



BARONNIE DE LIÈGE COMMANDERIE DES COSTES DU RHÔNE

Liège au fil du Rhône - N°15

« Le rosé est devenu le champagne des Millennials » Richard C. Delerins

L'EDITO DU CONSUL

Gentes Dames,

Messires,

Notre actualité se concentre dès ce mois de mai vers nos prochaines organisations de printemps...

L'appellation Lirac sera mise à l'honneur ces 14 et 15 juin tout d'abord à l'occasion de notre prochaine dégustation de printemps et ensuite lors de notre grand chapitre qui se déroulera cette année en bord de Meuse, dans les jardins ensoleillés du Château Rorive. Une belle soirée en perspective, animée par la guitare chaude de Yoni Vidal et la superbe voix de Cecilia Gonzalez...

Lirac est une belle appellation, déjà ancienne, voisine à la fois de Tavel (les meilleurs rosés de France, voire du



monde !) et sur l'autre rive du Rhône, de Chateauneuf-du-Pape. Avec mon ami Officier Bernard Gillet, j'ai eu

l'opportunité voici peu de visiter dans le Gard les cinq domaines qui viendront à nous en juin avec leurs nectars à nous faire partager.

L'accueil y a été chaleureux, le pays magnifique, et surtout, les vins que nous avons dégustés sont vraiment d'exception, laissant augurer d'agapes printanières bien

passionnantes dont je vous invite déjà à bien cocher les dates dans votre agenda. Avoir l'opportunité de faire le tour d'une appellation comme Lirac, en se promenant dans cinq de ses domaines les plus typiques, est une opportunité qu'il serait dommage de manquer.

L'actualité générale de la Commanderie se réveille en ce moment où l'été se profile à l'horizon... La Baronnie de Gand fête son



L'EDITO



DU CONSUL

quinzième anniversaire ce 11 mai (nous y serons !), tandis que nos amis de la Baronnie suisse tiennent chapitre en ce 25 mai, et que le banquet annuel de la Commanderie, dédié aux baronnies européennes, déroulera ses fastes en ce samedi 29 juin, dans le fier castel de Suze-la-Rousse... Et je m'en voudrais d'oublier la nouvelle organisation des jeunes de la Baronnie, qui en ce début mai, vont embarquer sur le bateau « Pays de Liège » pour une croisière dédiée à la gastronomie, à la musique et aux vins de



Lirac, tout frais importés lors de notre récente escapade provençale...

Toutes ces promesses de joies et de convivialité sont malheureusement attristées par le départ d'un ami, un chantre provençal des vins du Rhône et de son beau village de Sainte-Cécile les Vignes... Découvrez à l'intérieur de ces pages notre hommage ému à André Tournillon, un Commandeur pas comme les autres... Nos pensées vont aussi à tous ses amis céciliens : que ceux-ci trouvent ici l'expression de toutes les pensées émues des amis de Liège !

Epicuriennement vôtre, et déjà une belle découverte des vins de Lirac



Lirac
Cru des Côtes du Rhône

Pierre Luthers

Consul de la Baronnie liégeoise des Costes du Rhône



COMMANDERIE



2019

LA COMMANDERIE : 2019 ANNEE DE L'EUROPE

LA COMMANDERIE A L'HEURE DE L'EUROPE.....

En organisant un grand Chapitre à Suze la Rousse le samedi 29 juin prochain, dont le thème sera « l'Europe » la Commanderie des Costes du Rhône veut placer l'Appellation et la région au centre de la gastronomie de l'Europe et montrer que depuis 45 ans elle est un des facteurs du rassemblement des peuples autour

de l'amour et de la Culture du Vin.

La Commanderie a pour objectif de remercier ce soir-là, à travers les Consuls de ses Baronniees européennes, tous les allemands, belges, et suisses qui animent bénévolement ces Baronniees et favorisent ainsi la diffusion de cette culture et la promotion de notre appellation. Il s'agit des 4 Baronniees européennes : celles de Mussbach en Allemagne, Liège et Gand en Belgique et Montreux en Suisse. Au-delà de la satisfaction de la présence des 200 personnes attendues à Suze la Rousse pour cette soirée, la Commanderie, par cette organisation, affirmera avec force son leadership comme force de représentation d'animation, de communication et de maintien des traditions, rôle qu'elle assure d'année en année grâce à un renouvellement et une augmentation de ses effectifs en France et à travers le monde, notamment avec ses Baronniees (11 sur 3 continents Europe, Asie, Amérique).



Plus de détails dans un prochain
« Liège au fil du Rhône ».

Les 4 consuls (de g à d) de Gand,
Montreux, Liège, Mussbach



AGENDA



DEGUSTATION

DEGUSTATION : LIRAC - 14/06/2019



Invitation à la Découverte des Vins de l'appellation Lirac

Vendredi 14 Juin, de 16h à 21h
Au Clos du Sart, Sart Tilman

La Commanderie des Costes du Rhône et sa Baronnie de Liège
ont le plaisir de vous inviter à participer
à leur annuelle Journée printanière
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 l'appellation « Lirac »,
présentés et commentés par les vignerons amis de la Baronnie :

Château Boucarut (Saskia Leal Keijzer)

Château Bouchassy (Michèle et Nicolas Degoul)

Domaine Eric Merle (Eric Merle)

Domaine La Lôyane (Romain Dubois)

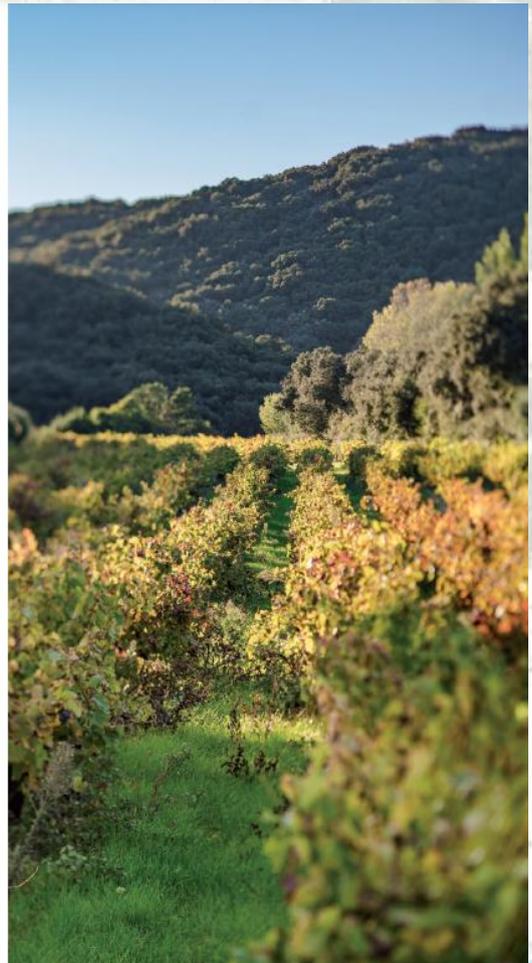
Vignobles Assemat – Domaine de Castel Oualou (Emmanuelle Assemat)

Possibilité de se restaurer – Participation aux frais :

5 euros (incluant le verre de dégustation INAO des Costes du Rhône)

7 euros (incluant le superbe verre de la Baronnie liégeoise des Costes du Rhône)

*Avec le concours de la Fromagerie des Venues (Sébastien Luthers),
des Huiles d'Olive de Toscane (les Oliviers de Florence),
et des spécialités de l'Auvergne gourmande et de la Ferme de la Biorne (Josy Dessauy).*



AGENDA



CXI CHAPITRE

LE CXI CHAPITRE : 15/06/2019

Chapitre de Printemps
de la Commanderie des Costes du Rhône

Invité d'Honneur : Lirac !



Invitation à la Soirée de Gala
Château Rorive, en bord de Meuse, Amay
Samedi 15 Juin 2019, 18 hrs 30

Pierre Luthers,
Consul de la Commanderie
des Costes du Rhône à Liège,

Les Commandeurs
de la Baronnie liégeoise de la Commanderie
des Costes du Rhône,

ont l'honneur de vous inviter
à rehausser de votre présence

**la Grande Soirée de Gala du CXIème Chapitre,
dit de Printemps,
de la Baronnie liégeoise de la Commanderie
des Costes du Rhône,**

**le samedi 15 Juin prochain, dès 18 hrs30,
dans le superbe cadre Château Rorive,
en bord de Meuse, à Amay**

Nul doute que les mets et nectars préparés à votre
intention ne s'y marient à la perfection pour le plus
grand plaisir de vos palais de gastronomes et
d'oenophiles avertis...

*L'animation musicale sera assurée par
Yoni Vidal & Cecilia Gonzalez.*



HOMMAGE



**ANDRE
TOURNILLON**

UNE GRANDE FIGURE DE SAINTE-CECILE-LES- VIGNES NOUS A QUITTES CE 30/04/2019

André Tournillon : à la revisto ! Adessias !



André Tournillon trinquant avec notre consul, Pierre Luthers à Sainte-Cécile-les-Vignes

Notre Provence ne sera plus la même...

Son chantre, membre du Félibrige cher à Mistral, l'ancien Président du Compagnon du Ban des Vendanges, l'authentique défenseur des vins du Rhône en tant que membre actif de la Commanderie des Costes du Rhône, l'âme vibrante de la 'messe' apéritive de Sainte-Cécile les Vignes, le poète des vieilles ruelles de son village, l'ami de longue date, André nous dit au revoir du haut de ses 98 ans...



HOMMAGE



ANDRÉ TOURNILLON

A l'instar à Liège d'un Jean-Denys Bousart, André était à lui tout seul une pièce vivante de la mémoire provençale, un 'santon' du Félibrige aurait-on envie de dire... Grand défenseur de la langue provençale, il faisait partie de plusieurs associations de sauvegarde et de promotion de cette belle langue occitane, et n'hésitait jamais à rencontrer les élèves de son village, à Sainte Cécile, pour leur apprendre quelques notions de 'prouvençau', afin de faire perdurer cette langue belle

et colorée.

