

ETE 2019



LIRAC EN VEDETTE

BARONNIE DE LIÈGE
COMMANDERIE DES COSTES DU RHÔNE

Liège au fil du Rhône - N°16

« Du raisin vert, du raisin mûr et du raisin sec, tout cela est changement, non pour ne plus être mais pour devenir ce qui n'est pas encore. »

Marc Aurèle

L'EDITO DU CONSUL

Gente Dame, Messire,

En plein cœur des vacances, nous revenons vers vous avec une édition ensoleillée de « Liège au Fil du Rhône », qui vous présente le compte-rendu de nos nombreuses activités du printemps, avec moult photos, qui ne pourront que vous donner l'envie de nous retrouver lors de nos prochaines agapes d'automne...



En Provence, le raisin mûrit... La récolte 2019 sera belle et généreuse, si le ciel daigne envoyer quelques gouttes d'eau pour gonfler les baies. Tous les yeux des vigneron sont tournés vers l'arrivée de nuages annonceurs d'une pluie bienfaitrice, mais durant mes trois semaines de pérégrinations rhodaniennes, quasiment rien n'est tombé...



L'EDITO



DU CONSUL

Nous avons rencontré de nombreux vignerons, découvert leurs récentes productions et confirmé notre invitation à nous rejoindre à Liège pour notre prochaine dégustation du 8 novembre... Plusieurs ont déjà répondu à l'appel, y compris quelques nouveaux : notre prochain salon sera riche en découvertes œnologiques, et il se chuchote que la truffe, alors à son 'éclosion', pourrait être également de la partie, comme nos fromages de chèvre préférés du Ventoux... !



Je vous laisse à la lecture de cette édition très illustrée de « Liège au Fil du Rhône » : j'espère que vous y prendrez le même plaisir que moi !

Bien épicuriennement,

Pierre Luthers

Consul de la Baronnie liégeoise
des Costes du Rhône





CHAPITRE 110 : AU FIL DE.. LA MEUSE : 11/05/2019



Le "Vice Consul", Pierre Martin, au travail..

Quand Meuse et Rhône se marient : un 110e chapitre au fil de l'eau...

La Commission des Jeunes de la Baronnie liégeoise des Costes du Rhône signait là déjà sa sixième activité. Et ce fut un nouveau succès malgré une formule innovante. Ce cru 2019 de son devenu traditionnel rallye gourmand ne comptait en fait qu'une étape, et pour cause puisqu'il s'agissait d'une croisière sur la Meuse, à bord du bateau provincial, le Pays de Liège.

Un bateau qui a dû pousser ses flancs pour accueillir les 140 passagers d'un soir qui ont embarqué vers 19h, au pied de la Villa Consulaire chère à notre officier Michel Cloes, aux abords du magnifique parc de la Boverie.

La drache (Ndlr : pluie forte) de la journée ayant fait place à un généreux soleil, c'est sur le pont arrière que les convives ont dégusté les premiers vins de Lirac, le seul cru, avec Vacqueyras, à offrir les trois couleurs. Vins de Lirac également mis à l'honneur de notre chapitre de printemps, que les participants à

cette croisière où Meuse et Rhône s'unissaient avaient le plaisir de découvrir en avant-première en quelque sorte.

Qui mieux qu'un journaliste du journal La Meuse pour célébrer ce chapitre sur.. LA Meuse ?





Le Commandeur Sébastien Luthers (de dos, pull vert) accueille les participants à l'embarquement, au Parc de la Boverie

Trois buffets (froid traditionnel, fromages et desserts) composaient le menu accompagné des vins du Domaine La Lôyane, du Domaine Pelaquié, du Château Bouchassy, des Vignobles Assemat (Castel Oualou), du Domaine Eric Merle et du Château Boucarut.



CHAPITRE 110



SOUS LE VENT

Après une navigation jusqu'aux abords de Genk, sur le trajet du retour, notre hôte Léon Levaux et son équipage ont fait une courte escale à proximité de l'écluse de



Les intronisés, sous un léger vent, entourés des Commandeurs

Lanaye pour embarquer Les Maîtres Chanteurs, un duo qui a animé le trajet retour au Palais des Congrès après un petit détour jusqu'au stade de Sclessin.





Cette croisière fut aussi le cadre du 110e chapitre de notre Baronnie liégeoise des Costes du Rhône au cours duquel furent intronisés Gente Dame Virginie Ory et Messire Sébastien Botman au rang de chevalier.

Une soirée dont l'organisation a été appréciée par l'ensemble des convives dont plusieurs découvraient, avec plaisir, notre baronnie. Assurément une belle promotion



CHAPITRE 110



AMBIANCE



 **Lirac**
Cru des Côtes du Rhône



CHAPITRE 110



LE VICE CONSUL

pour les vins des Costes du Rhône orchestrée de main de maître par la Commission des Jeunes sous la houlette du Commandeur Sébastien Luthers.



Pierre Martin, Commandeur-Epistolier, Vice-Consul et Maître de cérémonie, procède à la lecture de l'ode à Bacchus, en préambule du 110^{ème} chapitre.

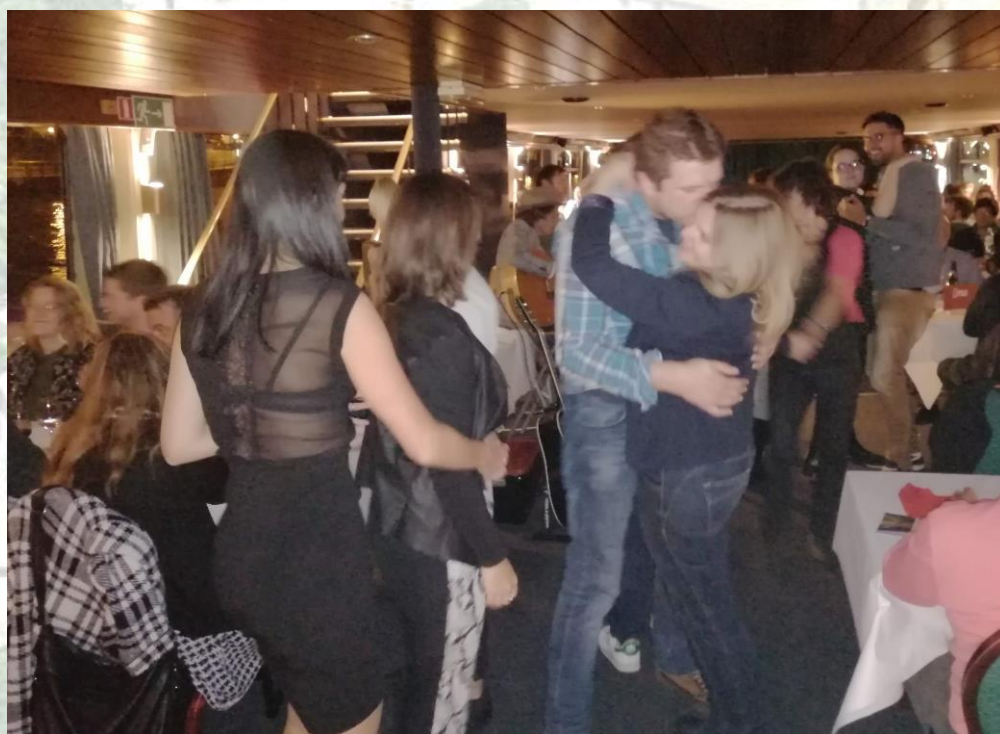


CHAPITRE 110



AMBIANCE

Ambiance au fil de la Meuse...



