



BARONNIE DE LIÈGE  
COMMANDERIE DES COSTES DU RHÔNE

## *Liège au fil du Rhône - N°13*

« *Le vin, c'est un partage, c'est  
l'amitié* »

Pierre  
PERRET

### LES VOEUX DU PRESIDENT

Gente Dame, Messire,

A l'aube de la trêve des confiseurs, je tiens à remercier chaleureusement les vigneronns, notre Consul, les Commandeurs, les officiers, le comité des jeunes et les bénévoles qui nous aident lors de nos diverses activités, avec une note toute spécifique pour tous ceux qui logent et accueillent nos hôtes.

Je remercie nos annonceurs qui nous permettent, par leur contribution, d'assurer nos activités et de contribuer ainsi au bon fonctionnement de notre Baronnie.

A ce jour, la situation financière de celle-ci s'est consolidée, grâce notamment à notre ancien commissaire aux comptes Pierre Petit.



VOEUX



DU PRESIDENT

## VOEUX DU PRESIDENT

J'invite chacun de vous à perpétuer son souvenir.

Je félicite Mireille Sbrascini qui lui succède à ce poste. Elle peut compter sur mon soutien indéfectible. Elle aura la tâche de veiller, avec ses collègues, à contenir tous les démons, tel que le petit tubercule noir !

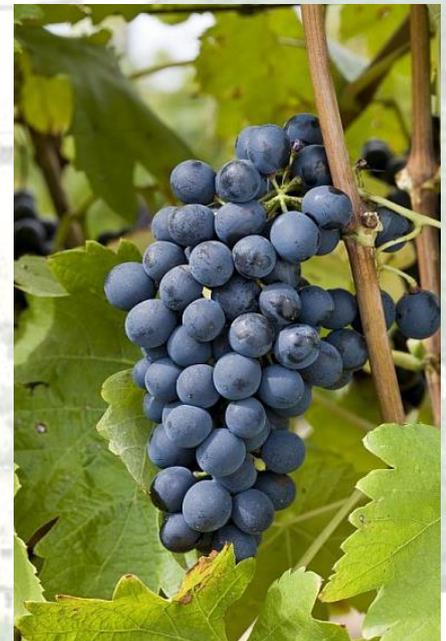


Notre Baronnie ne vit que par l'implication de tous. Je vous invite donc à nous faire part de vos suggestions.

Je profite de cette occasion pour adresser mes meilleurs vœux de bonne santé et de prospérité pour cette nouvelle année à tous les membres de la Commanderie et ses Baronnies.

Jean Chavanne

Président de l'ASBL « Baronnie des Costes du Rhône de Liège »



La Commandeure, Mireille Sbrascini

### Agenda 2019 :

- Samedi 15 juin 2019 : Chapitre de printemps (LIRAC)
- Dimanche 14 juillet 2019 : Chapitre des Amitiés françaises
- Samedi 9 novembre 2019 : Chapitre d'automne





## SOMMAIRE

LES VOEUX DU PRESIDENT .....	1
UN 108 <sup>ème</sup> CHAPITRE SOUS LE SIGNE DE L'HARMONIE ET DE L'ENTENTE .....	4
LES INTRONISES .....	11
La Confrérie des Coteaux de Sucs-en-Brie (F) .....	20
DEGUSTATION DU 09/11/2018 : UN SUCCES CONFIRME .....	22
Les vigneronns .....	23
GRAPPILLEES LE LONG DU RHONE .....	31
VIN ET INVESTISSEMENT .....	31
12 DE CŒUR : LES PETITS RUISSEAUX FONT LES GRANDES RIVIERES .....	31
ASSISES DE L'OENOTOURISME : PROFESSIONNALISATION EN VUE .....	31
DÉCÈS DE ROGER JALOUX, VÉRITABLE BRAS DROIT DE PAUL BOCUSE .....	32
VU DE PARIS : PROJET DE LOI DE FINANCES (PLF) 2019 .....	33
AU REVOIR MONSIEUR JEROME QUIOT ! .....	34
Indiscret .....	38
La vinotte.. l'avenir de la dégustation ? .....	38
Economie du vin : Bon à savoir .....	39
Millévin 2018 .....	39
Pour terminer cette année 2018 en beauté !!! La BARONNIE a un chevalier recordman du monde !! .....	40
AU JOURNAL OFFICIEL .....	43
INTER-RHONE intègre 5 nouvelles appellations ! .....	43
VOLUME COMPLEMENTAIRE INDIVIDUEL (VCI) .....	43
MILLESIME 2018 .....	45
Le 57 <sup>ème</sup> chapitre de la Baronne Suisse .....	46
En guise de conclusion à 2018. ....	48



LE 108<sup>ème</sup>  
CHAPITRE



HARMONIE ET  
ENTENTE

## UN 108<sup>ème</sup> CHAPITRE SOUS LE SIGNE DE L'HARMONIE ET DE L'ENTENTE



C'est dans le cadre du Golden Horse à Fourn-le-Comte que s'est tenu le 108<sup>ème</sup> chapitre de la Baronnie.

Après le chapitre de juin à Barvaux-en-Condruz consacré à l'appellation Cairanne, quelques jours avant la parution au Journal officiel du nouveau cahier de charges, ce chapitre a aussi été l'occasion de revoir des domaines, amis de notre Baronnie.



## LE 108<sup>ème</sup> CHAPITRE



## HARMONIE ET ENTENTE

Pas moins de 7 vigneronns avaient fait le déplacement : François Busi (Domaine Allois), Patrice et Christelle André (Domaine des Banquettes à Rasteau), Stéphane et Nadine Charancon (Domaine Clos Romane), Laurent et Sandra Espinasse (Domaine Coste Chabrier), Patrice et Thomas Barbieri (Domaine de Cremone), Guillaume Long (Domaine Fond Croze) et Frédéric David (Vignobles David).



*Moment solennel du Chapitre: la lecture de l'Ode à Bacchus et Saint-Vincent, par le Commandeur Guy Nikelmann*

La seule mention du nom de ces personnes est, en soit, un gage, non seulement de succès mais aussi d'esprit de franche camaraderie entre les vigneronns et les participants.

Le chapitre a aussi été rehaussé par la présence de 3 commandeurs d'autres baronnies. Saluons et remercions de leur présence, le consul de Gent, Erwin Devriendt ainsi que le commandeur Giedo Thiry et le consul



## LE 108<sup>ème</sup> CHAPITRE



## HARMONIE ET ENTENTE

de Montreux, Gérard Carrel ; tous trois accompagnés de leur charmante épouse.



*Le Commandeur Jacques Wolfs médite pendant le chapitre.. Non, nous ne dirons pas qu'il sommeille...*

Ce 108<sup>ème</sup> chapitre a vu l'intronisation de cinq personnalités issues de milieux divers mais qui ont toutes un sérieux attrait pour les produits viticoles rhodaniens. Il s'agit, par ordre d'intronisation, des Gentes Dames, les Chevalières : Malika Ben Conte et Patricia Freson et Messires les Chevaliers : Fabrizio Bucella, Jean-Claude Embrechts et Michel Prévôt. Ce dernier est haut dignitaire de la confrérie des Coteaux de Sucey-en-Brie, située à quelques kilomètres de Paris, dans la Val-de-Marne. Deux entrepreneures, un professeur d'Université et un architecte.. Beau panel d'intronisés. Bienvenue à chacune et chacun !

Le repas du chapitre a été l'occasion pour Gente Dame Catherine Jarbinet (le Fée pompette - voir numéro 11) de commenter certains vins du chapitre. Consciencieuse, notre noble chevalière avait prévu de noter chaque vin la veille lors de la dégustation. Une vraie professionnelle, notre sommelière ! Merci Catherine pour tes commentaires pertinents !