Jusqu'il y a peu, tous les mardis de la belle saison, André accueillait les touristes pour leur faire découvrir les ruelles, les vieilles maisons, la tour de l'horloge, l'ancienne chapelle, tous ces monuments



André Tournillon, Compagnon des Côtes du Rhône, lors du Ban des Vendanges à Avignon en 2017

qui font le charme de ce beau village de Sainte Cécile. Cette visite se terminait à chaque fois sur la place Max Aubert, du nom du Grand Maître fondateur de la Commanderie, où les vignerons du village prenaient plaisir à faire déguster leurs meilleurs nectars : une approche magnifique du charme et du terroir céciliens !



HOMMAGE



ANDRÉ TOURNILLON



En 2006, lors du 54ème chapitre de la Baronnie, André Tournillon parrainant le nouvel Officier Stéphane Dor

Enfin, comment ne pas évoquer les traditionnelles 'messes' apéritives, qui réunissaient (et réunissent toujours !) chaque samedi à la fin du marché hebdomadaire les anciens du Village, autour d'un verre de rosé local bien frais... Avec Bernard, Guy, Richard, Denis et tous les autres, nous ne manquons jamais ces belles et joyeuses tablées quand nous séjournons en Provence... Avec André et ses amis Gaby, Paul, Raymond, Bernard et d'autres encore, c'était Pagnol qui revivait, le plaisir du bon mot et le jaillissement de la galéjade... Je me rappelle toujours l'indignation haute en couleurs de ce petit groupe d'amis lorsque le patron du bar a un funeste jour osé



HOMMAGE



ANDRE TOURNILLON

augmenter sans leur en parler le prix de la bouteille de rosé de 1 euro, la faisant passer de 10 à 11 euros... Sacrilège ! Et le samedi suivant, la messe a repris de plus belle, mais dans le bistro voisin, qui accueille encore aujourd'hui tout ce beau petit monde, désormais orphelin...



A l'extrême droite André Tournillon, avec son vieil ami René Sinard, un vigneron exceptionnel de Valréas, hélas trop tôt parti lui aussi...

Je me rappelle aussi des repas chaleureux auxquels André nous conviait, à l'ombre de sa terrasse villageoise, et de son terrible cachat du Comtat Venaissin, un fromage pétri, obtenu en mélangeant des vieux restes de fromages secs ramollis avec de l'eau de vie ou du vin blanc, et qui acquiert par fermentation un goût extrêmement piquant. « *Uno brigo fa manja un pan* », dit un proverbe provençal, « une miette en fait manger un pain », tellement cette préparation est forte, certains disent même redoutable... Et André y allait de tout son cœur, pour renouveler et pétrir son cachat, jusqu'au jour où le fond de son pot en grès, rongé par tant d'ardeurs fromagères, lui est tombé des mains et que le précieux contenu visqueux s'est répandu sur le sol...



HOMMAGE



ANDRE TOURNILLON

L'odeur en est toujours devinable, dans la pénombre du bureau du rez-de-chaussée où André rédigeait ses articles et guettait ses amis !

André était une force de la nature. Grand marcheur devant l'éternel, il avait acquis une longévité et une vigueur exceptionnelles... Son esprit brillait toujours, mais à près de 98 ans, le corps a fini par lâcher, petit à petit... Et c'est serein qu'André s'est dirigé vers son eden provençal.



Gente Dame Mireille, la consule, bien entourée !

RIP André !

Merci, André! à la revisto ! Adessias ! S'acò's pas vuei, sara deman...!





ECHOS DU VIGNOBLE

Le premier vignoble mondial sans glyphosate?

Dans son discours au Salon International de l'Agriculture le 23 février dernier, le président de la République, Emmanuel Macron, a incité les agriculteurs à avancer vers le « sans pesticide ».

Le chef de l'État a appelé les viticulteurs à « *faire du vignoble français le premier vignoble du monde sans glyphosate* ». Il a ajouté : « *Je pense très profondément que nous sommes en train d'enclencher la dynamique* ».

Le président a répété qu'une fois actée l'interdiction de cet herbicide, l'objectif reste le même : 85 % des agriculteurs l'auront abandonné dans les 3 ans. « *Il reste 15 % de cas où les solutions techniques ne sont pas immédiates et, où nous devons nous*





donner le temps de trouver des alternatives. Mais cette mobilisation permet déjà un changement. Mais avec des principes simples et là aussi l'ambition doit nous conduire à être pragmatiques. On ne laissera aucun agriculteur sans solution parce que sinon c'est une impasse et on perd tout et on s'assurera que toutes les alternatives sont évaluées et crédibles », a précisé le président de la République.

Filière vin

Qu'en pense la filière vin ? En réponse au Président, Jean-Marie Barillère, président du CNIV (=Comité National des Interprofessions des Vins à appellation d'origine et à indication géographique), ainsi que d'autres responsables viticoles français ont déclaré que le défi peut être relevé en déclarant : "*Nous pouvons aller très, très vite pour sortir du glyphosate, d'autant plus vite que nous recevons des aides de l'État*".

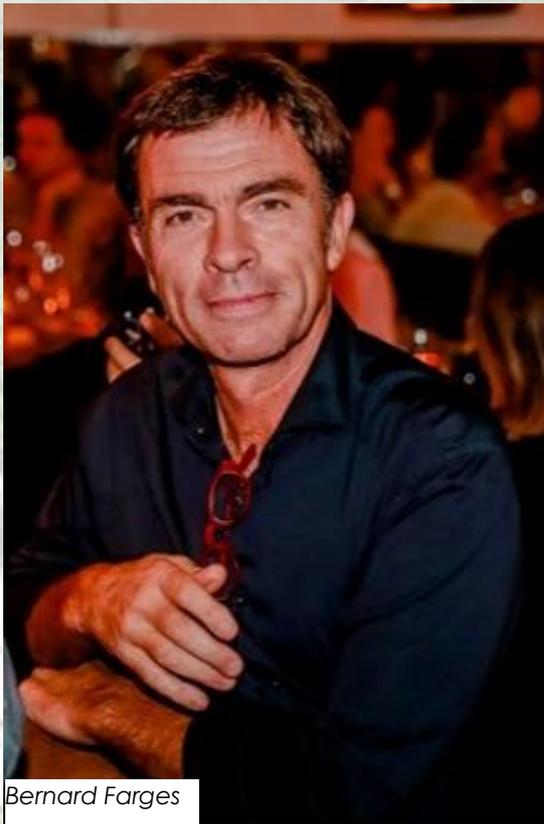




Rappelons aussi que lors des Etats généraux de l'alimentation, la filière viticole avait remis au Président son plan dans lequel la viticulture s'est engagée à réduire de 50 % le glyphosate dans les trois ans.

Jérôme Despey de FranceAgriMer, estime que « pour 20 à 30% des 800.000 hectares de vigne que compte la France, il y aura des "impasses" ». Il ajoute : "Nous avons des zones à forte pente où il est impossible de s'occuper du sol avec des machines, et où on est obligé d'utiliser des herbicides chimiques pour empêcher l'érosion des sols ", fait-il valoir.

La géographie, notamment, du vignoble rhodanien complique la donne ; et plus particulièrement dans le vignoble septentrional où nous trouvons beaucoup de vignobles en fortes pentes. Pour Michel Chapoutier, président d'Inter Rhône, lui-même installé dans ce vignoble : « Il faut en tout cas repenser toute la gestion du vignoble pour que l'enherbement ne vienne pas concurrencer la vigne et réfléchir à l'irrigation, non pas à partir des nappes mais via des retenues collinaires sur les exploitations ».



Bernard Farges

Le délai de 3 ans est-il tenable ? " Nous allons sortir du glyphosate, c'est sûr, c'est ce que demande la société, mais à quel terme, on ne sait pas exactement", tempère Bernard Farges, un Bordelais, qui préside la CNAOC (vins et alcools AOC). Pour lui, « ce qui compte, c'est la tendance. Le commerce des produits phytosanitaires s'effondre. Et les achats de produits de biocontrôle (produits utilisant des mécanismes naturels, ndlr) ont progressé de 70% en trois ans pour les vignes".

Bernard Farges affirme que dans 3 ans, « nous serons à - 70 %, calcule-t-il. "Et à -70% d'utilisation des autres produits phytosanitaires très toxiques, dits CMR (cancérogènes,





Pendant 40 ans, la vigne française, à l'exception de la bio, s'est gavée de produits chimiques.

mutagènes et reprotoxiques".

Le souvenir de la terrible crise du phylloxera, qui a décimé le vignoble français à la fin du 19^{ème} siècle y est certainement pour quelque chose. « *Aujourd'hui, il n'y a pas que les neo-ruraux qui nous posent des questions sur nos pratiques environnementales, tout le monde veut savoir, et nous nous sommes organisés* » dit Bernard Farges.

Qu'en sera-t-il dans 3 ans ? Le souhait du Président de la République sera-t-il respecté ? Si la volonté politique est présente, les modalités pratiques d'une telle mesure sont, d'évidence, plus compliquées à mettre en pratique. Mais, ce qui est positif, c'est la volonté du secteur de se débarrasser de tout produit toxique ; et cela constitue une belle avancée.

« *Liège au fil du Rhône* » restera attentif à l'évolution de la situation. Rendez-vous dans 3 ans pour voir si la volonté présidentielle a été respectée.





PORTO : « Everyone can make a difference »

Al Gore salue le leadership de la filière vin !



Al Gore demande à l'industrie vitivinicole d'agir face à "l'urgence mondiale" du changement climatique.

Après l'ancien président Barack Obama, qui, en juillet 2018, a lancé le Protocole de Porto, Albert Gore, 45ème vice-président des USA (1993-2001), a clôturé, en « star





speaker », la 2^{ème} édition du Climate Change Leadership à Porto le 7 mars dernier.

Fondateur de Climate Reality Project, Al Gore, a d'abord fait connaître durant sa vice-présidence son attrait pour les matières environnementales. En accord avec le président William Jefferson Clinton, il proposa, notamment, des mesures en matière de réchauffement climatique, de réduction des gaz à effet de serre, de déforestation. Tous ces problèmes qui sont au cœur de son combat actuel.

