

SPECIAL :
DEVELOPPEMENT
DURABLE



Les Costes du Rhône
face à leur avenir

BARONNIE DE LIÈGE COMMANDERIE DES COSTES DU RHÔNE

Liège au fil du Rhône - N°14

" Dans un environnement qui change, il n'y a pas de plus grand risque que de rester immobile" Jacques Chirac

L'EDITO DU CONSUL

Gentes Dames, Messires,

La vie d'une Baronnie est jalonnée d'événements tristes et d'autres beaucoup plus heureux... Certes, notre côté épicurien génère beaucoup plus d'événements heureux, mais il n'en reste pas moins que des moments plus tristes puissent émerger, comme ce fut le cas voici une année avec le départ de notre ami Commandeur Pierre Petit...

A tout malheur succède un bonheur... Celui d'accueillir aujourd'hui un nouveau Commandeur au sein de notre Baronnie, non pas en remplacement de l'ami Pierre (« jamais son rond dans l'eau ne disparaîtra... »)

mais pour compléter et dynamiser l'équipe en perpétuant son souvenir ...

Le choix ne fut pas facile, tant parmi nos amis Officiers s'élevaient des candidatures spontanées de brillants amis, de joyeux épicuriens, d'amoureux de la Provence et de ses vins..., mais au bout de quelques tours échevelés de scrutin interne au Conseil de la Baronnie, selon une procédure tenue secrète, le Conclave des Commandeurs a laissé sourdre une fumée blanche : le nouveau Commandeur était élu !



L'EDITO



DU CONSUL

Je suis heureux de vous le présenter aujourd'hui... Il ne vous est pas inconnu, puisque notre choix s'est porté sur la personnalité de Didier Maes, rédacteur en chef de notre revue « Liège au Fil du Rhône »

Notre choix s'est porté sur Didier en fonction de son engagement passionné pour les actions de la Baronnie.

Depuis quelques années, Didier a pris l'initiative de réaliser le programme des dégustations semestrielles de la Baronnie. Pour ce faire, Didier établit et développe avec les vignerons invités une relation de partenariat visant à les présenter ainsi que leurs vins dans un beau programme distribué aux entrées de nos salons et lors de nos chapitres. Ensuite, ce fut l'aventure de « Liège au Fil du Rhône », ce bulletin de liaison et d'information de plus de quarante pages retraçant les petites et grandes histoires de la Baronnie, l'actualité des vins du Rhône, les terroirs de nos amis rhodaniens. Un journal que l'on nous admire dans les autres Baronnies et jusqu'en Provence, l'aboutissement d'un investissement passionné.



La présence de Didier au sein du Conseil de la Baronnie lui permettra de relayer au plus près notre actualité vibrante et joyeuse, et de contribuer à notre développement, grâce à sa créativité et son sens de l'initiative...

Fils spirituel du Commandeur Jacques Wolfs, Didier sera donc adoubé Commandeur par le Grand Maître Patrick Galant, lors du chapitre annuel de Suze-la-Rousse, le samedi 29 juin prochain. Il le sera à nouveau, alors au titre de Commandeur de la Baronnie de Liège, lors de notre grand chapitre d'automne du samedi 9 novembre. Qu'on se le dise, et que l'on s'en réjouisse !

Longue vie à notre nouveau Commandeur, et plein succès dans ses diverses initiatives au service des vins du Rhône et de la Baronnie liégeoise des Costes du Rhône !

Pierre Luthers

Consul de la Baronnie liégeoise des Costes du Rhône





CHAPITRE 109 : TORGNY – 02/02/2019



L'intronisation de Gente Dame Anne-Françoise Lhermitte

En ce début de février, à l'occasion de la fête de la Saint Vincent des vignerons, une délégation de Commandeurs et Officiers de la Baronnie a eu le plaisir se

rendre en Gaume, à Torgny, pour y rencontrer les vignerons de ce beau village, niché au cœur du terroir le plus méridional de la Wallonie, bénéficiant



CHAPITRE 109



TORGNY

d'un micro-climat aux effluves provençales, idéal pour la culture de la vigne...

Après une première soirée de rôdage au restaurant étoilé « La Grappe d'Or » de Clément Petitjean (que nous vous recommandons chaleureusement),

nous avons participé à la messe de la saint Vincent des vigneron, avant de procéder dans la salle des fêtes voisine à

l'intronisation au titre de Chevalier de la Commanderie des Costes du Rhône de deux personnalités locales :

Monique Arquin, l'initiatrice du contact avec la Baronnie suite à une visite bien arrosée et sympathique au chalet antillais du Village de Noël, et Anne-Françoise Lhermitte, toute

fraîche émoulue présidente du Vignoble du Poirier du Loup, dont le

« Pétillant de Torgny » constitue le plus beau fleuron !

La délégation liégeoise a également participé à la remise des récompenses aux nombreux vendangeurs bénévoles présents (la récolte 2018 a été



Gente Dame Monique Arquin, à l'épreuve..

exceptionnelle en qualité et en quantité à Torgny, vu le bel été...). Claude



CHAPITRE 109



TORGNY



Claude Edouard Pethe

Edouard Pethe, par ailleurs membre de la Confrérie de la Trappiste d'Orval, a animé une cérémonie haute en couleurs, et bien arrosée du Pétillant local, ce qui a également fait pétiller les yeux de notre délégation bien motivée...

Rapportons aussi le clou de ce week-end bien sympathique : la dégustation

en primeur du marc de Torgny, le dimanche matin dès potron-minet (à 7h du matin), distillé durant la nuit sur la place du village à partir des moûts de raisin, grâce à un alambic venu en ligne directe de France (avec une autorisation exceptionnelle des accises belges !). Titrant 60 degrés (digne pour réchauffer un mort !), ce marc, dûment flambé, a judicieusement

accompagné une belle collection de crêpes : voilà un déjeuner bien relevé, par ailleurs accompagné comme il se doit par quelques flacons de Rasteau... Promotion des vins du Rhône oblige !

Nul doute : l'année prochaine, c'est plus nombreux encore (nous étions 8 cette année !) que nous nous rendrons à Torgny pour vivre ce moment intense, avec les amis vigneron de ce village authentique !

Pierre Luthers



TORGNY



SOUVENIRS



- Le magnifique village de Torgny au sud de la Gaume, à la frontière française : un village aux couleurs ocre et pastel et au micro-climat provençal qui nous rappelle la belle région des Costes du Rhône... A l'ombre de l'église se tenaient le chapiteau des festivités, l'alambic mobile venu de France et la salle des fêtes qui a accueilli le chapitre de notre Baronnie...



- Dimanche matin, 7 heures... Il fait toujours noir, et Danièle (l'épouse du Commandeur Denis Coolen) se prête au 'saut de la crêpe', avant son flambage par Claude Edouard Pethe à l'aide du marc de Torgny, fraîchement distillé la nuit... Ce marc sert surtout à être mélangé avec le vin local pour créer un délicieux apéritif : le Ratafia de Torgny... Mais il y a aussi la 'part des anges', dont la délégation liégeoise a abondamment profité... !



CARTE



DE MEMBRE

La carte de membre 2019

L'Esprit Rhodanien



COMMANDERIE
DES COSTES DU RHÔNE
Baronnie de Liège

Carte de Membre
Année 2019

NOM:

Prénom:



**En cadeau : 2
excellentes bouteilles
(3 pour les couples).**

SOUTENEZ LA BARONNIE !

La **carte de membre** permet de bénéficier des **avantages** suivants :

- 5 % de réduction lors de l'achat de vins à l'occasion des salons **organisés par la Baronnie (au minimum, un au printemps et un en automne)**;
- 10 % de réduction sur **tout achat de vins** au domaine des vignerons participants ;
- se voir offrir **un verre apéritif de CDR**, par couple, dans les restaurants participants !

Pour la modique somme de **50 € par personne (75 € pour les couples ,1 carte par personne)**, vous êtes dans le «membership » de

la Baronnie. En outre, vous faites vivre **l'esprit rhodanien !**

Le montant de **50 € (75€ pour les couples)** doit être versé sur le compte financier de la Baronnie : **BE29 0013 4894 6664** (BIC GEBABEBB) avec la **mention « nom – prénom - carte membre 2019»**



CONCOURS



2 LIVRES A
GAGNER

CONCOURS

Notre ami Chevalier, et recordman du monde de dégustation, Fabrizio Bucella nous avait soumis, dans notre dernier numéro, une question, scientifiquement élaborée.

