



BARONNIE DE LIÈGE
COMMANDERIE DES COSTES DU RHÔNE

Liège au fil du Rhône - N°17

L'EDITO DU CONSUL

« *Le vin est la plus saine et la plus hygiénique des boissons* »
Louis Pasteur

Gente Dame, Messire,

De retour d'un long voyage au Québec pour fêter le 35ème anniversaire de nos trois Baronnies québécoises (Québec, Montréal, Drummondville), je suis heureux de vous présenter cette nouvelle édition de notre bulletin de liaison « Liège au Fil du Rhône », qui relate avec moult photos les dernières péripéties bacchiques de notre Baronnie... Vous verrez que l'été a été bien rempli, et que la promotion des vins du Rhône bat tout son plein !

Il me revient que notre journal est lu avec beaucoup d'attention dans tous les pays accueillant des Baronnies

des Costes du Rhône, et donc non seulement en Provence ou en Suisse, mais aussi outremer, au Québec et aux Etats Unis, et même 'outr-Amérique', en Corée et en Chine...

Cette diffusion nous fait plaisir, car cet intérêt international confirme le bien-fondé de notre démarche, qui veut créer des liens d'amitié et de connaissance entre tous les amateurs des vins du Rhône, quelle que soit leur nationalité !



L'EDITO



DU CONSUL

Nous voici en cette semaine à l'aube de nos grandes agapes d'automne, durant lesquelles nous aurons le plaisir d'accueillir le nombre record de dix vigneron provençaux, tant pour la dégustation de ce vendredi 8 que pour le grand chapitre du samedi 9 novembre, qui se tiendra comme de goûteuse tradition chez notre ami Luc Marchant, au Golden Horse de Fouron-le-Comte... Bienvenue à vous toutes et à vous tous pour ces deux activités, et tout spécialement pour la dégustation libre des nectars de nos amis vigneron ce vendredi après-midi... Petit scoop : notre ami vigneron Hubert Valayer, par

ailleurs également trufficulteur, viendra vous présenter quelques truffes, en primeur... Un moment à ne pas rater ! A ne point manquer non plus la présence de Pierre Pradier et ses fromages de chèvre du Ventoux, et de Jacques Balancier, de retour de ses alpages de Gruyère... !

Il me reste à vous inviter à prendre déjà date pour le **samedi 14 novembre 2020** : c'est à cette date qu'avec les membres des autres Baronnie étrangères de la Commanderie des Costes du Rhône et en présence de son Grand Maître Patrick Galant, nous fêterons en grande pompe le 30ème anniversaire de notre Baronnie !

D'ici là, bon appétit pour vos aventures gastronomiques et large soif (avec des vins du Rhône, bien sûr !),

Pierre Luthers

Consul de la Baronnie liégeoise
des Costes du Rhône



Une vue du Saint Laurent entre les chutes du Niagara et Montréal, prise lors du voyage en Ontario et en Québec de la Baronnie liégeoise, dont vous trouverez un compte-rendu illustré dans notre prochaine édition.



AGENDA



DEGUSTATION

**RENDEZ-VOUS : DEGUSTATION DU
8 NOVEMBRE 2019
DE 16 H A 21 H**

*Invitation à la Découverte de
Nectars des Costes du Rhône*

*Vendredi 8 novembre, de 16h à 21h,
au Clos du Sart, Sart Tilman*

La Commanderie des Costes du Rhône et sa Baronnie de Liège ont le plaisir de vous inviter à participer à leur annuelle Journée automnale de Découverte des Vins de Costes du Rhône au cours de laquelle seront présentés à la dégustation et à la vente un florilège des meilleurs nectars de Costes du Rhône, présentés et commentés par les vigneron amis de la Baronnie :

Rasteau : *Domaine des Banquettes (Patrice André)*
Rasteau & Cairanne : *Domaine de Crémone (Patrice & Thomas Barbieri)*
Saint André d'Olérargues : *Domaine du Chanoine Rambert (Bernard Soufflet)*
Sainté-Cécile les Vignes : *Domaine 'Le Cri de l'Araignée' (Olivier Trombetta)*
Saint Hilaire d'Ozilhan : *Vignobles David (Alain David)*
Saint Maurice sur Eygues : *Domaine du Bastidon (Gil Valentin)*
Saint Roman de Malegarde : *Domaine Fond Croze (Daniel et Guillaume Long)*
Suze-la-Rousse : *Château de Gourdon (Eric Nélis)*
Vinsobres : *Domaine Coste-Chabrier (Laurent Espinasse)*
Vinsobres : *Domaine de Deurre (Hubert Valayer)*



*Possibilité de se restaurer - Participation aux frais : 5 € (incluant le verre de dégustation INAO des Costes du Rhône)
7 € (incluant le superbe verre de dégustation de la Baronnie liégeoise des Costes du Rhône)*

Au cours de la dégustation, Hubert Valayer vous proposera ses célèbres truffes 'de Richerenches'... !

*Avec le concours de la Fromagerie des Vennes (Sébastien Luthers)
avec la participation des Fromagers Pierre Pradier (Chèvres Roves du Ventoux) et Jacques Balancier (Gruyère),
des Huiles d'Olive de Toscane (les Oliviers de Florence), et des spécialités de l'Auvergne gourmande et de la Ferme de la Biome (Josy Dessaucy)*





CHAPITRE 112 : 14 JUILLET 2019 – LIEGE : SOUS LE SIGNE DE L'HISTOIRE ET DE L'AMITIE

Traditionnellement, le 14 juillet est synonyme pour notre Baronnie de célébration de la fête nationale française.

La Légion d'Honneur

Cette année marquait aussi le centenaire de la remise de la Croix de Chevalier de la Légion d'Honneur à notre ville, le jeudi 24 juillet 1919 par le Président de la République de l'époque, Raymond Poincaré. Cette cérémonie a eu lieu place Saint-Lambert au pied de l'immeuble « Le Tivoli », qui a été démoli dans les années septante (soixante-dix). Pour la petite histoire, le général LEMAN, héros de la défense de Liège, malade ce jour-là, n'avait pas pu assister à la cérémonie.



Sans entrer dans le détail, rappelons que la bataille de Liège a été la première de la 1^{ère} guerre mondiale et la résistance liégeoise à l'armée allemande, grâce aux forts, fut telle que l'historienne américaine, Barbara Tuchman a écrit : « *ce que la résistance de Liège a offert aux alliés, ce n'est ni deux jours ni deux semaines, c'est un idéal et un état d'esprit* ». Le ministre Georges Clemenceau disait la même chose en déclarant : « *Il faut qu'Elle – la ville de Liège - sache que nous n'oublierons pas la grandeur de son geste de 1914 et que nous nous souviendrons toujours que la première, Elle s'est jetée contre les barbares, nous donnant son sol, sa chair,*





pour rendre possible le miracle de la Marne ».

Le décret d'attribution de la Légion d'Honneur à la ville de Liège fut pris le 7 août 1914, à l'initiative du Ministre de Affaires Etrangères, Gaston Doumergue. Le



De GàD: La Reine Elisabeth, le Président Poincaré, le Roi Albert Ier et Madame Henriette Poincaré face au Bourgmestre Gustave Kleyer.

Président Poincaré, originaire de Bar-le-Duc (Meuse), profita d'un voyage en Belgique du 21 au 24 juillet 1919 pour se rendre à Liège, car il s'était « *promis de venir exprimer à Liège la gratitude de la France* ». Cela fut donc fait par celui, ès qualités, est grand maître de l'ordre national de la Légion d'honneur.





