

Bulletin  
de liaison de

# Le Lien

## La Commanderie des Costes du Rhône



45 ans à Suze

• Éditorial par Patrick Galant • Grand Maître •

### DES ANNIVERSAIRES QUI COMPTENT

2018 s'est achevée avec des étoiles plein la tête de notre 45e anniversaire, auquel ont participé nos Consuls et nos membres Commandeurs. 2019 sera l'année de nombreux anniversaires aussi pour nos Baronnie de Gant, de Québec, de Drummondville de Montréal... L'équipe du Grand Conseil se dévoue pour perpétuer nos traditions et faire connaître toujours plus nos vins. **À toutes et à tous, membres, Chevaliers, Officiers, Commandeurs, Bonne Année 2019!**

**LE GRAND MAÎTRE ET LES COMMANDEURS VOUS SOUHAITENT UNE BONNE ANNÉE 2019**

#### 2018, une année très chargée.

Avec l'organisation du sixième Mondial des Baronnie et des 45 ans de la Commanderie, nous comptons toutes les interventions en France et à l'étranger la Commanderie a connu une année 2018 très chargée. Dès le 22 janvier, date de l'assemblée générale, Patrick Galant avait mobilisé toutes ses troupes et impulsé tous les préparatifs et invitations.

La rédaction du livret célébrant les 45 ans était lancée (on peut se le procurer sur le site de la Commanderie). Régulièrement, toute l'année, le bureau s'est réuni pour assurer la réussite des manifestations. Quand le résultat est là, voir le compte rendu pages 2,3 et 4, la récompense de ces bénévoles est assurée.



45 ans à Suze

#### Le bel été de la Commanderie

La Commanderie a été bien présente sur tous les fronts en cet été si chaud mais si beau au cours duquel a été mise à l'honneur l'Appellation dans tout le vignoble. Dès le 8 juillet ils ont intronisé Axel Kahn parrain de la Journée du livre de Sablet. Puis elle a été présente à Nyons et Venterol pour fêter le vin et l'olivier et à Sainte Cécile les Vignes pour le rosé le 5 août. Ce fut l'occasion de mettre à l'honneur le grand journaliste Claude Mossé, homme de lettres, historien, et grand reporter. Puis à Mirabel les Baronnie le 15 août pour la fête du Vin et de l'Olivier. A commencé ensuite la période des vendanges avec la levée du Ban qui autorise les vigneron à couper le raisin. C'est une tradition datant du Moyen-âge, relancée par la Commanderie des Costes du Rhône en 1979 dans les villages du Sud de la Drôme, et qui se tient depuis 1995 tous les ans à Avignon pour l'Appellation toute entière. C'est donc Avignon qui a ouvert la ronde. Puis partout dans le vignoble de Vaison ou à Sainte Cécile les vignes le ban a été levé. La vendange a pu commencer. Et le mistral a fait son effet pour qu'elle soit saine et de bonne quantité même si la quantité n'a pas été toujours là où le mildiou a fait des dégâts.



Axel Kahn à Sablet



Ban des vendanges à Avignon

#### Un automne contrasté

L'automne aurait pu être radieux avec la vendange rentrée dans de bonnes conditions, le vin nouveau fêté comme il se doit à Avignon pour Millevin le 15 novembre, puis la participation à la fête des 40 ans de l'Université du vin le 22 novembre au Château de Suze en présence du comédien François Xavier Demaison, grand ami de l'Appellation et de ses vins. Une participation qui coulait de source quand on sait que Max Aubert, premier Grand Maître de notre Commanderie et Patrick Galant, le deuxième (et directeur de cette Université pendant 30 ans !) ont fait partie de la poignée de visionnaires qui ont créé cette Université du Vin en 1978 à Suze la Rousse, presque les mêmes qui ont aussi créé la Commanderie, cinq ans plus tôt... mais l'automne aura été assombri par les disparitions de Jacques Mesnier puis de Jérôme Quiot (voir ci-dessous).



40 ans de l'Université du Vin



À Avignon pour Millevin

#### Nécrologie - Serviteurs fidèles du vin qui nous ont quittés



**César ARNAUD** - César Arnaud, Commandeur fidèle depuis plus de 30 ans, père de notre ami Commandeur Jean-Pierre Arnaud, maître de Cérémonie de la Commanderie des Costes du Rhône, est décédé le 24 juin dernier dans sa bonne ville de Tulette. De nombreux Commandeurs l'ont accompagné à sa dernière demeure.