Mais revenons au chapitre car « Liège au fil du Rhône » a l'œil partout.. Et il s'en passe des choses dans le dos du Consul..

Prenons le Commandeur Jacques Wolfs. Entouré de lumières, et pas seulement ses confrères Commandeurs, il a pris soin de prendre la pose pour méditer un peu.. ou alors, il croyait être au solarium.. Ses pensées, nous le devinons, se dirigent, au mieux, vers le vignoble rhodanien.. A moins que..



# LE 108<sup>ème</sup> CHAPITRE



# LES 2 CONSULS

Et puis, il y a les deux consuls : Messires Erwin Devriendt et Gérard Carrel. Le hasard, en était-ce un, a voulu qu'ils soient côte-à-côte durant le chapitre. Et là, commence leur aventure..

La question est : Que font deux consuls lorsque leur collègue œuvre pendant le chapitre ? La réponse en images..

Messieurs les Consuls, sous des airs d'élèves chahuteurs... une vraie complicité et réelle amitié entre commandeurs existent. Voilà le bel esprit qui règne au sein de la Commanderie ! Merci Erwin et Gérard de votre présence..  
rieuse !



LE 108<sup>ème</sup>  
CHAPITRE



HARMONIE ET  
ENTENTE



*Une assemblée attentive aux propos du consul. Et nous remarquerons aussi un commandeur dissipé, le 4ème à partir de la droite.. Erwin Devriendt. (un zoom sur la photo le démontrera !) Décidément...*



*Saluons le retour à la table de notre ami Commandeur Guy Nikelmann. Un rôle important!*



LE 108<sup>ème</sup>  
CHAPITRE



PREPARATION



Le moment de  
préparation au  
Chapitre...  
Alors que tous  
les  
Commandeurs  
sont prêts,  
devinez qui  
est le  
dernier.... Le  
Premier,  
évidemment !



LE 108<sup>ème</sup>  
CHAPITRE



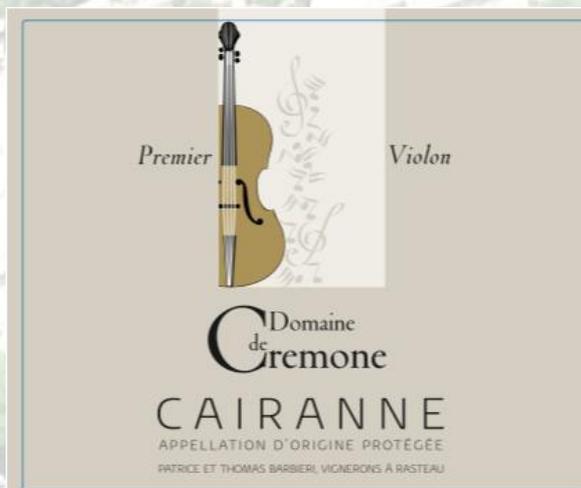
HARMONIE ET  
ENTENTE



Les 2 consuls.. Toujours rieurs!



A votre santé, Monsieur le Professeur !





## LES INTRONISES



Entourés de leur parrain: Assis de GàD, Jean-Claude Embrechts, Michel Prévôt, Patricia Freson, Malika Ben Conte et Fabrizio Bucella

Cinq personnalités ! Cinq intronisés qui connaissent la Commanderie, pour certains d'entre eux, depuis de nombreuses années. Une fois n'est pas coutume, « *Liège au fil du Rhône* » vous présente en quelques mots les nouveaux impétrants.

Malika Ben Conte

Et galanterie de rigueur, débutons par nos nobles nouvelles Chevalières. La première d'entre-elles est Gente Dame Malika Ben Conte. Femme dynamique, entrepreneure,



## LE 108<sup>ème</sup> CHAPITRE



## MALIKA BEN CONTE

elle avoue une belle préférence pour les assemblages grenache syrah, avec un gros coup de cœur pour le cépage syrah... Elle n'hésite d'ailleurs pas à accompagner une tagine de pigeonneau d'un excellent Crozes Hermitage, le type de vin idéal selon elle pour accompagner également les viandes mûries et le gibier. Fière d'intégrer la Baronnie, sa devise est : « *Je ne veux pas rêver ma vie, je veux vivre mes rêves...* ». Et, en matière de vins rhodaniens, les rêves ne manquent pas..



Gente Dame Ben Conte intronisée par son parrain, le Commandeur Sébastien Luthers



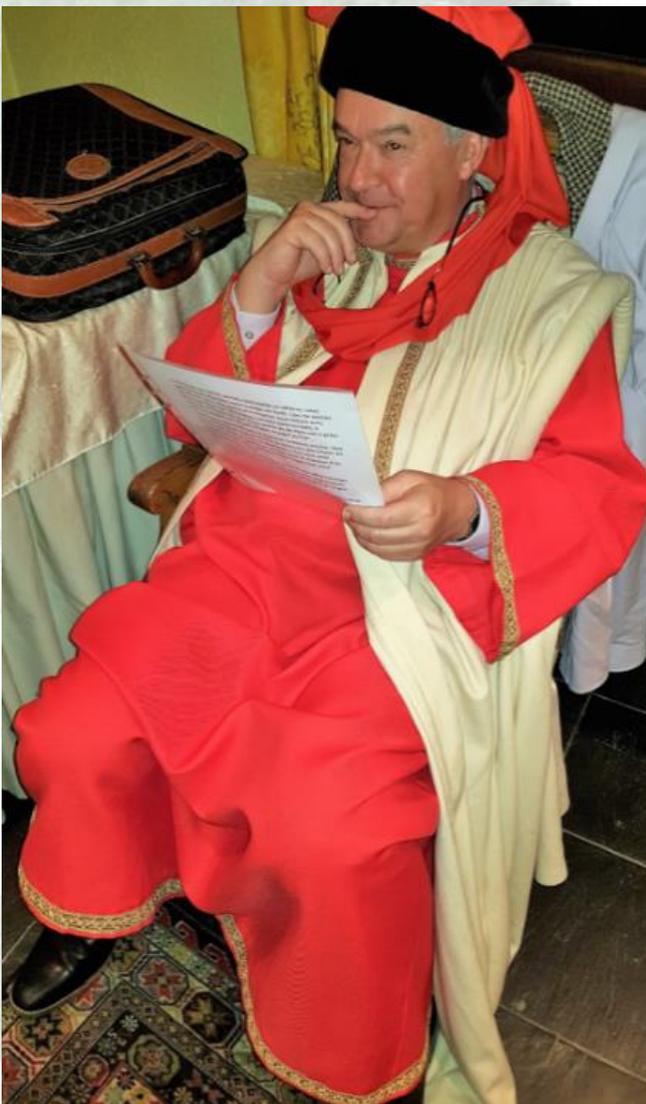
## LE 108<sup>ème</sup> CHAPITRE



PATRICIA  
FRESON

### Patricia Freson

Femme de conviction et de caractère (au sens noble du terme), sans aucun doute, Gente Dame Patricia cultive aussi la discrétion. Avec elle, c'est la très haute compétence et l'efficacité qui prévalent. Et, si vous n'êtes pas correct, attention à vous ! Pour s'en convaincre, il suffit de regarder son parrain, le Commandeur Pierre Martin, réviser son texte avant le début du chapitre. Il ne voulait absolument pas se louper !



Femme attachée à la nature et à la forêt, elle y retrouve son énergie. Entrepreneure, tournée vers les autres, elle s'attache aussi aux moins valides afin de les aider. Et puis, sa passion pour les chevaux (« son Golden Horse ») la conduit même vers une activité en lien avec elle.