Ambiance festive et joyeuse pour ce chapitre le long de l'eau. Après les effluves rhodaniennes, en provenance de LIRAC, place à la danse sur le « dancefloor » du « Pays de Liège ». Merci à l'équipe des jeunes pour cette belle organisation !





LES INTRONISES

1. Gente Dame Virginie Ory

Virginie est une passionnée de Provence, et de Beaumes-de-Venise, en particulier où elle se rend en vacances chaque année.



Pas toujours aisé de remplacer le Consul avec l'épée... Il y a des sourires inquiets...





Active dans le domaine social, Virginie est une jeune femme dynamique. Elle a pour modèle le regretté Coluche, elle lui voue d'ailleurs une admiration pour ce qu'il a fait dans « les Restos du Cœur », qu'elle connaît bien pour y avoir exercé ses talents.

Mariée et maman d'un petit garçon, Virginie n'en délaisse pas moins ses goûts rhodaniens. Très intéressée depuis quelques années par ce que fait la Baronnie, elle participe aux dégustations et nous la voyons avec plaisir, notamment, à nos Chapitres.



Sous des aspects calmes, Virginie n'est jamais la dernière à goûter aux joies de la fête ! Epicurienne convaincue, elle constitue à n'en point douter une recrue d'une grande qualité. Le Commandeur Sébastien Luthers ne tarit d'ailleurs pas d'éloges à son égard. Bienvenue

Virginie et longue route au sein de la Commanderie des Costes du Rhône !





2. Messire Sébastien Botman

Pharmacien de profession, cela c'est pour le côté sérieux de notre nouveau Chevalier. Vrai gastronome, Messire Sébastien a le don de transformer des séjours sportifs à ski en séjours gastronomiques. Epicurien convaincu, Sébastien ne rate d'ailleurs jamais l'occasion de s'asseoir à une grande table ou mettre sur le barbecue une belle pièce de viande. Son parrain, le Commandeur Sébastien Luthers, aime à rappeler qu'avec lui, les lasagnes prévues pour le dîner (ndlr : soir) sont remplacées par des tables étoilées.. Quant aux sandwiches sur les pistes de ski, ils sont tout simplement (si l'on peut dire) remplacés par.. des fondues au fond d'un refuge de montagne !!



Pour ce qui concerne le vin, Sébastien, en homme de sciences, ne laisse rien à désirer. Pour affiner ses connaissances et proposer à ses invité(es) les meilleurs vins, il suit de manière assidue des cours d'œnologie. C'est, en quelque sorte, selon son parrain, un excellent moyen de vérifier que les vins des Côtes du Rhône restent toujours les plus agréables..

Avec sa personnalité épicurienne, Sébastien a aussi le don de transformer une simple anecdote en une histoire drôle, voir drôlissime ! Demandez-lui de vous raconter l'histoire du chat, pendant ses vacances.. . Nous n'en dirons pas davantage.. Bienvenue à toi Sébastien et longue route parmi nous, les fondus des vins du Rhône !





LIRAC EN DEGUSTATION

C'est par un beau soleil printanier qu'a eu lieu le vendredi 14 juin dernier la dégustation des vins de LIRAC.

Malgré un petit retard d'avion, 6 Domaines avaient rejoint la cité ardente et les hauteurs du Sart Tilman : le Château Boucarut, (Saskia Leal Keijzer), le Château Bouchassy (Michèle Degoul), le Domaine Eric Merle (Eric et Josette Merle), le Domaine La Lôyane (Romain Dubois), le Domaine de Castel Oualou (Emmanuelle Assemat) et le Mas Isabelle (Isabelle Boulaire). La qualité qui ressort de leurs produits montrent à quel point le Cru Lirac doit être plus connu. Nous aurons l'occasion d'y revenir plus loin avec le président de l'Appellation, Rodolphe De Pins. Merci à celles et ceux qui ont participé à cette belle dégustation.



Eric Merle présente ses vins à (de gauche à droite) Bernard Gillet, Joseph Verhoest et Pierre Martin



DEGUSTATION



LIRAC



Sous le regard de connaisseurs, Luc Marchant (chemise blanche), Chevalier et propriétaire du Golden Horse, accompagné par l'Officier Bernard Gillet, Romain Dubois (Domaine La Lôyane) présente ses vins.



Une assemblée de participants qui se réunissent aussi pour parler de leurs découvertes..



CHAPITRE 111



LIRAC

CHAPITRE 111 : LIRAC EN VEDETTE



La photo du CXIème Chapitre. 6 Domaines, 2 Jaugeurs de LIRAC, 1 Officier et 4 Chevaliers montrent que LIRAC est un bon Cru !





Un Chapitre marqué sous le signe de la convivialité avec LIRAC

Le Château Boucarut, (Saskia Leal Keijzer), le Château Bouchassy (Michèle Degoul), Domaine Eric Merle (Eric et Josette Merle), le Domaine La Løyane (Romain Dubois), le Domaine de Castel Oualou (Emmanuelle Assemat) et Le Mas Isabelle (Isabelle Boulaire) se sont donné rendez-vous pour le Chapitre de la Baronnie qui s'est tenu dans les jardins du Château Rorive sur les bords de Meuse à Amay.



Accompagnée d'une amie, la Commandeure, Mireille Sbrascini portant la nouvelle chemise rouge réservée aux femmes Officiers et Commandeures de la Baronnie

Parmi les délégations présentes, saluons et remercions aussi la présence des Commandeurs de la Baronnie de Gent, accompagnés de leur épouse, Michel Van Tricht (le meilleur fromager d'Europe selon The Wall Street Journal, excusez du peu !) et de Giedo Thiry.

Un Officier et quatre nouveaux Chevaliers ont été intronisés lors de ce Chapitre. Parmi les nouveaux Chevaliers, figure un Chancelier de la Commanderie de Bordeaux de Wallonie ! : « *L'essentiel est de construire des ponts plutôt que des murs entre les appellations viticoles, et de défendre le travail des vignerons qui valorisent leur terroir, quelle que soit leur région...* » (Pierre Luthers)



CHAPITRE 111



LIRAC



Le nouvel Officier, Guy Paquot et son parrain, le Commandeur, Guy Nikelmann. Une bonne humeur évidente autour de Lirac! Et, entre Guy...



Le dialogue s'installe entre vigneronnes rhodaniennes et le Chancelier représentant le Bordeaux.