Pour rappel ; *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) ?*

Réponse : 19 % pour les consommateurs réguliers de vins rouges (et de 14 % pour les consommateurs réguliers de fruits).

Bravo aux gagnants ! Liège au fil du Rhône les contactera

personnellement.

NOUVEAU CONCOURS

Fabrizio propose de faire gagner **deux autres** « **Anti-Guide du Vin** ».

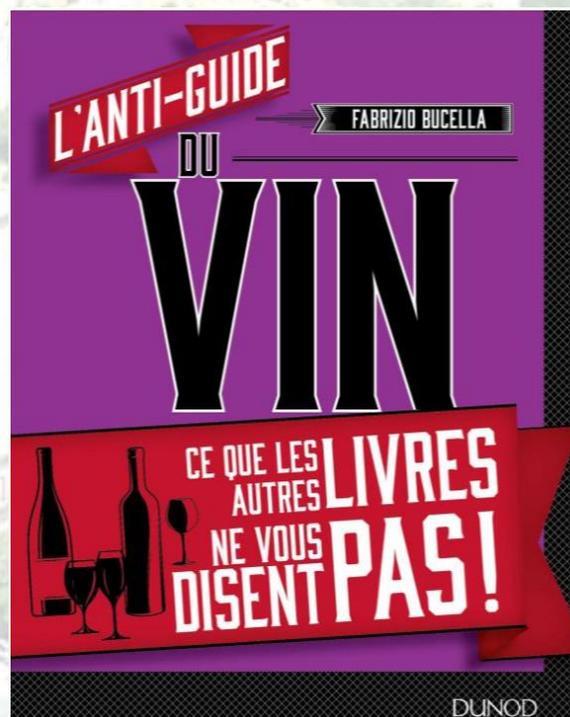
Pour cela, rien de plus simple, répondez à la question suivante :

Où se trouve la vigne la plus haute du monde ?

Réponse (avant le 25/04/2019) via mail :

didier.maes@belgacom.net

Bonne chance !





ECHOS DU VIGNOBLE



Le BIO monte. Mais, cela reste fragile.

En 2016, la France comptait 5 258 viticulteurs bio contre 3 898 en 2010. En 2014, il y eu 170 vignerons qui sont entrés en conversion bio et en 2017, ils étaient 467 à faire de même. Au total, cette économie pèse aujourd'hui 1,2 milliard d'euros, soit l'équivalent de la valeur de douze avions Airbus ! A ce jour, presque un tiers du vignoble français est converti au bio.



Mais, cette tendance ne risque-t-elle pas de s'inverser ? L'approbation récente, par les États membres de l'Union européenne, du renouvellement de l'homologation du cuivre agricole, avec un encadrement des doses à 4 kilogrammes par hectare et par an, avec lissage sur 7 ans, à partir du 1er février 2019 (= limitation des doses de cuivre pour traiter la vigne), amène à se demander si cela va générer des inquiétudes. D'une part, non seulement pour celles et ceux qui sont déjà passés en agriculture bio et d'autre part, aussi, pour celles et ceux qui pourraient aussi décider de ne pas franchir le pas du Bio.

Il ne reste plus qu'à espérer que les attaques de mildiou de 2018, ayant provoqué des pertes de récoltes n'auront pas d'incidence sur la prise de décision des vignerons concernés. Affaire à suivre donc.





BIO : l'Association professionnelle "Sud-est vin bio" est née !

Les chiffres sont clairs. Entre 2014 et 2015, la Vallée du Rhône a perdu 1200 hectares de surfaces de vigne certifiées bio et 90 producteurs. Dès lors, en 2016, s'engage, à l'initiative de Denis Guthmüller, une réflexion via un groupe de travail interne au Syndicat des Côtes-du-Rhône. Denis



Denis Guthmüller (photo: J.Cassagnes)

Guthmüller, président de la cave Cécilia, de Sainte-Cécile-les-Vignes, et viticulteur, est aussi, par ailleurs, membre de la commission économie du Syndicat.

Après plusieurs années de réflexion, les groupes de professionnels de la Vallée du Rhône et de Provence, vigneron et metteurs en marché, avec à sa tête Denis Guthmüller, viennent de passer à l'action. Ils ont fondé, le 18 janvier dernier, l'Association professionnelle « Sud-est vin bio ». Par vin bio, il y a lieu d'entendre ceux produits sur son aire, quelles que soient les appellations AOP, IGP et vins sans IG.

A l'instar de sa sœur du Languedoc, « Sud vin bio », cette nouvelle Association a notamment pour objectifs principaux, outre la défense des intérêts des producteurs, de réunir les opérateurs de la filière en vue d'organiser le pilotage de la production en adéquation avec le marché. L'Association soutiendra aussi le développement et pérenniser les conditions de production tout en assurant aussi la promotion des vins bio.

Concrètement, 1300 vigneron cultivent 21.500 ha de vignes en bio ; ce qui représenterait plus de 27 % du vignoble français bio. Denis Guthmüller signale que « *dans ces vignobles, la production bio atteint plus de 10 % des surfaces et continue de se développer. Nous sommes passés d'un marché de niche (en Vallée du Rhône) à une vraie tendance de fond* ». Pour l'avenir, il constate que « *nous n'arrivons pas à fournir les demandes du marché. Cette*





dynamique de marché est très certainement le meilleur moteur pour motiver la production et les metteurs en marché à se mettre autour d'une table pour préparer l'avenir".

L'Association invite donc tous les opérateurs de la filière à y adhérer (vignerons, coopérateurs, metteurs en marché,...).

Le bureau de « Sud-est vin bio » est composé de Denis Guthmuller, président, d'Olivier Souvelain, metteur en marché (Puylobier, 13), Dominique Thouroude, vigneron (Venterol, 26) et David Roussin (vigneron, Valréas).

La dynamique lancée, nous ne doutons pas que cette Association deviendra bientôt la référence rhodanienne pour les vins bio.





Didier Guillaume sera-t-il le ministre "qui fera bouger les choses dans le domaine de l'assurance" pour les agriculteurs ?

En déplacement dans le département de l'Aude, le 4 février dernier, le ministre de l'Agriculture, élu de la Drôme, Didier Guillaume s'est entretenu avec les représentants du monde viticole à la Maison des vigneron à Narbonne.



Le ministre devant la Maison des Vignerons
(photo: Christophe Barreau)

La coopérative

Cette réunion, jugée constructive par beaucoup de participants (« *le ministre était très à l'aise sur les sujets viticoles* »), a vu une opposition des vigneron sur une ordonnance que s'apprête à faire passer le gouvernement dans le cadre de la loi Egalim, assimilant les relations entre l'adhérent et la coopérative à des relations commerciales, pour lutter contre les prix abusivement bas. Résultat : la Coopérative se sent menacée dans ses fondements. Le ministre a réagi en affirmant qu'*"Il est hors de question qu'on "détricote" le système coopératif, mais il faut introduire plus de transparence et combattre ces prix abusivement bas qui se pratiquent à l'heure actuelle. Les adhérents auront la possibilité de se tourner vers le médiateur"*. En d'autres termes, en s'opposant à ce souhait gouvernemental, les coopérateurs souhaitent faire respecter le statut coopératif à l'aide de tous les éléments se trouvant dans le

code rural. Pour eux, il n'est donc pas nécessaire d'inclure ce statut dans le code du commerce.





Assurances

En revanche, le ministre a été plus loquace en ce qui concerne les questions d'assurance. Ces questions étaient au cœur des échanges du ministre avec les viticulteurs. Face à un vigneron indépendant, fortement impacté par les inondations du 15 octobre 2018 qui lui a dit : *"J'ai perdu 250 hectolitres, 5 500 bouteilles. Des cuves ont été emportées par l'eau. Maintenant on compte sur vous. Il faudrait améliorer la couverture d'assurance"*. En réponse aux viticulteurs préoccupés, il a affirmé : *« Nous travaillons à faire évoluer la situation. Je veux être le ministre qui fera bouger les choses dans le domaine assurantiel »*. Précisant sa

pensée, il a rappelé que *« le président de la République avait invité les assurances à faire un geste »*. Toutefois, le ministre a admis être en discussion avec les assureurs, *« mais il faut savoir que ce sera très long »*, a-t-il précisé.