César Arnaud et son fils Jean-Pierre (Domaine des Césars)



**Jacques MESNIER** - Jacques Mesnier est décédé le 10 octobre à l'âge de 95 ans. Il avait participé à de nombreuses réalisations en compagnie d'Henri Michel, Max Aubert ou Patrick Galant : du syndicat des Côtes-du-rhône Nord à l'Université du vin dont il fut le président-fondateur en passant par la Commanderie des Costes du Rhône, il aura été de toutes les aventures en s'engageant avec son pragmatisme, son caractère, son intelligence et sa vision de l'Appellation pour laquelle il mena nombre de combats avec succès.



**Jérôme QUIOT** - Jérôme Quiot est disparu brutalement à l'âge de 67 ans le 24 novembre dernier, deux jours après avoir présidé les 40 ans de l'Université du Vin dont il était le président depuis 2002. Il fut une figure brillante de la viticulture rhodanienne pour laquelle il a tour à tour assumé de nombreux mandats. Président du syndicat des vigneron de Châteauneuf du pape, puis président du Syndicat Général des vigneron des Côtes-du-rhône, président de la CNAOC, président de l'Interprofession Inter Rhône puis président du Comité National Vins de l'INAO, puis du CNIV.

Il avait succédé à Max Aubert, le premier président de l'Université du Vin de Suze la Rousse suite à son décès. Grand ami de la Commanderie, il avait participé au dernier chapitre à Sérignan avec nos amis canadiens le 29 septembre dernier (voir rubrique Québec).

#### Prochaines dates 2019

Commanderie des Costes du Rhône : Chapitre d'été Spécial Europe - samedi 29 juin à Suze la Rousse - Réservations à : 06 70 79 37 00 et commanderie.cdr@gmail.com

Baronnie de Gand : 11 mai : Chapitre des 15ans de la Baronnie à Gand du 7 au 14 juillet Tour des Frères dans le vignoble - mercredi 10 juillet : soirée et chapitre à l'Espace Jeanne Laurent en Avignon.

Baronnie de Montréal : 19 mars - 81e chapitre « La Tablee des Chefs » - Le Marché Jean-Talon, à Montréal - 18 juin 2019 - 82e chapitre à Montréal - 26 octobre 2019 - Célébration du 35e anniversaire de la création

de la Baronnie à Québec - 26 novembre - 84e chapitre à Montréal

Baronnie de Drummondville : 26 octobre chapitre du 35e anniversaire de la création de la Baronnie à Québec

Baronnie de Québec : 1er mars - Chapitre au Restaurant Le Fenouillière - 24 mai 2019 - Chapitre au Cercle de la Garnison du Québec (en présence du Grand-Maître) - 13 septembre 2019 - Chapitre au Restaurant Michelangelo - 26 octobre 2019 Célébration du 35e anniversaire de la création de la Baronnie à Québec

Baronnie de Liège : Grand Chapitre de printemps : Samedi 15 juin (Invité d'honneur : Lirac) - Chapitre des Amitiés françaises : Dimanche

14 juillet 2019 - Grand Chapitre d'automne : Samedi 9 novembre 2019

Baronnie de Montreux : Du 22 au 24 février : sortie en CdR - 21 mars : assemblée générale - 25 avril : Dégustation à thème - 25 mai : chapitre de printemps à Monthey - 25 & 26 octobre : grande dégustation d'automne - puis Chapitre d'automne

Baronnie du Palatinat (MuBach) : 07/02/2019 : Assemblée générale de la Baronnie du Palatinat - Section MuBach dans le « Holländer-Haus » / Herrenhof - 16/03/2019 Soirée Commanderie Chapitre avec intronisation de 3 nouveaux Chevaliers à l'Ecole des vigneron à MuBach. Du 10 au 14/07/2019 : Sortie de notre section (env. 16 pers.) en Provence (en car).

# Un 6<sup>e</sup> Mondial très réussi...



1977-2016  
45<sup>e</sup>  
Anniversaire  
de l'Ordre

Le 6<sup>e</sup> mondial des Baronnies a eu lieu dans notre région et a accueilli des Commandeurs et Consuls venus du monde entier...

Ce fut l'occasion de belles rencontres et visites mais aussi l'opportunité de montrer la force de la Commanderie avec son implantation mondiale, l'une des seules confréries de France à pouvoir se targuer d'une telle influence.

