



## BARONNIE DE LIÈGE COMMANDERIE DES COSTES DU RHÔNE

# Liège au fil du Rhône - N°2

« L'art et le vin sont les joies supérieures de l'homme libre. » Aristote

### L'EDITO DU CONSUL

#### Chers amis des Costes du Rhône,

Il est de tradition de présenter ses **meilleurs vœux**, en ces beaux jours de janvier.... Ce que font volontiers les membres de la Baronnie liégeoise des Costes du Rhône, Commandeurs et Officiers, en vous souhaitant tout d'abord une santé débordante, ensuite pléthore de découvertes œnologiques qui embelliront votre année et affermiront de nombreuses relations d'amitiés...

**Les nouvelles de Provence sont excellentes**, quant à la qualité du millésime 2016, qui s'annonce de

superbe qualité... A découvrir progressivement dans les prochains mois, que ce soit directement dans les caves de nos amis vignerons, dans les salons consacrés au vin et qui vont éclore nombreux dans les mois qui suivent, chez les courtiers dynamiques qui ne manquent pas dans la région de Liège, et au hasard des activités inscrites au programme de notre Baronnie, à commencer par **le Rallye oeno-gastronomique** proposé le **samedi 29 avril** par notre **Commission des jeunes** autour de la rue



Hors Château, ou par notre grand **chapitre de printemps** qui déroulera ses fastes le **samedi 10 juin prochain**, dans notre petit cocon préféré du Jardin Doré du Golden Horse à Fournon-le-Comte... Une équipe de Commandeurs se rendra sur place, en Provence, dès la mi-février, pour régler tous les détails de ce beau week-end printanier qui s'annonce, autour de la découverte d'une appellation dont nous vous laissons encore la surprise !  
Au plaisir de notre prochaine rencontre, un Verre de Costes du Rhône à la main !  
**Pierre LUTHERS**





## LA CARTE DE MEMBRE



2017 est arrivé ! Avec la nouvelle année, voici, comme prévu, LA **NOUVEAUTE** de ce début d'année pour notre Baronnie : La **CARTE DE MEMBRE**.

Vous le savez, cette carte permet de bénéficier de beaucoup d'avantages, comme, par exemple, 5 % de réduction lors de l'achat de vins à l'occasion des salons ou auprès des vigneron, ..., sans oublier, la possibilité de se voir offrir un verre de CDR dans les restaurants participants ! Un véritable

privilège des membres de la Baronnie !

Pour la modique somme de 50 € par personne, non seulement, nous sommes dans le « membership » de la Baronnie, nous recevons en cadeau 2 excellentes bouteilles mais aussi « Liège au fil du Rhône ». En outre, nous faisons vivre l'esprit rhodanien !

Le montant de 50 € doit être versé sur le compte financier de la Baronnie : BE29 0013 4894 6664 (BIC GEBABEBB) avec la mention « nom - prénom - carte membre 2017 »





## AVANTAGES



COMMANDERIE  
DES COSTES DU RHÔNE  
Baronnie de Liège

Carte de Membre  
Année 2017

NOM: Prénom:

*Voici les premiers restaurants qui nous offrent un verre CDR, en apéro, lorsque nous présentons la carte de membre 2017 :*

Restaurant	Responsable	Adresse	Téléphone	Site internet
Amirauté	Fred Lambert	Quai de l'Ourthe 1 4130 Tilff	04/388.14.56	
Caffettino	Georges Delcour	Galerie Cathédrale 62 4000 Liège	04/222.47.25	
Cheverny	Thomas Mordant	Boulevard de Douai 12 4020 Liège	04/349.00.22	<a href="http://resto-cheverny.be">http://resto-cheverny.be</a>
Cuisine de Yannick	Yannick Bougnet	En Féronstrée 111 4000 Liège	04/221.43.14	<a href="https://fr-fr.facebook.com/LaCuisineDeYannick">https://fr-fr.facebook.com/LaCuisineDeYannick</a>
Entre Roche et Eau	Malika Ben	Chaussée de Chokier 96 - 4400 Flémalle	04/330.99.29	<a href="http://www.entrerocheeteau.be">www.entrerocheeteau.be</a>
Golden Horse	Luc Marchant	Rue Haute 15 - 3798 Fouren le Comte	04/381.02.29	<a href="http://www.thegoldenhorse.com">www.thegoldenhorse.com</a>
La Place	Ali El Mekkedem	Rue Saint Denis 2 4000 Liège	04/221.01.11	<a href="http://www.laplacedeliège.be">www.laplacedeliège.be</a>
Le Thème	Michel Bebelman	Impasse de la Couronne 9 4000 Liège	04/222.02.02	<a href="http://www.letHEME.com">www.letHEME.com</a>
Les Roches Grises	Florence Colin	Quai de l'Ourthe 17 4170 Comblain-au-Pont	04/369.17.08	<a href="http://www.lesrochesgrises.be">www.lesrochesgrises.be</a>
Petit Bouchon de Liège	Luc Hanse	Rue des Mineurs 10 4000 Liège	04/223.12.31	
Taverne d'Avroy	Emile Theisman	Rue des Augustins 1 4000 Liège	04/223.12.33	
Tchantchès & Nanesse	François Ducroux	Rue Grande Bêche 35 4020 Liège	0475/583691	<a href="http://www.taverne-tchantches.be">www.taverne-tchantches.be</a>