Le vice-président américain de l'époque, et pour la petite histoire par ailleurs, ancien camarade de chambre à Harvard de l'acteur Tommy Lee Jones, avait aussi travaillé sur



le projet des autoroutes de l'information. C'est donc à son initiative qu'Internet atteindra le grand public et le commerce.

Dans son discours, le lauréat 2007 du prix Nobel de la paix a souligné « *l'urgence mondiale que représente le changement climatique pour les ressources de la planète – de l'eau de la terre végétale et des forêts à la biodiversité et à l'intégrité de nos océans* ». Pour marquer les esprits, Al Gore a précisé que : « *L'énergie piégée dans*





l'atmosphère par le réchauffement climatique d'origine humaine équivaut à l'explosion de 500.000 bombes atomiques à Hiroshima par jour, 365 jours par an. L'humanité traitait l'atmosphère de la planète comme un égout à ciel ouvert ».

Si Al Gore encourage la filière du vin, il appelle également les entreprises à agir toujours plus pour répondre au défi climatique. « *C'est une situation d'urgence, désolé de le dire, mais c'est ce dont il s'agit : une urgence* ». Il a ainsi appelé les dirigeants de l'industrie vitivinicole à montrer à la nouvelle génération de consommateurs qu'ils étaient déterminés à changer en signant le Protocole.

Favorable au déploiement rapide des énergies renouvelables, il conclut par ces mots : « Merci à la filière du vin pour le leadership qu'elle a pris face aux enjeux du changement climatique. C'est peut-être la filière qui y est le plus sensible. Ce qui l'a amené à en faire plus que d'autres filières pour y répondre », salue Al Gore.

En bref : Le Protocole de Porto

Lancé en juillet 2018 par l'ancien président américain, Barack H. Obama, le Protocole de Porto est une initiative durable qui motive les entreprises et les particuliers à faire plus pour aider que ce qu'ils font actuellement. C'est gratuit et ouvert à tous ceux qui veulent s'abonner. (<https://www.portoprotocol.com/>)

C'est une plate-forme ouverte, une base de données dynamique d'idées, une ressource partagée dont nous pouvons tous bénéficier, quel que soit notre domaine d'activité dans le monde. Nous pouvons y trouver des solutions pour le changement climatique.

Sur cette plateforme, les membres du Protocole de Porto peuvent partager leurs études de cas : idées, réalisations et expériences. De nombreuses entreprises ont travaillé pour élaborer des solutions qu'elles appliquent à leur entreprise.



SALON



DE BEAUFAYS

SALON DES VITICULTEURS DE BEAUFAYS

Le Domaine du Souverain : l'attachement aux traditions rhodaniennes doublé d'un Eric Chauvin, en grande forme !

C'est dans le cadre de Source O Rama, à Chaudfontaine, que s'est tenu le week-end des 9 et 10 mars dernier le salon des viticulteurs de Beaufays ; lequel connaît, outre les habitués, un succès croissant auprès des jeunes qui viennent, tantôt en joyeuse bande tantôt, en couple, assurant à ce beau salon un avenir prometteur.

Parmi les viticulteurs présents, l'occasion était trop belle pour « Liège au fil du Rhône » de retrouver un ami de la Baronnies, Eric Chauvin du Domaine du Souverain, domaine qui compte déjà 93 ans à son compteur, sis à Sablet au pied des dentelles de Montmirail, dans le département du Vaucluse. Rappelons que notre ami Eric participe à l'action « carte de membre » de notre Baronnies. Chaque acheteur, membre se voyait bénéficier d'une réduction de 10 % sur l'achat de



ses
vins.



SALON



DE BEAUFAYS

Le domaine est en Agriculture Biologique depuis 2008. Son premier millésime Bio date de 2011.

Impossible de rater Eric ! Premier vigneron installé à l'entrée du salon, privilège de l'ancienneté ou de la fidélité, Eric, y venait pour la 9^{ème} fois. Eric n'a pas son pareil pour installer avec son interlocuteur, après quelques mots seulement, la sacro-sainte convivialité du sud est.



Les vins

Eric nous présente d'abord son IGP Principauté d'Orange, composé à 100 % de Merlot ; ce vin, non rhodanien dans son appellation, mais atypique par rapport aux vins rhodaniens, contient un raisin produit sur les terrasses alluviales de l'Ouvèze à Séguret. Les raisins de Merlot sont souvent vendangés en premier en raison de leur précocité. Un vin, positivement surprenant, à partager certainement entre amis.



SALON



DE BEAUFAYS



Vient ensuite son CDR Villages Séguret « Classic » 2017. Ce vin composé de Grenache, Syrah et Mourvèdre est aromatique et élégant. Le fruit et la rondeur de la cuvée proviennent notamment de son élevage en cuve pendant 9 à 12 mois.

Le CDR Séguret « Marquise » 2017 est une partie de la cuvée « Classic » qui, après les fermentations est entonnée dans des barriques de chêne américain pendant 7 à 9 mois. Par rapport à « son confrère », ce vin dégage plus de complexité aromatique et, à la dégustation, nous constatons plus de structure en bouche.

Un petit conseil : Ne ratez surtout pas, si vous êtes de passage au Domaine, son CDR Villages Séguret « Harmony » 2018, un rosé unanimement apprécié des dégustateurs, tellement que son stock était déjà épuisé avant la fin du 1^{er} jour de



SALON



DE BEAUFAYS

salon ! De l'aveu même d'Eric, il le trouve très réussi dont le nom « Harmony » représente bien ce qu'il est ! « *Liège au fil du Rhône* » ne peut que confirmer cet avis !

Vendangé tôt le matin afin de préserver un maximum d'arômes, ce rosé est l'assemblage de Grenache-Syrah de la plaine Séguretaine, éraflé puis pressé directement dès son arrivée en cave et d'une saignée sur la Cuvée « Classic ». Fermenté en cuve thermo-régulée à 18 °C, l'élevage se fait jusqu'au printemps avant la mise en bouteille.

Après Séguret, « Liège au fil du Rhône » a tasté les CDR Sablet. Le blanc « Caractère » 2017 composé de Marsanne, Roussanne, Clairette et Viognier ; Il est vinifié et élevé en barrique de chêne américain. ; ce qui lui permet notamment de conserver tous ses arômes.

Quant au rouge, le Sablet « Réserve » 2017, assemblé à partir des Grenaches des coteaux de « Chevalong » et provenant aussi, avec le Mourvèdre d'une terrasse d'argile rouge mêlée de galets du « Plan de Dieu », des Syrah. Vin structuré et aromatique, il plaira incontestablement à celles et ceux qui apprécient ce style de vin.

Enfin, pour celles et ceux qui seraient de passage le 13 juillet prochain à Sablet, ne ratez pas, au centre du village, « Soirée en Sablet », activité créée notamment par notre ami Eric. Les vigneronns recréent une véritable ambiance de plage. Les vins de Sablet y ont évidemment un rôle particulier.. Un concert vient aussi clôturer les activités.. avant de poursuivre pour celles et ceux qui le souhaitent !

Nul doute que nous aurons le plaisir de revoir notre ami Eric, très vite, chez lui ou lors de ses prochaines venues à Liège.

Au plaisir de te revoir, Eric !



Domaine du Souverain

547, route de Vaison

84110 SABLET

GPS : LAT : 44.1995. LONG. 5.0059





CONJONCTURE : PRODUCTION ET CONSOMMATION MONDIALE VIN 2018

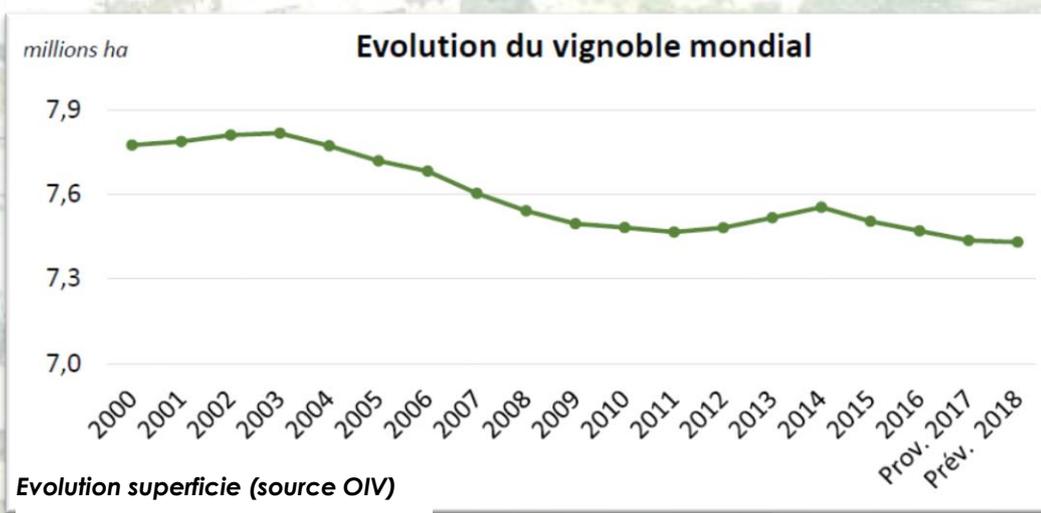
Dans le cadre de cette année pendant laquelle « Liège au fil du Rhône » tente de prendre un peu de hauteur par rapport au vignoble rhodanien, il est aussi intéressant de prendre connaissance des chiffres mondiaux ; cela va aider ensuite à mieux cerner les enjeux qui attendent nos amis, les artistes du vignoble rhodanien : les vignerons.

Le mois d'avril est traditionnellement marqué par la diffusion des chiffres mondiaux de l'année précédente.

Lors d'une conférence de presse à Paris, le 11 avril dernier, l'OIV (l'Organisation internationale de la vigne et du vin) a fait le point sur la conjoncture vitivinicole mondiale.

Vignoble mondial

En 2017, nous l'avons vu, la superficie du vignoble mondial était de 7.564.000



hectares. En 2018, cette superficie a diminué et passe à 7.400.000 hectares. Le graphique, ci-dessous, montre que cette évolution est négative.