**Voici le déroulement de ces 4 jours passés en Provence.**

Photos Pierre Luthers et Fabrice Croizat



Fin de la journée en Ardèche

**Le Mercredi 27 Juin** ce fut l'arrivée à l'Hotel à Bollène avec soirée d'apéritif.



Tout le monde sur le pont pour 3 jours animés !

La journée s'est terminée par un dîner au Bar à Vins de ROCHEGUDE

**Vendredi 29 Juin**

Direction Avignon avec un passage obligé au Théâtre antique d'ORANGE.



Des visiteurs motivés...



Suivie par la visite et une dégustation au Domaine Château Mont-Redon sur le territoire emblématique du Cru Châteauneuf du pape...

**Et dès le Jeudi 28 Juin** au matin départ vers l'Ardèche...



Puis ce fut la visite de La Caverne du Pont d'Arc (réplique de la Grotte CHAUVET inscrite au patrimoine mondial de l'UNESCO) et le Déjeuner...

Vint ensuite la visite du Musée de la Lavande à Saint Remèze



Visite et dégustation réussies...



Puis un Déjeuner au « Verger des Papes »



Intéressant Musée de la Lavande



L'Après-midi a été consacrée à une Visite du Palais des papes et de la Ville d'Avignon avec le Pont Saint-Bénézet



Deux consuls convièns sur le Pont Saint-Bénézet

Rendez-vous ensuite à 19h00 pour la pose de la plaque « Ambassadeur de la Commanderie des Costes du Rhône » au « Carré du Palais »- Place de l'Horloge.



Une délégation fière de sa plaque...

Et remise de la plaque à Jean Michel Guiraud, le gérant du « Carré du Palais ».



Un gérant fier de sa nouvelle distinction.



Pour garder le moral...

## Samedi 30 Juin

Le matin a eu lieu la Visite du Musée et du Château de SUZE la BOUTASSE ainsi que la Révision des Consuls au Château

et la visite du Marché Provençal de SAINTE CECILE LES VIGNES.

Le midi un Déjeuner Champêtre au Cabanon de César ...



Au milieu des préparatifs de la fête .....



Où l'on apprécie l'ombre.

Et le grand soir d'anniversaire est arrivé avec en prélude à la soirée, à partir de 19h00, les adouvements de trois nouveaux Consuls ( Carole Cliche pour la Baronnie de Québec, Henri Biard pour la Baronnie de Montréal, et Dino Halikas pour la Baronnie de Drummondville), de 5 Commandeurs, de 2 Officiers et comme Chevaliers, tous les Chanteurs des Côtes du Rhône.



Arrivée et accueil des invités.



Les trois nouveaux Consuls des Baronnies du Canada ( au premier rang)



Chanteurs des Côtes-du-Rhône honorés par la Commanderie



1973-2018  
45<sup>e</sup>  
Anniversaire  
de l'Ordre



Fransis Bosch capte l'auditoire...

Puis vint l'ouverture du 467<sup>e</sup> Chapitre des 45 ans de la Commanderie au Château de SUZE la ROUSSE... Un chapitre rehaussé par l'intronisation de Gente dame Weiwei Yong, descendante du dernier Empereur de Chine mais aussi de Géraldine Gossot, directrice de l' Université du vin, Alexandre Pinna, célèbre restaurateur marseillais, Bernard Metz, général de division aérienne (CR), Jérôme Galis, trufficulteur, Sébastien Bernard, maire de Buis les baronnies, Claude Melquior, horticulteur pépiniériste, Claude Visinand, Chef d'entreprise retraité, Julien Viossat, directeur commercial de FABEMI, Alan Bryden, Président de la Fédération Internationale des Confréries Bachiques, Philippe Court, Préfet de l'Ardèche.



Intronisés du 45<sup>e</sup> chapitre...

La soirée s'est terminée fort tard pour les organisateurs.

Et le gâteau d'anniversaire illuminant cette douce nuit...

## Dimanche 1<sup>er</sup> Juillet

La journée a commencé à Nyons avec la réception de la délégation au Musée de l'Olivier par Serge Roux, le président de la Cave Vignolis, puis l'intronisation des trois nouveaux Consuls dans la Confrérie de l'Olivier par son grand Maître, Christian Baithéye, par ailleurs l'un des membres fondateurs de la Commanderie des Cordeliers du Rhône.