Si elle n'a pas d'appellation de prédilection, Gente Dame Patricia apprécie tous les vins rhodaniens. Elle ne veut renoncer à aucun. Pour elle, ce qui compte, c'est le partage de bons moments et la découverte de bons vins. Dans ce domaine, la Commanderie permet incontestablement de remplir ces deux critères.

*Attitude studieuse. Le moment est important., celui de relire le texte d'intronisation de sa filleule, Gente Dame Patricia Freson.. Messire le Commandeur épistolier (avec des airs de Karol Wojtyla) est anxieux !*



LE 108<sup>ème</sup>  
CHAPITRE



PATRICIA  
FRESON



*Après avoir révisé et lu son texte, le Commandeur épistolier Pierre MARTIN, a bien mérité son verre ! Ouf ! Pas facile, Messire Commandeur ! Et vous, Gente Dame Patricia FRESON, qu'en pensez-vous ?*



LE 108<sup>ème</sup>  
CHAPITRE



FABRIZIO  
BUCELLA



Fabrizio Bucella : défenseur des justes causes. Ce nom évoque la contestation estudiantine des années 1990 dont un des leaders était sans conteste l'impétrant, étudiant en physique à l'Université Libre de Bruxelles (ULB) mais aussi, président (1995-1996) de la FEF (Fédération des Etudiants Francophones). Pour les étudiants, une question intéressante. Peut-on murer le rectorat de l'ULB lors des contestations estudiantines et puis devenir vice-président du Conseil d'Administration de cette Université (depuis 2002) ? L'aspect humaniste a évidemment joué un grand rôle dans



## LE 108<sup>ème</sup> CHAPITRE



## FABRIZIO BUCELLA



*Et comme tout impétrant, Messire Bucella doit signer le registre officiel ! Un moment important, puisqu'avec la remise de la médaille par le Consul, la signature acte officiellement l'entrée au sein de la Commanderie.*

la formation de Fabrizio Bucella. Brillant orateur, ses années FEF ont beaucoup compté. Il développe, parallèlement à sa charge professorale universitaire, une activité dans le domaine du vin. Directeur de l'école de dégustation de vin Inter Wine & Dine, il y enseigne l'œnologie et la technique de la dégustation. La vocation pédagogique, encore et toujours. Messire Bucella est aussi l'auteur du livre l'Anti-Guide du Vin (paru en avril 2018), le petit livre qui torpille

les idées reçues et fait découvrir le vin d'une façon « bucelienne », c'est-à-dire, nouvelle et ludique. Bref, un livre à conseiller et 3 personnes pourront le gagner en répondant à une question (voir plus loin) !

Côté vin, Messire Bucella est un fervent adepte de la Syrah, avec une préférence dans le nord pour le Saint Joseph, tandis que dans le Sud, il apprécie particulièrement les vins de Vinsobres, de Rasteau et de Cairanne.



## LE 108<sup>ème</sup> CHAPITRE



## JEAN-CLAUDE EMBRECHTS

### Jean-Claude Embrechts

Voisin du Golden Horse, Jean-Claude Embrechts, y habite à 520 pas. En sa qualité d'architecte, il aime la précision et la perfection. L'homme exerce aussi ses talents, notamment, auprès des tribunaux en qualité d'expert judiciaire. Homme discret,



*Le « local de l'étape »: Jean-Claude Embrechts et son parrain, le Commandeur, Albert Thyse*

réserve, polyvalent, attentionné, il est aussi pince sans rire. Il cultive aussi la passion du sport. Ancien joueur de football, l'homme est un cycliste amateur chevronné et passionné du Tour de France. Côté vins, le Rasteau et le Cairanne sont deux



## LE 108<sup>ème</sup> CHAPITRE



MICHEL PREVOT

appellations qu'il apprécie. Habitué de la région des Baux-de-Provence où il passe ses vacances annuelles, noble chevalier Embrechts est un passionné du guide Hachette qu'il se procure annuellement. Et à partir de celui-ci, en bon architecte, il monte le programme de ses visites et dégustations. Tout est calculé au millimètre. La situation géographique, les vins à déguster, les millésimes, les cépages. Enfin, tout ce qui concerne le domaine. En d'autres mots, un vrai passionné des vins rhodaniens !

Michel Prévôt



*Michel Prévôt et son parrain, l'Officier Alain Laroche*

Définir notre nouveau chevalier, venu du Val-de-Marne, en quelques mots relève de la gageure tellement l'homme, éminemment sympathique, dynamique, est aussi proluxe !



# LE 108<sup>ème</sup> CHAPITRE



MICHEL PREVOT



Marié depuis 48 ans à France, père de deux filles et grand-père de 6 petits-enfants, Officier de l'Ordre National du Mérite, ancien Commissaire de la « DGCCRF » (la Répression des Fraudes), conseiller municipal de sa commune pendant 25 ans, Michel cumule de nombreux autres titres. L'homme est très impliqué dans plusieurs associations. Il est tant passionné que passionnant.

Michel, Grand Ambassadeur et Officier de Plume de la Confrérie des Coteaux de Sucs-en-Brie (voir article), Il en est d'ailleurs le parfait chantre et « missi dominici ».

En ce qui concerne les vins rhodaniens, Michel avoue avoir un faible pour les appellations : Châteauneuf-du-Pape rouges et blancs (= « *plus rares, mais sublimes* »), Gigondas, Hermitage, Cornas, Condrieu et Côte-Rôtie.

Au vu de ce qui précède, à n'en point douter, ce 108<sup>ème</sup> chapitre restera gravé dans les annales comme un chapitre de référence concernant la qualité des intronisés !

Bienvenue au sein de la Baronnie de la Commanderie des Costes du Rhône à chacune et chacun d'eux et plein succès dans leur activité !

Et enfin, last but not least, remercions Messire Luc Marchant ainsi que toute son équipe pour la qualité des mets proposés au « Golden Horse ».



# LE 108<sup>ème</sup> CHAPITRE



# CONFRERIE DES COTEAUX DE SUCY- EN-BRIE

## La Confrérie des Coteaux de Sucey-en-Brie (F)



Planter une vigne en région parisienne... tel était le rêve, voire une utopie, de quelques passionnés de Sucey-en-Brie, sise dans le département du Val-de-Marne, à 17 km à vol d'oiseau au sud-est de Paris.



Le vin à Sucey-en-Brie est une vieille histoire puisque notre ami Michel Prévôt nous signale un patrimoine vitivinicole répertorié dès 811 !

Ces passionnés sont partis de rien, il y a plus de 30 ans, en 1987, et sont tous entièrement bénévoles. La vigne comptait à la première plantation 150 ceps et compte maintenant plus de 1150 ceps.

Désormais, la vigne, la plus importante du département,

est la première à avoir « *ressuscité un très modeste témoignage de l'ancien très grand vignoble francilien* » et la Confrérie a suscité la création (et parfois soutenu et aidé) d'un certain nombre de Confréries autour de la capitale», nous précise Michel.



La vigne de Sucey sous un soleil automnal



# LE 108<sup>ème</sup> CHAPITRE



# CONFRERIE DES COTEAUX DE SUCY- EN-BRIE



La Confrérie tient deux Chapitres par an – à chaque fois un Dimanche midi – pour « la Saint-Vincent » fin janvier et pour la « la Saint-Jean » au cours de la seconde quinzaine de juin. Si vous passez par Sucy-en-Brie, n'hésitez pas à vous rendre à la « Galerie de Bacchus », située dans le Fort de Sucy où la Confrérie y a également ses locaux.