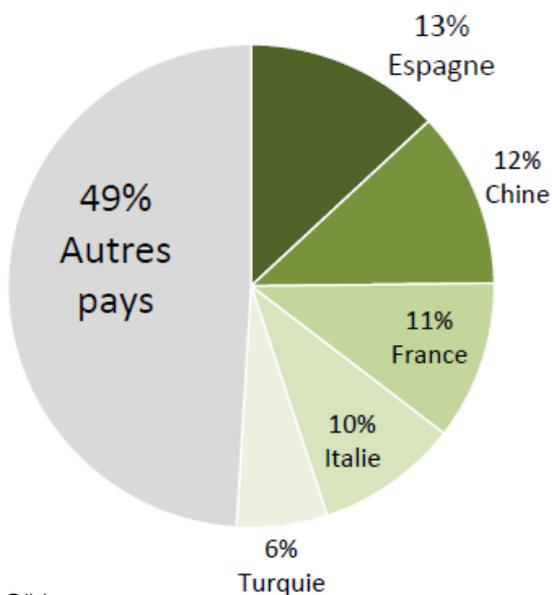




Depuis 2014, la baisse de la superficie du vignoble mondial est induite par la diminution en Turquie, Iran, aux États-Unis et au Portugal.

En ce qui concerne la répartition mondiale, elle s'établit comme suit :

Répartition du vignoble mondial en 2018



Source OIV

Ce graphe montre que 5 pays disposent de 51 % du vignoble mondial. L'Espagne occupe toujours la première place avec 969.000 hectares (2.000 de plus qu'en 2017), la Chine, toujours deuxième avec 875.000 hectares (+ 5.000 hectares.). L'Hexagone maintient sa 3^{ème} place avec 789.000 hectares (737.000 en 2017).

Nous retiendrons que la Chine continue d'augmenter la superficie de son vignoble. Cela va probablement se poursuivre dans les prochaines années compte tenu de la situation démographique et économique de ce pays.

En Europe, la croissance de la superficie est entraînée par l'Espagne, la France et l'Italie.

Cependant, les chiffres montrent aussi que la superficie du vignoble diminue dans les principaux Etats du continent américain : USA, Brésil, Argentine et Chili. Notons qu'au Mexique, la superficie du vignoble augmente de 34 mha.

Le vignoble d'Afrique du Sud continue de diminuer depuis 2012, pour atteindre 125 mha en 2018.

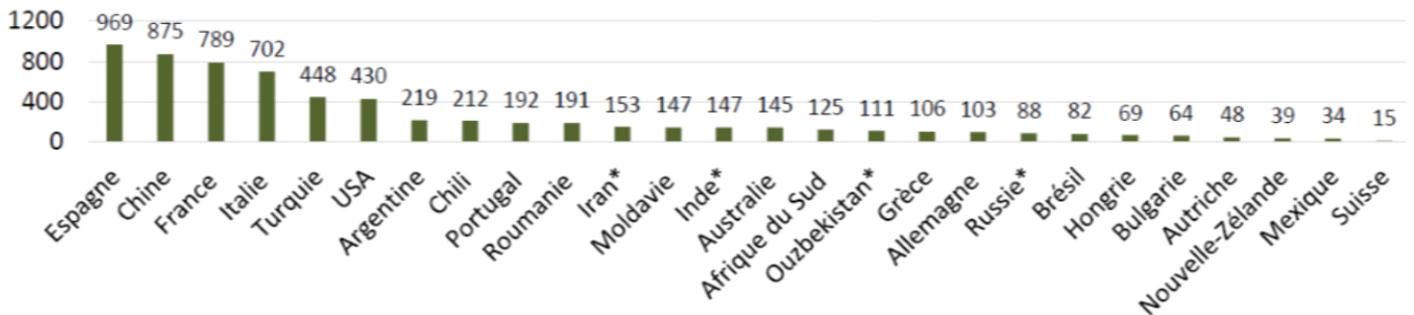
En Océanie, le vignoble australien (145 mha) voit sa décroissance récente ralentir, tandis que le vignoble néo-zélandais reste quasiment stable, avec une superficie autour de 39 mha.





**Superficie du vignoble dans les principaux pays viticoles
2018**

1000 ha

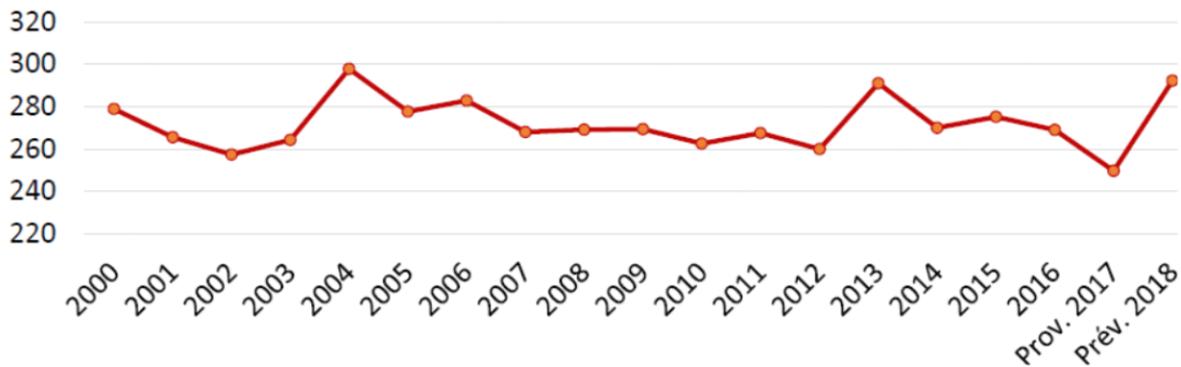


Source OIV

La Production : 2018, année exceptionnelle

Evolution de la production mondiale de vins

millions hl



Source OIV

La production mondiale en 2018 s'élève à 292,30 millions d'hectolitres, soit une augmentation de 42,5 Miohl par rapport à 2017. Cette production est proche du niveau très élevé de 2004.





Comme en 2017, l'Italie confirme sa première place en tant que producteur mondial avec 54,8 Miohl. La France suit avec 49,1 Miohl et l'Espagne, troisième, enregistre une production de 44,4 Miohl. L'Italie, avec 10 % de la superficie mondiale fait mieux que ses principaux concurrents européens (France et Espagne).

En revanche, les conditions météorologiques ont été moins favorables à certains pays européens. Ainsi, au Portugal, la diminution de la production, 6,1 Miohl, s'explique aussi par des attaques de mildiou et d'oïdium ont impacté la production 2017, qui reste une production supérieure à la moyenne des dernières années.

La Grèce (2,2 Miohl) et la Bulgarie (1,0 Miohl) enregistrent des productions faibles.

Sur le continent américain, les Etats-Unis d'Amérique enregistrent une production de 23,9 Miohl, supérieure de 0,5 Miohl par rapport à 2017. L'Argentine avec 14,5 Miohl progresse de 2,7 Miohl, le Chili augmente aussi sa production de 3,4 Miohl avec 12,9 Miohl. Le Brésil connaît une baisse de sa production avec 3,1 Miohl.



En Chine, la production (9,3 Miohl) serait inférieure de 2,3 Miohl par rapport à 2017. L'Afrique du Sud, impactée par la sécheresse, voit une baisse de sa production de 1,4 Miohl par rapport à 2017, et atteint 9,5 Miohl.

Enfin, en Océanie, l'Australie voit se stabiliser sa production avec 12,9 Miohl. Quant à la

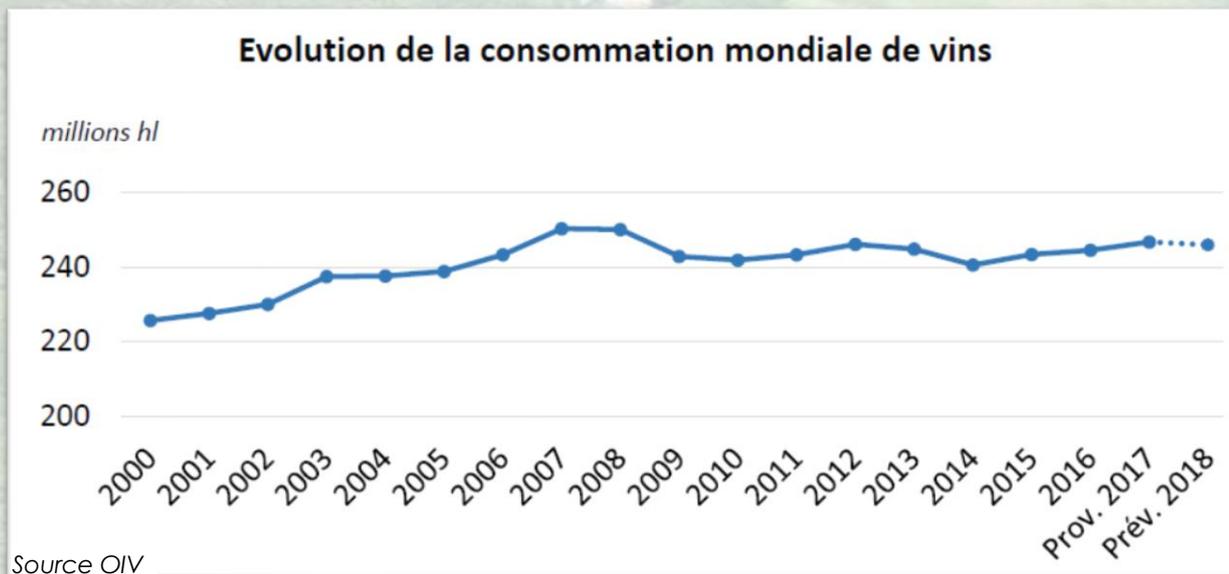
production néozélandaise, elle est de 3 Miohl, soit une progression de 0,2 Miohl par rapport à 2017.

Qu'en est-il de la consommation mondiale en 2018 ?