Les intronisés

Les intronisés : La Baronnie accueille une ancienne 3^{ème} personnalité de l'Etat et échevine, une organisatrice des festivités du 14 juillet et un consul supplémentaire !

Gentes dames Christine Defraigne, Jacqueline Thomas et Messire David Dannevoye, les nouveaux intronisés Chevaliers de la Commanderie marquent aussi leur attachement à ses valeurs.



**Christine DEFRAIGNE**

Devons-nous encore présenter, Gente Dame Christine Defraigne, devenue 1^{ère} échevine (adjointe au maire) de la ville de Liège à la suite des élections d'octobre 2018 ?

Liégeoise, ardente, évidemment, mais aussi féroce dans la défense de ses convictions, elle est incontestablement une femme d'Etat. Conseillère communale de la ville de Liège, députée wallonne, Sénatrice, elle en a d'ailleurs présidé la haute Assemblée de 2014 à 2018 (4 ans 1 mois et 19 jours, comme le précise Pierre Martin), devenant durant cette période le 3^{ème} personnage de l'Etat dans l'ordre protocolaire (après le Roi et le président de la Chambre des Représentants) et donc, première femme du pays. En cela, elle a, en quelque sorte, suivi l'exemple de son regretté père, Jean (1929-2016), ministre d'Etat, qui a, lui, présidé la Chambre des Représentants, et a été aussi échevin de la ville de Liège. Une filiation qui ne tient donc pas du hasard !





Sa devise : « *Les choses n'ont que l'importance qu'on leur donne* ». Parmi celles qui ont de l'importance pour elle, la défense de la cause animale. N'a-t-elle pas fait ajouter à ses compétences scabinales, la défense du bien-être animal ? Le Bourgmestre Demeyer l'a bien compris en lui offrant, après le décès de son fidèle Hercule, un chien de sa chienne ; chien qu'elle a prénommé Sherlock ! Elémentaire ! Une façon de nous montrer une autre face de sa personnalité : l'attachement à celles et ceux qui ne peuvent pas se défendre ou qui n'arrivent pas à se faire entendre.

Qualifiée de rebelle au niveau politique, en digne avocate, elle défend de hautes valeurs et, notamment, évidemment, la liberté d'expression : « *Cette liberté d'expression fait la richesse, la vitalité démocratique d'un parti* », déclare-t-elle.



Notre noble nouvelle Chevalière porte aussi haut les valeurs de travail mais aussi de passion de, et pour, sa cité ardente.

Parrainée par le

Commandeur Pierre Martin, notre nouvelle Chevalière a donc incontestablement sa place parmi la Commanderie. Gente Dame Christine Defraigne rêverait de vivre dans le sud de la France ! Des rêves qui peuvent parfois devenir réalité, Gente Dame !

Bienvenue à vous, Madame l'Echevine et longue route parmi nous !





Jacqueline THOMAS

Si parmi les nouveaux Chevaliers, il y a une personne que nous nous devons de présenter, c'est bien Gente Dame Jacqueline Thomas.

Administratrice de l'ASBL des Amitiés Françaises de Liège, elle en constitue assurément une cheville ouvrière. Sa bonne humeur, sa disponibilité à toujours donner un coup de main et son excellent esprit de famille sont très appréciés au sein de l'ASBL.

Femme discrète, elle fait la connaissance des Amitiés Françaises le .. 14 juillet 2004, le jour où le Président Chirac (par ailleurs Chevalier de la Commanderie) prononcera à l'égard de son ministre des Finances Nicolas Sarkozy (Chevalier, lui aussi), et successeur à l'Elysée, le désormais célèbre : « *Je décide et il exécute* ». Mais, pour notre nouvelle Chevalière, il y a une



rencontre qui allait marquer la suite de sa vie, celle de celui qui allait devenir son compagnon, le chevalier Christian Rossion, secrétaire général des Amitiés Françaises.

Bien que les vins rhodaniens n'étaient historiquement pas parmi ses premiers choix, elle a effectué en quelques années, (Cupidon est passé par là !) un revirement pour en arriver à apprécier les nectars Domaine de la Présidente (Notre Grand Maître appréciera !), la Cuvée le Pas de la Baume de la Cave de Cairanne, et quelques fois





aussi le petit Grain de Folie de Beaumes-de-Venise, ainsi que depuis peu la Chevalière de Rasteau.

Pour toutes ces éminentes qualités, Gente Dame Jacqueline méritait cette belle et prestigieuse nomination en tant que Chevalier de la Commanderie des Costes du Rhône. Bienvenue et longue route parmi nous !

David DANNEVOYE

Et de deux ! La Baronnie accueille en son sein, son 2^{ème} Consul honoraire de France ! Notre ami Michel Cloes, Consul honoraire de France pour Liège et Luxembourg se voit rejoint par son confrère de Namur, nommé en mai dernier. Si nous comptons bien, notre Baronnie dispose maintenant de 3 Consuls.. Pas facile, Messire le Consul de la Baronnie !

Breton d'origine, l'homme fait carrière dans le domaine de la communication.

Travaillant au sein de la Fédération Wallonie Bruxelles, notre nouveau

Chevalier y est responsable de la communication et des relations extérieures auprès du Médiateur de la Wallonie. A ce titre, il évolue sur le plan international dans divers réseaux de la Francophonie, dont l'Association des Ombudsmans et Médiateurs, et le Réseau francophone belge des Communicateurs publics, dont il assure la Vice-Présidence...

Passionné par le ballon rond, l'homme est un supporter acharné des « Rouches » du Standard de Liège.



Nos 2 Consuls honoraires..





Esprit jovial et festoyeur, « *le plaisir qu'il prend à la bonne table et aux gouleyants breuvages répond sans aucun doute au dogme de la Commanderie des Costes du Rhône* ».

Festoyeur, il le montre, notamment, en étant membre du comité organisateur depuis plusieurs années des Fêtes de Wallonie à Namur. Il est aussi actuellement Président d'un des 12 quartiers, co-organisateurs de ces Fêtes de Wallonie. Un épicurien convaincu !

Namurois, Messire David, n'est pas un inconnu dans notre cité ardente. Il est « *Ambassadeur du Village de Noël, titre acquis sur le podium du Village en décembre dernier et arrosé de moults pèkets...* ». Être nommé Ambassadeur, alors qu'il n'était pas encore officiellement Consul, quelle ne fut pas sa surprise ! La « voie diplomatique » connaît parfois quelques détours...



En rejoignant notre Baronnie, Messire David, peut se targuer de quelques antécédents montrant son attachement à la dive bouteille.. Ainsi, à l'âge de 14 ans, *Messire David, avait bu accidentellement du vin avant d'arroser les invités à coup de seaux d'eau et avant de piquer une sieste bien méritée derrière le chalet de ses vacances... Était-ce déjà du Gigondas ou du Vacqueyras ?*

Avec « un tel palmarès », notre Baronnie ne pouvait passer à côté de la précieuse opportunité d'accrocher la personnalité de Messire David à son tableau de chasse. Bienvenue à vous, Messire le Consul honoraire et longue route parmi nous !





CHAPITRE 113 : HARZE –FETE DU FROMAGE – 25/08/2019

C'est dans le cadre de la fête du fromage au Château d'Harzé, que s'est tenu le 25 août dernier, le 113^{ème} chapitre de la Baronnie.