"Il y a encore beaucoup de travail à faire. Il nous faudra un bilan complet et exhaustif de la situation", a ajouté Didier Guillaume.

Gageons que le domaine assurantiel va prendre ces risques en charge, en contrepartie d'une garantie de l'État ; ce qui constituerait un soulagement pour les vigneron et obligerait les Autorités à agir sur le plus long terme.

Qui est OsCar ?

L'Observatoire-OsCar- c'est l'organisation à l'échelle nationale d'une collecte et d'un partage d'informations sur les premiers déploiements à large échelle des cépages résistants au mildiou et à l'oïdium dans le vignoble français. L'enjeu ? Associer à l'utilisation des cépages résistants des pratiques agronomiques préservant leur durabilité. Cette étape, véritable expérimentation grandeur réelle, place les viticulteurs au cœur du dispositif.

Créé en 2017, cet observatoire a deux missions principales :





Le mildiou (INRA)

- Organiser la surveillance collective du déploiement afin d'anticiper les risques liés à l'évolution des populations de mildiou et d'oïdium et à l'émergence de nouvelles problématiques sanitaires ;
- Organiser le partage d'expérience sur le comportement des cépages résistants dans différents systèmes de culture pour aider les viticulteurs à construire ces nouveaux itinéraires techniques.



CLAIRETTE



DE DIE

Clairette de Die : la saga continue...

Interdiction du rosé effervescent !



Toutes les lectrices et tous les lecteurs attentifs de « *Liège au fil du Rhône* » se souviendront que dans notre numéro 8, nous avons relaté la bataille juridique autour de la Clairette de Die et l'arrêt du Conseil d'Etat du 12 janvier 2018 qui a interdit aux producteurs de Clairette de Die le droit d'élaborer de la Clairette rosée.

Face à cette situation, le syndicat des producteurs a proposé une solution de repli qui visait à commercialiser la production en vin effervescent sans indication géographique (SIG).

Pour ce faire, l'organisation devait au préalable faire annuler l'article 1^{er} la loi du 20 décembre 1957 qui stipule que : « *A l'intérieur de l'aire géographique de production des appellations "Clairette de Die" et "Crémant de Die", toute élaboration de vins mousseux autres que des vins mousseux à appellation d'origine contrôlée est interdite* ».

Pour ce faire, un article (39) de loi abrogeant cet article 1er avait donc été glissé dans le projet de Loi Egalim (= Loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine et durable). Cette loi fait suite aux Etats Généraux voulus par le Président de la République.

Cet article 39 était ainsi libellé : « *La loi n° 57-1286 du 20 décembre 1957 interdisant la fabrication de vins mousseux autres que la « Clairette de Die » à l'intérieur des aires délimitées ayant droit à cette appellation d'origine contrôlée est abrogée* ».



CLAIRETTE



DE DIE

Les Sénateurs ont soumis, cette disposition, avec d'autres, pour avis au Conseil constitutionnel. Ce dernier, en date du 25 octobre 2018 a rejeté la demande du Gouvernement en la matière.

Résultat. Les opérateurs ne peuvent pas non plus commercialiser leurs vins en IGP Méditerranée, étant exclus de la zone géographique de production. Ces derniers restent donc dans l'impasse. Un stock de bouteilles équivalent à 5000 hl de "Clairette rosée", issues des millésimes 2016 et 2017, attendent toujours dans les chais.

Avenir

Pour contrer les volontés des vignerons du Bugey, lesquels ont quand même fait fi des tentatives de médiation de l'INAO, au nom de la protection du cerdon, ne faudrait-il pas repartir d'une page blanche et créer une nouvelle

appellation, qui elle, ne sera pas contestée par ces derniers ?

Paradoxalement, l'avis du Conseil constitutionnel pourrait servir les intérêts des vignerons producteurs de la Clairette rosée qui, n'ayant plus d'autres solutions que de se réinventer, pourraient apparaître comme les grands vainqueurs de cette bataille juridique. Ces hommes et ces femmes ont, certes perdu une bataille juridique, mais, la demande et le succès commercial de la Clairette rosée sont déjà présents. La Clairette va prendre, dans un avenir proche, un essor considérable. Ce faisant, ces vignerons auront (r)osé prendre de nouveaux risques pour se développer. Au lieu d'en rester à une simple querelle de clochers, les vignerons de la Clairette disposent maintenant d'une opportunité historique de lancer une nouvelle marque qui sera gage de succès !

CLAIRETTE DE DIE
L'EFFERVESCENCE ~~X~~ ROSÉE !



VITICULTURE



DURABLE

Plan d'action stratégique environnemental des Côtes du Rhône Pour une viticulture durable dans le vignoble des Côtes du Rhône



Le 23 janvier dernier, l'assemblée générale du Syndicat des vignerons des côtes du Rhône (ci-après, le Syndicat) a voté un plan ambitieux appelé : plan d'action stratégique environnemental des Côtes du Rhône.

Afin de comprendre les enjeux de ce plan et, avant de voir son contenu, il y a lieu de contextualiser cette décision.

Contexte

Les passionnés des vins rhodaniens se souviendront d'abord qu'en 2014, le Syndicat, soucieux de préserver les paysages et souhaitant faire évoluer les pratiques des vignerons, lançait la Charte paysagère environnementale ayant pour objectif de préserver l'environnement rhodanien.

L'élection d'Emmanuel Macron à la présidence de la République, le 6 mai 2017, a marqué un tournant dans la prise en compte environnementale d'une viticulture durable. La première étape fut l'organisation des Etats généraux de l'alimentation en décembre 2017. Ceux-ci ont conduit la filière viticole à élaborer un plan doté d'engagements forts au niveau environnemental. Ce plan insiste sur « *l'opportunité d'accélérer une mutation profonde, déjà en cours, en phase avec les attentes de la société française* ».

Sur base de ce plan, le Syndicat a travaillé sur « *une déclinaison régionale de ces mesures pour tenir compte des particularités éco-pédo-climatiques spécifique aux appellations qu'il gère* ».

La loi Egalim, issue des Etats généraux, promulguée par le Président de la République le 1^{er} novembre dernier, « accélère la transition écologique en imposant un certain nombre d'obligations : obligation de certification environnementale pour les exploitations sous signes de qualité, chartes de bon voisinage viticulteurs/riverains... ».



VITICULTURE



DURABLE

En termes de certification, cette loi a fixé un objectif de 50 % d'exploitations sous signes de qualité (SIQO) certifiées dans une démarche environnementale à l'horizon 2025 et 100 % pour 2030. Ces objectifs obligent évidemment les secteurs concernés, parmi lesquels la viticulture, à agir.

C'est dans ce contexte que le Syndicat a développé son « *Plan stratégique environnemental* » dont l'objectif, écrit-il, « *est d'amener le plus grand nombre de vigneronnes vers des pratiques plus respectueuses de l'environnement* ». *Ce plan concerne environ 4.000 viticulteurs d'AOC Côtes du Rhône et Côtes du Rhône Villages et concerne environ 40.000 hectares de vigne* ».

Plan

Le plan s'articule autour de 6 points :

- 1/ Introduction de Mesures Agro-Environnementales (MAE)** dans les Cahiers des charges AOC pour limiter drastiquement le désherbage chimique
- 2/ Déploiement d'une certification collective** « Haute valeur environnementale »
- 3/ Développement et valorisation** de la biodiversité dans le vignoble des Côtes du Rhône
- 4/ Elaboration d'un** « Guide de recommandations environnementales »
- 5/ Poursuite des travaux** sur les variétés résistantes aux maladies
- 6/ Poursuite des actions réalisées** dans le cadre de la Charte paysagère environnementale des Côtes du Rhône.

A la lecture de ce plan, nous retrouvons des points communs avec ce qui a été dit notamment lors des Rencontres Internationales du Rosé, qui ironie du sort, se déroulaient la veille à Marseille (voir article suivant).

Les vigneronnes rhodaniennes franchissent une étape importante dans le projet de viticulture durable en introduisant dans les Cahiers de charge AOC Côtes du Rhône et Côtes du Rhône Villages l'interdiction de désherber chimiquement plus de 50 % de la parcelle plantée. Cette interdiction s'applique également aux tournières. Ces mesures agro-environnementales s'imposeront donc obligatoirement aux 4 000 opérateurs des Côtes du Rhône et Côtes du Rhône Villages et sur les 40 000 ha de vignes classées dans ces AOC.



