21 ans. En tant que chef d'entreprise, il n'avait donc pas le droit de signer un chèque. C'est donc Etienne, qui n'écrivait et ne voyait pas qui validait ce que faisait son fils.

N'ayant pas eu la chance de poursuivre des études supérieures, Marcel a travaillé, et continue encore aujourd'hui avec son fils Philippe. Il a plus de 55 récoltes à son actif ! La passion ne le quitte pas ! Ainsi, il descend en cave quotidiennement avec son fils, Philippe, afin de travailler le vin en devenir. Un vrai travail d'orfèvre.Marcel s'est vu décerner en 2016, dans les salons de l'Assemblée Nationale à Paris le titre de Lauréat national autodidacte 2015. Une vraie reconnaissance de tout son travail de qualité ! La philosophie d'une vie !

Philippe Guigal

Fils de Marcel et Bernadette Guigal, Philippe Guigal est maintenant à la tête de l' exploitation depuis quelques années. Sur le plan privé, il est marié à Eve et sont parents de 2 enfants. Il gère la société sur le modèle familial. Homme accessible et discret, il préfère,

lui aussi, la qualité. La renommée de la société Guigal est faite à travers le monde. Il développe encore la société. Ainsi, l'an passé, il a acheté le Domaine de Nalys à Chateauneuf-du-Pape. Grâce à cette acquisition, la société Guigal va doubler son offre dans ce Cru ! (Voir Liège au Fil du Rhône numéro 6).

Philippe et Eve Guigal en conversation avec notre Consul suite à notre très agréable visite.

Les caves

6ème cave la plus admirée du monde, selon le magazine Drinks, Le Domaine Guigal vinifie et élève dans ses caves non seulement les appellations septentrionales de la vallée du Rhône mais élève aussi de grandes appellations du vignoble méridional : Châteauneuf-du-Pape, Gigondas, Tavel et Côtes-du-Rhône.

Cette complémentarité entre les vignobles permet à Philippe Guigal et à son équipe de voir l'avenir avec optimisme. Travailler autant de prestigieuses appellations implique une stratégie de développement d'entreprise en amont. Ce qui est, dans ce cas, un réel succès !

Si vous passez à Ampuis, rendez-vous, dans le courant de 2019, au nouveau caveau de dégustation de Guigal (voir Liège au fil du Rhône n°7). Nous y reviendrons.

La Tonnellerie

Impossible d'évoquer la société Guigal sans parler de la tonnellerie, tellement cette activité est intégrée à l'entreprise. Voulue et créée par Marcel, foudres, tonneaux se comptent par dizaines, pour les uns et centaines pour les autres.

Philippe Guigal, fils de Marcel et Bernadette, et sa femme Eve, ont rejoint, il y a déjà quelques années, leurs parents à la direction de l'établissement. Les Guigal sont à la tête d'une exploitation de 74 hectares, qui a produit, en 2014, quelque 7 millions de bouteilles et emploie 29 personnes. .Le chiffre d'affaires dépasse les 50 millions d'euros, dont la moitié est réalisée à l'export (Etats-Unis, Japon, Canada).

L'avenir semble prometteur pour les affaires. L'achat du Domaine de Nalys, le futur caveau de dégustation etc.. sont des signes plus que positifs !

La dégustation

Après la visite des caves de chais, Gente Dame Eve Guigal a présenté à notre groupe une sélection de vins de la maison.

Nous avons eu le privilège de déguster des appellations comme : « Château d'Ampuis », « La Turque », « la Mouline », « La Doriane », « Crozes-Hermitage », Côte-Rôtie, Condrieu, sans oublier « Ex-Voto Ermitage » (vieilles vignes). Bref, que des noms qui fascinent, tant par leur histoire que par la qualité du vin !

Une dégustation qui a permis à chacun de nous d'apprécier un travail de qualité de la famille Guigal.

Une société en développement mais qui a gardé son esprit familial au profit de tous !

« *Liège au fil du Rhône* » remercie vivement Philippe et Eve Guigal pour la qualité de cette visite, prouvant, une fois de plus, que les vignerons savent recevoir !