Sous une chaleur, toute provençale, ce chapitre, devenant progressivement un classique de la fin des vacances, a vu l'intronisation de trois nouveaux chevaliers. Gente Dame Françoise Lejeune et Messires Dominique Simon et Samuel Danas.



Les Intronisés

Gente Dame Françoise LEJEUNE

Ingénieur architecte de formation, Françoise Lejeune débute sa carrière au CPAS de Liège comme architecte au bureau d'études, conducteur de travaux et enfin Directrice du Service des Propriétés. Mais c'est pour sa belle et longue carrière à la SPI, l'organisme provincial de promotion de l'économie, que nous la connaissons mieux.





Entrée à la SPI en 1990, elle y a gravi de nombreux échelons pour terminer comme Directrice Générale pendant douze années... jusqu'au 1er janvier dernier où, comme on se plaît à le dire, elle a été admise à une retraite bien méritée. Elle a marqué la SPI de son empreinte, de son dynamisme, de sa créativité et de sa volonté constante de développer le territoire de la province de Liège. Ses compétences professionnelles ont permis à la SPI de se développer considérablement et d'élargir ses champs d'activités, au bénéfice de l'économie liégeoise...

Sur le plan humain, Gente Dame Françoise possède aussi de grandes qualités, reconnues par celles et ceux qui la connaissent bien.

Sur le plan privé, maman de deux enfants, elle suit avec plaisir le projet de l'un de ses fils, Simon, qui a lancé avec succès une nouvelle bière en pays de Liège, la « Bestiale »..

Nous ne doutons pas que le fait de rejoindre les rangs des Chevaliers de notre Baronnie incitera notre nouvelle Chevalière à poursuivre sa découverte des vins passionnants de cette belle région provençale.

Bienvenue Gente dame, Françoise !





Messire Dominique SIMON

Doté d'une personnalité aussi riche et polyvalente, ancré dans son terroir de Harzé, Messire Dominique Simon est un homme fidèle à son village où il vit sans trêve depuis sa naissance et où, en bon Harzéen, il est depuis toujours un fervent supporter du Royal Harzé Football Club. Messire Dominique a poursuivi ses études à l'Athénée d'Aywaille, avant d'obtenir un graduat en construction aux cours du soir de l'Institut Saint-Luc de Liège.

Côté professionnel, à peine sorti des études, Messire Dominique a créé voici 35 ans sa propre entreprise, active dans la construction ou la rénovation de maisons dans la région d'Aywaille,

Durbuy, Marche en Famenne et des Ardennes.

Cela, c'est pour la partie académique. Côté loisirs, Messire Dominique et son épouse Chantal s'occupent activement de l'asbl des Amis de la Chapelle Ste Anne et oeuvrent sans compter à la bonne organisation de la fête du fromage depuis la deuxième édition en 1981.

Mais, notre nouveau Chevalier exerce aussi ses talents au niveau communal. Entré au conseil communal en 1995, il y occupe actuellement la fonction d'échevin des travaux depuis 2001 sous la houlette du Bourgmestre, par ailleurs chevalier depuis l'an dernier, Thierry Carpentier.

Messire Samuel DANAS

Personnalité éclectique, Messire Samuel Danas, l'est assurément. Titulaire d'un diplôme en prothèse dentaire, l'homme se rend vite compte qu'il n'est pas fait pour travailler dans un laboratoire. Il commence alors une carrière de vendeur pour une grande enseigne en électroménager dont il devient, un an plus tard, co-gérant d'une nouvelle implantation de 1200m².

Quelques années plus tard, changement d'orientation professionnelle puisque Messire Samuel reprend une entreprise familiale « Info Tourism Benelux », qui n'a depuis cessé de grandir, notamment grâce à des collaborations importantes avec un





média belge pour lequel il travaille en free-lance en apportant de la visibilité pour les partenaires touristiques et institutionnels.



Avec Michel Vincent de la RTBF au micro, Les 3 nouveaux Chevaliers sont présentés. Entourant Françoise Lejeune, Dominique Simon (à gauche) et Samuel Danas.

Parallèlement à cette activité, *Messire Samuel se découvre aussi une véritable passion pour le cinéma : avec Adrien François, jeune réalisateur liégeois et par ailleurs Chevalier de notre Baronnie, et avec Nicolas Vandenkerckhoven, il crée alors Cinélabel Films en 2013 et parvient à générer de l'engouement autour de ses projets audiovisuels à l'échelle nationale mais également internationale ! Notamment avec le court-métrage « Sacré Charlemagne » dont le beau casting est composé de Michel Galabru, Sébastien Cauet, Armelle, Jean-Pierre Castaldi et Renaud Rutten (tous deux également Chevaliers de notre Baronnie !), ou encore Jean-Luc Couchard : que du beau monde pour lancer une belle carrière !*

Poursuivant sur sa lancée, en 2016, Messire Samuel participe avec ses vieux complices, au lancement du Festival International du Film de Comédie de Liège. Son





travail se poursuit. Le « FIFCL » est « comme un bateau qui devient tout doucement un paquebot », son identité se précise, son équipe s'affine, sa notoriété grandit... Il s'enrichit grâce aux idées audacieuses et diversifiées apportées par Samuel, Adrien et Nicolas au fil des éditions. Gageons que notre nouveau Chevalier aura à cœur de défendre la cause des vins rhodaniens dans le cadre de ses initiatives.



Bienvenue aux trois nouveaux Chevaliers

Bienvenue au nouveau Chevalier !



HOMMAGE



**ANDRE
TOURNILLON**

HOMMAGE DE LA BARONNIE A ANDRE TOURNILLON



En cette chaude matinée du 473^{ème} chapitre de la Commanderie, la Baronnie de Liège, sous la houlette de son Consul, Pierre Luthers, a rendu hommage, avec les amis céciliens, à André Tournillon, décédé le 1 mai dernier, au cimetière de Ste Cécile. Personnalité rhodanienne, il a été Commandeur et membre fondateur des Compagnons des Côtes du Rhône. La 'messe' apéritive à Sainte Cécile qui a suivi a permis aux participants de se désaltérer avec un rosé local bien frais ! Une façon aussi de rendre hommage à l'ami André !



COMMANDERIE



**473^{ème}
CHAPITRE**



**LE 473^{ème} CHAPITRE
DE LA
COMMANDERIE DES
COSTES DU RHONE
SUZE LA ROUSSE
29/06/2019**



La photo du Chapitre. Il y a foule...



COMMANDERIE



473^{ème} CHAPITRE

C'est par un temps caniculaire que s'est déroulé le 473^{ème} chapitre de la Commanderie. Ce chapitre, exceptionnel par la qualité du nouvel Officier et des nouveaux Chevaliers a aussi vu l'adoubement d'un nouveau Commandeur, issu de notre Baronnie, en remplacement du regretté Pierre Petit, le nommé Didier Maes, par ailleurs, rédacteur en chef de « *Liège au fil du Rhône* ».

Le nouvel Officier de la Commanderie est Guillaume Sarkozy, frère aîné de l'ancien Président de la République, mais aussi et surtout, passionné, « *qui depuis de nombreuses années déjà, fait connaître, avec passion et un sens du dévouement particulièrement aiguisé, nos terroirs et nos vins des côtes du Rhône* ». Servir, toujours servir, pour le bien commun, est une devise qui sied bien à sa famille.