Accueil par Serge Roux, président de Vignolis



Intronisations dans la Confrérie de l'OLIVIER

## Dimanche 1<sup>er</sup> juillet (suite)

Un petit crochet pour un Pèlerinage à la « Belle Vendangeuse » de Piégnon sculpture de Jean-Pierre Eichenberger et accueil par le Maire Serge Roux en présence du petit-fils du sculpteur Yann-Eric Eichenberger, artiste sculpteur lui-même...



De gauche à droite: Yann-Eric Eichenberger, Patrick Galant et Serge Roux



Devant la Belle Vendangeuse... Emerveillés!

Puis le Déjeuner Champêtre à Piégnon a marqué dans le calme la fin de ce 6<sup>e</sup> Mondial des Baronnies qui restera, nous l'espérons, longtemps dans la mémoire des participants.



Les organisateurs du Mondial



Participants au dîner de clôture...



## Baronnie de Montreux : 25 ans bien fêtés

La Baronnie suisse a été créée le 27 mars 1993 au château de Coppet en présence de nombreux commandeurs français, de Max Aubert et Gérard Pierrefeu président du Comité interprofessionnel des vins des Cdr. Ce soir-là, cinq personnalités furent intronisées, dont le nouveau Consul Marcel Baudet. Serge Ronchi lui succéda en 2005 puis Gérard Carrel fut élu nouveau Consul en 2012. En 25 ans elle a tenu 56 chapitres et intronisé comme Chevaliers ou Officiers 375 hommes et femmes de qualité !

Elle a montré tout son dynamisme et son respect des traditions vigneronnes des Costes du Rhône lors d'un chapitre exceptionnel le samedi 9 juin 2018 à La Terrasse du Petit Palais de Montreux. L'excellence de l'accueil, la haute tenue du Chapitre et la qualité des vins servis \* prouvent l'avenir des vins des Côtes-du-Rhône est radieux avec de tels ambassadeurs !

\*Saint Peray effervescent, Côtes du Rhône rosé, Crozes Hermitage, Hermitage blanc, Condrieu, Gigondas rouge, Côte Rotie, Châteauneuf du Pape blanc, Muscat de Beaumes de Venise...

Le 57<sup>e</sup> chapitre de la Baronnie suisse a magnifiquement conclu cette année du 25<sup>e</sup> anniversaire ! 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. Nul doute que ce trop bref passage dans nos vignobles aura marqué favorablement nos amis de Châteauneuf.



Lors du chapitre des 25 ans, les Commandeurs suisses autour du Consul Gérard Carrel et de l'ancien Consul, Serge Ronchi.



## Baronnie de Liège : Cairanne à l'honneur toute l'année

L'année 2018 a été marquée par de nombreux événements pour la Baronnie de Liège. Le premier s'est passé le 2 avril 2018. A cette date, le Commandeur Pierre Petit a rendu définitivement son verre. Homme jovial et attachant, son départ laisse un vide pour l'ensemble de la Baronnie. Les honneurs bachiques lui ont été rendus lors de la cérémonie funèbre.

La Baronnie de Liège a organisé cette année 5 chapitres au cours desquels 17 nouveaux chevaliers ont été intronisés. Parmi les nouveaux chevaliers : un ministre du gouvernement fédéral belge, deux bourgmestres (maires), un professeur d'université, un chef d'entreprise et patron des patrons de Wallonie, trois entrepreneurs dont deux représentantes de la gent féminine, un Supérieur Majeur des Dominicains, un éminent représentant de la Confrérie des Coteaux de Sacy-en-Brie (Val de Marne).

Année de reconnaissance du nouveau Cru de Cairanne oblige, cette année a vu, quelques jours avant la publication au Journal officiel, l'organisation du 104<sup>e</sup> chapitre à Barvaux en Condroz le 16 juin, consacré au nouveau Cru.



Les trois Consuls de Gand, Montreux et Liège réunis à Liège

Les domaines de la Présidente, Clos Romane, Crémone, Delubac, La Gayère et Fond Croze ont accompagné les participants aux agapes. Parmi les domaines représentés lors des agapes, le Domaine de Crémone qui s'est vu attribuer par l'Académie des Vins et de la Gastronomie Française (AVGF), le 7 juin dernier au château de Suze la Rousse, la palme d'Or pour le CDR Villages Cairanne Sol Majeur 2014 ! Lors du chapitre du 14 juillet, organisé avec les Amitiés françaises de Liège, la Baronnie a notamment intronisé le Ministre fédéral belge des Pensions, Daniel Bacquelaîne.