Si vous souhaitez trouver les vins du Domaine Guigal en Belgique ; une seule adresse

GODAERT VAN BENEDEN , rue de Lessines, 15 à 1080 Bruxelles

info@godaert-vanbeneden.be

Tél : 02/410.12.93

Visite au Plan de Dieu

Le samedi après-midi, après un très beau moment avec Nadine Charancon (Domaine Clos Romane) au Tourne-au-Verre à Cairanne, célèbre bar à vins situé dans le tournant au centre du village et réputé pour sa brillante carte de vins, notre petit groupe s'est rendu tout émoustillé au Domaine du Grand Retour, celui d'Alain Aubert, Président du Syndicat des Vignerons de l'appellation Plan de Dieu...

Le Domaine du Grand Retour avec le "pigeonnier"

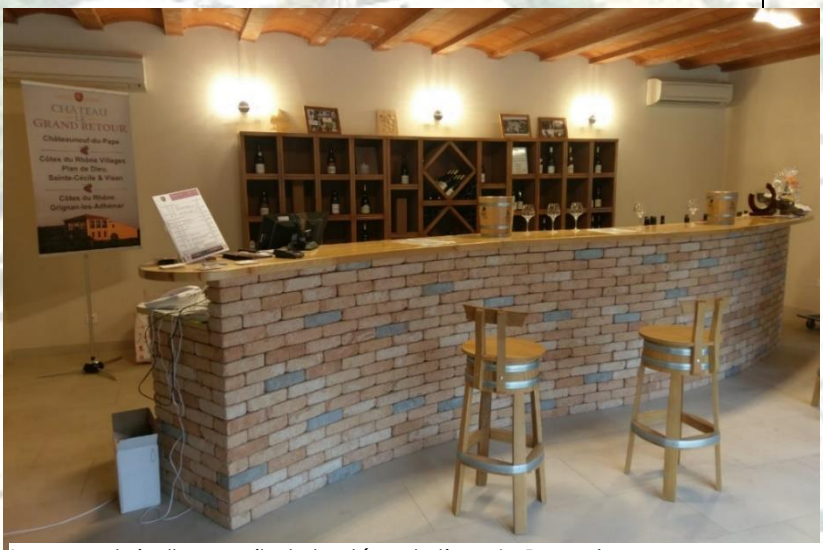
Notre ami Joseph Verhoest, tente de déplacer, très discrètement, ce foudre.. Pas facile !!

Le temps d'enquêter sur la véritable origine du nom curieux « Plan de Dieu », mais aussi de découvrir le terroir et les vins de l'appellation, chose bien sûr plus importante... !

Evacuons la question de l'origine de l'appellation : rapidement, la thèse « ovnienne » de notre ami Pierre Martin a été battue en brèche (le nom viendrait de la présence d'un couvent ou d'un monastère à proximité : laissons croire les

béguines !). Non, la thèse du Consul tient définitivement mieux la route, selon Alain Aubert : auparavant, quand la vigne n'était que 'matitis', broussailles sauvages et garrigues découpés par les rives de l'Aygues, le voyageur audacieux qui voulait rejoindre Orange sans faire de détour, devait traverser ce plateau sauvage et infesté de brigands, et devait s'en remettre à la grâce de Dieu, au bon plan de Dieu, pour arriver sain et sauf à destination !

Alain Aubert nous a reçu dans son « pigeonnier », une superbe salle de dégustation construite en hauteur au-dessus du caveau, et d'où nous avons pu jouir d'une vue panoramique sur l'ensemble de l'appellation, qui étale ses vignes sur les villages de Travaillan, Violès et Sérignan-du-Comtat, sur un terroir parfaitement cohérent (une surface plate, un « plan ») légèrement surélevé par rapport à la rivière de l'Aygues, et qui donne des vins d'une qualité assez uniforme et constante sur les millésimes : c'est l'une des principales caractéristiques des vins de Plan de Dieu. Des vins forts en épices et en caractère, qui ont ravi nos papilles, tandis que nos yeux s'abandonnaient sur le massif des Dentelles de Montmirail, en fond de décor...



Le comptoir d'accueil et de dégustation du Domaine

Une très belle découverte œnologique, relevée de la gouaille de notre ami Alain Aubert, qui nous a fait également l'honneur d'une visite de sa cave et de ses chais, tout en nous promettant de nous recevoir à nouveau en mai, lors du voyage « Ascension dans les Costes du Rhône » de la Baronnie !