## La Dégustation du 11/11/2016

### La Dégustation

*C'est dans le cadre du Clos du Sart que s'est déroulée le 11 novembre dernier notre traditionnelle dégustation d'automne.*



Anne PRANDINI

*Cette dégustation était une excellente occasion de se réunir en ce jour férié ; et ce d'autant plus qu'elle a été rehaussée par la présence de 7 vigneronns. Ces derniers ont fait partager aux*

*participants, leur passion et le fruit de leur labeur !*

*Parmi ces vigneronns, 2 venaient pour la première fois*



Loïc MASSART

*en terre liégeoise. Ainsi, Loïc Massart (Les Chemins de Sève à Cairanne) et Anne Prandini (Domaine du Gourget à Rochegude) ont appris à connaître, non seulement les passionnés liégeois que nous sommes mais, ont aussi pu se rendre compte de tout le dynamisme de notre Baronnie !*

*A leurs côtés, nous avons accueilli des noms connus tels que : Patrice André accompagné de Gente Dame Christelle (Les Banquettes à Rasteau), Laurent et Sandra Espinasse (Coste Chabrier à Tulette), Patrice et*

*Thomas Barbieri*

*(Domaine de Cremone à Rasteau), Bruno et Daniel Long (Domaine Fond Croze à Saint-Roman-de-Malegarde) et Alain David (Vignobles David à Saint Hilaire d'Ozilhan).*





## *Le XCVII CHAPITRE*

*C'est dans le cadre du Golden Horse que s'est tenu le XCVII Chapitre de notre Baronnie le 12 novembre dernier.*

*Dame, tous deux grands habitués de nos Chapitres, le nouveau, et tout récent (depuis le 21/10/2016) consul de la Baronnie de Gent,*



*Cette soirée a été l'occasion d'accueillir, outre notre ami, Messire Gerard CARREL, consul de la Baronnie de Suisse, accompagné de sa Gente*

*Messire Erwin Devriendt. Le Commandeur Johannès Pierrefeu, nouveau Parrain de la Baronnie, avait aussi fait le déplacement.*





Que ces personnes soient remerciées. Leur présence a été, sans conteste, une belle preuve d'amitié au sein de la Commanderie ! « Bonne amitié est une autre parenté ».

Durant cette soirée, la Baronnie a élevée au rang d'Officier, Gente Dame Nathalie Nikelmann, véritable pivot au sein de la commission des jeunes. Quant au rédac' chef de « Liège au fil du Rhône », il a aussi bénéficié de ce noble privilège.



Toutes nos félicitations aux joyeux récipiendaires !

Cette soirée de gala fut aussi l'occasion pour notre marraine, Gente Dame Chantal Eden, d'interpréter, dans une douce ambiance intimiste, quelques chansons, des 26 de son dernier double album en date : « La terre et le Ciel ». Bref, Une belle soirée dont les participants se souviendront longtemps !

**Rendez-vous est déjà pris pour les 9 et 10 juin prochains pour la dégustation et le Chapitre de printemps !**

La Baronnie a aussi accueilli 4 nouveaux chevaliers : Gente Dame Lucienne Paquot et Messires Adrien François, initiateur du 1<sup>er</sup> Festival international du Film de Comédie de Liège, Guy Paquot et Lambert Verjux, manager de l'artiste Chantal Eden.