VITICULTURE



DURABLE

Pour Philippe Pellaton, « *La conséquence directe est que, a minima, 65 % de la surface des Côtes du Rhône et Côtes du Rhône Villages ne recevra plus aucun désherbant. L'objectif clairement affiché est une sortie du désherbage chimique à terme, à l'exception des zones très pentues et difficilement mécanisables* ».

Dès qu'elles auront été intégrées dans les Cahiers des charges, ces mesures feront l'objet de contrôles annuels de la part de l'OIVR (Organisme d'inspection de la Vallée du Rhône).

Des sanctions pourront être appliquées, allant jusqu'au retrait du bénéfice de l'appellation pour la parcelle qui ne respecterait pas la règle, voire même la suspension de l'habilitation à produire de l'AOC pour l'opérateur.

Sur ce point, la position du président du Syndicat est claire. Philippe Pellaton a ainsi déclaré que « les gens qui ne seraient pas conformes sur ce point-là ne pourraient plus déclarer des Côtes du Rhône et des Côtes du Rhône Villages et se retrouveraient dans des segments de produits inférieurs ».



Le déploiement d'une certification collective « Haute valeur environnementale », créée en 2012 par le ministère de l'Agriculture, atteste de l'implication des agriculteurs dans le respect de l'environnement

La loi Egalim a fixé un objectif de 50 % d'exploitations sous signes de qualité (SIQO) certifiées dans une démarche environnementale à l'horizon 2025 et 100 % pour 2030.

Le Syndicat rhodanien a choisi la certification « Haute valeur environnementale » (HVE niveau 3).

Actuellement, moins d'une vingtaine d'exploitations viticoles sont certifiées HVE sur les six départements des Côtes du Rhône.

Le Syndicat va donc se constituer en structure porteuse pour la mise en place d'une certification collective HVE auprès de toutes les exploitations AOC Côtes du Rhône et Côtes du Rhône Villages qui le souhaitent.

Déjà titulaire de la certification Iso 9001 pour son organisation, il dispose de





l'expertise nécessaire et devra mettre en œuvre un outil de suivi de l'ensemble des exploitations (collecte des indicateurs permettant de démontrer que chaque exploitation atteint ou dépasse les seuils fixés et mise en œuvre de la planification des audits internes).

Concernant la formation et l'accompagnement des exploitations, il signera des partenariats avec différents organismes, notamment les Chambres d'agriculture, pour assister les viticulteurs dans la mise en œuvre des outils permettant de satisfaire aux obligations nécessaires à l'obtention du label HVE.

Abeilles, chauves-souris et oiseaux dans les vignes

Le développement et la valorisation de la biodiversité dans les vignobles Côtes du Rhône constituent le troisième axe du plan.

En quelques mots, il s'agit de prendre en considération la biodiversité et de favoriser les auxiliaires de la vigne, axe majeur de la certification HVE.

« *Les abeilles sont des symboles du maintien de la biodiversité et des partenaires indispensables à la vigne* », déclarent les vignerons rhodaniens. Dans ce contexte, le Syndicat souhaite engager un partenariat dynamique avec les fédérations d'apiculteurs pour installer des ruches et colonies, aider à

l'installation de jeunes apiculteurs, communiquer auprès des vignerons sur les pratiques préservant les abeilles.

Les chauves-souris ne sont pas en reste ! Elles sont des prédateurs des papillons à l'origine des vers de la grappe (Eudémis), ravageurs de la vigne avec un fort impact sur la qualité de la vendange.

C'est pourquoi, le programme compte favoriser le repeuplement des chauves-souris (installation de nichoirs).

Quant aux oiseaux, leur présence est un bon indicateur de la biodiversité et de la diversité des paysages.



VITICULTURE



DURABLE

Place du consommateur

Informé le consommateur des efforts réalisés pour préserver la biodiversité des vignobles des Côtes du Rhône est essentiel. Ainsi, ce dernier devra savoir qu'une certaine somme sera reversée lors de l'achat de bouteilles, à une association travaillant pour la biodiversité dans les trois domaines précités.

Le Guide de recommandations environnementales

Le Guide de recommandations environnementales se veut être un recueil d'orientations respectueuses de l'environnement dans sa globalité (eau, sol, air, biodiversité, travailleurs, applicateurs, consommateurs...).

Parmi ses préconisations, le Guide encouragera l'agriculture biologique. Compte tenu de ses atouts climatiques, le vignoble des Côtes du Rhône doit accentuer sa présence sur ce marché et faire évoluer les surfaces en agriculture biologique, de façon progressive et régulière, déclare le syndicat général.

Outre l'encouragement et l'accompagnement dans le changement des pratiques (techniques alternatives,..), le plan prévoit de sensibiliser le vigneron aux zones sensibles via un outil connecté. Il pourra, via un espace sécurisé, visualiser l'ensemble de ses parcelles à l'instant T et identifier les zones à surveiller. Les lecteurs attentifs de « Liège au fil du Rhône » se rappelleront que cette technique a été testée lors de la vendange 2018 par Rhonéa.

Variétés résistantes

Le Syndicat écrit : « *Le déploiement des variétés de vigne résistantes (non OGM) aux maladies cryptogamiques (mildiou, oïdium, black-rot) est une priorité dans le vignoble des Côtes du Rhône.*

Cette sélection est complexe car la résistance aux maladies n'est pas le seul critère de sélection : il faut également prendre en compte la qualité des raisins obtenus, leur typicité qui doit se rapprocher de celle des cépages de l'AOC ou encore leur adaptabilité aux conditions pédo-climatiques de la région, actuelles et à venir dans un contexte de changement climatique. ».



VITICULTURE



DURABLE

Nous le savons, dans les Côtes du Rhône, le travail a débuté en 2016 avec le croisement de cépages résistants polygéniques avec du grenache et de la syrah. Ces travaux sont menés sous la conduite d'Inter Rhône par l'Institut français de la vigne et du vin et l'Inra. Les cépages résistants obtenus seront des descendants de la syrah ou du grenache et posséderont des gènes de résistance au mildiou et à l'oïdium. Les premiers plants (180 génotypes) seront

mis en terre cette année pour être étudiés au vignoble. Les « meilleurs » (environ 25 à 30 candidats) seront, dans un second temps, vinifiés pour sélectionner les plus intéressants sur le plan œnologique, en accord avec le profil organoleptique des vins de nos appellations. Au final, seuls 3 à 5 individus devraient être éligibles. Cela prendra toutefois une quinzaine d'années

Charte paysagère

Le plan prévoit, enfin, la poursuite des actions réalisées dans le cadre de la Charte paysagère environnementale des Côtes du Rhône. Initiée en 2014, elle a pour objet une meilleure connaissance des paysages viticoles et de l'environnement des AOC des Côtes du Rhône. Son ambition est de créer un socle de valorisation et de protection commun pour assurer la pérennité de l'appellation ainsi que l'image et la notoriété de ses vins.

Nous le voyons, la problématique environnementale ainsi que le changement climatique sont des événements qui ont été intégrés dans la réflexion des vignerons rhodaniens.

Cette volonté d'anticiper et de s'adapter à ces bouleversements témoigne d'une grande lucidité de nos amis vignerons.

Pour le vignoble rhodanien, 2030, c'est déjà demain !





Rencontres Internationales du Rosé : s'adapter pour durer

Le 22 janvier dernier s'est tenu à Marseille le 5^{ème} symposium sur le Rosé. Cet événement est consacré à la recherche et aux connaissances spécifiques au vin rosé. Organisé par le Conseil Interprofessionnel des Vins de Provence et le Centre du Rosé, il a permis aux professionnels du secteur de tenter de répondre aux questions importantes qui se posent pour l'avenir.

Ainsi, cette année, les interventions ont traité de l'avenir des vins rosés au regard de trois enjeux : l'adaptation au changement climatique, la transition écologique et l'évolution des consommations.

A partir de la situation climatique actuelle, nous verrons comment les producteurs de rosés devront s'adapter aux conséquences du changement climatique.