Le vin produit est avant tout un vin blanc sec. Il est offert généreusement à la dégustation « à volonté » lors

des Chapitres pour rappeler le patrimoine vitivinicole fort ancien de la commune.



DEGUSTATION



9 NOVEMBRE  
2018

## DEGUSTATION DU 09/11/2018 : UN SUCCES CONFIRME

C'est dans la salle des fêtes de l'école St André en Outremeuse, sise à quelques pas de l'Auberge de jeunesse Simenon, qu'a été organisée la dégustation d'automne de notre Baronnie, le 9 novembre dernier.

**BARONNIE  
DES COSTES DU RHONE  
DE LIEGE**

Pour tous les participants, impossible de manquer l'entrée vu la plaque de la Baronnie posée à l'entrée de l'école. A nouveau lieu de dégustation, nouvelle habitude. L'accueil était assuré par le Commandeur Pierre Martin ainsi que l'Officier Bernard Gillet (que l'on peut voir sur la photo pendant leur « dur labeur »). Nos deux amis ont tout de même pris du repos en allant ensuite déguster les vins présentés par nos amis

vignerons.



*Deux hommes au travail !*



DEGUSTATION



LES VIGNERONS

## Les vigneronns

Ils étaient 7 domaines représentés : François Busi (Domaine Allois), Laurent et Sandra Espinasse (Domaine Coste Chabrier), Patrice et Christelle André (Domaine des Banquettes), Stéphane et Nadine Charancon (Domaine Clos Romane), Patrice et Thomas Barbieri (Domaine de Cremona), Guillaume Long (Domaine Fond Croze) et Frédéric David (Vignobles David). Tous venus avec leurs vins de grande qualité. Un rapide sondage auprès des participants révèle, mais ce n'est pas une surprise, que la production proposée à la dégustation proposée est de grande qualité.



Citons quelques vins (le choix est évidemment subjectif et n'enlève évidemment rien à la qualité des autres vins) : La cuvée Anaïs, un Rasteau 2016 et le Plan de Dieu, cuvée Fabien 2016 du Domaine des Banquettes a fait grande impression. Le premier est composé de 50 % de grenache et de 50 % syrah. Le second, Le Rasteau, est composé de 50 % grenache, 30 % syrah et 30 de mourvèdre.



## DEGUSTATION



## LES VIGNERONS

Pour le domaine Clos Romane, nous retiendrons le Cairanne rouge 2017 (grenache 50 %, syrah, 25 %, mourvèdre, 20 % et carignan 5 %). Sa robe est brillante et limpide. Il y a une belle harmonie en finale avec tanins enrobés.

Pour le domaine Coste Chabrier, le Vinsobres, cuvée Confidence 2016 est à retenir. Le domaine Allois nous est revenu avec le Terre d'Ailleuls rouge, (AOP Ventoux) millésime 2016, composé de grenache et syrah, il promet vu son potentiel de garde de 8 à 10 ans. Le domaine Fond Croze a ravi les participants avec le CDR, cuvée Romanaise 2016, le CDR villages, cuvée Shyrus 2016. Quant au Cairanne 2016 (grenache 60 %, carignan 20

% et mourvèdre 30 %), il présente une belle robe et profonde. En bouche, il est rond et a une belle longueur. Le Rasteau est, quant à lui, « ambassadeur » des vins rhodaniens. Il est, en effet, recommandé par Inter-Rhône.

Le Domaine de Cremone a connu, lui aussi une belle affluence. Et pour cause ! « *Liège au fil du Rhône* » numéro 11 a déjà signalé la palme d'Or décernée par l'Académie des Vins et de la Gastronomie Française, reçue le 07 juin dernier au château de Suze la Rousse, pour le Cairanne « Sol Majeur » 2014. Rappelons que ce vin est composé de grenache 50 %, mourvèdre, 45 % et carignan 5 %. Quant au domaine « Vignobles David », représenté par Frédéric David, le CDR blanc et rouge 2017 « Mourre de l'Isle » et le CDR villages « Voyage d'Ulysse » 2016 ont retenu notre attention.

Quel que soit le vin proposé, tous ont un point commun : leur très grande qualité ; démontrant ainsi que le vignoble rhodanien confirme qu'il reste authentique dans la production. Que les vigneronnes et vigneronns présents soient toutes et tous chaleureusement remerciés. Quel talent !



Nadine Charancon (Domaine Clos Romane)



## DEGUSTATION



## LES VIGNERONS

Parmi les nombreux participants, citons la présence du consul de Montreux, Gérard Carrel accompagné de son épouse, Sybille. Une présence toujours sympathique et appréciée.



Guillaume Long (Domaine Fond Croze)



Laurent Espinasse (Domaine Coste Chabrier)

Merci à eux !

Citons également la présence de notre chevalière Catherine Jarbinet (Fée pompette) qui a pris des notes pour commenter les vins lors du repas du chapitre du lendemain (voir article). Et last but not least, la future chevalière Gente Dame Patricia Freson.



DEGUSTATION



NOBLE COUPLE



*Le  
Commandeur  
Guy  
Nikermann et  
Andrée, son  
épouse et  
Officier, ravis  
et prêts à  
déguster  
d'excellents  
vins !*



## DEGUSTATION



## LES VIGNERONS



Père et fils au travail..

Patrice et Thomas Barbieri (Domaine de Cremone)



LE 108<sup>ème</sup>  
CHAPITRE



AMBIANCE



LA  
CONVIVIALITE  
AUTOUR DE  
BONS VINS



DEGUSTATION



LES VIGNERONS



Le consul  
au  
travail..  
derrière  
le stand  
de notre  
ami  
François  
Busi,  
Domaine  
Allois.



## DEGUSTATION



## LES VIGNERONS



*Sous les yeux du Commandeur Sébastien Luthers, un rien sceptique, Frédéric David se détend après cette belle dégustation*

Merci à vous toutes et tous qui avez fait le succès de cette belle dégustation : organisateur, direction de l'école, vignerons et, évidemment participants.

Les Commandeurs, les Officiers ainsi que « Liège au fil du Rhône » tiennent à remercier sincèrement la direction de l'école qui a accepté de recevoir la Baronnie en ses locaux ; preuve une fois de plus de l'excellente collaboration entre pouvoir organisateur et Baronnie.

Rendez-vous est fixé le vendredi 14

juin 2019 pour la prochaine dégustation de printemps de notre Baronnie.





## GRAPPILLEES LE LONG DU RHONE

### VIN ET INVESTISSEMENT

La vallée du Rhône se hisse dans le TOP 3 des régions d'investissement en vin. Comme dans les autres régions, les plus grandes stars atteignent déjà des sommets en termes de prix, mais leur cote continue pourtant de progresser, partout. Cette progression se constate, surtout en grande partie, dans la région méridionale (Gigondas, Vacqueyras) mais aussi dans des appellations du Nord comme Cornas, Crozes-Hermitage ou Saint-Joseph. De nombreuses signatures de talent demeurent encore sous-cotées et devraient progresser significativement dans les années à venir.

### 12 DE CŒUR : LES PETITS RUISSEAUX FONT LES GRANDES RIVIERES

Association créée en 2015, 12 de Cœur, qui fédère 102 domaines de diverses régions viticoles, a remis le 16 octobre un montant de 800.000 € récoltés lors de la vente aux enchères de 102 magnums (soit un par domaine) en marge de Vinexpo Hong Kong. Le montant a été remis à un membre de la bande des Enfoirés, par ailleurs grand amateur de vin, Patrick Bruel. Cette somme permettra de fournir 700.000 repas (sur un total de 100 millions annuel).