Notre marraine, Chantal EDEN, entourée de Commandeurs attentifs





## ECHOS DU VIGNOBLE

### *La lutte contre les dépérissements de la vigne : une dynamique qui s'accélère !*

*Tout d'abord. Un constat alarmant. Chaque année, 4 à 5 % de l'ensemble du vignoble de France disparaît.*

*Le dépérissement se définit comme une baisse pluriannuelle de la productivité du cep et/ou sa mort prématurée qu'elle soit brutale ou progressive.*

*Certains chiffres ne trompent pas. Il existe une réelle menace de dépérissement de l'ensemble du vignoble. Ainsi, d'année en année, la productivité du vignoble baisse ainsi que les rendements, sa longévité diminue et les exploitations perdent en compétitivité.*



*Un plant de vigne atteint*

*C'est dans ce contexte national préoccupant que les dernières rencontres rhodaniennes de mars dernier ont permis de mettre en lumière un problème présent dans tout le vignoble français : le dépérissement du vignoble.*





*Cette situation est liée à plusieurs facteurs : biologiques ou environnementaux, pratiques agricoles pouvant affaiblir le cep voire déclencher un processus qui peut s'avérer irréversible en l'absence de moyens de lutte.*

*En cause, plusieurs plaies : Ravageurs, oïdium, mildiou, flavescence dorée et maladies du bois de la vigne comme l'esca, un champignon qui étouffe les ceps. « Ces maux affecteraient déjà 80.000 des 800.000 hectares du vignoble français », rappelle Jérôme Despey, président du conseil viticole de FranceAgriMer, l'organisme public qui gère l'agriculture française.*

*L'enjeu est d'importance. Du fait du dépérissement des vignobles, en AOP, les rendements sont inférieurs de 4,6 hectolitres par hectare aux rendements autorisés. Un manque à produire estimé entre 2,1 et 3,4 millions d'hectolitres en 2014, qui se traduit par 900 millions à 1*

*milliard d'euros de manque à gagner !*

### **Un plan national de lutte contre les dépérissements**

*Conscients de cette situation, les professionnels du vin (interprofessions viti-vinicoles), sous l'impulsion du CNIV (comité national des interprofessions de vins AOC et IGP) ont, avec le soutien de FranceAgriMer, décidé d'agir pour lutter contre les dépérissements constatés dans le vignoble depuis plusieurs années. L'objectif fixé est d'augmenter la compétitivité de toute la filière. Pour ce faire, un plan national de lutte contre les dépérissements a été élaboré en concertation avec tous les organismes et métiers concernés : de la production du plant de vigne à la vente du vin.*

*Ce plan s'appuie sur un travail d'inventaire effectué en 2015 par le cabinet BIPE. Cette démarche, innovante, de prospective et d'analyse stratégique de filière, a conduit à définir de nouvelles*





priorités d'action. Retenons, notamment, qu'il n'existe pas moins de 70 facteurs qui sont susceptibles d'influencer (in)directement les dépérissements !

Le plan national, lancé le 7 avril 2016, comprend 4 grands axes permettant de mieux combattre ce fléau.

#### 4 Axes prioritaires

**Axe 1 : le réseau d'acteurs** afin de former aux bonnes pratiques



Cet axe vise à remettre le vigneron au cœur de la lutte. Pour ce faire, il faut qu'il y ait « une prise de conscience de la problématique et des pratiques ». Les dépérissements sont liés aux pratiques des vignerons. Afin d'anticiper les problèmes, la formation constitue un atout non négligeable. Cette position est aussi jugée très importante par Inter-Rhône et son président, Michel Chapoutier : « la formation des viticulteurs, des salariés et des saisonniers sera le socle de la lutte contre les dépérissements ». Les

professionnels du secteur devront revoir leur structure, dès cette année, afin de mieux informer et former.

**Axe 2 : La production des plants** en partenariat avec la pépinière viticole.



En raison de la nette diminution de la surface des vignes-mères de greffons, il devient urgent d'agir. C'est pourquoi, un des objectifs de cet axe est d'augmenter la surface de vignes-mères, notamment en revoyant les périmètres territoriaux des bassins.

Parallèlement à cela, la filière souhaite renforcer le partenariat entre la viticulture et la pépinière viticole. L'un des axes serait d'établir une prévision de la demande nationale à deux ans.