Le chapitre du 12 août organisé dans le cadre de la fête du fromage à Harzé (Aywaille) a vu l'intronisation de deux bourgmestres (maires) et grands amateurs de vins rhodaniens. Cairanne a encore été mise à l'honneur lors du rallye oeno-gastronomique organisé par la Commission des Jeunes de la Baronnie, le 15 septembre. Les participants, pour la plupart âgés de moins de 45 ans, ont ainsi pu déguster quelques bonnes dives bouteilles tout en découvrant, pour certains d'entre eux, l'appellation Cairanne.

Lors de son chapitre du 10 novembre, le 108<sup>e</sup> de la Baronnie, plusieurs personnalités ont été intronisées dont Messire Fabrizio Bucella, professeur à l'Université de Bruxelles et auteur du livre « l'Anti-Guide du Vin », le petit livre qui torpille les idées reçues et fait découvrir le vin d'une façon nouvelle et ludique. Deux entrepreneurs et un digne représentant de la Confrérie des Coteaux de Sacy-en-Brie ont également été intronisés. Enfin, la Baronnie a organisé deux dégustations de produits rhodaniens, dont Cairanne a été la star de l'année. Ces dégustations ont eu un grand succès. Nous y avons vu beaucoup de jeunes. Ceci démontre tout le dynamisme de la Baronnie à développer la connaissance des produits rhodaniens. Didier MAES



Le 108<sup>e</sup> chapitre n'a pas été le moins prestigieux



## Baronnie de Palatinat

La Baronnie du Palatinat a, cette année encore, au travers de ses nombreuses activités, contribué à la connaissance des vins de notre appellation des Côtes-du-rhône aux divers publics rencontrés. La sortie à Strasbourg pour le Salon des vins des vigneronnes indépendants a attiré toujours beaucoup de personnes. Pour cette excursion on travaille toujours avec la DFG (Société Franco-allemande de Neustadt). Nous avons participé (Fritz Wiedemann/consul et Joachim Paech/commandeur) avec beaucoup d'intérêt au 45<sup>e</sup> anniversaire de la Commanderie et au 6<sup>e</sup> Mondial des Baronniees. En novembre il y a eu une conférence de notre confrère Roland Ipach sur l'histoire de la Commanderie et de notre Baronnie de Mußbach au cours des manifestations sur l'histoire de notre village. Dans la même série de conférences Madame Katja Klohr, une de nos « femmes Chevalier » (ancienne reine des vins de l'Allemagne), a présenté une dégustation comparative des vins de Mußbach et des vins du Sud de la France.



« Le stand » de la présentation des vins rosés des Côtes-du-Rhône lors de la fête de notre village de Mußbach.

La fin de l'année est toujours marquée par la « Rencontre entre les Années » où se trouvent autour d'une grande table tous les membres de notre Baronnie avec leurs femmes. En 2019 nous allons reprendre nos excursions/promenades à travers les vignes et faire déguster aux gens des vins de la région de Rasteau/Vaqueyras sur notre « Place de la Provence » dans les vignes en les comparant avec les nôtres.



## Baronnie de New York :

Le dîner d'hiver et Chapitre de la Baronnie de New York s'est tenu le lundi 3 décembre 2018 au restaurant Riverpark situé à Kips Bay, à New York. Situé un peu en hors des sentiers battus, Riverpark offre une vue imprenable sur l'East River et une ambiance contemporaine et confortable.

Le propriétaire et chef renommé, Tom Colicchio, ont créé un restaurant « Ferme à table » à Riverpark. Inspiré par les ingrédients locaux et de saison, il a travaillé avec le chef exécutif Andrew Smith pour créer des plats somptueux et innovants tout en minimisant le gaspillage alimentaire et en utilisant des ingrédients naturels et biologiques. Tom se consacre à « redonner à la communauté » et siège à plusieurs conseils, notamment Children of Bellevue, City Harvest et Wholesome Wave. A Riverpark, Tom a mis ses croyances et ses valeurs dans une action palpable.