### ASSISES DE L'ŒNOTOURISME : PROFESSIONNALISATION EN VUE

Organisé par le Conseil supérieur de l'Œnotourisme (CSO), présidé par le maire de Richelieu (Indre-et-Loire) et ancien Secrétaire d'Etat chargé des Entreprises et du Commerce sous la présidence de Nicolas Sarkozy, Hervé Novelli, les Assises de l'Œnotourisme ont réuni plus de 800 professionnels à Paris le 20 novembre dernier. Outre le label « Vignobles &





Découvertes », le père du statut d'auto-entrepreneur, Atout France et le CSO ont édicté 20 actions et mesures en faveur du développement de la filière. Ces mesures doivent permettre d'améliorer la qualité de l'offre œnotouristique, professionnaliser la filière, promouvoir la consommation responsable, lever les freins réglementaires au développement, développer l'intelligence économique (avec Bpi France), mieux promouvoir et démocratiser l'œnotourisme.



### **DÉCÈS DE ROGER JALOUX, VÉRITABLE BRAS DROIT DE PAUL BOCUSE**

. Triste nouvelle communiquée le 18 novembre dernier par l'Auberge de Collonges-au-Mont-d'Or, restaurant de feu Paul Bocuse sur les bords de Saône.



Chef exécutif pendant 40 ans de l'Auberge, Roger Jaloux était le bras droit de Paul Bocuse, disparu le 20 janvier dernier

(voir LFR numéro 08). Il fut aussi un des artisans de la renommée mondiale de l'Auberge. Fidèle parmi les fidèles de Paul Bocuse, il a été son premier apprenti. Il a travaillé dans l'ombre pendant des années. Meilleur Ouvrier de France (Mof) en 1976, « *C'est lui qui tenait la maison pendant les innombrables voyages du "pape" de la cuisine française,* ». Guillaume Gomez, le cuisinier en chef du palais de l'Élysée lui a rendu hommage : "*De Lyon à Bormes-Les-Mimosas, c'était toujours un plaisir de vous rencontrer et*





*d'échanger".*

« Avec ce nouveau décès, ce sont les fondations de la maison qui s'en vont », a réagi, auprès de l'AFP, Vincent Le Roux, directeur de l'Auberge.

Roger Jaloux avait 76 ans.

### **VU DE PARIS : PROJET DE LOI DE FINANCES (PLF) 2019.**

Bonne nouvelle pour les viticulteurs ! Dans le cadre du débat sur le projet de loi de finances 2019, l'Assemblée nationale a adopté le 27 novembre dernier, au terme d'un débat nocturne agité, deux amendements importants pour les viticulteurs.

Le premier concerne l'exonération partielle de cotisation sociale dans le cadre de l'Épargne précaution. En d'autres mots, les années de bénéfices, les agriculteurs (individuels) pourront mettre la moitié de leurs bénéfices (en numéraire ou en stock, plafonné à 150.000 € - réutilisable - sur 10 ans) en épargne précaution en évitant toute cotisation sociale.

Le deuxième amendement concerne la



main- d'œuvre saisonnière. Nous passerons sur les détails qui ont fait revenir cette proposition à l'Assemblée nationale et retiendrons que pour les emplois saisonniers, l'amendement prévoit un allègement des charges : Main-d'œuvre saisonnière exonérée à 1,20 SMIC jusqu'en 2020 !

Malgré le rejet de ce PLF 2019 par le Sénat, le texte a été voté à l'Assemblée nationale le 20 décembre dernier.

Plus d'infos : envoyer un mail à « Liège au fil du Rhône ».



AU REVOIR



MESSIRE  
JEROME QUIOT



Jérôme Quiot et, en arrière-plan, Michel Bourdarel, vice-président de l'Université du vin

## AU REVOIR MONSIEUR JEROME QUIOT !

(1951-2018)



Le monde du vin rhodanien vient de perdre un de ses leaders, un homme de grande culture !

48 heures après avoir célébré le 40<sup>ème</sup> anniversaire de l'Université du vin de et à Suze la Rousse le 22 novembre dernier, son président s'en est allé subitement.

Dernière apparition publique



Tandem managérial. Le 22 novembre au Château de Suze la Rousse s'exprimant à l'occasion du 40ème anniversaire de l'Université du vin, avec, à gauche, Gente Dame Géraldine Gossot, Directrice.



AU REVOIR



MESSIRE  
JEROME QUIOT

« Liège au fil du Rhône » ne pouvait évidemment pas passer à côté du départ inopiné de cet homme âgé, seulement, de 67 ans et pilier rhodanien !



Être vigneron est une très longue tradition dans la famille Quiot depuis, excusez du peu, 1748, soit sous le règne de Louis XV. L'histoire commence dans le Vaucluse, à Chateauneuf-du-Pape, Antoine Quiot acquiert quelques hectares de vignes en 1748. Aujourd'hui, le Domaine du Vieux Lazaret fait plus de 100 hectares. Une partie se trouve dans les Côtes du Ventoux.

Propriétaire de plusieurs domaines, dont celui du Vieux Lazaret à Châteauneuf-du-Pape, Domaine historique de la famille, Jérôme Quiot faisait partie de la 12<sup>ème</sup> génération.

Aujourd'hui, la 13<sup>ème</sup>,

travaille. Les différents domaines se situent dans la vallée du Rhône sud et en Provence. Outre le Vieux Lazaret, nous devons citer le

Être vigneron est une très longue tradition dans la famille Quiot depuis, excusez du peu, 1748, soit sous le



Avec sa femme, Geneviève. Ne vous y trompez pas ! Sous des airs sérieux, l'homme avait un talent indéniable pour l'humour ! (Merci à Geneviève Quiot ainsi qu'à Michel Flamand de Québec pour leur aimable autorisation)



AU REVOIR



MESSIRE  
JEROME QUIOT

Domaine Houchart en Provence (1890), Les combes d'Arnevel, le Domaine de Verlaque (2002), le Domaine Duclaux et le Château du Trignon en 2006. Au niveau des appellations, la production est assez large puisque nous pouvons citer : Côtes de Provence, Côtes du Rhône, Côtes du Rhône blanc, Châteauneuf-du-Pape (le domaine possède les 13 cépages, notamment sur une parcelle dénommée : Collection), Vacqueyras, Gigondas, Muscat Beaumes de Venise, Rasteau, Sablet, Plan de Dieu et Ventoux.

Pour la petite histoire, Jérôme Quiot a commencé à embouteiller en 1980 ; ce qui était tardif par rapport au marché de l'époque. Et pour se développer, Jérôme Quiot a débuté sa prospection dans tout le Benelux. Il exporte aujourd'hui 97 % de ses vins. Pour cela, l'homme était entre 180 et 200 jours par an à l'étranger.

#### **L'homme clé de la filière : le président**

Et puis, il y a « le président ». Cette « appellation » n'est pas usurpée lorsque nous parlons de l'homme. Entrepreneur dans l'âme, il ne cessait de vouer au collectif une soif d'aller de l'avant. Sans cesse en mouvement, il faisait partie de ces hommes qui avancent, bâtissent et parfois dérangent. Il défendait ardemment les AOC, lui, qui après le Baron Pierre Le Roy de Boiseaumarié, père des AOC viticoles (voir LFR 7), a donné aux AOC leurs lettres de noblesse à la fin du XXème siècle

*Fait d'armes : déviation de la ligne TGV méditerranéen*

Parmi ses « faits d'armes », citons la modification du projet du trajet TGV méditerranéen qui prévoyait une emprise de 1000 ha sur le vignoble. Inacceptable. A l'époque, Jérôme Quiot est, notamment, président du Syndicat général des vignerons réunis des Côtes du Rhône (1987-1995). Il occupe aussi la présidence de la Fédération des Syndicats des Producteurs de Châteauneuf du Pape (1985-1994). À la suite de sa



AU REVOIR



MESSIRE  
JEROME QUIOT

contre-offensive, le président François Mitterrand déclare le 14 juillet 1990 « *veiller à la protection des beaux vignobles des Côtes-du-Rhône* ». Plus précisément, on découvre que le tracé définitif évite la commune de Sainte-Cécile-les-Vignes, dont le Sénateur-maire, Guy Penne, a aussi été conseiller de François Mitterrand aux Affaires africaines (1981-1986).