Le Château de Suze La Rousse, siège de la Commanderie, offre un cachet particulier à tout chapitre. La solennité prime dans un esprit convivial !





Le Grand Chancelier (gauche), Andéol Pommier et le Grand Maître Patrick Galant, nommant le nouvel Officier Guillaume Sarkozy (caché)

Après que le Grand Maître ait déclaré ouvert le 473^{ème} Chapitre, il appartient alors au Grand Chancelier de la Commanderie, Andéol Pommier, d'œuvrer, laissant au Grand Maître, Patrick Galant, la partie plus cérémoniale du Chapitre.

L'adoubement de Commandeurs et la nomination d'Officiers se font traditionnellement hors la cour d'honneur du Château, en face du Cèdre. Cette partie, à l'extérieur du Château, montre aux titulaires de ces fonctions « l'aspect extérieur et international » de leur mission : faire connaître et défendre partout dans le monde les vins rhodaniens. L'intronisation des nouveaux Chevaliers a lieu dans la cour d'honneur du Château.

Ayant déclaré ouvert le 473^{ème} chapitre, en face du Cèdre, le Grand Maître, tient à présenter, à toutes et tous, « 2 personnalités qui œuvrent au rayonnement de notre confrérie. Elevées au grade d'officier et de commandeur en notre Ordre, selon nos règles immuables, nous allons avoir le plaisir ce soir de procéder officiellement à leur adoubement ».





L'adoubement d'un Commandeur est un cérémonial bien huilé. Le Grand Chancelier présente le futur adoubé. Puis, vient la prestation de serment, genou à terre : « *Je jure de défendre la cause du Vin et toutes les valeurs qu'il représente et, de rester en amitié avec tous les Membres de notre Commanderie* ». Ce serment effectué, après avoir endossé l'habit, le Grand Maître lève son épée sur le nouveau promu et déclare : « *Nous vous reconnaissons, Messire (ou Gente Dame), Commandeur en notre Ordre et vous confions la RESPONSABILITE D'ETRE PARTOUT ET EN TOUS LIEUX LE DEFENSEUR DE LA COMMANDERIE et des vins des Côtes du Rhône !* »



Moment solennel devant le Grand Maître, Patrick Galant, le nouveau Commandeur Didier Maes est passé par l'épée et se voit remettre la médaille ; ce qui officialise le nouveau statut de Commandeur. . Bref, le travail commence...





Notre regretté ami Pierre Petit était bien présent lors de cet adoubement. Pierre, ta succession ne sera pas facile mais promet d'être passionnante. Un autre ami était aussi présent en pensées : Le Parrain en Baronnie, le Commandeur Jacques Wolfs. L'installation officielle en Baronnie au mois de novembre sera, à n'en point douter, un moment particulier entre les deux hommes. Merci à eux pour tout.



L'Officier Guillaume Sarkozy, un passionné des vins rhodaniens.

Après l'adoubement du Commandeur, vient celui de la nomination d'Officier. Officier, n'est pas une fonction comme une autre au sein de la Commanderie. Toute personne détenant ce titre se voit confier une mission très particulière ; celle de défendre passionnément la cause des vins rhodaniens. Et cela, c'est le cas, assurément du nouvel Officier, **Guillaume SARKOZY**.

A l'issue de la nomination, Le nouvel Officier se voit remettre, selon l'usage, « *la médaille attitrée et la cape, symboles de notre Ordre et de notre Amitié* »

Félicitations au nouvel Officier Guillaume Sarkozy et Longue vie à lui !

Ces 2 prestigieuses fonctions obligent donc naturellement.

Viennent ensuite, l'intronisation des

12 nouveaux Chevaliers (7 hommes et 5 femmes). Et, une fois de plus, la Commanderie se singularise par la qualité de ceux-ci (par ordre d'intronisation) :





- **Diane CADIEUX** : Originaire de Montréal, auteure, écrivaine, parolière de chansons pour de nombreux interprètes. De Garou à Saya, en passant par Judith Bérard (alias Cristal dans Starmania) ou Marilou, de Marie-Mai à Audrey de Montigny, Marie-Ève Janvier, Annie Villeneuve et Marc Dupré, avec un détour pour Jean-Marc Couture, Marc Hervieux ou Stéphanie St-Jean, la signature Diane Cadieux apparaît sur moult albums tant Québécois que Français. Elle vient aussi de participer à l'écriture de la chanson des Jeux Paralympiques pour l'équipe canadienne, présente à Tokyo en 2020. Elle cultive pour les vins rhodaniens une passion sans égal doublé d'un souvenir ému pour les avoir dégustés en son temps, conseillés par le Consul de Québec de l'époque, Claude Foussard !
A l'instar de ses compatriotes, elle cultive le sourire comme une « marque de fabrique » ; ce qui la rend aux yeux de ses interlocuteurs lumineuse et attachante.



Diane CADIEUX accompagnée par le Commandeur Jean-Michel Galant





- **Cathy ROCHE**

Le Château de Suze, elle le connaît parfaitement. Durant 37 ans elle a traversé sa cour d'honneur pour rejoindre son bureau situé au deuxième étage du château. Très consciencieuse et avec beaucoup de rigueur, aidée de son assistante calculatrice, sa délicate mission en tant que comptable de cette université aura été de tenir en ordre tous ces livres austères remplis de chiffres. En parallèle quand même, l'univers du vin, vibrant en ces murs, lui a laissé le temps de découvrir l'art de la dégustation de nos terroirs et apprécier depuis.... le Condrieu et le Gigondas, qui, avoue-t-elle, ne la laisse pas indifférente.



- **Franck ALEXANDRE :**

Parrainé par notre Consul, Pierre Luthers, Messire Alexandre est un homme dynamique. L'homme voyage et nous a avoué connaître la Belgique, et plus particulièrement, la région de Herve. Animé par une passion débordante au





service des terroirs, Vigneron sur les terres prestigieuses de GIGONDAS, il défend avec beaucoup de conviction et de fougue la viticulture vaclusienne et ses confrères des côtes du Rhône. Président de la fondation d'entreprises, vice-président de la caisse régionale du crédit agricole Alpes Provence et du syndicat d'AOC Gigondas, cet officier de l'ordre national du mérite agricole est un gourmet gourmand qui n'aura jamais assez de mots, à l'égal des chefs étoilés régionaux, pour vanter la cuisine provençale concoctée par sa mère et, avant elle, celle reçue en héritage de sa grand-mère.



Bénédicte MARTIN :

Ses parents et ses grands-parents vaclusiens étaient agriculteurs et elle en est fière. Mais ce n'est qu'à l'âge de 35 ans qu'elle découvre le vin et en apprécie désormais ses bienfaits et ses vertus. Ancienne étudiante de sciences-Po à Aix en Provence, elle y obtiendra un DESS en droit des collectivités territoriales. Cadre à la communauté d'agglomération de Cavillon, élue au conseil régional Provence Alpes côte d'Azur, elle officie comme présidente de la commission agriculture. Passionnée tout autant





de biotechnologie agricole que de lecture, c'est une amoureuse des lettres, du patrimoine et bien sûr des tables généreuses de notre gastronomie locale.