CHAPITRE 111



LIRAC



L'Officier Etienne Rivière en grande discussion avec Gente Dame Isabelle Boulaire (Le Mas Isabelle). Lors de l'apéritif, Isabelle faisait goûter son rosé. Un vin pour un repas d'une très grande qualité, tout comme les autres vins d'ailleurs, des autres domaines.

Ci-contre. « Nous n'allons quand même pas faire un fromage.. » Si, si ! Ce chapitre vaut bien plusieurs fromagers.. Entre fromagers, le meilleur d'Europe, Michel Van Tricht et, le meilleur de Liège, Sébastien Luthers, l'entente est cordiale entre ces deux Commandeurs qui aiment passionnément leur métier et de le faire partager.

Rendez-vous est déjà pris le 8 novembre pour la prochaine dégustation et le lendemain pour le chapitre lors duquel la Baronnie installera le nouveau Commandeur, adoubé au mois de juin à Suze la Rousse et nommera un nouvel Officier. Des surprises sont aussi prévues !





Ci-dessus, les « drôles de dames » ! Entourant la Chevalier, Gente Dame Fabienne Liégeois, Dames Zorat, Dessouroux prennent la pose.. en grandes habituées de nos agapes !

Ci-contre : L'Officier Joseph Verhoest et Le Chevalier Yves Prete, amis par le rugby, lèvent leur verre. A votre santé !



CHAPITRE 111



LIRAC



Le Consul apprend-il une danse à l'Officier Bernard Gillet ? Non, plus prosaïquement, il donne ses instructions pour le chapitre ! Pas facile, n'est-ce pas Bernard !



Notre ami Michel Atiène et Michel Bouchon, Joueur de Lirac, représentant dignement sa confrérie, goûtent aux joies de Lirac!



Une belle bande de joyeux drilles ! Notre ami, Chevalier, Dominique Vandesande, fier de poser avec des amis, du Fifty-One de Flémalle & Hesbaye mosane, toutes et tous, amateurs des vins rhodaniens. Merci à eux pour leur si chaleureuse présence !





LES VEDETTES DE CE 111^{ème} CHAPITRE : LES VIGNERONS ET JUGEURS DE LIRAC



(de G à D) Josette (la Namuroise d'origine) et Eric Merle, Romain Dubois, Saskia Leal Keijzer, Emmanuelle Assema, Isabelle Boulaire, Michele Degoul et Michel Bouchon, Jugeur de Lirac.

Toutes et tous ont apporté leur bonne humeur et ont présenté leurs produits avec professionnalisme et goût. A l'instar du couple Josette et Eric Merle, la collaboration entre Belges et Français est optimale ! «*Humilité, passion et engagement*», tels sont les mots qui les définissent le mieux. N'hésitez pas à aller les voir. L'accueil à LIRAC, ils connaissent !

Au plaisir de vous revoir, les amis de LIRAC !





LES INTRONISES



1 Officier, 4 Chevaliers dont un champion de monde de dégustation, un Chancelier de la Commanderie de Bordeaux de Wallonie, un patron de presse et un industriel dans le domaine alimentaire, tel est le « Cru Lirac » de ce Chapitre.

Félicitations au nouvel Officier et bienvenue aux Chevaliers ! Longue route parmi la Commanderie des Costes du Rhône !





1 Officier et 4 Chevaliers viennent s'ajouter à notre Baronnie.

Officier : Guy PAQUOT



Guy, en mode: "collectionneur de médailles".

Guy est un homme de cœur, incontestablement. Très honoré de cette nomination, Guy, lors de son discours de nomination, a tenu, avec émotion, à saluer sa femme, Lucienne, Chevalier. Sans elle, dit-il, je ne serai pas là. Guy et Lucienne ont l'habitude d'accueillir chez eux des vignerons lors de nos différents week-ends. Ces derniers ne tarissent pas d'éloge sur l'accueil



Lucienne Paquot, un regard tendre vers Guy

reçu. Et Lucienne, en véritable maîtresse de maison, cultive le goût et le plaisir de recevoir les amis rhodaniens. En homme reconnaissant, Guy a donc souligné tout le mérite de Lucienne en la remerciant ! Bienvenue parmi les Officiers, Guy !





Chevalier Philippe HAID

Philippe Haid, ce nom ne vous dit peut-être pas grand-chose si vous ne suivez pas passionnément l'actualité autour du vin.



Si la France aime à rappeler son titre de championne du monde football de 2018, les Belges, en revanche, aiment eux à rappeler qu'une équipe de compatriotes, dont le Liégeois Philippe Haid, est devenue championne du monde de dégustation de vins à l'aveugle, le 13 octobre dernier ! A l'instar de l'équipe de France de football, la Belgique a gagné sa 2^{ème} étoile ! Organisé par la

prestigieuse Revue du Vin de France, Philippe Haid et ses équipiers, Olivier Rotiers, Philippe Berger et Henri Rossignol, et entraînés par Nathalie Harhelier, ont gagné, en plus, avec le score le plus élevé depuis le début de la compétition (excusez du peu !). Ce titre reflète la qualité de notre impétrant. Grand habitué de ces compétitions, l'homme est un passionné. Sommelier de formation, il suit régulièrement des formations et donne aussi des cours d'œnologie.

Grand amateur des vins du Rhône et de leur région, Philippe Haid a un faible pour les Châteauneuf-du-Pape et les Côtes-Rôties.

Bienvenue, Messire Haid !





Chevalier Pierre LEERSCHOOL

« Bon... Discourir sur son directeur général, l'exercice n'est pas facile... Mais, comme il se qualifie lui-même de farceur, je suppose qu'il a le sens de l'humour et qu'il le gardera après ce qui ressemble plus à une épreuve pour moi que pour lui », c'est par ces mots que notre ami Commandeur, Pierre Martin, débutait son discours d'intronisation.

A l'instar de son parrainage précédent, nous sentions notre ami Pierre, lui grand acteur et metteur en scène, atteint par le tract ; signe des grands acteurs, dit-on. Homme de droit, médaillé du mérite militaire, patron du groupe Sudpresse (La



Meuse, la Nouvelle Gazette, la Capitale,..), Pierre Leerschool est un hyperactif, qui bouge beaucoup, qui ne peut pas rester en place. Fonceur et déterminé, il l'est assurément, à l'instar de Winston Churchill qu'il admire. Il

n'est resté pas moins attaché à la personne. Et puis, il y a l'attachement de notre nouveau Chevalier pour la Vallée du Rhône.. et son vignoble ! Pierre Leerschool, avoue avoir un faible pour les Costes du Rhône et, TOUS les Costes du Rhône. Un ambassadeur de renom pour les vins rhodaniens.

Clôturent son discours, l'acteur qui ne sommeille plus vraiment chez notre Commandeur épistolier, n'a pas pu s'empêcher de lui déclarer, à la manière de Louis de Funès : Messire Pierre Leerschool, « *mon tout bon directeur général* », soyez le bienvenu au sein de notre baronnie ».