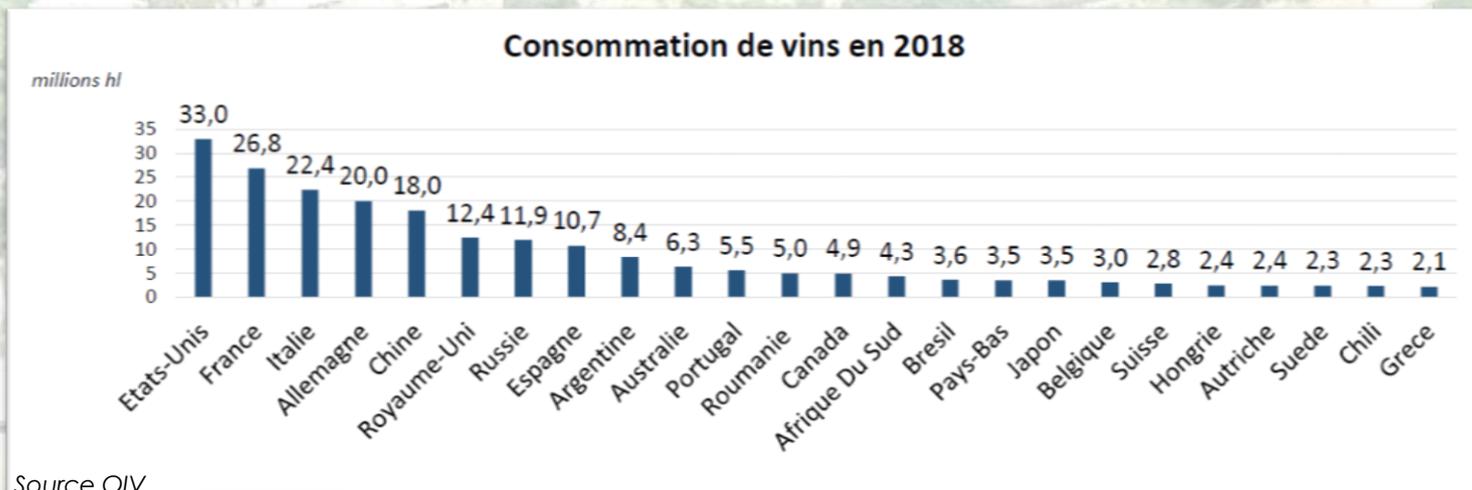




La consommation : progression constante



Le tableau ci-dessus montre une progression constante de la consommation mondiale depuis 2014. Ceci s'explique par une augmentation de la consommation aux Etats-Unis et en Chine.



En 2018, la consommation mondiale est estimée à 246 millions d'hectolitres et tendrait à marquer un temps d'arrêt à sa progression qui sera influencée





principalement par une baisse en Chine (-6,6 %, soit 18 Miohl) et au Royaume-Uni (-3,1 % soit 12,3 Miohl).

Tous les chiffres mentionnés devront être confirmés dans le courant de cette année. Il ne s'agit ici que d'estimations par bilan.

Les Etats-Unis occupent, depuis 2011, la première place avec une consommation de 33 Miohl, soit une augmentation de 1,1 % par rapport à 2017. Cette progression est constante par rapport aux années antérieures puisque la consommation enregistre une augmentation d'environ 1 Mhl/an depuis 2010.

En Amérique du Sud, à part le Brésil qui stabilise sa consommation à 3,6 Miohl, les consommations sont en recul par rapport à 2017 dans certains pays. En Argentine, diminution de 6,3 % pour une consommation de 8,4 Miohl. Au Chili, le recul est de 1,5 % pour s'établir à 2,3 Miohl.

Dans les pays européens traditionnellement producteurs et

La Belgique

En ce qui concerne la Belgique, les analyses de l'OIV montrent que la consommation nationale se stabilisera à 3 Miohl comme en 2017 ; ce qui place notre pays à la 18^{ème}

consommateurs, la consommation reste quasiment stable par rapport à 2017 en France (26,8 Miohl) et en Italie (22,4 Miohl). L'Espagne augmente légèrement sa consommation en atteignant 10,7 Miohl. Le Portugal enregistre lui aussi une progression de sa consommation à 5,5 Miohl.

En Chine, la baisse de la consommation constitue un coup d'arrêt dans une progression discontinuée depuis le début du nouveau millénaire.

En Afrique du Sud, un léger recul par rapport à 2017 pour une consommation estimée à 4,3 Miohl.

Quant à l'Australie et la Nouvelle-Zélande, la consommation continue d'augmenter dans le premier pays avec croissance de 6,1 % par rapport à 2017 pour atteindre 6,3 Miohl. Quant au second, la consommation reste stable à 0,9 Miohl.

Et la Belgique, où se situe-t-elle dans cette consommation mondiale ?





position mondiale en termes de consommation. La Suisse occupe la 19^{ème} position avec 2,8 Miohl.

Mais, il est aussi bien connu que le Belge aime le vin. Ramené à la consommation par personne, le Suisse a consommé en 2018, 37,8 litres ; ce qui le place à la 4^{ème} place mondiale derrière le Portugais (62,1 litres), le Français (50,2 litres) et l'Italien (43,6 litres).

Quant au Belge, il est en 5^{ème} position avec, si l'on peut dire, une consommation personnelle de 31,5 litres en 2018.

Nous verrons dans un prochain article la place spécifique de la Belgique dans l'économie des vins rhodaniens.

Au vu de tous ces chiffres, l'enjeu pour les vins rhodaniens apparaît clairement. Des marchés se développent et parmi les tendances, les vins effervescents continuent de croître en volume (+4%) et en valeur (+ 6%).

Ces vins effervescents attirent évidemment l'attention des producteurs. Nous verrons plus loin que l'interprofession rhodanienne n'y est pas insensible. Il en va de la croissance de la demande des vins rhodaniens.

Dans ce nouveau contexte environnemental et sociétal, en pleine mutation et évolution, le vignoble rhodanien a débuté la sienne par de grands projets ; ce qui lui permettra de poursuivre un développement, qualifié de durable !





LE ROSÉ : EMBLEME DES MILLENNIALS

« *Le rosé est devenu le champagne des Millennials* » Richard C. Delerins

Après avoir tenté de décrypter les évolutions du vin dans le dernier numéro, poursuivons notre recul par rapport au vin en nous attardant sur la génération de l'histoire la plus présente sur la planète : les Millennials et leur rapport au vin rosé. Comment le perçoivent-ils ? Pourquoi ce vin a-t-il un si grand succès auprès de cette génération ?

Nous le savons, la consommation de Rosé augmente d'année en année. Ainsi, les ventes de Rosé ont augmenté de 30 % en quinze ans. La question que nous nous posons est la suivante : comment expliquer cet engouement ? Tentative de réponse.



« *Liège au fil du Rhône* » vous a rendu compte dans son dernier numéro des Rencontres internationales du Rosé. Lors de ce symposium était présent un anthropologue, mondialement connu, Richard C. Delerins, lequel a inversé la perspective de l'attrait du rosé pour les

Millennials. Au lieu de s'attarder sur la consommation, l'intérêt de ses recherches est d'en comprendre les raisons.





Un constat et un fait : cette augmentation se poursuit et c'est la génération Y qui en est la principale consommatrice. Elle en a d'ailleurs fait son emblème festif.

Richard C. Delerins, professeur d'université à Paris et aux Etats-Unis, à l'université de Californie, à Los Angeles, travaille notamment sur l'économie du corps et les comportements alimentaires



Richard Delerins

16 millions de Millennials en France

La génération Y, née entre 1980 et 2000 - est actuellement la plus nombreuse sur la planète et est, en outre, très éduquée. Les Etats-Unis comptent 80 millions de personnes de cette génération et en Chine, 364 millions (où la consommation de rosé a doublé depuis 10 ans). Même s'il représente 1,5 % de la consommation des Etats-Unis, le « blush wine », est de plus en plus demandé. Avec une consommation représentant 15 % des volumes mondiaux, les habitants de l'Oncle Sam sont désormais les deuxièmes consommateurs de rosé, derrière celles et ceux de l'Hexagone.

Au niveau mondial, depuis 2002, la consommation du rosé s'est accrue de 30 % pour atteindre 23,4 millions d'hectolitres, et sa part de marché dépasse désormais 10 % contre 8,4 %, il y a quinze ans. Selon le Conseil interprofessionnel des vins de Provence (CIVP), le





rythme de croissance pourrait se poursuivre encore de nombreuses années et générer une demande supplémentaire de 7 millions d'hectolitres d'ici à 2035.

En France, le poids démographique de Millennials est considérable puisqu'ils sont près de 16 millions et constituent actuellement la moitié des actifs. Ils seront trois quarts à l'horizon 2030.

Vu que ce sont non seulement les consommateurs d'aujourd'hui mais aussi ceux de demain, et, au vu de leur nombre, il est important de comprendre leurs valeurs, leurs goûts, leurs habitudes et leurs émotions.

Valeurs : Consommation cognitive et sentiment de soi

Richard C. Delerins signale tout d'abord que le rosé a un statut anthropologique très différent de celui de tous les autres vins, et notamment auprès des Millennials.

Génération mondialement la plus nombreuse, elle est aussi mixée (génétique, linguistique, culturelle,..). A titre d'exemple, le programme européen d'échange d'étudiants,

Première génération qui a toujours connu Internet, à la suite du travail notamment du vice-président américain, Al Gore (voir article), elle est aussi la première à avoir plus de points communs intragénérationnels qu'intergénérationnels ; ce qui signifie qu'elle partage plus de valeurs avec les jeunes du même âge dans le monde qu'avec ses parents.

Moteur dans l'économie, cette génération a aussi des valeurs qui permettent de mieux comprendre, selon Richard Delerins, l'attrait pour le rosé.

Erasmus, a concerné en 30 ans (1987-2017), 2,5 millions d'étudiants et 1 million d'enfants sont nés de ces échanges européens interculturels (« the hapa nation »). Ce qui est vrai pour l'Europe, l'est aussi pour les Etats-Unis et l'Asie. Rappelons-nous les campagnes de communication d'une marque célèbre : « United colors of.. » qui a, la première, à l'époque, compris le nouveau monde naissant.