- **Manuel AMOROS** :

Pour tout amateur de ballon rond de plus de 30 ans, ce nom évoque l'Equipe



de France de football des années 80, menée sur le terrain par Michel Platini. Manuel Amoros, grand défenseur compte 82 sélections en équipe nationale, entre 1982 et 1992. Deuxième meilleur joueur durant la coupe du monde 86 au Mexique (la Belgique a terminé 4^{ème} derrière la France) derrière le joueur argentin Diego Maradona, il est considéré par beaucoup de supporters français comme le meilleur joueur de football latéral de l'histoire. Il était tout à la fois solide à l'arrière, explosif devant, habile et techniquement doué des deux pieds. De l'AS Monaco à l'Olympique de Marseille en passant par l'Olympique Lyonnais, il a laissé de grands souvenirs. Avec

ses équipiers Jean Tigana, Dominique Rocheteau ou Alain Giresse pour ne citer qu'eux, il a fait rêver la France.

- **Daniel Villaréale** :

Né en 1965, Daniel Villaréale ne tarira jamais assez d'éloge pour son père qui lui a transmis ses valeurs d'honnêteté, de volonté, de rigueur et de discrétion, celles-là même qui ont permis de lui faire vivre son aventure entrepreneuriale. Administrateur et gérant de plusieurs sociétés, il est notamment Président du groupe familial ICE basé à Saint Etienne, évoluant dans le domaine graphique





et numérique. L'homme, entouré de ses enfants, partage aussi sa passion et développe l'imprimerie du futur. Infatigable défenseur du syndicalisme patronal, il est le bouillonnant président de la CGPME LOIRE et occupe également le poste de Vice-président de la CCI Lyon saint Etienne Roanne. Aimant partager son expérience de chef d'entreprise, les heures de bénévolat données pour autrui lui apporte aussi beaucoup de satisfaction. Inconditionnel des côtes du Rhône septentrionaux, il cultive un sens aigu de l'Amitié. Il sera donc à son aise en rejoignant désormais la grande famille des chevaliers.

- **Patrick GAGNIARD :**



Major diplômé de l'Ecole Nationale Supérieure des Ingénieurs de Génie Chimique de Toulouse, il a consacré toute sa carrière professionnelle au sein du groupe Saint Gobain. Directeur du Contrôle de Gestion recherche et développement du Pôle Matériaux Innovants, Directeur Technique puis Administratif et Financier au centre de recherche et d'études européen de Saint-Gobain, il sait de quoi il parle lorsqu'il tient un verre en main. Sans compter qu'il lui revient souvent en mémoire les souvenirs de son enfance, cette bouteille d'un grand cru des côtes du Rhône déformée à l'image d'un cep de vigne, laissant transparaître un liquide à l'intérieur et qui, faisant l'objet de tant d'attention, trônait sur la table lors des dimanches en famille. Il n'y a pas de hasard, il n'y a que des prédispositions naturelles, le verre et le vin seront toujours d'inséparables amis.

- **Thomas LOVEJOY :**



Amoureux de la nature, il a passé 44 années de sa vie à exercer ses travaux de recherches dans la forêt amazonienne au Brésil. Célèbre professeur d'université en sciences et politique de l'environnement, docteur en biologie diplômé de Yale, ce scientifique parcourt le monde pour alerter l'humanité sur les menaces que constitue le changement climatique pour notre planète terre. Concepteur de l'expression linguistique BIODIVERSITE, il est à l'origine de la série télévisée « Nature » depuis son passage sur Channel 13 à New York, émission la plus suivie sur la chaîne publique aux Etats-Unis, délivrant ses audiences records pour sa 38^{ème} saison.





- **Svetozar JANEVSKI**, n'est pas un citoyen macédonien lambda. Son nom est illustre dans le milieu économique. Le quotidien Le Dauphiné titrait à son sujet le 30 avril dernier : « un homme d'affaires influent » .. L'homme est président du conseil de direction de la Tikves Winery, puissance compagnie macédonienne productrice de vins pouvant se targuer d'être la plus grande et la plus ancienne cave d'Europe du sud Est. Son intérêt grandissant pour le terroir des côtes du Rhône lui a fait acquérir l'an dernier le château de Gourdon et son vignoble de 60 ha à Bollène. Nous reviendrons sur ce Château à l'occasion de notre Chapitre du mois de novembre. Un domaine à découvrir..



Le Commandeur Andreï Caraman parraine Svetozar Janevski (Château Gourdon)

- **Christophe BABULE**. Né en 1965, l'homme intègre en 1988, à la fin de ses études HEC Paris, le groupe L'Oréal. Il y connaît une carrière internationale : Italie, Chine : de Shanghai à Hong Kong, en passant par le continent sud-américain. Directeur administratif et financier ensuite pour le Mexique puis, pour la zone Asie Pacifique. En Février 2019, il est nommé Directeur Général



COMMANDERIE



**473^{ème}
CHAPITRE**

Administration et Finances du Groupe, et rejoint le Comité Exécutif. Ce grand voyageur aime sans cesse s'évader pour s'offrir la liberté de naviguer sur un voilier, de piloter une moto ou encore de déguster un verre de côtes du Rhône. Sa devise est : *Être bien avec soi, pour à son tour donner du bonheur*; cela correspond assez bien à l'entreprise dans laquelle il travaille...parce qu'il le vaut bien !





- **Christine BONNARD** : une femme d'écoute et disponible pour ses amis vignerons

Après avoir fréquenté les bancs de l'institut régional d'administration à Lyon et ceux de l'école nationale de sante publique, sa formation d'inspectrice principale l'amène au service contrôle et inspection des organismes de sécurité sociale. De 2008 à 2010, elle est chargée de mission auprès du préfet de région Languedoc Roussillon au secrétariat général et chargée de la mise en œuvre des politiques publiques. Nommée sous-préfète de l'arrondissement de Florac en Aout 2012 puis à celui



La Sous-préfète Christine Bonnard avec le Commandeur Laurent Chareyre

d'Issoire en 2014, sa nomination à la sous-préfecture de Nyons en septembre 2017 allait être annonciatrice d'un millésime exceptionnel. Passionnée de randonnée à vélo et son plaisir avoué à participer aux balades gourmandes dans les vignobles de Vinsobres, à la découverte, verre

en main, de ce cru d'exception. A force de découvrir ce cru, elle est devenue amie avec beaucoup de vignerons, lesquels apprécient sa disponibilité et son aide dans les





dossiers agricoles et savent qu'ils trouveront toujours une oreille attentive à leurs préoccupations.

Françoise SOULIMAN : Première femme Préfet de l'Ardèche !

Pour la première fois dans l'histoire de l'Ardèche, il y a quelques mois, Gente dame Françoise SOULIMAN devenait la première femme représentant l'Etat dans un des plus beaux départements de France. Spécialiste des questions de défense, elle exerce à l'Institut des hautes études de la sécurité intérieure puis à la présidence du Sénat



Madame Le Préfet de l'Ardèche, Françoise Souliman et, à ses côtés, le Grand Chancelier. Un peu de vent par cette canicule ne fait pas de tort !



COMMANDERIE



473^{ème} CHAPITRE

avant d'intégrer la préfectorale. Préfet pour la défense et la sécurité auprès du Préfet de la région Bretagne, nommée ensuite Préfet de la Haute-Marne en février 2016, une excellente nouvelle est arrivée un mois avant les fêtes de Noël 2018 avec sa nomination dans le 07 (Ardèche). Rapidement, elle découvre que la petite préfecture de Privas possédait beaucoup d'atouts et pouvait conjuguer aux rythmes des saisons un travail assidu sans négliger une gastronomie locale pleine de saveurs, égayant les tables et entretenant la convivialité, seulement si, les vins des côtes du Rhône s'invitaient à la fête. Lors du Chapitre, la palette de couleur des artistes vigneron habille les bouteilles des prestigieux terroirs. Sous une myriade d'étoiles provençale, la Commanderie estime qu'il est temps de lui ouvrir ses portes à Madame le Préfet !