Chevalier Patrick SCHIFFLERS

Ancien Président de la Fédération Belge de la Viande, aujourd'hui Administrateur Délégué du Groupe Jean Gotta à Aubel, l'un des principaux producteurs de viande wallons, Membre d'honneur de l'Ordre du Blanc Bleu Belge, expert auprès de la Région wallonne, Messire Patrick Schifflers est l'un des plus fervents défenseurs de la viande wallonne, et plus spécialement de la Bleue des Prés, cette nouvelle filière wallonne proposant des viandes plus foncées et persillées, fort goûteuses, capables de rivaliser avec les grandes viandes d'origine étrangère, telles la Charolaise, la Salers, l'Aubrac ou autres Simmenthal....

Amateur des Côtes du Rhône, en rouge, il apprécie un Saint Joseph ou un



La Commandeure, Mireille Sbrascini et son filleul, Messire Patrick Schifflers

Chateauneuf-du-Pape. Et, ne doutons pas, qu'il appréciera dorénavant le Cru de Lirac, sis sur l'autre rive du Rhône par rapport à Chateauneuf-du-Pape. Bienvenue Messire Schifflers !





Chevalier Christophe WATERKEYN

Ingénieur en sciences nucléaire de formation, l'homme s'est perdu dans le vin de..Bordeaux ! Messire Waterkeyn est en effet, Maître et Chancelier de la Commanderie de Bordeaux de Wallonie !

Son amour du vin ne date pas d'hier puisqu' il lui a été enseigné par son papa, qui dès ses 6 ans, l'invitait déjà à boire un demi-verre de vin le dimanche midi. Et à 7 ans, il demandait déjà.. une bouteille de vin pour son anniversaire ! Ce faisant, il a donc appris à boire un vigneron et non une étiquette, gage de qualité.

Bien qu'ardent défenseur des vins bordelais, l'homme n'est pas sectaire. Comme tout



bon amateur de la dive bouteille, il a une passion pour les vins du Rhône, et particulièrement pour les Rasteau, Cru des Côtes du Rhône. Ne l'y appelle-t-on pas le « Rasteaumaniaque », lui qui a commandé 72 magnums de Prestige 2007 pour les 200 convives de

son récent mariage ? Elu meilleur client du mois à cette occasion, il participe activement chaque année à la fête du vin de Rasteau, et ce depuis 33 ans...

Pour lui, l'essentiel est de construire des ponts plutôt que des murs entre les appellations viticoles, et de défendre le travail des vignerons qui valorisent leur terroir, quelle que soit leur région... Compagnon d'Honneur de la Côte du Rhône gardoise, il a, nous l'avons compris, une vraie passion pour les vins rhodaniens !



LIRAC



**RODOLPHE
DE PINS**

LIRAC : ENTRETIEN AVEC RODOLPHE DE PINS, PRESIDENT DE L'APPELLATION



Afin de mieux connaître l'Appellation LIRAC, « Liège au fil du Rhône » s'est entretenu avec son président, Messire Rodolphe De Pins, propriétaire du Château Montfaucon à Montfaucon, qui, par ailleurs, produit de l'excellent vin.

Liège au fil du Rhône (LFR) : Bonjour, Monsieur le président.

Rodolphe De Pins (RDP) : Bonjour aux lectrices et lecteurs de « *Liège au fil du Rhône* ».

LFR : Depuis quelle année êtes-vous président de l'Appellation et quelles sont vos priorités ?

RDP : 2015. Mes priorités sont de rassembler les Vignerons, de dynamiser ce Cru et de le faire reconnaître à sa juste valeur.

LFR : Que faites-vous concrètement ?

RDP : Il était important de rassembler les Vignerons, de créer du lien entre eux pour une meilleure dynamique et mieux communiquer ainsi que faire de la promotion.

LFR : C'est tout ?

RDP : Non, il y a aussi l'amélioration du niveau qualitatif car, nous pouvons toujours progresser. Nous voulons aussi protéger notre terroir. Nous travaillons à la mise en place d'une charte paysagère.



LIRAC



**RODOLPHE
DE PINS**

LFR : Comment pourriez-vous définir en quelques mots l'Appellation LIRAC ?

RDP : Je dirais que c'est un joli joyau que je qualifierai de « Belle endormie.. ».

LFR : Endormie. En termes de notoriété, LIRAC n'est pas l'Appellation la plus connue.

RDP : C'est juste. A LIRAC, il y a tout : une grande histoire, de grands terroirs, identiques à Châteauneuf-du-Pape et de magnifiques vins. Il faut juste le faire savoir et réveiller la « Belle endormie ».

LFR : Qu'envisagez-vous comme action pour « la réveiller » ?

RDP : Nous souhaitons que la presse, française et internationale, et plus particulièrement la presse spécialisée, déguste les vins.

LFR : Comment ?



RDP : Nous souhaitons organiser des rencontres entre importateurs et opérateurs de l'Appellation (vignerons et négociants) afin de dynamiser la distribution des vins, et par voie de conséquence, accroître la notoriété. Organiser des rencontres entre

vignerons et négociants est une force pour la promotion des vins.



LIRAC



**RODOLPHE
DE PINS**

LFR : Ces rencontres sont destinées au marché français ou international. Et, au niveau local, quelles sont les actions prévues ?

RDP : Au niveau local, nous voulons dynamiser la Balade gourmande de Lirac. Cette organisation permet de recevoir du public, consommateurs, la presse et les professionnels.

LFR : L'Appellation LIRAC est reconnue depuis 1947. Comment se positionne LIRAC par rapport à ses voisins dont la renommée est autre : Châteauneuf-du-Pape et Tavel ?

RDP : Lirac bénéficie de terroirs tout aussi prestigieux que ses voisins. Elle doit juste faire entendre sa spécificité : Cru aux 3 couleurs, mais surtout sa capacité à produire des vins intenses dotés de fraîcheur, de finesse particulière, éléments très appréciés actuellement.

LFR : Avez-vous un argument permettant à opposer à ces deux grands voisins ?

RDP : La meilleure preuve que nos terroirs de LIRAC sont exceptionnels, c'est que les vigneron voisins de Châteauneuf-du-Pape et de Tavel ont massivement investi massivement sur le Cru Lirac !

LFR : Cet élément montre que LIRAC possède un fort potentiel de croissance. Merci pour cet entretien très instructif, Monsieur le président.

RDP. Merci aux Baronnie belges de leur intérêt concomitant pour notre belle Appellation.





PORTRAIT : Notre César !



Notre César, c'est lui !

Nous l'avons annoncé dans notre numéro 15, notre nouveau logo de Commandeur porte le doux prénom de César, en hommage à Messire César Arnaud (1927-2018).

L'homme, originaire de Tulette, Commandeur des Costes du Rhône, a servi avec passion la Commanderie.

César Arnaud était un homme passionné, un homme d'une grande bonté pour qui les amis avaient une très large place

Son père, vigneron lui-même, lui a permis d'affiner son palais. Il a ensuite développé une passion pour les vins rhodaniens. La Syrah était son cépage préféré.