Pierre Luthers

LA COMMANDERIE DES COSTES DU RHONE A 45 ANS !

C'est au Château de Rochegude, le 5 février 1973, que quelques compagnons et vignerons réunis autour de Max Aubert, son premier Grand Maître, décidaient de la renaissance des confréries du passé sous le seul et unique vocable de « Commanderie des Costes du Rhône » .

Château de Rochegude

Contrairement aux nombreuses confréries souvent représentatives d'un seul village, la Commanderie des Costes du Rhône ne dépend d'aucun clocher, mais représente la totalité de l'appellation qui s'étend sur six départements et regroupe près de 12 000 vignerons. Au total 17 crus, les Appellations Villages et l'Appellation Régionale sont représentés. L'atout majeur de la Commanderie est de travailler à la cohésion de l'appellation à travers la diversité de sa production. Les membres de la Commanderie des Costes du Rhône, toujours au fait des événements promotionnels émanant de l'appellation ou d'autres organismes du monde du vin, sont aussi des canaux d'informations vers l'extérieur, grâce à leur propre réseau relationnel et ils font le maximum pour être présents toute l'année en France mais aussi dans le monde entier.

Car, c'est une particularité et une grande force pour l'Appellation, la Commanderie possède onze Baronnies dans le monde: Liège et Gand en Belgique, Montreux en Suisse, Québec, Drummondville et Montréal au Canada, Philadelphie et New York aux USA et Le Palatinat en Allemagne. Et aussi à Séoul en Corée du Sud et à Shanghai en Chine.

Aujourd'hui, placée sous la houlette de Patrick Galant, elle remplit pleinement ce rôle de représentation, pressenti par ses membres fondateurs dès 1973, et l'assume avec conviction depuis sa création sans jamais faillir. C'est par le dévouement, le dynamisme et la persévérance de professionnel du vin, sensibilisés à la communication et à la promotion qui la composent, qu'elle est devenue une structure opérationnelle, stable et autonome tournée vers l'avenir.

La Commanderie a son siège, tout comme l'Université du Vin, au Château de Suze-la-Rousse en Drôme provençale.

Les Commandeurs

L'adoubement des Commandeurs se fait au siège de la Commanderie et les intronisations se font lors de chapitres tant en région rhodanienne que dans les baronnies étrangères qui sont dirigées par un Consul représentant le Grand Maître (et même une femme Consul à Québec !)

Chaque Commandeur, à travers son implication socio-économique, dans sa commune ou son secteur, représente une part de cette région "toute en longueur" pour laquelle le Rhône est le principal lien fédérateur.

Les Chevaliers

Grâce à ses Chevaliers répartis dans le monde entier, la Commanderie a su créer une chaîne d'amitié internationale qui représente une force au service des vins de l'appellation. En organisant des manifestations de qualité ses chapitres, dans un décor prestigieux propre à créer de l'authenticité et de l'émotion pour les personnes participantes, la Commanderie leur offre des souvenirs inoubliables et leur donne un sentiment d'appartenance à la famille des Côtes-du-Rhône, elle est un outil d'humanisation de la promotion.

Son implantation à l'étranger, marque son ouverture internationale et sa capacité à exporter la civilisation du vin et de toute la région des Côtes-du-Rhône au-delà de nos frontières.

Cette confraternité s'exprime à travers l'accueil privilégié réservé aux 4000 Chevaliers français et étrangers en visite dans la région des Côtes-du-Rhône ou dans les pays où sont installés les différentes baronnies.

Marc Olivier, Commandeur

Site : http://commanderiecotesdurhone.fr

!!! NEW !!!

Vous ne retrouvez plus un numéro de « *Liège au Fil du Rhône* » ? Pas de problèmes.. Le site de la Commanderie est là pour vous aider. Dorénavant, votre news est accessible sur le site :

http://commanderiecotesdurhone.fr/liege-au-fil-du-rhone/

Qu'on se le dise !

LE MONDIAL DES BARONNIES SE PREPARE ACTIVEMENT…

Nous vous l'annoncions dans notre précédente édition. Le mondial des Baronnies, évènement biannuel de notre Commanderie aura lieu du 28/06/2018 au 01/07/2018 avec comme point d'orgue, le 30 juin, le Chapitre d'été de la Commanderie en son siège de Suze-la-Rousse.