Ce 473^{ème} Chapitre constitue à n'en point douter un grand Cru. La qualité des nouveaux Chevaliers et du nouvel Officier sont de vrais gages de qualité puisque les impétrants sont des amateurs, pour certains déjà bien aguerris, des vins rhodaniens.

Pour conclure, reprenons ces belles paroles du Grand Chancelier : « *Ce chapitre solennel est à nouveau un hymne à ces vignobles façonnés par nos artistes vigneron. Chacune des bouteilles de nos vins nous invite au*

partage et à l'amitié. A la suite du travail accompli par les Grecs et les Romains, fruit d'un savoir-faire bachique façonné par ce précieux héritage reçu il y a 2500 ans, notre fabuleux vignoble témoigne encore aujourd'hui de la vitalité de notre civilisation ».

Nous ne pourrions mieux dire !





LA BARONNIE DE LIEGE PRESENTE EN FORCE !

Du côté des Baronnie, la Baronnie de New York, de Philadelphie ont été représentées par leur Consul respectif.

Force est de constater que notre Baronnie est venue en force, et en couleur. La



Autour de notre ami, Alain DAVID (Vignobles David), Denis Coolen (à gauche) et Guy Pirotte.

nouvelle chemise des Commandeurs et Officiers a fait l'objet de quelques commentaires, allant dans le même sens. Il y a eu des envieux !

Représentaient notre Baronnie au Chapitre : Les Commandeurs : Richard Bonnechère, Denis Coolen et Danièle, son épouse et Chevalier, le Consul Pierre Luthers, Sébastien Luthers et le rédac'chef de « *Liège au fil du Rhône* ». En ce qui concerne les Officiers, Alain et Myriam Coutelier, Guy et Eliane Pirotte, Léon et Evelyne Raick, Jean-Louis et Nicole Renson. Voilà une belle délégation qui s'est rendue sur les terres drômoises ! Merci à vous toutes et tous de votre présence, preuve de la vitalité de notre Baronnie ! Et pendant que certains connaissaient la canicule sous leur robe de commandeur, d'autres avouaient être en bermuda et dégustaient un bon rosé frais ! Elle est belle la complicité !!



ESPRIT



DE SUZE

DANS L'ESPRIT DE SUZE

Impressions bachiques

Village vigneron, Suze-la-Rousse accueille
En haut de sa colline, érigé sans orgueil
Un château médiéval, témoin au fil des ans
De souvenirs vécus dans l'histoire du temps.

Autrefois rattaché à la grande noblesse
Imprenable demeure, immense forteresse
A jamais dévouée aux fastes et aux plaisirs
De l'éternelle envie, de l'immortel désir !

Puis un jour de printemps, sur la foi d'une idée
Emplie d'esprits devins elle s'est transformée
Pour vivre intensément, joie et instants magiques
En devenant dès lors, Commanderie bachique !!

Les années ont passé, le temps s'est écoulé
Riches de grandes heures où l'esprit s'est moulé
A cette volonté de servir nos terroirs
Pour la fierté de tous et l'amour du devoir !



ESPRIT



DE SUZE

Que ce chemin tracé rappelle alors en vous
Le vertueux serment où chacun d'entre nous
A promis de défendre et d'honorer bien haut
Le Côtes-Du-Rhône, âme de ce château.



Puis dans ses murs épais, par une nuit d'été,
A la fraîcheur du soir, que le vin soit fêté
Chapitre inoubliable où futurs chevaliers
Jurent fidélité en scellant l'amitié.



ESPRIT



DE SUZE

La grande cour d'honneur revit de ses splendeurs
Scintillant à nouveau des feux de sa grandeur
Quand les tables dressées nous invitent à goûter
Aux joies des vins sortis de nos caves voûtées.

Que d'émotion alors et de fraternité
A partager enfin, dans la simplicité,
Ces intenses moments, où résonne bientôt
Le souverain refrain de la Coupo Santo !!

© **Andéol POMMIER**
Grand Chancelier de la Commanderie

La Commanderie regorge de talents... Mais, celui-là surprend positivement. Ce talent caché de poète émane de notre Grand Chancelier, Messire Andéol Pommier. Ce dernier a tenu à vous livrer dans « Impressions bachiques » cet esprit qui règne au Château de Suze la Rousse lorsque la Commanderie y est réunie en chapitre. Le cadre se prête admirablement à ces impressions. Merci à lui.

La chorale des Côtes du Rhône donne à ce cérémonial un caractère solennel et festif !

Quant à notre chevalier, Olivier Saive, dessinateur de son état, il a déjà, à son actif, la BD « Les Fondus des Côtes du Rhône ». L'homme avoue être un passionné des vins rhodaniens. Merci donc à lui pour son dessin.

L'illustration qui accompagne ce texte fait apparaître des personnalités. Certains vont d'ailleurs se reconnaître...

Toute reproduction du texte ou du dessin est interdite, sauf autorisation expresse des auteurs.



COMMANDERIE



**BAN DES
VENDANGES**

SAMEDI 31 AOÛT
AVIGNON ROCHER DES DOMS

**24^E BAN
DES VENDANGES**
DES CÔTES DU RHÔNE

**AVIGNON : LE 24^{ème} BAN DES
VENDANGES – 31/08/2019**



C'est par une température élevée que s'est tenu le 31 août dernier en Avignon le 24^{ème} Ban des Vendanges, l'occasion de déguster de nombreux vins rhodaniens.

Le centre historique de la cité des papes a vu, comme chaque année, le défilé des différentes confréries bachiques, dont évidemment, la Commanderie des Costes du Rhône. Pas moins de 10 Commandeurs ont défilé du parvis de l'église Saint Agricole à celle du Rocher des

Petit conciliabule entre les Commandeurs Arnaud (gauche) et Inneco, Parrain de notre Baronnie.

Doms. Le cortège passe devant la mairie et le palais des papes. Une foule avait rejoint la cité en vue de procéder à quelques dégustations de différentes confréries.



COMMANDERIE



BAN DES VENDANGES

Notre Commanderie, représentant l'ensemble de l'Appellation rhodanienne, occupe une place particulière lors de cette cérémonie. Dans le cortège, elle prend la dernière place des confréries, précédant la chorale des Côtes du Rhône. Autant dire, que plus les chants provençaux sont hauts, plus les Commandeurs sont « soumis à rude épreuve ».. Mais, tout se passe pour le mieux dans la bonne humeur !



La rue Saint Agricole, grande artère commerciale du centre d'Avignon attire des centaines personnes qui ont le privilège d'assister au défilé des confréries. Et pour garder un souvenir, l'ère des téléphones portables passe par là. Photos et films accompagnent le défilé jusqu'au Rocher des Doms.

Le défilé est suivi d'une cérémonie en la cathédrale Notre-Dame des Doms; cérémonie présidée par l'archevêque d'Avignon, Mgr Cattenoz. Cette année, un hommage a été rendu à André Tournillon (voir Liège au fil du Rhône 15), membre



COMMANDERIE



BAN DES VENDANGES

fondateur des Compagnons des Côtes du Rhône, lesquels organisent le Ban des Vendanges. Vient ensuite la célébration du Ban, en présence des Autorités.