Père du Commandeur et Héraut (Maître des cérémonies) de la Commanderie, Jean-Pierre, il réunissait chaque année chez lui, lors d'un goustounet: maires, députés et sénateurs de tous bords de la région pour un déjeuner pantagruélique (Max

AUBERT, premier Grand Maître de la Commanderie et propriétaire du Domaine de la Présidente, se délectait de ses moules gratinées) où les côtes du Rhône étaient bien évidemment à l'honneur (déjeuner qui commençait à 10h et qui se terminait à 16 h).



PORTRAIT



CESAR ARNAUD

Passionné par la Commanderie, avec Gilbert Arnaud, il était toujours prêt à la représenter, lui marquant ainsi son attachement indéfectible.

L'homme avait aussi un humour savoureux doublé d'un homme de goût. Un jour, sa femme, Maria, préparait un civet de lièvre et lui a demandé d'aller chercher une bouteille de rouge dans la cave. Le soir, son fils lui a demandé quel vin il avait pris. César lui a répondu: "*la première bouteille que j'ai eue sous la main*". C'était un "Maison rouge" de Georges Vernet. Une très bonne bouteille ! S'étonnant de ce choix, le fils dit à son père : "tu as vu le vin que tu as pris"? La réponse de César : "*c'est pour ça que le civet sera bon.....*" il avait bien raison..... », ajoute Jean-Pierre !



Son vin préféré a été la première bouteille Prestige numérotée "001" que Jean-Pierre a produite en 2012. Sinon, son vin préféré a toujours été le vin de ses amis vignerons.

Décédé quelques jours avant le Mondial des Baronnie du 45^{ème} anniversaire de la Commanderie, en juin 2018, César a tenu à être inhumé avec sa médaille de Commandeur mais aussi avec la première bouteille Prestige !

Un homme entier pour qui l'amitié, la passion pour les vins rhodaniens et la Commanderie n'étaient pas de vains mots !

« *Liège au fil du Rhône* » tient aussi à saluer ici, sa femme Maria et toute sa famille et remercie aussi particulièrement à son fils Jean-Pierre. César reste donc parmi nous !





GRAPPILLEES LE LONG DU RHONE

Millésime 2019 : Premiers éléments.

Depuis cette année, dans le cadre du suivi du Réseau Maturité, Inter Rhône travaille en partenariat avec la Société de Recherche et de Développement Viticole (SRDV) sur les analyses pétioles. Ces analyses servent à expliquer certains phénomènes par rapport aux conditions climatiques et à trouver le lien entre l'équilibre minéral sur vigne et l'équilibre œnologique sur moût. Faites précocement, elles permettent de mettre en lumière rapidement certaines problématiques, pour lesquelles il est possible d'agir au bon moment. On peut en effet appréhender les niveaux d'assimilation des minéraux par la plante, non visibles à l'œil nu, et anticiper ainsi un éventuel complément minéral par des engrais foliaires.

Le stade Boutons Floraux Séparés marque pour la vigne la fin du fonctionnement sur ses réserves et l'indépendance complète de l'assimilation minérale des racines.

L'analyse pétiole à ce stade a permis de commencer à caractériser le fonctionnement de l'assimilation du millésime, afin d'anticiper le plus rapidement possible les besoins de la vigne pour permettre un bon développement végétatif et une bonne activité photosynthétique.

Au 30 juin dernier, les analyses dans le vignoble montraient :

Vignoble septentrional

Des conditions de début de cycle difficiles, les assimilations des éléments majeurs en difficulté, surtout pour le magnésium et les niveaux d'oligo-éléments mitigés.

Les conditions climatiques en ce début de millésime sont difficiles, avec des températures et une pluviométrie faibles et déficitaires. Cette météo a pour conséquence un ralentissement de l'activité du sol et par conséquent, des assimilations plutôt basses.





Cette année, il est important de favoriser un bon développement végétatif et d'optimiser la photosynthèse, par des apports de magnésium et de fer principalement. L'installation d'un feuillage efficace va jouer sur les rendements par le nombre et la taille des grappes, et permettre une bonne maturation.

Vignoble méridional

Des conditions difficiles en ce début de millésime 2019, des assimilations exceptionnellement basses et une photosynthèse au ralenti et des oligo-éléments plutôt bien assimilés, sauf le fer...

L'installation d'un feuillage efficace en début de cycle, avec une bonne surface et une photosynthèse fonctionnelle, va jouer sur les rendements par le nombre et la taille des grappes, et permettre une bonne maturation des raisins.



Université du vin : Nouveau Président

Depuis la date du décès de son président Jérôme Quiot le 24 novembre



Michel Bernard (photo: Marc Olivier)

dernier, l'Université du vin de Suze la Rousse se trouvait sans président élu. C'est chose faite avec l'élection de Michel Bernard lors de la dernière assemblée générale. C'est celui qui lui avait succédé à la présidence d'Inter Rhône, Michel Bernard qui a été choisi.

Michel Bernard, vigneron et négociant (Château Beauchêne à Piolenc) est président honoraire d'Inter Rhône, président du Concours des Vins d'Orange, président du cluster Oenotourisme d'Atout France.

Le bureau est composé aussi de Michel Bourdarel et Damien Bécheras vice-présidents. (Marc Olivier)





Rhonea implante des capteurs connectés dans les vignes

Rhonea, association regroupant actuellement 250 artisans vignerons et produisant environ 8 millions de bouteilles par an, se dote d'un outil 100 % issu de l'hexagone.

Ce système numérique collectif est capable de donner des préconisations individualisées en temps réel.

« ***Nous sommes entrés dans la coopérative nouvelle génération*** », annonce Thierry Sansot, directeur Vigne et vin de Rhonea.

La partie visible de la transition numérique de cette coopérative de la vallée du Rhône se matérialise par l'implantation de 7 stations météo propres associées à celle d'un domaine partenaire voisin. Le réseau, relié par radio, maille avec précision les 1 500 hectares des 168 exploitations de la cave.

Avec cet outil, le vigneron bénéficie sur son smartphone et son ordinateur de données actualisées toutes les 15 minutes sur la température, l'hydrométrie, la vitesse et la direction du vent, la pluviométrie, l'humectation foliaire, la persistance de l'humidité sur le feuillage. Ces données géolocalisées, traitées par l'outil d'aide à la décision RIMpro, permettent au service technique de Rhonea d'apporter des préconisations personnalisées pour prévenir les attaques de mildiou, d'oïdium, de black rot et du ver de la grappe. Les viticulteurs restent libres de leur usage.





ECHOS DU VIGNOBLE



2018 : Le BIO poursuit sa progression



En 2018, deux millions d'hectares ont été cultivés en bio en France. Pour Florent Guhl (voir photo), directeur de l'Agence Bio, organisme public qui suit l'évolution du bio en France : « *il y a vraiment « un cap franchi » côté production, « en ligne avec l'objectif de parvenir à 15% de la surface agricole en bio fin 2022 »*. Au total, « *14% de l'emploi agricole est en bio* » a ajouté M. Guhl.