Durant cette période, de belles étapes ont été préparées par le Bureau de la Commanderie. Jugez-en :

Jeudi 28 Juin 2018 :

- *Visite de La grotte Chauvet et Déjeuner ((grotte inscrite au patrimoine mondial de l'UNESCO)*
- *Visite du musée de la Lavande*
- *Dîner au Bar à Vins de ROCHEGUDE*

Vendredi 29 Juin 2018 :

- *Théâtre antique d'ORANGE*
- *Découverte et dégustation du Domaine Château Mont-Redon à Châteauneuf du pape*
- *Déjeuner au « Verger des Papes »*
- *« Visite du Palais des papes et de la Ville d'Avignon*
- *Dîner au « Carré du Palais »*

Samedi 30 juin 2018

- *Visite du Musée du Château de SUZE LA ROUSSE*
- *Réunion des Consuls*
- *Pour les accompagnants : visite du Marché Provençal de SAINTE CÉCILE LES VIGNES*
- *Déjeuner Champêtre au Cabanon de César*
- *19h00 : grand Chapitre des 45 ans au Château de SUZE LA ROUSSE*

Dimanche 1er Juillet 2018 :

- *NYONS : réception par la Confrérie de l'Olivier*
- *Pèlerinage à la « Belle Vendangeuse » à Piégon*
- *Déjeuner Champêtre à Piégon et Fin du Mondial*

LA BARONNIE SUISSE A 25 ANS !

Nos amis de la Baronnie de Montreux sont en fête.

27 mars 1993 – 27 mars 2018 : 25 ans.

Le 27 mars 1993, le Grand Maître de la Commanderie des Costes du Rhône a adoubé les premiers commandeurs suisses ainsi que leur gouverneur, avec comme mission de faire connaître et aimer tous les vins de ce pays de soleil. La Baronnie suisse était née.

« *Liège au fil du Rhône* » s'en est allé quérir quelques dives informations auprès de nos amis suisses.

Qui peut, mieux que nous, en parler ? Evidemment, un Commandeur !

Laissons la parole à celui qui est le chantre des textes des chapitres suisses (il a écrit plus de trois cents textes de présentation !) : Christian Gerber.

Laissons-lui, naturellement, la plume !

La Baronnie suisse

Créée au printemps 1993, elle compte à ce jour environ 200 membres, essentiellement en Suisse romande, particulièrement au bord de l'arc lémanique et dans le Chablais.

Son comité - appelé Petit Conseil - organise au cours de l'année au moins un chapitre solennel dans un cadre prestigieux, une grande dégustation chaque automne suivie d'un repas-dégustation ainsi que diverses manifestations destinées à découvrir davantage les Côtes du Rhône:

dégustations à thèmes, déplacements en Provence, visites... Elle n'a pas d'intérêts financiers et ne fait pas commerce de vins.

Elle offre la possibilité de commander quelques bouteilles lors de la grande dégustation d'automne et parfois à la suite des chapitres.

La Baronnie édite également et régulièrement à l'usage de ses Chevaliers et Gentes Dames une publication informative et critique!

Une commission de dégustation cherche sans cesse à améliorer l'offre offerte aux membres de la Baronnie qu'à éduquer agréablement leurs papilles!

A ce jour, seule une cotisation annuelle de f. 80.- est demandée dès l'année de l'intronisation. Tout chevalier intéressé et prêt à donner de l'aide peut demander à devenir officier puis commandeur dans la mesure où le Petit Conseil en exprime le besoin.

Christian GERBER

Au premier-plan, le Consul, Gérard CARREL

Mais le talent de notre ami commandeur Christian Gerber ne s'arrête pas là !

Il a une facilité pour rédiger des textes, en général et des « vers de mirlitons » en particulier ! Ainsi, il a écrit, à quelques rares exceptions, tous les textes présentant plus de trois cents personnes ! Il les compose en vers de six pieds ou de huit pieds ! Et, égalité oblige, chacun a droit à trente-six lignes, « que vous serez puissant ou misérable » !

A son grand étonnement, dit-il, les gens en redemandent !

C'est ainsi que le commandeur Gerber nous a fait parvenir les vers suivants pour les 25 ans de la Baronnie de Montreux :

Pour fêter les 25 ans de la Baronnie de Montreux..