Les Autorités ; Mme le Maire d'Avignon, Mr le préfet et au micro, Michel Chapoutier, Président de l'interprofession, Inter-Rhône.

Parmi les confréries représentées, la Commanderie est au premier rang. A gauche, le Vinothécaire adjoint, le Commandeur Andreï CARAMAN et, à droite, le Grand Chancelier, Andéol POMMIER.



COMMANDERIE



BAN DES VENDANGES

Un défilé tout en couleur de l'ensemble des confréries bachiques dans les rues d'Avignon.

Un moment magique pendant lequel les confréries et le public ne forment qu'un !



Sur l'esplanade des Doms, une foule déguste une multitude de vins rhodaniens.



HOMMAGE



RENE SABATIER

HOMMAGE A RENE SABATIER

René Sabatier nous a quittés. Commandeur fondateur de la Commanderie des Costes du Rhône, il avait 81 ans.

Qui mieux que le Commandeur Michel Bourdarel, Grand Argentier, pour nous parler de l'Argentier de la Commanderie, lui qui fut aussi son directeur à la cave La Suzienne ?

Nous avons décidé de lui laisser la parole pour un hommage fraternel à son ami de longue date. Portait d'un homme enjoué, aimant son pays et ses habitants, toujours prêt à rendre service.



René Sabatier (à gauche) avec le Grand Maître, Patrick Galant

René,

*En ce jour d'automne
et de vendange, tu as
décidé de nous quitter.
René, tu as été mon
président, tu as été
mon ami.*

*Ta vie professionnelle a
toujours été liée à la
vigne, au vin, à la
coopération, à la Cave
la Suzienne.*

Tu as commencé en

1975 en remplaçant Paul Vaton à la commission de ventes, puis tu as grimpé aux échelons... En 1982, tu as été élu par le conseil d'administration pour remplacer René Malbois comme administrateur.

Ta passion, ton caractère, tes compétences te mènent à la présidence de la Suzienne en février 1996, succédant ainsi à André MARC, lui aussi parti trop tôt.



HOMMAGE



RENE SABATIER

Chaque jour, tu venais prendre le poulx de la grande dame, de ta cave coopérative : La Suzienne.

Cette nouvelle responsabilité que tu endosses avec beaucoup de charisme t'ouvre les portes de la présidence du laboratoire d'œnologie, le LACO, du conseil d'administration, du très puissant groupement de producteurs le Cellier des Dauphins, et également de la distillerie du calavon à Maubec en tant qu'administrateur.

Tu as été un des membres fondateurs de la Commanderie des Côtes du Rhône dès 1973 avec Max AUBERT, et aujourd'hui encore tu faisais partie du bureau de la commanderie au titre d'argentier autour du grand maitre Patrick GALANT.

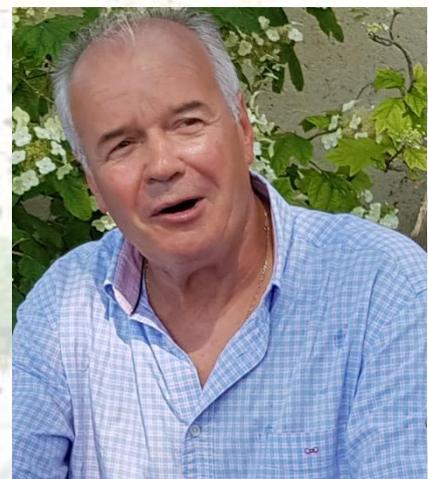
Tu aimais porter cet apparat rouge et blanc de commandeur avec beaucoup de fierté afin de faire mieux connaître la notoriété des vins de la Suzienne et de la vallée du Rhône.

En passant de la Chapelle Saint Etienne dans les deux Sèvres où tu as créé avec ton ami Jacques FORGEAT, un lieu de vente exceptionnel, par Sassenage, Venissieux, Voyer, Roscoff, Paris et même Clermont en Belgique et beaucoup d'autres ...et d'ailleurs même après ta présidence, tu n'as jamais cessé de participer à toutes ces manifestations en y investissant beaucoup de temps de ta retraite.

René, l'homme chaleureux que tu étais nous manque déjà, ta bonne humeur, ton air malicieux, toujours prêt à faire une blague, et surtout ce qui va nous manquer grandement, c'est ta loyauté et ton amitié indéfectible.

Adieu, Président, Adieu l'Ami.

Michel BOURDAREL
Grand Argentier



HOMMAGE



RENE SABATIER

Le Grand Maître, Patrick Galant, nous parle d'un homme qui a toujours défendu les Côtes du Rhône.

Il était « *facile de travailler avec lui. Il était attentif à tout. Il savait aussi être présent et disponible* », se souvient le Grand Maître.

Rappelons que notre Grand Maître a créé le Laboratoire d'œnologie de l'Université du Vin de Suze la Rousse. Comme l'a rappelé, Michel Bourdarel, René Sabatier en a été le président.

Pierre Luthers rappelle que « *René était l'un de nos plus fervents supporters avec ses amis Michel Bourdarel et Claude Peyrouse. René venait régulièrement au salon des vins de Clermont, fin novembre. C'était un homme amical, chaleureux, toujours souriant* ».

Notre Consul se souvient de « *la fabuleuse marquise qu'il préparait avec ses complices de Suze, des blagues qu'il ne manquait jamais de faire, de son air malicieux et amusé, d'un passage en rase-motte en avion au-dessus d'un pique-nique officiel du château de l'Estagnol, d'un célèbre agneau à la broche dans son jardin de Bouchet. Nous conserverons longtemps une image amicale de René...* » Notre Baronnie a une pensée tout aussi amicale pour son épouse, et pour ses amis de Suze...

Adieu, l'ami !



A LA UNE



**LOIC
MASSART**

Un ami à l'honneur : Loïc MASSART – Domaine Les Chemins de Sève

Révélation Patrick Buisson raconté par son fils | Gaspard Koenig Manuel de survie à l'ère de l'IA | Woody Allen Confession sur notre époque

Le Point

www.lepoint.fr Hebdomadaire d'information du jeudi 5 septembre 2019 n° 2453

Spécial vins

114 PAGES

143 grandes bouteilles à moins de 10 euros
514 vins sélectionnés
13 appellations au top

Foires aux vins

Le guide complet de Jacques Dupont et Olivier Bompas

Loïc Massart
Domaine « Les Chemins de Sève »,
à Vaison-la-Romaine
(Provence-Alpes-Côte d'Azur)

Dans son numéro 2453 du 5 septembre dernier, l'hebdomadaire LE POINT a mis en couverture un ami de la Baronnie, Loïc Massart du Domaine Les Chemins de Sève sis à Vaison-la-Romaine.

Souvenons-nous que Loïc est venu à Liège présenter ses produits. Ses vins nous ont laissé un excellent souvenir.

La mise en une d'un magazine à grand tirage est une preuve que son travail est de qualité.

Voici un vigneron à connaître, pour celles et ceux qui n'ont pas eu le privilège de déguster ses vins.



Les Chemins de Sève

<https://www.lescheminsdeseve.com/>





**AU JOURNAL OFFICIEL : *Côtes du Rhône* : de
*nouvelles communes et deux nouveaux cépages !***

L'Institut national de l'origine et de la qualité (Inao) a validé récemment la possibilité d'introduire de nouveaux cépages dans certains vignobles « *afin de répondre aux préoccupations actuelles en matière de résistance aux maladies, de durabilité de ces résistances et d'adaptation au changement climatique* ».