Situation climatique

« Jamais le vin n'a été aussi bon, et c'est cela le problème »

Selon les données de Météo France, la température moyenne de l'air a augmenté de 1,4 °C dans le Sud-Est depuis 1900 (1,5°C dans le Sud-Ouest et 1,25 °C dans le Nord-Est).

Du fait de l'avancée de la véraison ⁽¹⁾ et de l'augmentation de la température moyenne, la maturation du raisin se fait dans des conditions de plus en plus chaudes. Ainsi, en Avignon, au cours des 30 dernières années, la température moyenne constatée pendant la maturation a augmenté de 2,4 °C (1,5°C à Bordeaux et 3 °C à Colmar). Quant aux précipitations, durant la période allant de 1959 à 2009, Météo France a constaté une diminution dans le sud, surtout en été, et une augmentation dans le nord. Résultat : Le bilan hydrique est toujours plus déficitaire.

¹ Véraison : Période de maturité du raisin sur la grappe pendant laquelle le raisin change de couleur. Pour les raisins blancs passent à la couleur verte translucide ou jaune doré et les raisins rouges passent à la couleur verte ou rouge. Période pendant laquelle la quantité de sucres augmente et l'acidité diminue.



RENCONTRES



DU ROSE

Cette situation a comme conséquence des vendanges plus précoces, avec pour le raisin, une augmentation de la teneur en sucres et une baisse de

Pour limiter l'augmentation de température à 2°C d'ici 2100, il faudrait, dès maintenant, réduire fortement les émissions de gaz à effet de serre (=

émissions de CO₂) et augmenter le stockage de carbone (sols, biomasse,..).

Dès lors, comment les vignerons peuvent-ils s'adapter à cette nouvelle donne ?

Adaptation

Selon Nathalie Ollat, ingénieure à l'Inra, une approche systémique et



La véraison

l'acidité. Ainsi, en Avignon, comme à Bordeaux, la date des vendanges a été avancée à 15 jours (25 jours en Alsace). Cette situation a donc des conséquences sur la vinification et la conservation des vins puisque la composition du raisin est modifiée.

Des études menées sur le vignoble du Languedoc montrent que les problèmes hydriques pourraient débuter, dès la floraison, vers 2030.

stratégique est nécessaire pour s'adapter au nouveau contexte. Cette approche doit prendre en compte des éléments comme : la biodiversité (porte-greffes, cépages), les développements techniques au vignoble et dans la cave, la localisation du vignoble, (changement d'altitude si possible au sein de l'appellation ou localisation plus distante). Outre la réglementation, il y a lieu de prendre aussi en compte les habitudes des



RENCONTRES



DU ROSE

consommateurs.

Les rencontres ont été l'occasion pour les vignerons de prendre connaissance de quelques pistes à court et moyen terme afin de s'adapter à la nouvelle situation climatique. Ainsi, par exemple, en ce qui concerne la biodiversité, il y aurait lieu de s'attacher

aux porte-greffes et aux cépages. Pour les porte-greffes, une trentaine sont autorisés actuellement en France mais, 5 font 75 % des assemblages. Si certains sont autorisés à l'étranger, d'autres sont

à créer. « *L'objectif de la recherche de l'INRA est de fournir aux professionnels, dans 5 à 10 ans, des données expérimentales pour mieux choisir les porte-greffes et inscrire de nouveaux porte-greffes en France* », a déclaré Nathalie Ollat.





Le Rosé

Qu'en est-il de l'impact du changement climatique sur les vins rosés ?

Gilles Masson, directeur du centre du Rosé, explique tout de go que le changement climatique risque d'avoir des conséquences sur le rosé vu la baisse d'acidité, et donc aussi de la fraîcheur. L'alcool risque d'augmenter et donc, sa « buvabilité » va diminuer.

Quel avenir ?

A situation inchangée

Tout d'abord, un constat. La vinification du rosé est énergivore. La demande en frigories augmentera. Le deuxième point concerne la diminution des rendements alors que la demande de rosé, tant quantitativement que qualitativement, s'accroît. Le troisième concerne l'ADN du rosé, son goût. « *Le rosé est apprécié car il est frais, fin et parfumé* », selon Gilles Masson. Quant aux arômes, ils seront moins présents. « *Or, c'est que nous aimons dans le rosé* », déclare-t-il. Donc, il y a lieu de s'adapter.

S'adapter

Gilles Masson énonce 4 pistes, lesquelles rejoignent ce qui a déjà été dit par Nathalie Ollat. Les pistes sont : la modification des lieux de production (très difficile), le décalage de la date de récolte, l'adaptation de la vinification et l'adaptation du vignoble. Nous passerons rapidement sur la modification des lieux de production car elle implique un transfert des savoirs et un changement pour les vignerons. A cela, la filière viticole a répondu par la négative car, cette modification est difficilement acceptable.





Le décalage de la date de récolte. Faut-il anticiper la récolte ? Pour illustrer son propos, Gilles Masson se base sur l'étude d'une parcelle de grenache en rosé. Des prélèvements ont été effectués 15 jours avant la vendange. Il remarque une perte

qualitative du vin. Cela se caractérise par un degré d'alcool moindre, une perte d'acidité, une perte de gras, une moindre intensité aromatique. « *Au final, ce vin n'est pas aussi apprécié que le précédent* » (celui prélevé 2 semaines plus tard), conclut Gilles Masson.

Faut-il dès lors adapter la vinification avec des possibilités de désalcoolisation, désucrage ? Sur base de la même parcelle étudiée, « *la désalcoolisation, jusqu'à 2°, permet de ne pas trop toucher au profil gustatif et, cela n'altère pas beaucoup la qualité du vin* ».

La technique du désucrage (= processus visant à enlever du sucre avant la fermentation) permet une fermentation plus rapide et plus facile, « *présente l'avantage d'obtenir un profil positif* ». Cette technique efficace est toutefois onéreuse car il y a une perte de volumes significatifs.





Quel est l'effet attendu du réchauffement climatique sur la composition des vins rosés ?

Pour Gilles Masson, les techniques, décrites ci-avant, sont intrusives et ne répondent pas à ce que demande le marché, lequel souhaite moins d'interventions. Pour ce faire, il existe un autre axe ; celui de l'adaptation du vignoble : c'est la question de l'encépagement.

Encépagement

Un constat. « *Un bon grain de raisin pour faire de bons rosés n'est pas le même que pour faire des blancs ou des rouges* ».

Ce constat arrive à un moment opportun, celui de répondre au défi de la transition écologique et du changement climatique.

Quels cépages pour quels vins ? Gilles Masson souhaite que des programmes de recherche, notamment le programme Edgarr (Exploitation De la sélection Génomique afin d'Accélérer la création de variétés Résistantes et qualitatives pour la filière viticole Rosé) initié par l'IFVV (Institut Français de la Vigne et du Vin), en collaboration avec la Provence et le Languedoc, soient menés afin de répondre à toutes ces questions. Des croisements entre cépages pourraient être étudiés, notamment le vermentino (rolle) et le cinsault. En vallée du Rhône, Inter Rhône est à l'initiative de l'étude du croisement entre grenache et syrah.





La création de variétés résistantes devrait aussi être accélérée.

Le rosé de demain sera-t-il moins ou plus fruité, plus ou moins acide, etc., telles sont, notamment, les questions auxquelles les programmes de recherche devront répondre.

En tant que vin élaboré par destination, il y a donc lieu de repenser la viticulture adaptée aux rosés.

Conclusion

Le vin rosé fait l'objet d'une demande de plus en plus importante dans nos pays. Nous avons vu que le changement climatique va engendrer de nouvelles habitudes. Pour y répondre, il est nécessaire d'en étudier les conséquences tant sur le vignoble que sur les consommateurs.

Répondre au défi du changement climatique est un challenge important. L'adaptabilité constitue, dans cette perspective, le maître-mot pour tous.

Face à cette demande, les viticulteurs doivent déjà s'adapter. Le symposium de Marseille sur le rosé a eu le mérite de poser l'ensemble de la problématique environnementale et la mettre en perspective par rapport à la production et la consommation mondiale tout en définissant le rosé comme un vin à part entière.