Et depuis vingt-cinq ans,
Année après année,
J'écris, bon an mal an,
Ces textes versifiés
Qui font plaisir aux uns,
Et bien rire les autres.
Sans être importuns,
Sans l'air de patenôtres,
Ils présentent les gens
A nos hôtes ravis,
Souriant, tout bonnement,
De ces nouveaux amis
Debout, là, bravement
Écoutant leur portrait
Anxieux, un brin tremblants,
Mais heureux malgré tout
Car, c'est ce que l'on prône,
De boire de bons coups
De nos Costes du Rhône!

Christian GERBER

Merci à lui pour cette belle participation. Et, évidemment, Bon anniversaire à nos amis suisses et longue vie à la Baronnie de Montreux !

SAINT-ANDEOL – NOUVELLE APPELLATION DES COTES DU RHONE VILLAGES

Le Journal Officiel a publié le 12 avril dernier un arrêté du 8/04/2018 ajoutant l'appellation « Saint-Andéol » aux Côtes du Rhône Villages.

Cette nouvelle appellation signe aussi l'arrivée d'un nouveau département dans la famille des Côtes-du-Rhône Villages : l'Ardèche.

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins de la nouvelle appellation concerne les communes de Bourg-Saint-Andéol, Saint-Just-d'Ardèche, Saint-Marcel-d'Ardèche et Saint-Martin-d'Ardèche. Ces communes se situent sur la rive droite du Rhône.

Cette nouvelle appellation est réservée uniquement aux vins tranquilles rouges.

Pour rappel, l'encépagement des vins rouges concerne comme cépages principaux : grenache N ; mourvèdre N et syrah N. Pour l'appellation, la proportion de l'ensemble des cépages principaux doit être ≥ à 80 %. Parmi ces cépages principaux, grenache N doit être ≥ 40 % et 25 % pour les deux autres.

Nous sommes impatients de déguster la première cuvée de ce nouveau membre de la famille des Côtes-du-Rhône Villages !

Attendre, donc !

CROZES-HERMITAGE

CRU

L'APPELLATION CROZES-HERMITAGE EN PLEINE FORME !

Plus grand vignoble des Appellations septentrionales, s'étendant sur 11 communes de la Drôme, Crozes-Hermitage poursuit son développement !

La surface de production de l'appellation est passée de 1220 hectares en 1998 à 1682 hectares en 2017, soit une augmentation de 36 % en 20 ans ! Cette extension des surfaces de production vise aussi à répondre à une demande en augmentation. Actuellement, 20 % de cette surface est travaillée en Bio, le double de la moyenne nationale !

Le vignoble de Crozes et le Rhône, en arrière-plan

Même si la production est passée de 80312 hl en 2016 à 71581 hl en 2017, l'appellation a manifestement le vent en poupe puisque les volumes commercialisés ont augmenté de 12 % entre 2016 et 2017. Et ce n'est pas terminé puisque « *Liège au fil du Rhône* » a aussi appris que le vignoble s'est encore accru de 0,77 %, soit 13 hectares, en 2017.

250 vignerons travaillent sur l'appellation. Et comme une bonne nouvelle n'arrive jamais seule, l'appellation attire de plus en plus de jeunes vignerons, lesquels s'investissent directement dans le bio et assurent, de ce fait, un renouveau de cette belle appellation !

L'AOC Crozes-Hermitage ou l'élégance en partage !

ECHOS DU VIGNOBLE

LIRAC ET TAVEL S'UNISSENT !

Le 19 janvier dernier, les caves de Tavel et de Lirac, situées dans le Gard, ont décidé de fusionner. La nouvelle entité s'appelle : la Cave des Vignerons de Tavel et Lirac.

Cette fusion donne naissance au leader "Rive droite du Rhône" des crus des Côtes du Rhône. Ensemble, elles représentent un volume de 35 000 hl produit dans les appellations Tavel, Lirac, Côtes-du-Rhône villages Laudun et Signargues. 90 vignerons coopérateurs répartis sur 880 ha sont réunis sous cette nouvelle bannière.

RHONEA VIGNOBLES EST UN VERITABLE SUCCES !