Sentiment de soi

Autre signe distinctif. « *L'individu est une notion cardinale pour les Millennials* » (« *j'ai le droit de faire..* »). Le projet d'être soi est un objectif et le sentiment de soi domine (fluidité de genre, l'appropriation de soi/de son corps via notamment le tatouage). Dans ce contexte, l'alimentation est aussi un mode d'expression de soi. L'alimentation est donc une nouvelle Pop Culture via la convergence beauté, alimentation et santé.

Consommation cognitive

Cette individualisation implique naturellement un alignement des valeurs sur les comportements. La génération Y aligne par conséquent aussi ses valeurs individuelles sur celles environnementales. Le tournant environnemental a donc fait le lien entre l'individu et la planète.

Si les Millennials consomment en respectant leurs valeurs, aux Etats-Unis, certains utilisent des applications qui donnent, par exemple, la note éthique, environnementale des produits. Les Millennials, qui les utilisent lors de leurs achats, adaptent donc le slogan électoral de 2008 de Barack H. Obama : Yes, we can, en : Yes, we scan ! C'est la consommation cognitive.

En France, une application comme Yuka.io, lancée en mars 2019 en Belgique, trouve déjà un succès auprès de la génération Y. En janvier, 8 millions d'utilisateurs ont déjà été enregistrés par l'application. « Je scanne, donc, je suis », correspond donc parfaitement à la consommation cognitive et aux valeurs des Millennials.

Le rose

« *Cette génération Y, née entre 1980 et 2000, a fait du rose son emblème. Mode, fooding, enseignes, cosmétiques, design, manifestations... Pas un pan d'expression populaire ne résiste à cette déferlante. Le rose est bien plus qu'une couleur : c'est un mode d'expression de soi qui capte les moments de spontanéité et de vérité intérieure qui sont les valeurs des Millennials* », précise l'anthropologue.

Le rose, est la couleur emblématique de cette génération (cocote minute rose, la chanteuse Pink, les bonnets roses aux USA (« pussy hats »), les barres roses de Kit &





Kat, la bière rose, le champagne rose (voir illustration), ..sont autant de signes distinctifs dirigés vers cette génération.

Mais pour quelles raisons cette couleur rose est si importante pour cette génération ?

Le rose n'est pas une couleur mais une valeur

Pour répondre à la question, Richard Delerins remonte au Moyen-Age. A cette époque, le mot rose renvoyait à la fleur. Jusqu'au 18^{ème} siècle, la couleur s'appelait Incarnat qui représentait la peau, la jeunesse, la jouvence et la santé. C'est aussi la couleur de soi, des émotions.



"Le rose est bien plus qu'une couleur : c'est un mode d'expression de soi qui capte les moments de spontanéité et de vérité intérieure qui sont les valeurs des Millennials", détaille l'anthropologue.

Le Rosé

Sans le savoir, dit Richard Delerins, les Millennials se sont approprié ces valeurs ainsi que les codes du vin rosé : jeunesse, innovation, joie de l'instant, valorisation du présent, cool et simplicité. Tous ces codes amènent Richard Delerins à déclarer que « Le rosé est devenu le champagne des Millennials ».

Par sa couleur et, par un heureux hasard de l'histoire, le Rosé s'est trouvé emporter par ce mouvement, ajoute Richard Delerins.





"Les Millennials ont fait du rosé un vin transgressif qui peut s'affranchir des codes", explique Richard Delerins. « Tout est désormais possible : cocktails à base de rosé, rosé sans alcool, conditionnement en canette soda, glaçons au vin pour refroidir sans dénaturer ».

La génération WWW

En 10 ans, la part des rosés a progressé de 11 à 19 % en Vallée du Rhône. Cette progression se poursuit

"Les Millennials veulent boire frais et aiment les bulles", a déclaré récemment le président d'Inter Rhône Michel Chapoutier. Du coup, ils délaissent les rouges au profit des blancs et des effervescents.

Cette génération, hyperconnectée, modifie donc les habitudes de la société. Comme nous l'avons vu, elle attend plus de transparence, des produits plus « vrais », consomme conformément à son engagement. Les « Millennials » se voient comme des consommateurs réfléchis. Ces consomm'Acteurs agissent conformément à leurs valeurs.

Cette génération, autrement appelée, génération WWW : « What I want, When I want, Where I want » (« Ce que je veux, quand je veux et où je veux ») privilégie l'instantanéité du moment.

Ces nouvelles exigences ont donc, naturellement, des conséquences sur la production, la distribution et la consommation des vins.

Vins rhodaniens et avenir

Face à ce nouveau défi, les producteurs de vins rhodaniens ne restent pas inactifs. Nous l'avons vu, la profession viticole rhodanienne a déjà pris certaines mesures. Outre la volonté du président de la République, lequel est conscient des nouveaux



ETUDE



LES MILLENNIALS

enjeux, de supprimer le glyphosate dans le vignoble (voir article), l'interprofession développe différentes initiatives visant à préserver l'authenticité du vignoble.

Dans le numéro précédent, « *Liège au fil du Rhône* » a développé les mesures prises



par les vignerons rhodaniens. Si ces dernières visent à répondre au défi climatique, elles sont aussi orientées vers la jeune génération. En effet, elles visent tant à l'identification forte de l'AOP, donc à leur valorisation tout

en préservant les ressources naturelles.

Les chiffres mondiaux (voir article) montrent que le contexte est favorable au développement de l'économie des vins rhodaniens. En 10 ans, les exportations de la Vallée du Rhône ont progressé de 64 % en valeur pour arriver à 507 millions en 2018. Les volumes exportés ont enregistré une progression de 9 %.

Intuitivement, nous pouvons aussi affirmer que la marque devient de plus en plus un élément central chez les Millennials car elle constitue un élément d'identification et de qualité.

La prise en compte des nouveaux besoins et des enjeux est, à n'en point douter, une sérieuse remise en question des habitudes connues jusqu'à ce jour. Des défis que l'ensemble des producteurs de la Vallée du Rhône relèvent quotidiennement par leur travail qualitatif (voir article suivant).

Et notre ami Commandeur, Millennial lui-même, Sébastien Luthers, ainsi que les membres de la commission jeunes, qu'en pensent-ils ?



**VINS
RHODANIENS**



**BLANC, ROUGE
FRAIS ET BULLES**

VINS RHODANIENS : DU BLANC AU ROUGE FRAIS EN PASSANT PAR LES BULLES !

 **Vignobles de la
Vallée du Rhône**

A l'occasion de la 10^{ème} édition de « Découvertes en Vallée du Rhône », l'Interprofession, Inter Rhône, en a profité pour faire le point sur le vignoble rhodanien, à Ampuis, et a

précisé sa stratégie sur les perspectives d'avenir.

Le constat

Un constat, tout d'abord. Les Milleniaux (Millennials) bousculent les codes de consommation, et de manière durable (voir article). Rappelons qu'il s'agit de la génération la plus nombreuse sur la planète et dès lors, il y a lieu de prendre en compte leurs envies. Le président d'Inter Rhône a d'ailleurs rappelé que « *la génération « soda » boit différemment, moins mais mieux, de façon plus occasionnelle et ils boivent frais donc plutôt des rosés, qui sont déjà passés devant les ventes de rouges dans certaines maisons, des blancs et des bulles. Nous avons des terroirs calcaires pour faire des blancs et il faut creuser la piste des effervescents en profitant de l'entrée des vins de Die dans l'interprofession et pourquoi ne pas réfléchir à un crémant* » ? Le directeur, Eric Rosaz ajoute : « *Nous sommes très majoritairement en rouge ; il va donc falloir réfléchir à l'évolution de la région* ».

Le décor est planté. Le deuxième plus grand vignoble français, conscient de nouveaux enjeux (contexte sociétal, transition écologique,..), s'adapte déjà depuis quelques années.

**découvertes
en Vallée du Rhône**



VINS RHODANIENS



BLANC, ROUGE FRAIS ET BULLES

Dans cette perspective, Inter Rhône tient à contextualiser sa stratégie.

Le contexte sociétal

Conscient du rôle grandissant des Millennials, Inter Rhône rappelle les grandes caractéristiques de cette génération. « *Liège au fil du Rhône* » ayant consacré un article sur le sujet, nous n'y reviendrons pas. Toutefois, il paraît opportun de se souvenir de quelques points. La génération WWW (« What I want, When I want, Where I want ») : Ce que je veux, quand je veux et où je veux) veut :

- Consommer moins mais mieux ;
- Plus de transparence ;
- Des produits plus « vrais » ;
- L'instantanéité. Le rapport au temps et à l'espace est donc modifié ;
- être « consomm'Acteurs ».

Cette nouvelle génération demande indirectement que les producteurs soient à son écoute.

Un vignoble à l'écoute de la société

Les A.O.P. de la Vallée du Rhône s'adaptent à cette nouvelle donne. Ainsi, nous nous rappellerons qu'en 2014, fut lancée « la Charte paysagère environnementale ». Par cette action, les Côtes du Rhône cherchaient à faire évoluer les pratiques à travers la préservation des paysages.



VINS RHODANIENS



BLANC, ROUGE FRAIS ET BULLES



Le dernier numéro de « *Liège au fil du Rhône* » a développé les mesures prises par le Syndicat des Vignerons des Côtes du Rhône. Parmi ces mesures, il y a l'introduction des mesures agro-environnementales (MAE) pour limiter le désherbage chimique (rendre obligatoire aux 4.000 opérateurs sur les 40.000 hectares, minimum 65 % de la surface des Côtes du Rhône et Côtes du Rhône Villages), la certification « Haute valeur environnementale » (HVE), la responsabilité sociétale des entreprises (RSE).

Pour Inter Rhône, il s'agit de maintenir l'équilibre entre l'efficacité économique, le respect de l'environnement et le progrès social. Pour cela, un engagement dans un comportement transparent et éthique vis-à-vis de tous est nécessaire : clients, fournisseurs, salariés, consommateurs, acteurs locaux,...

Montée en gamme des A.O.P.