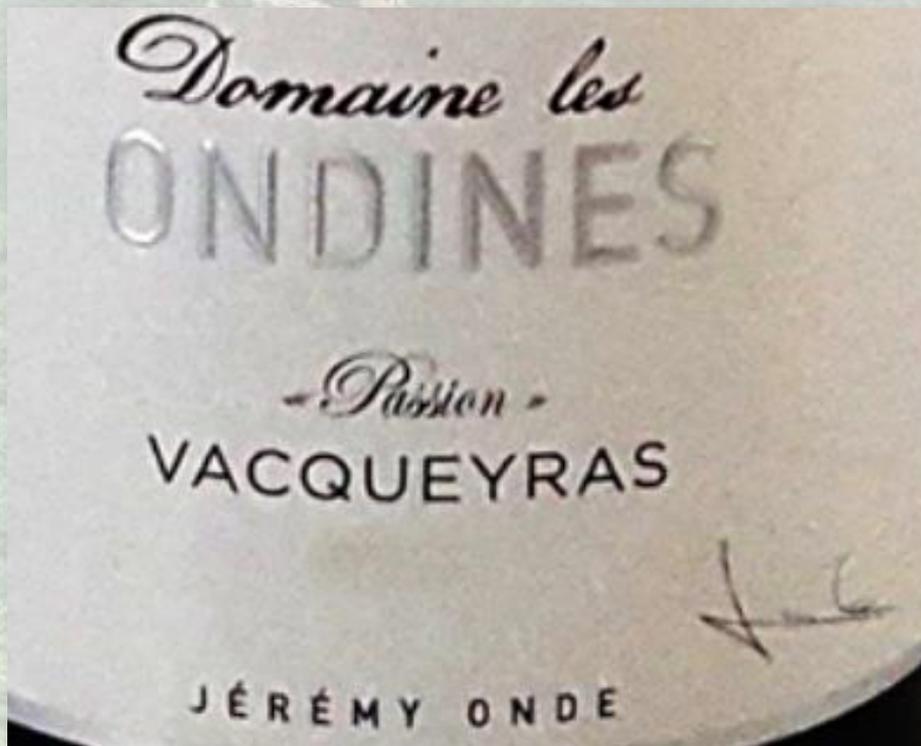
DEGUSTATION



**DOMAINE LES
ONDINES**

Des amis se distinguent.. encore !!

La « Revue du Vin de France » présentait récemment des vins bio, à l'occasion du salon des vins Bio de Montpellier.



Cette fois-ci, et notre ami consul de la Baronnie de Gent, Erwin Devriendt, va être content car, son associé et ami, Jérémy Onde, du Domaine Les Ondines (voir Liège au fil du Rhône numéro 5) vient de se voir décerner un 16/20 sur son blanc Vacqueyras Passion 2017. Pour rappel, il avait obtenu 16,5/20 pour le millésimé 2015.

Le magazine fait le commentaire suivant : « *Rares sont les blancs sudistes aussi épurés et élancés aux douces saveurs de fruits blancs et à la finale saline. Bien trempé* ». Nous ne pouvons mieux dire !

Ce vin est composé des cépages suivants : Bourboulenc (5%), Clairette (48%), Grenache blanc (5%), Roussanne (40%) et Viognier (2%).

Ce vin est produit à 4.000 bouteilles/an.

Félicitations à Jérémy et à toute l'équipe du Domaine Les Ondines !



DEGUSTATION



**DOMAINE
FOND CROZE**



Autre ami qui se distingue dans la même revue ; le Domaine Fond Croze pour son Rasteau 2016.

Le domaine de la famille Long, sis à Saint-Roman-de-Malegarde (Vaucluse) a obtenu pour ce vin la médaille d'argent au concours général agricole de Paris.

La magazine stipule : *Notes chaudes de fruits confits, chair droite et tanins saillants. Déjà ouvert et plein d'entrain.*

Cette cuvée est élaborée avec des Vieilles Vignes de Grenache, âgées de 50 ans, ces Grenaches offrent le meilleur de ce cépage.

Cette cuvée spéciale est issue d'un terroir bien particulier dans l'appellation AOP RASTEAU. Elle porte le nom de son terroir, « Le Haut Plateau ». Situé au sommet de la colline de RASTEAU, à une hauteur de 350 m, « Le Haut Plateau » est la partie la plus haute de l'appellation

Le vin est évalué à 14,5/20.

Ce vin est produit à 1792 bouteilles/an.

« *Liège au fil du Rhône* » adresse toutes ses félicitations à la famille Long !



**CHANGEMENT
CLIMATIQUE**



**VIGNOBLE
RHODANIEN**

Changement climatique et vignoble rhodanien

Nous le savons, le changement climatique aura des répercussions sur le vignoble rhodanien.

Une vaste réflexion a été entamée, il y a déjà quelques années, entre scientifiques et différentes coopératives de la vallée du Rhône.

Dans la vallée du Rhône, deux zones se différencient. Au nord de Montélimar, la zone septentrionale, soit à quelques kilomètres du 45^{ème} parallèle et, au sud de Montélimar, la zone méridionale. Selon Françoise Dijon, responsable de l'observatoire de la qualité des vins de la vallée du Rhône : « *On peut dire que le réchauffement du climat est bénéfique à la partie septentrionale. La chaleur permet une meilleure maturation du raisin et évite aux viticulteurs d'avoir recours à un enrichissement, pour un vin "plus naturel"».*

Une situation qui profite également aux vignes du nord de Lyon, de Bourgogne et de Champagne mais ne profite pas à la partie méridionale. Ici, le réchauffement climatique est davantage perçu comme un handicap

plutôt qu'une aubaine. *"Même si le climat a toujours été chaud et sec, aujourd'hui, les périodes ont tendance à devenir excessivement chaudes"* soutient Françoise Dijon. La chaleur du climat s'accroissant, la maturation du raisin est donc plus précoce et provoque un décalage trop important ayant des conséquences sur la teneur en sucre.

Vignerons et scientifiques ont donc mis sur pied un plan visant à préserver le vignoble. Quatre thèmes ont été retenus : la localisation du vignoble, le matériel végétal, la pratique culturale et la pratique œnologique.

Pour la localisation des vignobles, « *on va chercher à diversifier les expositions en prenant en compte les différents types de sols avec leur taux de sécheresse, leur*





capacité de filtration, etc.. Si on travaille sur l'altitude et l'exposition, nous pourrions compenser la hausse du climat jusqu'en 2030-2050», affirme Françoise Dijon.

Matériel végétal

En ce qui concerne la réflexion sur le matériel végétal, elle s'oriente sur les différents types de cépages, les porte-greffes ou les clones. *"Nous avons mandaté l'Institut National de la Recherche Agronomique (INRA) pour trouver de nouvelles variétés qui soient plus résistantes aux maladies, à la sécheresse et qui puissent repousser la maturité au maximum".* C'est dans

cette optique de recherche que certains professionnels ont inscrit dans leur cahier des charges des vignobles qui n'avaient plus tellement la cote comme le Vaccarèse ou le Muscardin. *"On a des pistes, on a des cartes en main, mais les vignerons vont devoir les adapter à leur situation",* rappelle Françoise Dijon.

Pratique culturelle

Pour la pratique culturelle, les réflexions se concentrent sur le palissage et la coupe. Le palissage permet à la plante de suivre une trajectoire donnée en lui accrochant ses tiges et ses branches à un fil. Il ne faut pas que le palissage soit trop haut pour éviter *"les coups de*

soif" de la plante. Sa surface foliaire (les feuilles) devra être limitée, car elle augmente la perte d'eau. *"On songe également à mettre des arbres sur les parcelles de vigne",* informe Françoise Dijon.

Pratique œnologique

Enfin, la pratique œnologique est une étape fondamentale car de celle-ci dépendra la réussite de la production. Avec le réchauffement climatique, la recherche du difficile équilibre entre l'alcool et l'acidité se complique. L'augmentation de la température favorise la maturation du raisin et donc sa teneur en sucre. C'est ce même sucre qui, une fois fermenté, se transformera en alcool. Pour rappel, l'augmentation du taux



CHANGEMENT CLIMATIQUE



VIGNOBLE RHODANIEN

d'alcool fait baisser l'acidité alors que cette dernière est nécessaire puisqu'elle évite que les vins *soient trop alcoolisés*. « *Il y a donc un vrai travail qui est mené pour maintenir cet équilibre entre l'alcool et l'acidité* », reconnaît Françoise Dijon.

Et lorsque nous savons que la température globale n'est pas près de se stabiliser, le travail est d'envergure. Si, d'ici 2050, cette température globale augmente de 2°C, la région connaîtra un climat quasi sud-méditerranéen.