Lors du chapitre du 3 décembre

En fait, c'est le seul véritable restaurant de la ville, tandis que d'autres prétendent avoir la même désignation. Riverpark se distingue par le fait que le restaurant LONE de New York possède sa propre ferme. Fidèles à ce thème peu commun et pour rendre notre soirée encore plus stimulante, nous avons organisé une rencontre avec le directeur de la ferme, Jonathan Sumner, pour qu'il nous parle et réponde à nos questions concernant directement son entreprise. Riverpark a donc offert une vue fantastique et un menu sophistiqué, parfait pour accompagner et partager les précieux vins du Rhône invités, vin d'honneur offert par la baronnie et les autres sortis des précieuses caves à vin et apportés par chaque invité, de préférence un vin de plus de 10 ans d'âge, qu'ils souhaitent savourer avec leurs confrères



## Baronnie de Québec

La Baronnie de Québec a tenu un chapitre le 16 mars 2018 au réputé restaurant Michelangelo de Québec. 50 personnes étaient présentes. Le commandeur Rejean Grenier nous a fait une présentation sur les verres à vin. Puis la Baronnie de Québec a tenu un chapitre le 15 avril au select club privé Cercle de la Garnison. Une soixantaine de personnes participaient à l'événement. Le Grand-Maitre Patrick Galant a intronisé Mme Sylvie Grenier au rang de commandeur et Mme Julie Montreuil au rang d'Officière.



Lors du chapitre du 15 avril

Pour les 45 ans de la Commanderie et le Mondial des Baronniees 7 membres de la Baronnie de Québec ont participé au chapitre d'été de la Commanderie des Costes du Rhône tenu au Château Suze-La-Rousse le 30 juin dernier. Madame Carole Cliche y a été intronisée officiellement « Consule de la Baronnie de Québec ».

La Baronnie de Québec a tenu un chapitre le 14 septembre 2018 au restaurant Michelangelo, 50 personnes participaient à l'événement. La nouvelle Consule a intronisé M. Lorne Umemoto, médecin spécialisé en allergie pédiatrique.

Le samedi 29 septembre au « Pré du Moulin » à Sérignan du Comtat un groupe d'une vingtaine de Canadiens venus de Québec et Montréal, partis pour plusieurs jours à la découverte à vélo de nos villages, de nos terroirs et de leurs produits, ont été reçus par le Grand maître Patrick Galant et le Chancelier Andéol Pommier.

En préambule au dîner, 2 chevaliers ont été reçus dans la Commanderie des Costes du Rhône Michel Labrecque professeur de médecine et Sylvain Farand, PDG d'un groupe immobilier. Le Chevalier canadien, Réal WOLFE a été, lui, élevé au grade d'Officier. Le président de l'Université du Vin Jérôme QUIOT était également présent.



## Baronnie de Montréal: Encore une belle année.

Le 80<sup>e</sup> chapitre de la Baronnie de Montréal a eu lieu dans les cuisines de « La Tablée des Chefs », au célèbre Marché Jean-Talon à Montréal, le mardi 20 mars 2018. Pour la deuxième année consécutive avec la complicité de « La Tablée des Chefs », des partenaires alimentaires, des Chefs renommés et cent cinq convives, La Baronnie de Montréal a remis les profits du 80<sup>e</sup> Chapitre à l'œuvre de « La Tablée des Chefs ». La carte des vins de cette soirée était prestigieuse : Saint-Péray, François Villard 2016 - Condrieu La Loye, Jean-Michel Gérin 2014 - Crozes-Hermitage, Laurent Combier 2016 - Cornas, Les Vires, Domaine Yves Cuilleron 2013 - Hermitage, Marc Sorrel 2011 - Côte-Rôtie Bellissima, Louis Chèze 2015.



(de gauche à droite) : Les nouveaux Chevaliers : Mario Dumas physiothérapeute enseignant auprès des futurs médecins de famille il est membre de la Chaîne Internationale des Rôtisseurs, Jacques Pierquet, ingénieur et conseiller en gestion environnementale pour entreprises aussi courtier sur le parquet de la bourse de Montréal, Anthony Joyce le Chef exécutif du restaurant VERSES de l'Hôtel Nelligan, Rémi Brunelle le Chef exécutif du restaurant BLUNMENTAL. (en arrière de gauche à droite les commandeurs : Pierre-Alain Rodrigue, Guy Poitras, le consul Henri Biard, les commandeurs Olivier Foussard, Jean-Claude Phisel et Michelle Bouthillette).

## Une rencontre fraternelle !

Une première pour les trois Baronnie du Canada a eu lieu le 26 octobre dernier à Drummondville. La Baronnie de Montréal a en effet convié ses amis montréalais à une rencontre sans précédent avec ses amis des Baronnie de Québec et de Drummondville. L'événement a eu lieu au sommet du Grand Hôtel TIMES de Drummondville, dans la magnifique salle Big Apple qui offre une vue panoramique de la région.