En 2018, la viticulture a aussi connu un bond très important (+20%), avec 12% du vignoble français en bio (94.020 hectares). Pour encourager les vignerons à franchir le pas, un label CAB (conversion agriculture biologique) a été créé pour couvrir la période de conversion de trois ans.

Le logo permet au viticulteur d'expliquer au consommateur qu'il est engagé dans le processus bio, et ainsi de vendre son vin un petit peu plus cher que du vin non bio pendant la transition. « 14.000 nouveaux hectares de vigne vont être en conversion bio l'an prochain », a indiqué M. Guhl.

Nous reviendrons plus en détail de notre numéro de rentrée sur le vin Bio en France.





Vinocamp Avignon, des idées intéressantes ! L'innovation au centre du développement pour les vignerons !

Les 28 et 29 juin derniers s'est déroulé à Avignon le Vinocamp.

L'occasion pour les participants d'aborder deux sujets de réflexion d'actualité. Dans un monde qui tend vers la standardisation des goûts et des cultures, les acteurs de la filière viticole doivent redoubler d'intelligence (collective ou individuelle) pour se distinguer les uns des autres. Comment se démarquer ?

Pour réfléchir à ces questions, deux tables rondes ont été organisées. L'une avait pour thème : Faire la différence sur les réseaux sociaux et l'autre traitait de la façon de faire la différence avec le packaging.

Nous l'avons vu dans le dernier numéro de « *Liège au fil du Rhône* », les Millennials accordent autant d'importance à la qualité du produit qu'à la marque, et donc le packaging. Autrement dit, comment le vigneron peut-il faire la différence pour se développer ?

La différence, c'est être unique

« Sans différence, c'est ennuyeux. Il faut une différence entre deux appellations, deux vignerons, deux vins », a déclaré Arnaud Daphy, co-animateur des débats.

Comment faire cette différence ? Le storytelling constitue dans ce cadre un formidable outil de communication. Le faire savoir du vigneron est tout aussi important que le produit lui-même. Produire, même la qualité, ne suffit plus pour la génération Y (Millennials). L'élément à prendre en compte est : l'évasion. Evader le dégustateur, le consommateur de son monde vers le rêve de ce que représente la bouteille sont des outils redoutables pour l'achat. Le Vigneron oublie bien souvent





que la personne devant lui ne connaît peut-être pas la région, les coutumes, l'histoire,... Raconter son histoire est devenu un vrai challenge pour beaucoup de vignerons, dont ce n'est pourtant pas le métier.

A ce sujet, une participante a ainsi déclaré que : *« Beaucoup font des choses qui leur paraissent basiques mais qui pourtant ne le sont pas pour les consommateurs. Quand on fait quelque chose de bien, il faut le dire, c'est un vrai argument de vente ».*

D'autres idées ont été avancées pour faire la différence : proposer des packaging innovants, ou encore lancer de nouvelles prestations ou expériences de dégustation...La communication sur les réseaux sociaux est également un autre moyen d'y parvenir, largement abordée lors de cette journée.

Communiquer sur les réseaux sociaux

Instagram, en particulier, connaît un essor dans le vin. *« Ils sont encore sous-utilisés par les vignerons malgré leur grande efficacité »*, a expliqué Charlotte Dominique. Pour faire la différence sur ce dernier, Sylvain « Lazureen », passionné de vin et blogueur-influenceur très présent et suivi sur ce réseau, a préconisé l'ajout *« de belles photos, percutantes »* : *« Cela compte beaucoup et attire l'œil »* a-t-il insisté.

VINOCAMP

Le Vinocamp est un événement communautaire étendu sur deux jours. Saisonnier et itinérant, il réunit passionnés et professionnels du vin autour de débats sur des sujets d'actualité liés au vin, à la communication, au commerce, au web et à l'innovation. Les échanges sont ponctués de dégustations et de visites de domaines, le tout dans un cadre convivial.

Né en juillet 2010, le Vinocamp compte aujourd'hui une vingtaine d'édition dans toute la France, en Suisse et au Portugal. Il est financé par les Interprofessions et des sponsors. Le ticket d'entrée est généralement gratuit.





La communication doit par ailleurs y être personnalisée. La différence intéresse beaucoup sur internet. Il ressort des discussions à Avignon que la communication doit se faire dans un contexte précis. Le Vigneron doit parler de lui dans un contexte, parler aussi des situations particulières, inattendues. Oser parler de lui est souvent plus judicieux que rester dans des discours techniques, professionnels. La proximité doit être le leitmotiv. L'humour, un ton décalé sont bien souvent plus percutants au niveau de la communication.



CLIMAT - « Act For Change » : la vigne en position de lanceur d'alerte !

« Le dérèglement climatique annoncé lors de la COP 21 risque d'être encore plus important, plus violent que prévu d'où l'urgence de la situation ».

Ce préambule, mis en exergue lors du 1^{er} symposium organisé lors de Vinexpo à Bordeaux le 14 mai dernier, interpelle l'ensemble des acteurs de la filière viticole en France.

Petit rappel, la vigne est le 1^{er} secteur agricole en Europe, laquelle produit 61 % des volumes mondiaux. La France est le 1^{er} exportateur mondial en valeur, le 2^{ème} consommateur mondial et le 3^{ème} producteur de vin Bio en Europe.

Rappelons que la COP 21 (Paris 2015) a prévu de limiter les émissions de gaz à effet de serre (dioxyde carbone, méthane, protoxyde d'azote,..) et à maintenir le réchauffement sous la barre des 2° C d'ici à 2100. Ce seuil, « c'est trop », selon le Groupe d'experts intergouvernemental sur l'évolution du climat (GIEC), qui plaide pour un seuil maximal de 1,5 °C ». En d'autres mots, il faut que les Etats prennent le problème à bras le corps afin d'éviter des conséquences néfastes pour les générations futures. A ce sujet, Michel Jarraud, Secrétaire Général émérite de l'Organisation Météorologique Mondiale (OMM) déclare : « *La dégradation est déjà fortement avancée puisque la COP 21 de Paris fixait un objectif de réchauffement de*



L'impact du changement climatique sur la filière du vin et des spiritueux





1,5 à 2° d'ici à 2100 à condition de prendre rapidement des mesures énergiques de réduction des émissions. L'échéance peut sembler éloignée, mais ça ne l'est pas puisque les enfants qui naissent aujourd'hui auront 80 ans à la fin du siècle. Ils connaîtront cet état de fait », souligne Michel Jarraud.

Au niveau du vignoble, il y a déjà lieu de constater que le degré d'alcool et le taux de sucre augmentent et les vendanges sont plus précoces.

« Le secteur a les capacités d'être leader sur cette question, en promouvant les bonnes pratiques mesurables », estime Katie Jackson. Il y a urgence. 1,4 °C, c'est la hausse de la température moyenne depuis 1900. Plus 1,8 °C à +4 °C, c'est ce que prédisent les simulations pour la fin du siècle. Au rythme actuel, il sera atteint entre 2030 et 2052.