En 2015, les caves de Beaumes de Venise et de Vacqueyras décidèrent de s'unir et créèrent une nouvelle coopérative, nouvelle génération, sous le nom de RHONEA. Ce territoire comprend 236 vignerons pour 1140 hectares de Crus. 7 millions de bouteilles sont vendues chaque année.

Dès 2016, Sous ce nouveau nom est né le projet « RHONEA VIGNOBLES ». De quoi s'agit-il ?

« Rhonea Vignobles » est un financement participatif (crowdfunding)visant à acquérir et préserver des vignes au pied des Dentelles de Montmirail. Concrètement, Il s'agit acheter une (ou des) part(s) d'une société coopérative d'intérêt collectif (SCIC).

Selon les informations recueillies par « Liège au fil du Rhône », à ce jour, il y a déjà 500 souscripteurs pour un total d'1 million €. Et ce n'est pas terminé…

Pour en savoir davantage

Salon des viticulteurs 2018 – 10 et 11 mars 2018

« Pour connaître l'origine et la qualité d'un vin, il n'est pas nécessaire de boire le tonneau entier ». **Oscar Wilde**

C'est dans le cadre du sympathique « Espace Beaufays » que s'est déroulé le week-end des 10 et 11 mars dernier le 14ème salon des viticulteurs.

Organisé par *Royal Syndicat d'Initiative de Chaudfontaine en partenariat avec la Maison du Tourisme Ourthe-Vesdre-Amblève, ce salon a accueilli pas moins d'une douzaine de producteurs indépendants venant de toutes les régions viticoles de France mais aussi de Grèce, du Portugal et de Géorgie.*

Eric Chauvin, Domaine Le Souverain

La Champagne, la Bourgogne, le Beaujolais, le Bordelais, le Roussillon étaient bien évidemment représentés. Quant aux vins rhodaniens, comme chaque année depuis 8 ans maintenant, c'est notre ami Eric Chauvin du Domaine Le Souverain, sis à Sablet, qui était présent pour faire déguster ses produits de très grande qualité.

« Liège au fil du Rhône » a pu constater l'engouement des participants lorsque, le volubile Eric Chauvin, parlait avec passion de ses produits. Eric n'a pas son pareil pour faire vivre ses produits devant des amateurs, parfois chevronnés, des vins rhodaniens.

LE DOMAINE DU SOUVERAIN

AVANTAGES MEMBRES 2018

Parmi les vins qui ont eu leur succès, nous pouvons citer le CDR Villages Séguret « Classic », un vin aromatique et élégant composé des cépages Grenache, Syrah et Mourvèdre, élevé exclusivement en cuve pendant 9 à 12 mois, le tout donne à ce vin un succès auprès du public.

Un bel assortiment du Domaine du Souverain. Merci Eric !

Un autre vin, ayant eu aussi beaucoup de succès est le CDR Villages Séguret « Marquise ». Cette cuvée est en quelque sorte une cuvée « Classic » dont la fermentation, courant novembre, est entonnée dans des barriques de chêne américain pendant 7 à 9 mois et conférera plus de complexité aromatique et plus de structure en bouche. Un vin à déguster, très certainement !

En ce qui concerne le CDR Villages Sablet « Réserve », ce vin assemblé de Grenache, de Syrah et de Mourvèdre, entonné en novembre dans des demi-muids et élevé pendant 9 à 12 mois donne à ce vin une puissance qui accompagnera à merveille des plats relevés ou du Gibier.

A déguster… avec raison !

Eric accorde la remise à tout membre de la Baronnie lors de tout achat !

Au plaisir de te revoir, Eric, notamment à un de nos chapitres !

BARONNIE GENT

MASTERCLASS ET CHAPITRE

Activités des Baronnies : Baronnie de Gent

La Baronnie de Gent organise le **samedi 2 juin 2018**, à Oudenaarde (centre 'Ronde Van Vlaanderen ») sa masterclass et son chapitre.

10h : 5ème édition de sa masterclass avec comme thème : l'AOP VENTOUX.

Parmi les domaines représentés, sous réserve de confirmation, nous pourrons (re)découvrir : Château Pesquié, Domaine de Fondrèche, Clos de Trias, Domaine du Grand Jacquet et le Domaine Martinelle.

19h : Chapitre et banquet avec la présence d'Eddy Merckx (vainqueur d'étape au sommet du Mont Ventoux lors du Tour de France de 1970).