Voilà donc un exemple pertinent de l'enjeu de la transition écologique !



Changement climatique : Vers une stratégie nationale pour la filière viticole

Le changement climatique, lequel pourrait modifier tant les conditions de production des vins, leurs caractéristiques organoleptiques que leurs marchés, a amené les Autorités à s'interroger sur le devenir du vignoble dans son ensemble. Il est déjà acquis que la filière vitivinicole va devoir s'adapter à l'horizon 2050.

A l'issue d'une démarche de prospective relative au sujet, sous la conduite de l'INRA et FranceAgriMer, avec l'INAO et les représentants de la filière viticole, une stratégie nationale de la filière viticole sur le changement climatique a été validée. Cette stratégie veillera aussi à une cohérence avec les démarches régionales, laquelle combinera des mesures en matière de réglementation, d'actions collectives, de communication et de marché, de recherche et de développement.

La stratégie étant posée, les résultats sont évidemment attendus.





GRAPPILLEES LE LONG DU RHONE

Les ventes de vins diminuent en grande distribution (GD) pendant la période des foires aux vins : signe des temps ?

« Liège au fil du Rhône » a pu prendre connaissance des chiffres relatifs aux ventes de vins dans la GD pendant la période des foires aux vins (20 août – 15 octobre 2018). Globalement, la quantité de vins vendues passent de 849.000 hl en 2017 à 757.000 hl en 2018, soit une diminution de 12,2 millions de bouteilles.

Au niveau des vignobles concernés, c'est le vignoble bordelais qui subit la plus grande perte avec une diminution de 19 % des ventes (215.000 hl en 2018 contre 265.000 hl en 2017). Les vins rhodaniens, deuxième en volume sur la période, subissent eux une perte de 7,3 % (perte de 11.450 hl). La perte est de 16,6 % pour les vins de Provence. Quant aux vins de l'AOP de Loire, ils résistent avec une diminution de 3.300 hl, soit 3 %.

Les vins rhodaniens, de plus en plus demandés



La plateforme de ventes de vins en ligne, IdealWine vient de publier la liste des vins les plus demandés. En dehors des vins de Bourgogne qui restent les champions, le Rhône commence à être une valeur de référence. Si une bouteille de Bourgogne (Domaine de Romanée Conti - 2005) s'est vendue 16.173€ le 26/12/2018 (un beau cadeau de Noël !), le domaine Jean-Louis Chave emporte la palme pour les vins rhodaniens. Ainsi,

- 1 bouteille Hermitage Ermitage Cuvée Cathelin Jean-Louis Chave 2003 s'est vendue à 8.634 € le 21/06/2018 ;
- 1 bouteille, même domaine et cuvée, millésime 2009 s'est vendue 12.652 € le 04/06/2018.





VIN : Quelles sont les grandes tendances 2019 ?

« *Liège au fil du Rhône* » a l'habitude de vous informer de ce qui se passe dans le vignoble rhodanien. Mais dans une économie de marché, tous les éléments sont interdépendants. Nous devons aussi parfois prendre du recul par rapport à notre vignoble préféré afin de percevoir les enjeux futurs du domaine viticole.

Pour ce faire, nous allons tenter durant cette année 2019 de prendre un peu de hauteur et de mieux comprendre les enjeux du domaine viticole rhodanien.

Débutons par un peu de prospective en croisant deux études récentes. L'une émane de l'agence parisienne Sopexa et l'autre de l'agence londonienne, Wine Intelligence.

Sopexa, agence spécialiste de l'international mène chaque année une enquête « Wine Trade Monitor » qui permet de voir certaines tendances. L'approche de Sopexa est intéressante car elle vise à interroger les opérateurs locaux afin de recueillir leur perception de l'évolution et ainsi, comprendre et anticiper les tendances des deux années à venir.

Contexte sociétal et environnemental

Tout d'abord, il y a lieu de constater que la génération de moins de 35 ans consomme de moins en moins. L'achat de vins en GD (voir article), montre une diminution d'achats de vins.

Ce constat établi, Wine Intelligence admet que le contexte de consommation modérée d'alcool se

poursuivra probablement aussi en 2019 chez les quadragénaires et quinquagénaires. La promotion d'un mode de vie plus sain, à savoir, faire plus d'exercice, manger sainement et boire modérément de l'alcool ou à plus faible teneur, fait partie des objectifs fixés par la forte médiatisation de la santé ces dernières années.





Cette situation amène naturellement les consommateurs de vin à se soucier plus de l'aspect qualitatif du vin. Autrement dit, l'importance d'internet, des réseaux sociaux ainsi que des avis d'experts est considérable. L'étude montre qu'il existe des segments de consommateurs qui se soucient beaucoup de la qualité et donc peuvent dépenser beaucoup mais, en même temps, possèdent une connaissance moindre des vins qu'ils achètent. En d'autres termes, l'étude

Nouvelles exigences

Cette volonté de « consommer responsable » implique aussi de nouvelles exigences en ce qui concerne la traçabilité. L'apparition des vins biologiques doit se comprendre dans le cadre de ces nouvelles exigences. Il y a également lieu de signaler que les vins durables et éthiques ont plus d'opportunités pour les femmes. Dans un contexte mondial, beaucoup plus de femmes que d'hommes envisageraient d'acheter du vin biologique, du vin produit de manière durable et du vin issu du commerce équitable.

sous-entend que plus « l'implication » du consommateur augmente, moins sa connaissance objective globale du vin est développée. Cette pensée est résumée comme suit : « *la connaissance, l'implication et les dépenses par bouteille sont traditionnellement fortement corrélées dans le vin* ». Le développement du téléphone intelligent n'est sans doute pas étranger à cette situation.

« *Liège au fil du Rhône* » vous a relaté que les vigneronnes des Côtes du Rhône, représentés par leur président, Philippe Pellaton, considèrent qu'engager le vignoble rhodanien dans la viticulture durable est une priorité. A ce sujet, les vigneronnes rhodaniennes vont mener une réflexion visant à l'introduction des mesures agro environnementales (MAE) dans les cahiers de charges des appellations rhodaniennes ainsi que l'intégration des bonnes pratiques dans le vignoble (voir article).





Cette tendance à consommer responsable est à mettre en parallèle avec celle de consommer des produits plus légers et fruités comme le confirme Richard Siddle, fondateur du site The Buyer. Pour lui, « *Un rapide survol des rotations de ventes les plus rapides ces dernières années montre à quelle vitesse nos palais ont collectivement délaissé les vins rouges et blancs massifs, charpentés et boisés en faveur de blancs et rouges italiens et espagnols plus légers, de rosés de Provence, d'effervescents vifs et frais impulsés par la mode des Prosecco* ».

Sopexa note que, suivant le résultat de leur étude, les vins régionaux sont la

Le vin végétalien

Afin de mieux comprendre les raisons de l'augmentation de la demande pour ce type de vin, nous devons revenir au processus d'élaboration du vin.

Nous le savons, la plupart des vins utilisent des agents de collage dérivés, notamment, du lait, du blanc d'œuf, des protéines animales et des protéines de poissons. L'objectif de cette utilisation est d'éliminer les

catégorie qui progressera la plus vite devant les vins bios et biodynamiques, les cépages et les vins de marque.

Afin d'illustrer ce propos, prenons l'exemple du rosé de Provence. Depuis 1990, la consommation de vin rosé a triplé. Aujourd'hui une bouteille de vin sur 3 vendue est une bouteille de vin rosé (données CIVP d'après IRI Symphony). Pour 2016, la Provence, 1^{ère} région de France en production, a produit 156 millions de bouteilles en AOC ; ce qui correspond à 42 % de la production nationale du rosé et 6% des vins rosés dans le monde (voir article).

Dans ce contexte des nouvelles exigences de consommation, apparaît aussi inévitablement le vin végétalien.

particules troubles du vin avant la mise en bouteille. « *Même si ces agents sont éliminés du produit final, leur présence dans le processus rend le vin non végétalien* », constate l'étude.