Dans les vignes, ça donne quoi ? Gilles Descôtes, le chef de cave de la maison Bollinger, en a donné un aperçu en mars à Porto lors du colloque Solutions for the Wine Industry, au sommet Climate Change Leadership placé sous l'égide d'Al Gore : « *La température en Champagne a grimpé de 1,2 °C en trente ans, 2018 étant l'année la plus chaude jamais enregistrée. Les récoltes sont avancées de 18 jours. En 2003, 2007, 2011, 2017, 2018, on a commencé à vendanger en août ! Cela n'était arrivé qu'une fois auparavant, en 1893 !* »

Même Christine Lagarde, la présidente du FMI interviewée pour l'occasion racontait qu'elle était quasiment « tombée du cocotier » ou plutôt de sa chaise quand elle a appris qu'en Angleterre poussait désormais de la vigne. Amazing ! Avec sa nomination à la Banque Centrale Européenne, gageons que Geste Dame Lagarde s'intéresse d'un peu plus près aux défis européens !

Souvenons-nous de la célèbre phrase du Président Chirac, prononcée le 2 septembre 2002 au Sommet mondial de la Terre des Nations unies, à Johannesburg en Afrique du Sud, à propos du climat : « *notre maison brûle et nous regardons ailleurs. Nous ne pouvons pas dire que nous ne savions pas. Prenons garde que le XXIème siècle ne devienne pas pour les générations futures celui d'un crime de l'humanité contre la vie.* »





Cette phrase est plus que jamais d'actualité. Ce n'est d'ailleurs pas pour rien que le président Chirac a eu droit à une énorme bannière accrochée à l'échafaudage de réfection du Palais de la Bourse : « Chirac reviens ».

ASSEMBLEE GENERALE DE L'ASBL DE LA BARONNIE – 29/05/2019

C'est par un beau mercredi de mai que s'est tenue l'Assemblée Générale de l'ASBL BARONNIE LIEGEOISE DE LA COMMANDERIE DES COSTES DU RHONE au Golden Horse à Fouron-le-Comte.

Après un mot de bienvenue du président, Jean Chavanne, l'Assemblée générale a d'abord rendu hommage à notre regretté Commandeur Pierre Petit, décédé le 2 avril 2018.



Que retenir des activités de la Baronnie durant l'année 2018 ? Une année chargée. Outre les dégustations et chapitres, la Baronnie (voir les différents numéros de « Liège au fil du Rhône »), la Baronnie a participé à la Saint Vincent des Vignerons à Torgny (3 février 2018), aux Chapitres de la Baronnie de Gent (2 juin 2018), de la Baronnie de Suisse (9 juin et 27 octobre) et évidemment aussi, au



ASSEMBLEE GENERALE



29 MAI 2019

Mondial des Baronnie de la Commanderie avec le Chapitre du 45^{ème} anniversaire le 30 juin 2018.



Le mandat des administrateurs, Richard Bonnechère, Jean Chavanne, Denis Coolen et Pierre Luthers, a été renouvelé pour 2 ans supplémentaires. Les fonctions prévues dans les Statuts de l'ASBL vont être attribuées au mois de septembre prochain. La fonction de Commissaire-Vérificatrice aux comptes a été renouvelée, comme chaque année. La Commandeure Mireille Sbrascini accepte de poursuivre son mandat. Elle est nommée pour une année supplémentaire.

La décharge a été accordée aux administrateurs et à la Commissaire Vérificatrice aux comptes.

Au terme de cette AG, menée tambour battant, il était l'heure de rejoindre les nouveaux Chevaliers pour cette soirée placée sous le signe de la convivialité.



GARDEN



PARTY

GARDEN PARTY – SOIREE D'ACCUEIL DES NOUVEAUX CHEVALIERS DE NOTRE BARONNIE

La soirée d'accueil des nouveaux Chevaliers s'est déroulée dans le prolongement de l'AG.

8 nouveaux Chevaliers ont répondu à l'invitation : Gentes Dames Patricia Freson, Monique Arquin, Anne-Françoise Lhermitte, Virginie Ory et Messires Yves Prete, Eric Gillard, Jean-Claude Embrechts et Sébastien Botman, soit 4 femmes et 4 hommes. Une parité parfaitement respectée !

Cette soirée a été l'occasion pour tous les participants d'établir des liens amicaux entre les « anciens » et « les nouveaux ».

Remercions Luc Marchant du Golden Horse ainsi que toute son équipe pour les mets.

Mais laissons la parole aux nouveaux Chevaliers afin de connaître leur avis sur leur intronisation et la Garden party.

D'une manière générale, l'idée de cette soirée est considérée comme excellente vu qu'elle accélère l'intégration des nouveaux Chevaliers. Ainsi, « *l'accueil a correspondu à ce que je pensais avec moins de cérémonial, moins d'apparats et la possibilité de faire connaissance avec d'autres personnes que nous ne côtoyons pas aux chapitres* ».

Très positif et j'ai beaucoup apprécié la garden party qui a permis de faire plus ample connaissance avec les autres membres de la Commanderie.

Comme le déclare un récent intronisé : « la Garden Party est une bonne idée et est nécessaire pour mieux connaître d'autres personnes mais pas toutes. L'idée de disposer des tables non nominatives a permis de créer d'autres contacts et de faire connaissance avec d'autres personnes. Si plusieurs plats avaient été servis, on aurait plus fait tourner les tables pour faire d'autres connaissances ».

« J'ai vraiment beaucoup apprécié ce concept car il m'a permis d'apprendre à connaître les autres membres de la Commanderie et ce, dans une ambiance super



GARDEN



PARTY

conviviale ».

Pour un autre, cette soirée a été « très utile car je ne connaissais que quelques membres de la Baronnie et cette manifestation permet d'accélérer l'intégration des nouveaux ». « Un très bon souvenir de cette soirée et de la chaleur de l'accueil de la Baronnie ».

Quant aux attentes des intronisés, elles sont évidentes : « Tout simplement vivre de bons moments, en bonne compagnie, autour du lien qui nous unit, la passion du vin, du terroir, de ceux qui le font et ceux qui l'apprécient ».



Les intronisés et les Commandeurs



GARDEN



PARTY

Encore quelques souvenirs de la Garden Party



Les Intronisés et les Officiers



Les Commandeurs Coolen (milieu) et Bonnechère ont accueilli le nouvel Officier, Messire Guy Paquot (à gauche), très honoré de sa nomination.



GARDEN



PARTY



Le Commandeur Guy Nikelmann et son filleul, Yves Prete accompagné de son épouse, dans les jardins du Golden Horse



GARDEN



PARTY



Les Commandeurs Sébastien Luthers (gauche) et Alain Casaril (droite) en discussion avec Sébastien Botman et Virginie Ory, accompagnée de son mari.