Merci déjà à Erwin et à toute son équipe pour cette organisation !

Adresse MASTERCLASS : Tijgerstraat, 22 à Gent

CHAPITRE: Rijvisschestraat 124 à 9052 Zwijnaarde/Gent

Pour en savoir davantage :

http://baroniegent.eu/2018/04/kapittel-en-banket-2018-02-06-2018-gent/

THEATRE : 2 COMMANDEURS DE NOUVEAU EN ACTION….

Si même le Vatican s'en mêle…

Nos 2 amis Commandeurs remettent le couvert…

Comme chaque année, au printemps, le temps est venu d'aller admirer les talents de nos 2 Commandeurs, acteurs, Pierre Martin et Jacques Wolfs.

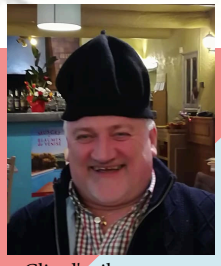
Après Chateauneuf, Avignon, demandez : La Chapelière du Pape..

Le coup du chapeau du Petit Théâtre d'Esneux

Le coup du chapeau en foot, c'est le fait qu'un joueur marque 3 buts d'affilée sans qu'un autre le fasse entretemps. Avec La Chapelière du Pape, comédie en 3 actes de Charles Istace, le Petit Théâtre d'Esneux nourrit 3 buts : vous divertir, faire vivre la vie culturelle de la commune et aider la jeune organisation des Beach Days à laquelle les bénéfices seront en partie reversés.

Derrière la chapelière, se cache un couple qui ne s'entend plus trop mais qui ne peut divorcer s'il veut conserver le titre de « fournisseur du Vatican » et les aides de la banque proche du Saint Siège. Ils envisagent alors une drôle de séparation que chacun a du mal à supporter…

La Chapelière du Pape, salle de l'Amirauté à Tilff, les 27 et 28 avril à 20h15. Entrée : 8€ (5€ pour les moins de 12 ans). Avec Nadine Coune, Christine Nissen, Manu Florkin, Catherine Masset, Carole Depont, François Comble, Jacques Wolfs, Marc De Schepper et Pierre Martin qui assure aussi la mise en scène. Réservation souhaitée via le site www.lepetittheatredesneux.be ou par téléphone (répondeur) au 0476/28.75.39.



Clin d'oeil :
Joseph et sa tiare!

SOMMAIRE

L'EDITO DU CONSUL.....1

NOTRE BARONNIE EST EN DEUIL…. LE COMMANDEUR PIERRE PETIT A TIRÉ SA RÉVÉRENCE LE 2 AVRIL !.....3

VOICI L'HOMMAGE DU CONSUL LU PAR LE COMMANDEUR JEAN CHAVANNE LORS DE SES FUNÉRAILLES, LE 7 AVRIL DERNIER. 5

QUELQUES SOUVENIRS AVEC PIERRE… 8

VOYAGE EN PROVENCE 12

VISITE AU DOMAINE E. GUIGAL..... 14

VISITE AU PLAN DE DIEU 20

LA COMMANDERIE DES COSTES DU RHONE A 45 ANS !..... 22

LE MONDIAL DES BARONNIES SE PREPARE ACTIVEMENT… ... 25

SAINT-ANDEOL – NOUVELLE APPELLATION DES COTES DU RHONE VILLAGES 29

L'APPELLATION CROZES-HERMITAGE EN PLEINE FORME ! 30

ECHOS DU VIGNOBLE 31

LIRAC ET TAVEL S'UNISSENT ! 31

RHONEA VIGNOBLES EST UN VERITABLE SUCCES !..... 31

SALON DES VITICULTEURS 2018 – 10 ET 11 MARS 2018..... 32

ACTIVITÉS DES BARONNIES : BARONNIE DE GENT 34

THEATRE : 2 COMMANDEURS DE NOUVEAU EN ACTION…. ... 35

VIGNOBLE SEPTENTRIONAL

« **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 : Christian Gerber, Pierre Luthers, Pierre Martin, Marc Olivier, Photos : André Courtois, Pierre Luthers, Joseph Verhoest, la rédaction, Commanderie

Périodique – numéro 9 Mars -Avril 2018©

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

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

Vue sur la courbe du Rhône

Les Vins de la Vallée du Rhône