Les consuls des 3 Baronnie Canadiennes

Les participants à cette première rencontre fraternelle ont demandé aux consuls de Québec Carole Cliche, de Montréal, Henri Biard et de Drummondville Dino Halikas, l'hôte de la soirée, de récidiver d'ici l'été prochain. Le menu et les vins ont été agencés par le Consul de Drummondville Dino Halikas et le chef cuisinier William L'Heureux. Notons que les vins dégustés lors de cette soirée ont fait honneur à la Vallée du Rhône.

De la Clairette de Die, cuvée Jaillance au Côte Rotie Domaine de Bonserne la viallière 2013 en passant par Château Mas neuf Compostelle 2015, Costière de Nimes blanc, Pierre Gaillard 2017, Saint-Joseph blanc, Dupéré Barrera Côtes-du-rhône 2017, Château neuf du Pape Marius Michaud, Le grand Roi 2016, Guy Farge terroir de granit 2015, Saint-Joseph et un Domaine la Tour Vieille 2016, Banyuls. Soixante-quinze personnes ont participé à cet événement.

## Baronnie de Gand : bientôt 15 ans !

Lors du Chapitre du 2 juin la Baronnie de Gand a intronisé les personnalités suivantes : Marijn De Valck (acteur, chanteur et star de la télévision flamande), Hilde Bruggeman (femme politique et députée de la province de Flandre Orientale), Sandra Baguet (entrepreneur et veuve du célèbre cycliste Serge Baguet et marraine du projet vino-cycliste « Tour des Frères en Vallée du Rhône »), Bruno De Witte (président d'un club d'œnologie et dégustation à Gand). Le prochain chapitre de printemps aura lieu le 11 mai 2019.

Ce chapitre sera important en raison de nos 15 années d'existence. La présence de Rudolph de Pins, président de l'appellation Lirac et grand vigneron, honorerait cet événement. Au programme le vendredi 10 mai 2019 : réception par les commandeurs et chevaliers avec une dégustation spéciale autour Lirac et Chateaufort-du-Pape puis le samedi 11 mai 2019 : 10h30 : grande master class sur les vins de Lirac avec Rudolph de Pins le soir à 19 heures : Chapitre de Printemps, soirée de fête des 15 ans de la Baronnie au

centre-ville de Gand). Enfin 2019 verra la réalisation du projet de Tour de Frères (vino-cycliste dans le Rhône sud du 7 au 14 juillet) avec l'organisation d'un chapitre extraordinaire de la Baronnie de Gand à Avignon le 10 juillet.



Chapitre du 2 juin

Au cours de cette soirée Nocturne spéciale au Palais des Papes, nous organiserons un moment d'Intronisations, avec une délégation du conseil d'administration de la Commanderie des Costes du Rhône. Nous avons loué la salle historique « Espace Jeanne Laurent » au Palais des Papes pour y organiser un dîner spécial. Pour la première fois de son histoire (15ans), la Baronnie de Gand organisera une activité de chapitre officielle en dehors de la Flandre. Par contre, plus de 150 amateurs de vins flamands découvriront les vins du Rhône entre 7 et 14 juillet. Et c'est là que toute notre attention et notre mobilisation vont porter.



## Baronnie de Séoul :

Les 5 et 7 novembre 2018, la Baronnie de la Corée du Sud, menée par Monsieur le Consul M. Lee Dong-Hyun a procédé à l'intronisation de 18 personnalités à Séoul et à Busan. Accompagné par le Grand Maître, Patrick GALANT venu spécialement pour ces deux événements, les vins des Côtes-du-rhône et de Châteaufort du Pape ont été mis à l'honneur et ont été brillamment partagés par tous les convives présents lors de ces intronisations. Un pays qui développe nos exportations depuis une dizaine d'années.



Le chapitre 2018 à Séoul



## Baronnie de Philadelphie

La Baronnie a organisé une soirée - Dîner le 26 Septembre au restaurant Nunzio. « Nunzio Ristorantre Rustico » est à Collingswood, New Jersey. Collingswood est de l'autre côté de la rivière Delaware et seulement à quelques kilomètres de Philadelphie. Le menu était sur le thème de la Truffe. Une autre soirée a eu lieu le 5 Décembre sur le thème « Chasse et Pêche ».