Face à un contexte concurrentiel, sans cesse croissant, les A.O.P. de la Vallée du Rhône tirent leur épingle du jeu.

Ainsi au niveau des exportations, en 10 ans, elles ont enregistré une progression de 64 % en valeur, pour atteindre 507 millions en 2018, soit 120 millions de bouteilles (899.413 hl). Dans le même temps, les volumes exportés ont enregistré une progression de 9 %.

Sur les marchés européens, les vins de la Vallée du Rhône se repositionnent sur les segments moyens et haut de gamme. En dehors du secteur de la grande distribution, les vins rhodaniens voient s'accroître leur distribution au sein des autres circuits (par exemple : e-commerce, cavistes,) par rapport à la grande distribution ; soit les circuits privilégiés par les Millennials, ajoute Inter-Rhône.

Concrètement, en 2018, 118 millions de bouteilles ont été vendues en grande surface, soit 886.841 hl, soit 32 % de la consommation des vins rhodaniens, les réseaux traditionnels et la vente directe représentent 29 %, soit 104 millions de bouteilles, 780.595 hl.



VINS RHODANIENS



BLANC, ROUGE FRAIS ET BULLES



Innovation et diversification : blanc, bulles, rouge frais

Inter Rhône se veut aussi innovant.

Au vu d'une part, du marché concurrentiel et d'autre part, des évolutions sociétales, l'interprofession veut développer : « le blanc, bulles, rouge frais ». De quoi s'agit-il ?

Certains créneaux doivent être développés. Il en est ainsi pour les blancs, les rosés et les effervescents.

Le vin blanc

Le lecteur attentif de « *Liège au fil du Rhône* » se souviendra que dans notre numéro 8, nous avons développé le programme de Michel Chapoutier à la présidence d'Inter Rhône.

Parmi les points présentés par Michel Chapoutier, il y avait « *l'émergence des vignobles de la Vallée du Rhône comme importante région productrice de vin blanc* ».



VINS RHODANIENS



BLANC, ROUGE FRAIS ET BULLES

L'annonce a été faite à Ampuis. L'interprofession va lancer d'ici fin 2019 un plan structurel visant à stimuler la production du vignoble vers plus de vins blancs.

« On consomme moins de viande rouge. Les jeunes, sur le plan mondial, préfèrent les vins légers aux vins tanniques qui sont moins compris... On doit s'adapter et cela passe par le développement des vins blancs. », déclare Michel Chapoutier.

« Il faut surtout miser sur les blancs de gastronomie dont les ventes progressent en CHR et chez les cavistes et qui se prêtent à beaucoup d'accords mets-vins dans un monde où l'on mange de moins en moins de viandes rouges », a précisé Michel Chapoutier.



Eric Rosaz

« On se pose des questions sur l'évolution de notre vignoble, assis à 85% sur la production de vin rouge », a expliqué Eric Rosaz, le directeur d'Inter Rhône.

Concrètement, il s'agirait de développer la plantation de cépages blancs en incitant les producteurs, par une série « d'outils », tels que des plans collectifs d'aides à la plantation ou au développement de la contractualisation sur plusieurs années.

Pour ce faire, le service technique d'Inter Rhône accompagnera les opérateurs en s'appuyant sur :

- une caractérisation du potentiel et des atouts en blanc, rosé et effervescent ;
- une définition des typologies afin de mieux comprendre les marchés ;
- une meilleure communication.

L'interprofession disposera également d'un nouvel outil cartographique (SIG) de l'ensemble du vignoble pour aider à la mise en place de ce plan, en identifiant par exemple les « grands terroirs » à blancs.



VINS RHODANIENS



BLANC, ROUGE FRAIS ET BULLES

L'ambition : faire tomber la part de marché volume du rouge produit à 70%. « *L'idée n'est pas de diminuer la production de rouge par des arrachages mais de planter plus de cépages blancs* », a précisé Michel Chapoutier, président d'Inter Rhône.

En Vallée du Rhône, on produit en effet dix fois plus de rouge que de blanc alors que dans le reste du monde, le rapport est seulement de 1,5 en faveur du vin rubis. « *Il faut réorienter la couleur de nos vins. L'objectif, d'ici dix ans, serait de produire 60% de rouge pour 25% de rosé et 20% de blanc* », précise Philippe Pellaton, vice-président d'Inter Rhône, président du syndicat des vignerons rhodaniens et de la cave coopérative de Laudun-Chusclan.

Signe que le blanc est tendance, le prix de l'hectolitre de vin blanc rhodanien se négocie à un prix 10% supérieur à celui du rouge. « *Notre terroir est constitué de calcaire, ce qui est propice à la culture de blanc. Nous devons prendre notre bâton de pèlerin et opérer un travail de pédagogie auprès des producteurs mais aussi des metteurs en marché* », convient Michel Chapoutier.

Le vignoble rhodanien, conscient des nouveaux enjeux, se prépare. Ainsi, le cru Gigondas, réputé pour ses rouges, travaille un dossier pour faire reconnaître prochainement son vin blanc en AOC. « *Ce genre d'initiative est de nature à faire bouger les lignes* », veut croire Philippe Pellaton. Afin de fédérer les vignerons autour de son projet, mais aussi de conserver une forme de leadership à l'export -506 millions d'euros de marchandises expédiées vers l'étranger en 2018- Inter Rhône réfléchit à la création d'un vin blanc effervescent (l'autre tendance mondiale du moment) qui, selon Michel Chapoutier, « *pourrait être vendu sous une seule et même marque afin de représenter l'ensemble du vignoble* ».

Le rouge frais et les vins effervescents

Autre engagement du président Chapoutier : le service des rouges plus frais.

Publicité



VINS RHODANIENS



BLANC, ROUGE FRAIS ET BULLES

Pour Michel Chapoutier, "la conception d'un rouge forcément chambré date du 19e siècle ! Ce que les nouveaux consommateurs n'apprécient pas, ce n'est pas le tanin, c'est la température de service".



« Puisque les jeunes consomment tout froid comme le coca. Dans les restaurants, on pousse souvent des cris quand je demande unseau à glace pour y refroidir un vin rouge mais comme l'été, on gagne déjà 1 à 2

°C par minute dans les verres, il est plus logique de le servir frais au départ. Bien sûr, ça peut durcir les tanins mais la syrah est un cépage peu tannique. Car ce n'est pas le style des rouges qu'il faut changer, c'est le style du service ! »

En ce qui concerne les effervescents, Michel Chapoutier profite de l'intégration des vins du Diois dans l'interprofession pour valoriser les vins effervescents ; ce qui correspond aussi aux habitudes des Millennials : « Ils veulent boire frais et aiment les bulles. Du coup, ils délaissent les rouges au profit des blancs et des effervescents ».

L'interprofession rappelle que les exportations de vins effervescents du Diois (Clairette de Die et Crémant) ont atteint 12.000 hectolitres en 2018 pour un chiffre d'affaires de 5,8 millions d'euros.



VINS RHODANIENS



BLANC, ROUGE FRAIS ET BULLES

L'interprofession rappelle que les exportations de vins effervescents du Diois (Clairette de Die et Crémant) ont atteint 12.000 hectolitres en 2018 pour un chiffre d'affaires de 5,8 millions d'euros.

Aide de l'interprofession

Pour atteindre ses objectifs, l'interprofession, via la mise en place de tableaux de bord expérimentaux avec 6 appellations (Côtes-du-Rhône, Villages, Crozes-Hermitage, Hermitage, Ventoux, Beaufort-de-Venise) souhaite récolter les données en amont et en aval. Cette récolte d'informations vise aussi à pouvoir, pré-gérer, en échange, des déclarations de récolte et de fournir des tableaux ». Si actuellement, collecte et analyses sont encore en phase de test, nul doute que ce système va se développer au bénéfice de tous les acteurs.

Outre des tableaux de bord visant Autre outil précieux en cours d'installation, le SIG (Système d'Information Géographique) pour cartographier la vallée du Rhône et obtenir un inventaire du potentiel de production (délimitation parcellaire, parcelles plantées et plantables, géologie, urbanisme, etc.). Les deux tiers des données ont déjà été récoltées; elles devraient être mises à disposition d'ici un an et pourront être accompagnées des conseils du Syndicat général des Côtes-du-Rhône, par exemple pour identifier « des terroirs à blancs ».

« Découvertes en Vallée du Rhône » a permis à l'interprofession de fixer de nouveaux objectifs visant à rendre le 2^{ème} vignoble de France un rôle plus actif dans le commerce mondial.

Découvertes en Vallée du Rhône, c'est :

- Une soixantaine d'appellations,
- 600 exposants,
- 17 000 verres pour déguster,
- 900 références,
- 2 000 visiteurs à 40% internationaux venant d'une vingtaine de pays.



BARONNIE GENT



**TOUR DES
FRERES**

**LE TOUR DES FRERES : UNE RANDONNEE DANS LE
VIGNOBLE RHODANIEN DOUBLE D'UN HOMMAGE A SERGE
BAGUET**



TOUR DES FRÈR[ES]

En juillet 2009, le Tour des Frères a été organisé pour la première fois, avec un clin d'œil au 10ème anniversaire du Clos des Frères. Une histoire étonnante d'environ 90 coureurs qui ont pédalé de Gand (B) à Sarrians (Fr), où l'amour pour le vélo était au moins aussi grand que

l'amour pour le vin. Divisés en trois pelotons (coureurs, amateurs et buveurs), ils ont livré des performances sportives et vinologiques pendant une semaine, dont on parle encore aujourd'hui chez nos amis de Flandre.

Nos amis de la Baronnie de Gent organisent cet été (du 07 au 14/07/2019) une nouvelle édition (et certainement la dernière) du « Tour des Frères ». Concrètement, il





Serge Baguet à Saint-Hubert, devenu champion de Belgique cycliste sur route professionnel en 2005.

s'agit de 5 randonnées exceptionnelles autour des vignes de Vacqueyras. Cet évènement sera patronné par l'ancien champion du monde et de Belgique cycliste, Johan Museeuw en hommage aussi à l'ancien champion de Belgique cycliste, Serge Baguet (18/08/1969 – 09/02/2017), lequel, avec sa grande fibre sociale, avait développé une formule originale de stages de vélos dans le sud de l'Espagne : Le Baguet Bicycle Center.