« *Le régional de l'étape* », venu en voisin, Messire Jean-Claude Embrechts accompagné de son épouse et des Commandeurs Chavanne et Thyse (et son épouse) et l'Officier Michèle Houbart.



GARDEN



PARTY

Les
intronisées
de Torgny
et Messire
Eric Gillard.
Avec le
Consul,
Pierre
Luthers. A
gauche :
Monique
Arquin, Mr
Jean-
François
David,



époux de Gente Dame Anne-Françoise Lhermitte, Chevalière.



2
Commandeurs
(Mireille
Sbrascini et
Pierre Martin)
et 2 Officiers
(Nathalie
Nikermann et
Bernard Gillet)
entourent la
Chevalière,
Gente Dame
Patricia
Freson.





BARONNIE DE GENT : 15^{ème} CHAPITRE – SAMEDI 11/05/2019

Nos amis de la Baronnie de Gent organisaient le 11 mai dernier une Master Class et un chapitre consacré à l'appellation LIRAC, Cru des Côtes du Rhône.

Après une matinée fréquentée, selon le président de l'appellation LIRAC, par des connaisseurs de la région rhodanienne, comme de tradition, le Consul, Erwin Devriendt ainsi que ses collègues Commandeurs organisaient leur 15^{ème} chapitre dans les locaux du 3Square à Gent.

Ce chapitre a eu comme invité d'honneur, Messire Rodolphe de Pins, propriétaire récoltant du Château Montfaucon et président de l'appellation LIRAC. Homme affable, jovial, Rodolphe est un être précieux. Avec lui, l'appellation LIRAC a, à sa tête, un homme de qualité, connaissant parfaitement son terroir et un ardent défenseur de





son appellation (voir entretien). Château Monfaucon possède de grands vins et la soirée qui suivit le chapitre a permis à Rodolphe de présenter l'ensemble des vins du repas à un public de connaisseurs. Toute personne présente n'ignore plus rien des secrets de la famille de Rodolphe : la Comtesse Madeleine, le Baron Louis. Notre ami Commandeur, Giedo Thiry, en véritable maître de cérémonie, a traduit (si besoin en était) les propos de notre ami Rodolphe.

Les vins présentés l'ont précédemment été au mois d'avril dernier à l'occasion de « Découvertes en Vallée du Rhône ».

Malgré le 110^{ème} chapitre, organisé à la même date sous la forme d'une « croisière Gourmande et Œnologique » sur la Meuse, par la Commission des Jeunes (voir article) et présidé par le Commandeur épistolier, Pierre Martin, la Baronnie de Liège était dignement représentée à Gent par le Consul, Pierre Luthers et les Commandeurs, Richard Bonnechère, Denis Coolen accompagnés de leur gente dame et, l'Officier D. Maes.



Malgré quelques soucis techniques de sonorisation qui ont peu perturbé l'organisation de ce moment solennel, ce chapitre a vu l'intronisation de 4 personnalités du nord du pays. Et, comme de coutume, la parité a été respectée : 2 Gentes dames et 2 Messires. : Gentes dames Carina Van Cauter et Anne de Kerpel ainsi que Messires Diederik Mangeleer et Freddy Van Hoecke.





L'organisation prochaine du Tour des Frères (voir Liège au fil du Rhône 15), était aussi

l'occasion d'introniser Gente Dame Carina Van Cauter, députée (Open VLD) et avocate, qui est aussi la fille de l'ancien champion cycliste Emiel Van Cauter et Josée Doods.

Diederik Mangeleer, est gestionnaire logistique de l'Université de Gent. Par le passé, il a notamment travaillé au cabinet du 1^{er} Ministre, Wilfried Maertens.

Quant à Freddy Van Hoecke, il dirige la société « Gourmet Invent », traiteur renommé et lauréat du trophée d'or du BEA Catering Award, remis par Gault & Millau en 2018.



Ci-contre : Freddy Van Hoecke (à gauche) et Diederik Mangeleer



A



VENIR

DANS LE PROCHAIN NUMERO



- Le 473^{ème} Chapitre de la Commanderie ;
- Le 112^{ème} Chapitre – 14 juillet 2019 Liège ;
- Le 113^{ème} Chapitre – 25 août 2019 – Harzé ;
- De nouveaux cépages pour les Côtes du Rhône ;
- Le vin Bio ;
- Et une SURPRISE !!



Au pied du Cèdre, devant l'entrée du Château de Suze la Rousse la chorale des Côtes du Rhône.





SOMMAIRE

L'EDITO DU CONSUL.....	1
CHAPITRE 110 : AU FIL DE.. LA MEUSE : 11/05/2019	3
Quand Meuse et Rhône se marient : un 110e chapitre au fil de l'eau.....	3
Ambiance au fil de la Meuse.....	9
LES INTRONISES	10
LIRAC EN DEGUSTATION	13
CHAPITRE 111 : LIRAC EN VEDETTE.....	15
Un Chapitre marqué sous le signe de la convivialité avec LIRAC.....	16
.....	21
LES VEDETTES DE CE 111^{ème} CHAPITRE : LES VIGNERONS ET JAUGEURS DE LIRAC....	21
LES INTRONISES	22
1 Officier et 4 Chevaliers viennent s'ajouter à notre Baronnie.	23
LIRAC : ENTRETIEN AVEC RODOPLHE DE PINS, PRESIDENT DE L'APPELLATION	28
PORTRAIT : Notre César !	31
GRAPPILLEES LE LONG DU RHONE.....	33
Millésime 2019 : Premiers éléments.....	33
Université du vin : Nouveau Président.....	34
Rhonea implante des capteurs connectés dans les vignes.....	35
ECHOS DU VIGNOBLE	36
2018 : Le BIO poursuit sa progression	36
Vinocamp Avignon, des idées intéressantes ! L'innovation au centre du développement pour les vignerons !	37
CLIMAT - « Act For Change » : la vigne en position de lanceur d'alerte !	39





ASSEMBLEE GENERALE DE L'ASBL DE LA BARONNIE – 29/05/2019 .. 41

**GARDEN PARTY – SOIREE D'ACCUEIL DES NOUVEAUX CHEVALIERS
DE NOTRE BARONNIE..... 43**

Encore quelques souvenirs de la Garden Party 45

BARONNIE DE GENT : 15^{ème} CHAPITRE – SAMEDI 11/05/2019..... 49

DANS LE PROCHAIN NUMERO 52





« **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/](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 : Jean-Pierre Arnaud, Pierre
Luthers, Pierre Martin, Marc Olivier.

Photos : André Courtois, Françoise
Devriendt, Sébastien Luthers, Joseph
Verhoest, la rédaction

Périodique – numéro 16 Juillet-Août
2019©

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



*Liège au fil du Rhône remercie Rodolphe De Pins,
président de l'Appellation LIRAC, pour sa disponibilité.
Rendez-vous dans notre prochain numéro pour de
nouvelles aventures rhodaniennes !*



Vue sur la courbe du Rhône


Les Vins de la
Vallée du Rhône