Elle s'est bien passée dans une ambiance amicale. Le Menu comprenait : Aiguillettes de Perdrix Grillées - Vinaigrette Balsamique - Soupe de Poisson - Darné de Loup de Mer aux Epinards - Faisan Forestière - Pâtisserie. Les Vins servis : Château de Nages 2015 - Vieilles Vignes - Gigondas 2015 - Pierre Amadieu Le Pas de L'Aigle

Le Commandeur Joe Mc Gowan, le Chef du Nunzio et le Consul Bernard Guet



## Baronnie de Drummondville : Vive les femmes !

La Baronnie de Drummondville a tenu un chapitre essentiellement dédié à la gent féminine le 9 juin 2018 en présence d'une trentaine de convives amateurs de bon vin. À cette occasion quatre nouvelles chevalières, qui se sont engagées à défendre les Côtes-du-rhône, furent intronisées. Le Chapitre s'est déroulé dans la magnifique propriété de Bernard Bolduc et Jacinthe Villiard sur les bords de la rivière Saint-François à Drummondville au centre du Québec.

Un superbe repas du chef William L'Heureux accompagnait nos vins du Rhône et tous ont apprécié cette journée mémorable. Nos chevalières : Rachel St-Louis Enseignante et conjointe du consul de la Baronne M. Dino Halikas, Andrée Pellerin Adjointe administra-

tive et conjointe du commandeur Maître Marc Boisselle, Marie Pier Beaulieu Enseignante et conjointe du Chevalier M. Eric Boisvert, Chantal Allard Agente de développement de la Chambre de commerce et d'industrie de Drummondville.



Un chapitre très féminisé



## Baronnie de Shanghai : diplomatie du vin et amitiés fidèles

À l'initiative du Consul Jun WAN, du Commandeur de Shanghai Yann ONG et des Commandeurs Jean-Pierre ARNAUD et Laurent CHAREYRE chargés des relations avec la Chine, le deuxième chapitre de la Commanderie s'est tenu le 20 avril 2018 au Relais & Châteaux « le SUN CHINE » situé dans l'ancienne concession française de Shanghai. Un Chapitre remarquable et fidèle aux traditions avec les intronisations des nouveaux chevaliers : Mme Chengjie LU, et Messieurs Lizhi XIE, Kai WEN, Qing ZHU et Nanping YU. Ensuite d'une portée encore plus symbolique avec la signature de la charte d'Ambassadeur\* et la remise de la toute nouvelle plaque de la Commanderie au directeur de cet hôtel prestigieux. Une plaque de bronze qui a trouvé immédiatement sa place à l'entrée de l'établissement.

Pour cette occasion teintée d'une ambiance très diplomatique, le sénateur honoraire Jean Besson, chevalier de notre Commanderie, avait tenu à être présent comme grand ami de la Chine. Il a été en effet président du groupe d'amitiés France-Chine du Sénat de longues années. Il était accompagné par Michel Grégoire, ancien député, spécialiste des questions agricoles et fondateur de l'ANEV.



Un chapitre de très haute tenue.

Sur la lancée de ce chapitre, en juillet 2018, le Consul Wan et un groupe d'une dizaine de ses amis sont venus dans notre région, avec au programme, réception au domicile du Grand Maître Patrick Galant et visite du Château de Suzette La Rousse. Vivement 2019 pour de nouvelles aventures...

## \*Ambassadeur de la Commanderie c'est quoi ?

La Commanderie des Costes du Rhône a créé en 2018 le titre d'« Ambassadeur de la Commanderie des Costes du Rhône pour la promotion des vins de la Vallée du Rhône ». Ce titre honorifique a pour but de distinguer les professionnels de l'hôtellerie et de la restauration et plus généralement des métiers de bouche, qui dans leur activité font la promotion, à travers le monde, du vin de notre appellation et aussi de notre terroir, de ses traditions et de sa culture.



Pose de la plaque d'ambassadeur au Sun Chine

**le Lien**  
Bulletin de liaison de la Commanderie des Costes du Rhône

**R INTER RHÔNE**  
Numéro 19  
Directeur de la Publication : Patrick Galant  
Rédaction : Marc Olivier

Maquette Pascal Ginestoux / Impression Exaprint  
Commanderie des Costes du Rhône - Le Château 26790 Suzette La Rousse  
Tél : 06 70 79 37 00 & 06 10 53 61 83  
Mail : commanderie.cdr@gmail.com  
Consultez le site : <http://www.commanderiecotesdurhone.fr>  
Facebook : [www.facebook.com/Commanderie-des-Costes-du-Rhone](https://www.facebook.com/Commanderie-des-Costes-du-Rhone)