Ajoutons que, à l'époque, le Grand-Maître de la Commanderie, Max

Aubert, est aussi intervenu. Il avait notamment déclaré que le projet de tracé était : « *effrayant, la ligne massacre tout le vignoble* ». Il a évidemment alerté Guy Penne. Résultat : le président Mitterrand demande au patron de la SNCF, son ancien conseiller, Jacques Fournier, de revoir le tracé. Le tracé définitif passe plus à l'ouest en évitant le vignoble ! La stratégie de Jérôme Quiot a porté ses fruits. L'Union a fait la force !

### Envergure nationale

L'homme avait aussi une envergure nationale. Son combat pour la modification de la ligne TGV méditerranée lui a donné une évidente crédibilité. En 1992, il deviendra président de la CNAOC, la Confédération nationale des appellations d'origine contrôlée. En 1994, il devient Président du Comité national Vins à l'INAO (Institut National des Appellations d'Origine devenu Institut National de l'Origine et de la Qualité). Il le restera jusqu'en 2000. En 1996, il poursuit sa « carrière nationale » en devenant président d'Inter Rhône. Il le restera jusqu'en 2002.

En 2002, à la suite du décès de Max Aubert, Jérôme Quiot lui succède à la

tête de l'Université du vin de Suze la Rousse jusqu'au 24 novembre dernier, jour de son décès inopiné.

A sa femme depuis 43 ans, Geneviève et à leurs enfants Jean-Baptiste et Florence ainsi qu'à toute leur famille, les Commandeurs, Officiers et « *Liège au fil du Rhône* » présentent leurs plus sincères condoléances.

Avec son décès, c'est une partie de l'histoire des Côtes du Rhône qui disparaît. Un pilier s'en est donc allé...A l'instar de Max Aubert, sa légende commence..

RIP, Président Jérôme Quiot !





## Indiscret

Afin de mieux se préparer aux modifications climatiques, des programmes existent afin de trouver de nouveaux cépages, plus résistants.

Ainsi, « Liège au fil du Rhône » a appris qu'il existe notamment un programme de croisement entre grenache et syrah. Rappelons que la syrah est un cépage particulièrement touché par le dépérissement. Que donneront leurs enfants ? Affaire à suivre, donc..

La chance du vignoble rhodanien est qu'il dispose de variétés ancestrales qui répondent aux nouvelles exigences climatiques tout en restant conforme au cahier des charges de l'AOC.

## La vinotte.. l'avenir de la dégustation ?

La start-up lyonnaise, Vinovae, fondée en 2016 et employant en 2018, 8 personnes, a développé un nouveau concept pour la dégustation du vin.



La start-up propose de reconditionner une bouteille de vin en 36 vinottes, de petites bouteilles en PET et à capsule à vis, faisant office d'échantillons de vins et spiritueux

La start-up s'enorgueillit d'utiliser un processus breveté pour préserver le profil organoleptique des vins lors du transfert du grand contenant aux petits. Pour protéger les vins de l'oxygène, l'ouverture des bouteilles de 75 centilitres et le remplissage des 36 échantillons de 2 cL se font sous une atmosphère protectrice (avec un gaz inerte : argon, CO2, diazote...). Autre argument de Vinovae : les Vinottes permettent de réduire l'empreinte carbone.





## Economie du vin : Bon à savoir

En France, le secteur du vin occupe 558.000 personnes pour un chiffre d'affaires de 12 milliards €. 60 % de ce chiffre est réalisé à l'exportation. Au vu de ce chiffre, nous comprenons mieux l'importance de l'enjeu du plan anti-dépérissement du vignoble !

Le vignoble rhodanien occupe quant à lui 50.000 emplois, dont 19.000 directs. En 2017, 2,5 millions d'hectolitres ont été récoltés.

## Millévin 2018



A l'occasion de Millévin 2018, « Liège au fil du Rhône » a pris connaissance de quelques chiffres intéressants.

Le vin primeur représente seulement 1% de la production de Côtes du Rhône. Cela représente 370.000 litres en rouge et 5.000 litres en rosé.

Cette année, ce sont environ 2.500 bouteilles qui ont été débouchées lors de Millévin.

Rendez-vous dans quelques mois pour découvrir ce nouveau millésime qui, d'après les premiers commentaires, sera d'un niveau excellent !



ANTI-GUIDE DU  
VIN



3 LIVRES A  
GAGNER

## Pour terminer cette année 2018 en beauté !!! La BARONNIE a un chevalier recordman du monde !!



Notre nouveau chevalier, Fabrizio Bucella (attention à la prononciation de son nom !!) est devenu le 11 décembre dernier recordman du monde de la dégustation. Son école d'œnologie et de dégustation de vins, Inter Wine & Dine (IWD), située à Bruxelles, a battu le Guinness World Record du nombre de participants à une leçon de sommellerie dédiée aux bulles ! Félicitations à notre noble chevalier Bucella !

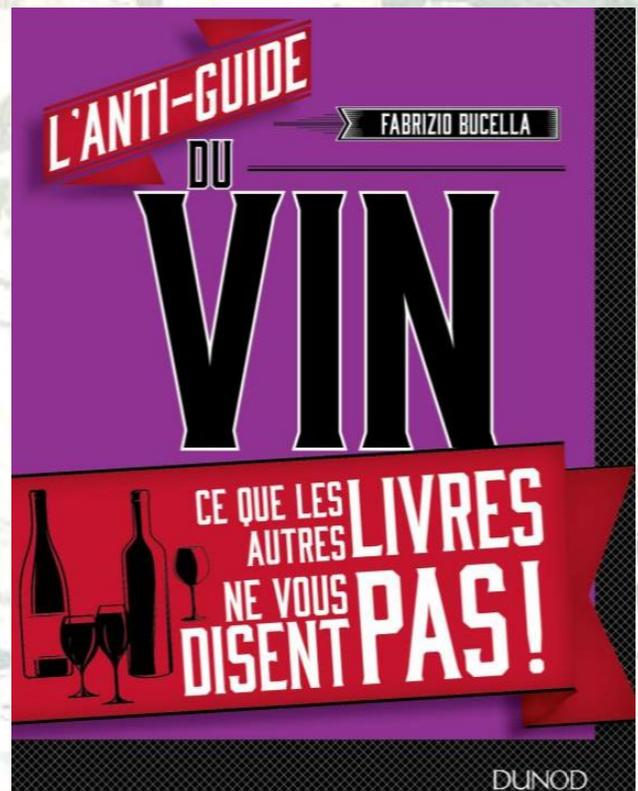


### CONCOURS : 3 LIVRES A GAGNER !

Et puis, nous le savons tous, la France est le pays du vin. Le Président Macron a d'ailleurs dit pendant sa campagne présidentielle de 2017 que « *le vin est l'âme de la France* » montrant ainsi que le vin fait partie de la culture du pays.