**Axe 3 : L'observatoire de la viticulture.** Vers une coordination de réseaux d'observation du vignoble pour anticiper les crises et identifier





### *les actions correctrices.*



*Il s'agit de l'une des mesures phares du plan national. Il y a lieu de se doter d'un outil de pilotage. L'objectif serait de collecter de nouveaux indicateurs afin de partager toutes les données et de les agréger, afin d'anticiper les besoins du vignoble.*

#### ***Axe 4 : La recherche***



*La filière a dressé les grandes lignes d'un programme de recherche, innovation et développement à 5-10 ans. Il contient cinq axes majeurs : la relation entre rendement et longévité, l'écosystème racinaire dans les équilibres entre la plante et la composante du sol (relation, impact des pratiques d'entretien du sol), la prévention et la maîtrise des risques biologiques (détection des maladies, interactions vigne/micro-organismes, stratégies de défense de la vigne), la maîtrise de la fabrication du plant de vigne*

*(compatibilité cépage/porte-greffe, optimisation des pratiques en pépinière, complantation) et son implantation au vignoble, et enfin, les leviers socio-économiques.*

*Le but est ainsi d'obtenir une vision intégrée et globale des connaissances. Car il y aura des solutions pour lutter contre les dépérissements.*

*En conclusion, nous le voyons, cette lutte contre les dépérissements concerne non seulement la pérennité de l'ensemble du vignoble de France, mais aussi chacun d'entre nous car, comme le disait Aristote, « le vin doit rester une joie supérieure de l'homme libre ».*

*Affaire à suivre donc...*

*Pour plus d'informations :*

*<http://www.vignevin.com/recherche/deperissements/plan-deperissement-du-vignoble.html>*





## Agenda

*Samedi 29 avril 2017*

*Amateurs des vins des Costes du Rhône, une date à retenir !*

*Samedi 29 avril 2017, en Hors Château à Liège, Rallye « Oeno-gastronomique » organisé par le Commission des jeunes de la Baronnie de Liège des Costes du Rhône.*

*Moment de rencontre privilégié avec les jeunes et les vins des CDR, ce rallye a pour but de vous convier à la découverte des vins issus d'un terroir exceptionnel !*

*Activité réservée en priorité aux 'jeunes' de moins de 45 ans !*

*Plus d'informations dans notre prochain numéro !*





## INFORMATION OFFICIELLE

**RECONNAISSANCE DE 3 APPELLATIONS COMPLEMENTAIRES EN COTES DU RHONE VILLAGES : Sainte-Cécile, Suze-la-Rousse et Vaison-la-Romaine !**

Le 25 novembre dernier, est paru au Journal Officiel de la République française, un arrêté reconnaissant dans l'AOC « Côtes du Rhône Villages » avec nom géographique (vin rouge uniquement) les 3 « villages » suivants : **Sainte-Cécile, Suze-la-Rousse et Vaison-la-Romaine.**

En outre, l'arrêté ne distingue plus les cépages rouges et rosés. Désormais, il y a lieu de distinguer les



cépages principaux et accessoires.

**Les cépages principaux:** grenache N, mourvèdre N, syrah N ;

**Les cépages accessoires :**

bourboulenc B, brun argenté N (localement dénommé camarèse ou vaccarèse), carignan N, cinsault N, clairette B, clairette rosé R, counoise N, grenache blanc B, grenache gris G, marsanne B, muscardin N, piquepoul blanc B, piquepoul noir N, roussanne B, terret noir N, ugni blanc B, viognier B. » .





## LE JEU DU VIGNOBLE



### Concours précédent

#### Rappel de la question

Qui était le prédécesseur du Grand Maître actuel de la Commanderie, Messire Patrick GALANT ?

#### Le saviez-vous ?

Ronde, Gouleyante et Généreuse, la Cuvée Anaïs est le vin haut de gamme du Domaine des Banquettes. Assemblage de Grenache, Syrah et Mourvèdre, cette cuvée est vinifiée avec les raisins des plus belles vignes de la colline de Rasteau. Elle est excellente à déguster avec une bonne pièce de viande, du gibier et avec certains fromages.

**Bonne chance !**

La bonne réponse était : **Max Aubert**

**Bravo aux 2 vainqueurs :** Messire Marcel Delorge de Seraing et Messire Jean-Paul Fanuel de Embourg.



### **Concours**

Au Domaine des Banquettes, notre ami Vigneron et Commandeur, Patrice André ne pourrait pas s'en tirer tout seul. Avec son épouse, ils forment un duo complémentaire ! **Mais comment s'appelle son épouse : Anaïs- Christelle - Fabienne ?**

Gagnez une bouteille de la cuvée Anaïs du Domaine des Banquettes en répondant à cette question et en renvoyant votre réponse à Sébastien Luthers :  
[s.luthers@lacavedesvignerons.be](mailto:s.luthers@lacavedesvignerons.be).  
(2 bouteilles à gagner offertes par La Cave des Vignerons)





**LE VIGNOBLE MERIDIONAL**