Même si cette future problématique est connue d'un certain public, force est de constater que les réseaux sociaux (twitter notamment) accélèrent le mouvement. La demande





se fait progressivement par l'intermédiaire des jeunes consommateurs, utilisant ces mêmes réseaux sociaux. A ce sujet, il est intéressant de constater qu'un certain nombre de cartes de vins (exclusivement ou presque) végétaliens ou qui y sont favorables ont été introduites ces deux dernières années, et principalement dans certaines zones urbaines. Cette question de l'agrément végétalien du vin va donc, très bientôt,

La marque, élément central du développement

Un marché concurrentiel oblige chaque producteur de se positionner. Pour beaucoup d'entre nous, la marque constitue un repère important dans l'acte d'achat. Cet acte peut évidemment aussi dépendre d'autres facteurs tels que : connaissance du vigneron, du produit, cépages, etc.. . Mais, pour le producteur, sa marque doit être la plus visible possible. En d'autres termes, l'étiquette doit être attractive et identifiable très rapidement.

Tout cela exige aussi d'avoir une stratégie d'investissement dans sa marque. A ce sujet, l'étude

se poser. « *Liège au fil du Rhône* » y restera évidemment attentif.

Ce nouveau contexte sociétal et environnemental ainsi que les nouvelles exigences de consommation amènent à se poser la question, pour le viticulteur, de se démarquer dans le marché concurrentiel. Pour cela, la marque va devenir un élément de plus en plus important pour se développer.

londonienne relève que : « *au cours des trois dernières années, nous avons vu de plus grandes marques avec des investissements marketing soutenus et significatifs croître et devenir plus prospères, tandis que les marques de niveau intermédiaire qui se négocient sur le prix ou sur le dumping dans une sous-catégorie à succès font marche arrière sur des mesures clés telles que la notoriété, la considération et les affinités* ». Autrement dit, un renforcement de la marque, voire peut-être un repositionnement semble, à terme, inévitable pour le développement.





Conclusion : Quel avenir ?

Quel avenir pour les vins rhodaniens dans ce monde en mutation ?

Les vins de la vallée du Rhône ont un atout essentiel et majeur : le Rhône, lui-même. L'image du fleuve est forte et fait référence à un savoir-vivre, reconnu mondialement. Des Romains qui ont planté de la vigne jusqu'à aujourd'hui, le savoir-faire et le savoir-vivre sont une image de marque forte de la région rhodanienne. Au-delà de la hiérarchie rhodanienne, et dans un contexte en pleine évolution, il serait peut-être utile d'étudier le positionnement de chaque type de vins au regard du fleuve afin de promouvoir et renforcer l'image des vins, issus de ce magnifique terroir, dans le monde. Pour ce faire, le développement de nouvelles compétences, de nouveaux axes collectifs de développement devraient être étudiés.

Dans ce contexte, l'axe environnemental occupe une place majeure. Ce numéro de « *Liège au fil du Rhône* » a longuement évoqué ce sujet ainsi que l'adaptation du vignoble au changement climatique.

L'écrivain brésilien Paul Coehlo a écrit : « *un jour, tu te réveilleras et tu n'auras plus le temps de faire ce que tu voulais faire. Fais-le donc maintenant* ».

Même si le monde rhodanien a bien conscience des enjeux environnementaux, il faudrait aussi réfléchir à ces sujets qui, n'en doutons pas, seront très bientôt d'actualité.

Le Rhône du futur, une extraordinaire et très belle perspective !



DEUX COMMANDEURS



SUR LES PLANCHES

Deux Commandeurs à nouveau sur les planches !

Grand-mère a-t-elle le droit d'être amoureuse ?

Comme de tradition au mois d'avril, le Petit Théâtre d'Esneux présente sa production annuelle. Et parmi la troupe, se trouvent deux Commandeurs de notre Baronnie, Jacques Wolfs et Pierre Martin.

www.lepetittheatredelesneux.be qui vous informera de la date de la prévente des tickets, tout comme la page Facebook du Petit Théâtre d'Esneux. Cela devrait être dans la première quinzaine du mois de mars.

Cette année, la comédie adaptée par la troupe esneutoise est « Grand-mère est amoureuse », d'Yvon Taburet.

Les représentations sont prévues les :

12 et 13 avril,

19 et 20 avril,

26 et 27 avril,

Heure ? 20h15

Lieu : salle de l'Amirauté à Tilff.

Les places seront bientôt mises en vente via le site



Nos deux commandeurs comptent-ils ?



DEUX COMMANDEURS



SUR LES PLANCHES



La position préférée pour jouer de notre ami, Pierre Martin !

Grand-mère a-t-elle le droit d'être amoureuse à son âge ? Peut-elle multiplier les conquêtes de tous âges ? Qu'en pense son entourage ?

« Nicole Legrand n'en revient pas ! Que sa fille Marion puisse avoir un copain, elle le comprend aisément, mais que sa mère lui annonce la même chose ! La pilule est plus dure à avaler. Lorsque mamie lui révèle qu'elle a, pour fêter l'événement, invité son "fiancé" et la famille de celui-ci, alors c'en est trop ! »

Venez prendre part au débat mais, surtout, une bonne paire d'heures de rire avec nos deux compères et l'ensemble du Petit Théâtre d'Esneux !

Pierre MARTIN



UN DERNIER



MOT

APPENDICE

Le Consul l'a annoncé dans l'édito. « *Liège au fil du Rhône* » est mis à l'honneur par l'élection du nouveau Commandeur.

Cet honneur vise avant tout une mission, oh combien difficile mais passionnante : défendre et promouvoir, non seulement les vins des Côtes du Rhône, mais aussi le métier de vigneron rhodanien.

« *Liège au fil du Rhône* » répond à cette double mission. Celle-ci se poursuivra, et bientôt, vous aurez l'occasion de découvrir une nouvelle maquette, plus actuelle et conviviale ; c'est en tout cas l'objectif.

La Commanderie a l'immense privilège de compter en son sein des personnalités de haut niveau dans le domaine du vin. Notre Grand Maître, Patrick Galant, mène une équipe dont l'objectif principal est de rendre service à la cause rhodanienne.

Tout cela ne peut aussi se faire sans la passion et la volonté de toutes et tous : Commandeurs, Officiers, Chevaliers et celles et ceux qui partagent la même force d'initiative pour les vins rhodaniens.

Cette élection à cette prestigieuse fonction est d'abord la vôtre, chères lectrices et chers lecteurs !

Rendez-vous est déjà pris dans le prochain numéro de « *Liège au fil du Rhône* » pour vous conter d'autres aventures rhodaniennes.

Epicuriennement vôtre !





SOMMAIRE

L'EDITO DU CONSUL.....	1
CHAPITRE 109 : TORGNY – 02/02/2019.....	3
La carte de membre 2019.....	7
CONCOURS.....	8
ECHOS DU VIGNOBLE.....	9
Le BIO monte. Mais, cela reste fragile.....	9
BIO : l'Association professionnelle "Sud-est vin bio" est née !.....	10
Didier Guillaume sera-t-il le ministre "qui fera bouger les choses dans le domaine de l'assurance" pour les agriculteurs ?.....	12
Qui est OsCar ?	13
Clairette de Die : la saga continue.....	15
Plan d'action stratégique environnemental des Côtes du Rhône.....	17
Rencontres Internationales du Rosé : s'adapter pour durer.....	23
Des amis se distinguent.. encore !!	30
Changement climatique et vignoble rhodanien.....	32
Changement climatique : Vers une stratégie nationale pour la filière viticole.....	34
GRAPPILLEES LE LONG DU RHONE.....	35
Les ventes de vins diminuent en grande distribution (GD) pendant la période des foires aux vins : signe des temps ?.....	35
Les vins rhodaniens, de plus en plus demandés.....	35
VIN : Quelles sont les grandes tendances 2019 ?	36
Deux Commandeurs à nouveau sur les planches !.....	41
APPENDICE.....	43





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

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

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

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

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

Ont collaboré à l'élaboration de ce
numéro : Pierre Luthers, Pierre Martin,
Olivier Saive, Photos : Pierre Luthers,
Pierre Martin, Centre du Rosé, Joseph
Verhoest, la rédaction

Périodique – numéro 14 Janvier -
Février 2019©

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



« Liège au fil du Rhône » remercie le Chevalier Olivier
Saive pour son dessin du nouveau Commandeur,
lequel symbolisera dorénavant notre Baronnie. Si vous
avez l'idée d'un prénom pour lui, adressez un mail à la
rédaction.



Vue sur la courbe du Rhône


Les Vins de la
Vallée du Rhône