Pour s'en convaincre, il suffit de faire un tour dans toutes les bonnes librairies de l'Hexagone où une place est systématiquement réservée au divin breuvage. Les publications y sont nombreuses. Si la quasi-totalité des articles ou livres traitent des informations habituelles (région d'origine, cépages, accords mets/vin,..) , peu, par contre, nous parlent de l'aspect pratique et scientifique du vin.

Les éditions Dunod ont eu la bonne idée de traiter différents sujets, dont celui du vin, par un autre aspect. Elles ont demandé à Fabrizio Bucella de traiter ce sujet ; ce qu'il a fait avec le plus grand plaisir en grand pédagogue qu'il est, et de façon ludique..



ANTI-GUIDE DU  
VIN



3 LIVRES A  
GAGNER

L'anti-guide du vin écrit par notre nouveau chevalier, docteur en physique de l'ULB et directeur d'IWD, vous fait donc découvrir le vin d'une façon ludique à l'aide de questions, qui au-demeurant paraissent simples, mais dont les réponses se justifient scientifiquement. Bref, un travail d'expert !

Notre nouveau chevalier, Messire Fabrizio Bucella offre 3 exemplaires dédiacés de son livre moyennant réponse à une question qu'il a, évidemment, rédigée ! Merci à lui pour ce beau cadeau !

La question est la suivante :

**Quel risque (relatif) de diminution de la dysfonction érectile est-il constaté lors d'absorption régulière de vin rouge (à un demi pour cent près) ?**

En cas d'égalité, les 3 gagnants seront tirés au sort lors d'une soirée bibitive sans témoin. ☺

Les réponses doivent être adressées à la rédaction : [didier.maes@belgacom.net](mailto:didier.maes@belgacom.net) pour le **31/01/2019 au plus tard**.



VIN



LIVRE A  
PARAITRE

# POURQUOI BOIT-ON DU VIN ?



Une enquête palpitante et  
insolite du Pr Fabrizio Bucella

DUNOD

Et notre noble chevalier Fabrizio  
Bucella continue d'écrire...

En février prochain sortira son  
nouveau livre :

**Pourquoi boit-on du vin ?**

## PRÉSENTATION DU LIVRE

Au fond, pourquoi boit-on? Le débat, qui n'est pas une discussion de comptoir, est aussi vieux que le monde. On serait tenté de répondre «parce que c'est bon», ou bien «parce que c'est plaisant» ... mais encore? Existe-t-il une explication plus fondamentale au plaisir de la boisson fermentée? La réponse de Talleyrand, qui prétendait boire pour causer de ce que l'on

boit, n'est au fond pas dénuée de sens. À cet égard, de plus en plus de personnes suivent des cours d'œnologie afin d'être à même de porter une parole sur le vin. Fabrizio Bucella, sommelier, spécialiste du vin et de la bière, et directeur d'une école d'œnologie, explique en quelques épisodes bien choisis à travers les temps, comment le vin a acquis la place de mère de toutes les boissons. La primauté du vin provient de son mystère. C'est celui-ci que nous éluciderons. Vous connaîtrez les coulisses de l'histoire du vin, celles que l'on raconte rarement dans les journaux ou les articles. (Éditeur)

A découvrir en février 2019 !



AU JOURNAL



OFFICIEL

## AU JOURNAL OFFICIEL

### INTER-RHONE intègre 5 nouvelles appellations !

Le Journal Officiel du 13/12/2018 vient de publier un arrêté du 06/12/2018

confirmant qu'à partir du 01/01/2019, 5 nouvelles appellations viticoles intégreront l'interprofession rhodanienne, Inter-Rhône. Ainsi, il en est pour les vins à appellation d'origine :

"Château Grillet", "Châtillon-en-Diois", "Clairette

de Die", "Coteaux de Die" et "Crémant de Die".

Bienvenue à ces vins dans la grande famille de l'interprofession rhodanienne !



*Le vignoble de Chateau Grillet*

### VOLUME COMPLEMENTAIRE INDIVIDUEL (VCI)

Depuis plusieurs années, la viticulture française est confrontée de plus en plus fréquemment aux aléas climatiques. La volonté est donc de renforcer la résilience des





exploitations. C'est dans cet objectif que le dispositif de volume complémentaire individuel (VCI), mis en place en 2013, vient d'être renforcé.

Le Journal officiel du 09/12/2018 vient de publier un décret du 7/12/2018 signé par le Premier Ministre Edouard Philippe établissant la liste des vins tranquilles bénéficiant d'une appellation d'origine protégée pour lesquels un volume complémentaire individuel peut être constitué.

Le décret modifie la liste des vins tranquilles bénéficiant d'une appellation d'origine protégée pour lesquels un volume complémentaire individuel peut être constitué et fixe, pour celles-ci, le volume complémentaire individuel maximum pour une récolte donnée, ainsi que le volume complémentaire individuel total maximum de vins pouvant être stockés par un producteur donné.

Pour les vins rouges (et blancs lorsque le tableau le spécifie) rhodaniens :

Appellation d'origine protégée	Volume complémentaire individuel – maximum de l'appellation pouvant être fixé pour une récolte donnée (hl/ha)	Volume complémentaire individuel – total maximum de vins pouvant être stockés par un producteur donné (hl/ha)
Côtes du Rhône	10	25
Côtes du Rhône Villages	8	22
Ventoux	11	27
Rasteau	3,5	10
Beaumes de Venise	7	19
Vacqueyras (rouge et blanc)	7	18
Lirac	4	12
Côtes du Rhône suivi du nom d'une entité géographique plus petite	8	20



MILLESIME



2018

## MILLESIME 2018

### Quatre grands millésimes consécutifs pour les Côtes du Rhône et les AOC des vignobles de la Vallée du Rhône !

« Et de quatre ! Après trois millésimes encensés depuis 2015, l'arrière-saison et les amplitudes thermiques remarquables du mois de septembre nous ont encore offert un millésime exceptionnel » se réjouit Philippe Pellaton, président du syndicat des vignerons des Côtes du Rhône.

Avec ces quelques mots, Philippe Pellaton a planté le décor. Et les informations recueillies par « *Liège au fil du Rhône* » vont dans le même sens. De quoi se réjouir, donc ! Toutefois, il ne faut pas oublier que certaines exploitations ont été touchées par le mildiou. Nos sources confirment parfois des pertes jusqu'à 20 % ; ce qui n'est pas négligeable !

En ce qui concerne le vignoble Nord, les premières dégustations prédisent une qualité remarquable. « Qualité et quantité ». Ainsi, pour l'appellation Condrieu, « *c'est LE très grand millésime ! Nous avons de bonnes acidités et une belle fraîcheur* », s'enthousiasme Christophe Pichon, co-président de l'appellation. Dans le vignoble méridional, les blancs et les rosés sont très aromatiques,

surtout pour les cépages expressifs : clairette et roussanne. Pour le nouveau Cru, Cairanne, « *les vins sont très plaisants et gourmands avec de belles couleurs et de la finesse* », a déclaré Denis Alary, co-président de l'appellation.

Pour l'appellation LIRAC (qui sera mise en évidence par notre Baronnies au mois de juin prochain), cru historique des Côtes du Rhône rive droite : « *ce millésime présente déjà une très belle qualité et nous avons de bonnes raisons d'être satisfaits des quantités également* », selon, François Miquel, co-président de l'appellation.

Quantitativement, selon les premières estimations, la récolte devrait se situer dans la moyenne basse des cinq dernières années, plus généreuse toutefois qu'en 2017.



BARONNIE  
SUISSE



LE 57<sup>ème</sup>  
CHAPITRE

## Le 57<sup>ème</sup> chapitre de la Baronnie Suisse

Le 57<sup>ème</sup> chapitre de la baronnie suisse s'est déroulé le samedi 27 octobre dernier et a magnifiquement conclu cette année du 25<sup>ème</sup> anniversaire de la société !