L'originalité de la formule du Tour des Frères : le ludique côtoie la détente sportive et bien entendu : la dégustation de vin !

Le Tour des Frères se veut aussi :

- Une combinaison unique de détente sportive et de dégustation de vin pur.

- Les meilleurs emplacements, les meilleurs vins et les meilleurs plats

- Faire du vélo avec un cœur social en pensées avec Serge Baguet
- Un clin d'œil aux 20 ans du Clos des Frères.

Le team des « buveurs » sera sous la houlette du Consul de la Baronnie de Gent, Erwin Devriendt. Quant à celui du peloton « pilotes », les plus aguerris, il sera sous la houlette de Johan Museeuw. Johan, remplace donc son ami Serge Baguet.

Le programme !

1. Le programme prévoit des visites dans les appellations suivantes : Vacqueyras évidemment, Châteauneuf-du-Pape, Laudun, Tavel, Lirac, Gigondas, Sablet, Séguret, Visan, Uchaux, Rasteau, Châteauneuf-du-pape (nocturne), Beaumes-de-Venise, Ventoux ;

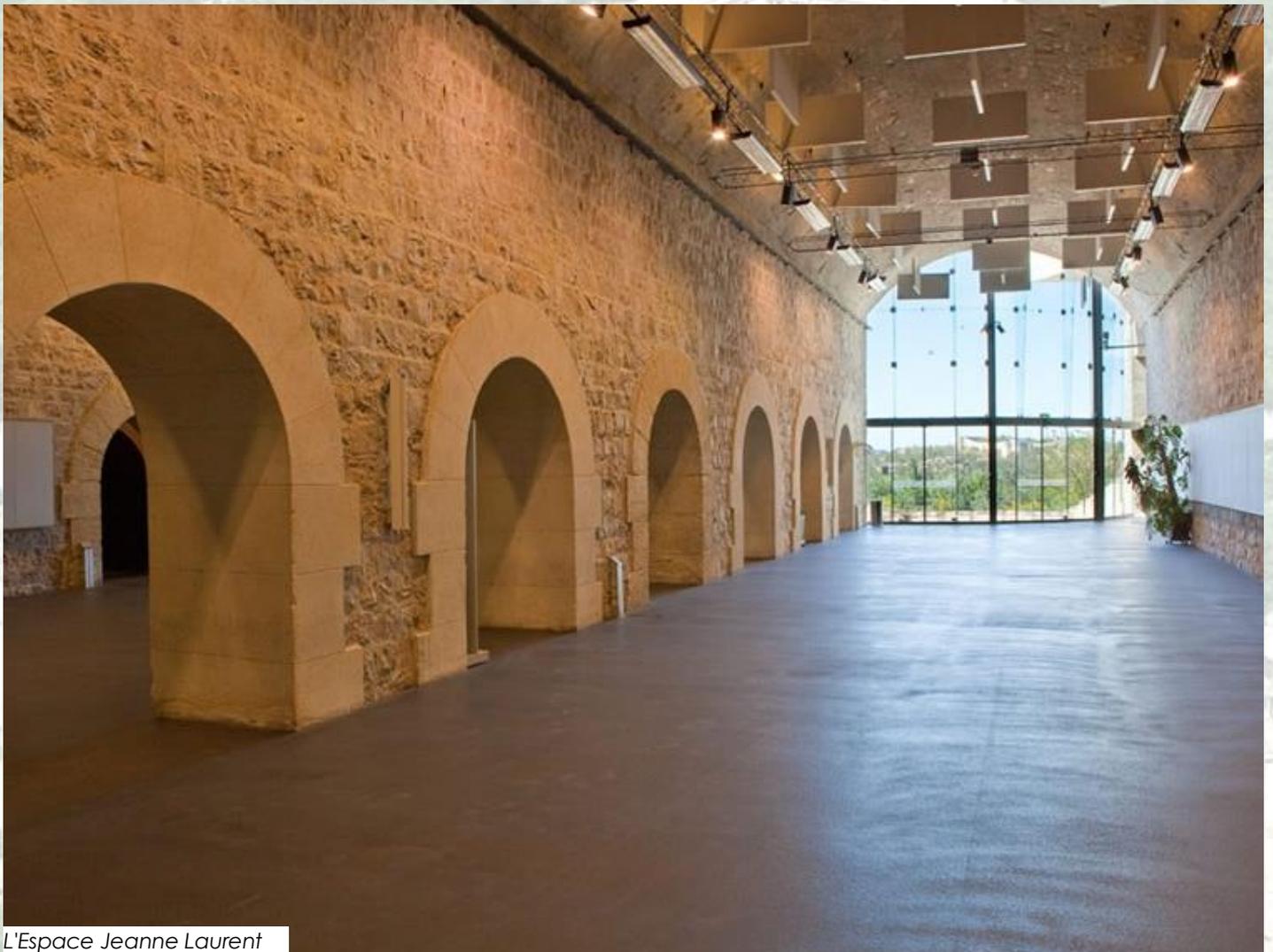


BARONNIE GENT



TOUR DES FRERES

2. Le 10 juillet, sera l'occasion pour nos amis gantois d'organiser un chapitre exceptionnel, dans un endroit qui ne l'est pas moins, « l'Espace Jeanne Laurent » sis dans le jardin du Rocher des Doms, à deux pas du Palais des Papes à Avignon, lequel, historiquement, comprenait des réservoirs d'eau de la cité d'Avignon. La Baronnie nous signale que des participants éminents du « Tour des Frères » seront intronisés. Nul doute que Johan Museeuw, chevalier de la Baronnie de Gent depuis 2009, sera de la partie ;



L'Espace Jeanne Laurent





3. 12 juillet 2019. L'ascension du Mont Ventoux et l'ascension du col de Suzette au programme, lequel se trouve à quelques kilomètres de Beaumes-de-Venise ;
4. La fête des vins de Vacqueyras, le dernier jour, le 14 juillet, aura lieu en présence de la veuve de Serge Baguet, la Chevalière, Gente Dame Sandra Rasschaert.



Johan Museeuw (à gauche) à côté du Commandeur Giedo Thiry et derrière (buvant), Erwin Devriendt (photo: Ronny De Coster HLN)

A l'instar de Serge Baguet, grand amateur de vins (France, Italie, Espagne), qui « *savait profiter d'un bon petit vin* », il faut savoir profiter de belles dégustations des vins. Selon Sandra Rasschaert, « *il s'agit d'un très bel hommage à Serge* » (« *Een heel mooi eerbetoon aan Serge* »).

Si les bonnes dégustations de vins vous intéressent, si l'ascension du Mont Ventoux ne vous fait pas peur (il y a aussi un « itinéraire bis » prévu..), n'hésitez pas à prendre contact : linda.verheyden@svhg.be. Une partie des fonds seront versés à la fondation contre le cancer.



CONCOURS



ANTI-GUIDE DU
VIN

CONCOURS : Réponse

Dans notre dernier numéro, nous vous posions la question suivante :

Où se trouve la vigne la plus haute du monde ?



La réponse :

En Argentine (3.111 mètres).

Les gagnants seront tirés au sort par notre ami Chevalier, Fabrizio Bucella et seront prévenus par mail et recevrons le livre 'L'anti-guide du vin ».

Merci encore à Fabrizio pour son cadeau !



COMMANDEUR



JACQUES WOLFS

MESSAGE A NOTRE AMI COMMANDEUR, JACQUES WOLFS



Sous les rires du Commandeur Pierre Martin, Jacques Wolfs présente "sa boisson préférée" pour se remettre rapidement !

Nous avons appris récemment que notre ami Commandeur Jacques WOLFS, fidèle parmi les fidèles de toutes les activités de la Baronnie, a fait une vilaine chute ayant nécessité un passage par la « case opération ». L'ensemble des Commandeurs, Officiers, « *Liège au fil du Rhône* » ainsi que celles et ceux qui connaissent et apprécient « le Gérard de Grand-mère est amoureuse », lui souhaitons un

prompt rétablissement et nous nous réjouissons déjà de le revoir en pleine forme ! « *Liège au fil du Rhône* » assure Gente Dame Nicole, son épouse, de tout son soutien !





EN UN COUP D'OEIL

L'EDITO DU CONSUL.....	1
LA COMMANDERIE : 2019 ANNEE DE L'EUROPE.....	3
DEGUSTATION : LIRAC - 14/06/2019.....	4
LE CXI CHAPITRE : 15/06/2019.....	5
UNE GRANDE FIGURE DE SAINTE-CECILE-LES-VIGNES NOUS A QUITTES CE 30/04/2019.....	6
ECHOS DU VIGNOBLE.....	11
Le premier vignoble mondial sans glyphosate?	11
Al Gore salue le leadership de la filière vin !.....	15
SALON DES VITICULTEURS DE BEAUFAYS	18
CONJONCTURE : PRODUCTION ET CONSOMMATION MONDIALE VIN 2018	22
LE ROSÉ : EMBLEME DES MILLENNIALS.....	29
VINS RHODANIENS : DU BLANC AU ROUGE FRAIS EN PASSANT PAR LES BULLES !.....	36
LE TOUR DES FRERES : UNE RANDONNEE DANS LE VIGNOBLE RHODANIEN DOUBLE D'UN HOMMAGE A SERGE BAGUET	44
CONCOURS : Réponse.....	48
MESSAGE A NOTRE AMI COMMANDEUR, JACQUES WOLFS....	49





« **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, Giedo Thiry,
Photos : Pierre Luthers, Centre du Rosé, Joseph Verhoest, la rédaction

Périodique – numéro 15 Mars - Avril 2019©

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



Dans le dernier numéro de « Liège au fil du Rhône », nous avons proposé de donner un prénom à notre nouveau logo, dessiné par Olivier Saive. Il a été proposé, en hommage à un Commandeur fondateur de la Commanderie, décédé, de l'appeler : César.



Vue sur la courbe du Rhône


Les Vins de la
Vallée du Rhône