Tout d'abord la traditionnelle grande dégustation du vendredi soir a réuni plus de deux cents amateurs autour d'une soixantaine de vins des Costes du Rhône. Les invités d'honneur étaient à cette occasion cinq jeunes producteurs de Châteauneuf-du Pape qui éprouvèrent manifestement un vif plaisir à commenter leurs crus.

Le lendemain d'ailleurs, ce fut un monument de la viticulture valaisanne, Marie-Thérèse Chappaz, qui les reçut dans son domaine escarpé de la (haute) vallée du Rhône, avant le chapitre durant lequel huit nouveaux chevaliers furent intronisés dans les règles et avec humour.

Enfin, avant de rentrer dans le sud, nos hôtes découvrirent le domaine Gaillard à Epesses, producteur de grands vins du Lavaux, site classé au patrimoine mondial par l'UNESCO.



*Décidemment, notre ami Erwin Devriendt est un chahuteur né !  
Et tout cela, derrière le Consul de la Baronnie, Gérard Carrel !*



# BARONNIE SUISSE



# LE 57<sup>ème</sup> CHAPITRE



Nul doute que ce trop bref passage dans nos vignobles aura marqué favorablement nos amis de Châteauneuf, sans parler des ventes réalisées auprès de dégustateurs enthousiastes !

Gérard CARREL

Les nouveaux chevaliers sont :

Hervé BERGER : ingénieur en génie civil

Pascal FAVRE : musicien,  
compositeur, professeur

Thomas GRETHER : ingénieur en génie  
civil

Elena HUBER : micromécanicienne

Michael LACKNER : agent financier

Aurélien PORTA : agent immobilier

Dani SECO : chef de projet en  
informatique

Martin THOMAS : brasseur (... de bière)



LE VIN EST



UN PARTAGE

En guise de conclusion à 2018.

Le vin est un partage.

 Cher(e)s ami(e)s en Costes du Rhône,

2018 s'achève... Le temps des bilans est donc arrivé !

#### *Le départ de Pierre Petit*

Cette année a été marquée, pour notre Baronnie, par le départ inopiné de notre ami commandeur, Pierre Petit. « *Liège au fil du Rhône* » lui a logiquement consacré une place éminente. Son départ ne signifie aucunement qu'il quitte nos esprits, que du contraire ! Pierre y restera présent car, à l'instar des intronisés 2018, Pierre était la haute compétence en action !

Pierre, le plaisir de t'avoir côtoyé n'aura d'égal que tes talents mis à disposition des autres. L'Autre était ta passion et « *Liège au fil du Rhône* » voulait te dire combien tu as été très important. Merci pour tout !



LE VIN EST



UN PARTAGE

### *Les intronisés*

2018 a vu l'intronisation, en 5 chapitres, de 17 nouveaux chevaliers. Et nous allons tous les citer car, de leurs talents réunis, la Baronnie bénéficiera.

Nous voulons toutes et tous les remercier de leur honneur qu'ils font à la Commanderie d'avoir accepté cette nouvelle et noble mission, celle de défendre les vins issus du terroir rhodanien.

### *Par ordre d'intronisation,*

1.JARBINET Catherine

2.PRETE Yves

3.JAVAUX Robert

4.GILLARD Eric

5.GEMENNE Rémi

6.BACQUELAINE Daniel

7.DELVILLE Carine

8.DACIER Georic

9.CARPENTIER Thierry

10.DELVAUX Luc

11.COCHINAUX Philippe

12.JEHOTTE Bastien

13.BEN CONTE Malika

14.FRESON Patricia

15.BUCELLA Fabrizio

16.EMBRECHTS Jean-Claude

17.PREVOT Michel



Les Commandeurs, les Officiers et « Liège au fil du Rhône » souhaitent à chacune et chacun d'entre eux plein succès au sein de la Baronnie !



LE VIN EST



UN PARTAGE

### *Liège au fil du Rhône*



Et « *Liège au fil du Rhône* » ? Après 2 ans d'existence, le temps est venu de s'interroger sur son avenir. La rédaction remercie d'abord celles et ceux qui ont participé, en début d'année, au sondage. Les résultats sont clairs. Une évolution doit avoir lieu et, a déjà été marquée par quelques points. Les plus attentifs auront remarqué que le contenu a évolué et va continuer en ce sens en 2019. Ce nouveau processus va apparaître progressivement.

La rédaction remercie tous ses collaborateurs, habituels ou occasionnels : Gérard Carrel, Jean Chavanne, André et Anne-Marie Courtois, Christian Gerber, Pierre Luthers, Sébastien Luthers, Pierre Martin, Marc Olivier, Joseph Verhoest et tous les autres,. Et puis, évidemment, merci à vous,

toutes et tous, fidèles lectrices et lecteurs de « *Liège au fil du Rhône* ».

Des remerciements aussi évidemment à nos amies vigneronnes et amis vigneron qui nous ont fait le plaisir de venir en nos contrées nous présenter la qualité de leur production. Cette année, pas moins de 2.650 bouteilles ont été vendues par la Baronnie. Nous devons encore faire mieux l'an prochain !

Dans ces remerciements, « *Liège au fil du Rhône* »

tient aussi à saluer Gente Dame Eve Guigal et son époux Philippe qui ont accueilli chaleureusement en février dernier une représentation de la Baronnie à Ampuis. Des remerciements aussi à vous qui avez participé au voyage « *Ascension dans les Costes du Rhône* » ainsi qu'à toutes celles et ceux qui ont, d'une manière ou d'une autre, fait le succès de ce voyage (vignerons, hôtes,..).



MEILLEURS



VOEUX

## MEILLEURS VŒUX POUR 2019 !



Et puis, « Liège au fil du Rhône » veut aussi saluer Gente Dame Geneviève Quiot, qui, dans un moment difficile, nous a permis de rendre hommage à la mémoire de son défunt mari, Jérôme, véritable pilier rhodanien. « *Liège au fil du Rhône* » reviendra dans le courant de 2019 sur les vins produits par toute la famille.

Enfin, last but not least, des remerciements particuliers pour

notre Consul, Pierre Luthers, pour son leadership et travail pour la Baronnie. Sans sa force de travail, notre Baronnie n'aurait déjà pas 108 chapitres à son actif ! Merci Très Honorable Consul !

**Après les vœux du Président, la rédaction souhaite à chacune et chacun d'entre vous une excellente et heureuse année 2019 !**

***Rendez-vous est déjà pris pour les 14 & 15 juin 2019 pour la dégustation et le chapitre consacré à l'appellation LIRAC.***



MEILLEURS



VOEUX

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

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

Richard BONNECHERE \* Alain CASARIL \* Jean  
CHAVANNE \* Denis COOLEN \* Pierre LUTHERS \*  
Sébastien LUTHERS \* Pierre MARTIN \* Guy  
NIKELMANN \* Pierre PETIT+ \* Mireille SBRASCINI \*  
Albert THYSE \* Christian VANDERSANDEN  
\* Jacques WOLFS

Editeur responsable : Pierre Luthers  
([pl@enjeu.be](mailto:pl@enjeu.be))

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

Ont collaboré à l'élaboration de ce  
numéro : Gérard Carrel, Pierre Luthers,  
Photos : André Courtois, Michel Flamand,  
Pierre Luthers, Marc Olivier, Joseph  
Verhoest, la rédaction

Périodique – numéro 13 Novembre -  
Décembre 2018©

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



MEILLEURS VŒUX  
POUR 2019 !

  
Les Vins de la  
Vallée du Rhône



Vue sur la courbe du Rhône