Le Journal officiel du 23 mai dernier a publié un arrêté du 15 mai modifiant le cahier de charges de l'appellation d'origine contrôlée « Côtes du Rhône ». Cet arrêté permet de prendre connaissance de deux points importants : l'extension de l'aire de proximité immédiate de l'appellation et l'incorporation de deux nouveaux cépages, pour les vins rouges et rosés : caladoc N, et couston N.

L'aire de proximité immédiate : Extension géographique : Inclusion des communes :

- Département de la Drôme : Chamaret, Chantemerle-les-Grignan, Clansayes, Montaulieu, Saint Donat sur l'Herbasse, Valaurie,;
- Département du Gard : Argilliers, Beaucaire ⁽¹⁾, Bellegarde, Collias;
- Département de l'Isère : Les Côtes d'Arey ;
- Département du Vaucluse : Bédoin, Blauvac, Brantes, Crillon-le-Brave, Flassan, Malemort-du-Comtat, Methamis, Modène, Saint-Pierre-deVassols, Savoillan, Villes-sur-Auzon.

Aire de proximité immédiate : Commune au sein de laquelle est révélé des usages pérennes témoignant d'un savoir-faire partagé avec l'aire géographique sensu stricto.

¹ A la fin du XVIIIème siècle et durant le XIXème siècle, la viticulture de la rive gauche s'étend. En 1864, l'agronome Jules GUYOT, chargé, par NAPOLEON III, d'élaborer un rapport sur l'état et l'avenir de la vigne en France, fait référence aux « Côtes du Rhône » (au pluriel) pour décrire le vignoble allant de Saint-Gilles à Tournon, en passant par Beaucaire.





Cépages accessoires : Caladoc et Couston

L'Inao a entériné l'intégration, dans l'encépagement accessoire des Côtes du Rhône rouges et rosés du caladoc et du couston. A l'origine, ces deux nouveaux cépages ont comme point commun, le Grenache.

Pour rappel, les cépages accessoires sont limités à 30 % de l'encépagement total des vins concernés. Mais, la limite pour ces cépages, ainsi que le marselan, est de 10 % de l'encépagement total.

Précisons également que ces trois cépages sont uniquement autorisés en Côtes du Rhône et ne peuvent pas prétendre à l'AOC Côtes du Rhône Villages. S'ils sont implantés sur une parcelle classée dans l'aire parcellaire CDR Villages, la parcelle sera uniquement revendicable en Côtes du Rhône.

Ces cépages sont-ils primables ?

L'arrêté d'homologation étant malheureusement paru après la clôture des demandes d'aide, les plantations de caladoc et de couston pour la campagne 2018/19 en AOC CDR ne sont donc pas éligibles cette année.

Néanmoins, dès la campagne 2019/20, les vignerons qui le souhaitent pourront planter ces cépages en AOC CDR et bénéficier des aides à la restructuration collective et/ou individuelle. Rappelons que le caladoc était quant à lui déjà éligible en IGP dans le cadre de ces mêmes aides. Le couston devient éligible en Plan collectif uniquement pour les plantations en AOC CDR. Caladoc et couston, c'est fait !

Caladoc

Après 10 ans d'essais menés par le syndicat des vignerons des Côtes du Rhône en vue de démontrer les aptitudes agronomiques et œnologiques des cépages Caladoc et Couston, l'INAO les a donc homologués en tant que cépages accessoires dans l'encépagement destiné à la production de vins rouges et rosés en AOC côtes-du-rhône.



COTES DU RHONE



NOUVEAUX CEPAGES



Cette variété a été obtenue en 1958 par l'INRA en croisant le Grenache N et le Cot N. Le Caladoc N résiste bien à la pourriture grise et est peu sensible à l'oïdium.

Les grappes sont grosses et les baies sont de taille moyenne. Cette variété permet d'élaborer des vins très corsés et typés possédant une couleur intense et une structure tannique intéressante (tanins à la fois assez souples, sans amertume mais très présents). Le

Caladoc N se prête également à l'élaboration de vins rosés fruités et équilibrés.

Couston

Cette variété est issue d'un semis naturel découvert par Julien Couston au début des années 1970. D'après les analyses génétiques réalisées à Montpellier, elle est issue d'un croisement entre le Grenache et l'Aubun N.

Le Couston N est un cépage vigoureux, de bonne fertilité, à port érigé, bien adapté à la taille courte. En conditions climatiques desséchantes, les baies sont sensibles au flétrissement à l'approche de la maturité.

Les grappes du Couston N sont de taille et de compacité moyennes. Les baies sont également moyennes. Le potentiel d'accumulation des sucres est très élevé. Le Couston N permet d'élaborer des vins corsés, tanniques, très chaleureux et très colorés.

Le Couston N n'est pas trop sensible au mildiou et il est peu sensible à la pourriture grise.





ECHOS DU VIGNOBLE



Innovation : Connaissez-vous "Duke Le Hibou" ?

Les agriculteurs et les viticulteurs le savent. Les formalités administratives prennent du temps et, empêchent aussi, parfois, de réserver le temps libre à d'autres activités. Le digital vient encore apporter sa pierre à l'évolution technologique en cours. L'heure n'est plus à la saisie manuelle des données mais à la saisie des informations par la voix. A l'instar de OK Google, Duke le Hibou est un assistant vocal qui se propose de diminuer (voire d'éliminer) toute saisie manuelle des données.



© Ekylibre

Ekylibre. Start-up créée en 2015, propose un logiciel open source pour la gestion globale des exploitations agricoles, depuis la traçabilité des différentes productions jusqu'à la comptabilité, en passant par la gestion des stocks, des salariés, du parc machines et de la facturation. *"Avec Duke Le Hibou, le but est de simplifier le métier des agriculteurs en leur permettant d'atteindre le "zéro saisie manuelle",* explique Karine Cailleaux, directrice des opérations chez Ekylibre. *Notre expérience de terrain nous a fait prendre conscience que les difficultés rencontrées par les agriculteurs pour la saisie au champ sont le premier*

frein qui limite le développement de la gestion informatique des exploitations. Il faut bien reconnaître que quand on est à l'extérieur avec un peu de soleil, il est quasiment





impossible de lire et d'écrire sur un écran de téléphone mobile. Et si, en plus, on a un peu de terre sur les mains, la galère est encore plus grande."

Ce logiciel de gestion a donc pour objectif de libérer les agriculteurs de leurs charges administratives (500h en moyenne par an). En clair, il s'agit de diviser le temps consacré aux différentes tâches par 5 !

Plus d'infos : https://www.youtube.com/watch?time_continue=2&v=S_f-J_uGOCM



Moins de 50% des Français se considèrent comme néophytes dans le domaine du vin !

Une récente étude menée par Sowine/Dynata sur les Français et le vin montrent que les Français se disant amateurs éclairés n'ont jamais été aussi nombreux.

Selon le baromètre, la progression est particulièrement marquée chez les moins de 35 ans. Voilà un résultat qui s'oppose à l'idée répandue que le consommateur, et donc aussi le jeune, ne se retrouverait pas dans l'univers du vin.

Pour expliquer cette situation, Martin Cubertafond, consultant et auteur du livre « Entreprendre dans le vin » (éditions Eyrolles), avance comme explication : « *Le consommateur laisse ses complexes au placard. Le digital l'a décomplexé car il lui donne le droit de ne pas savoir mais en même temps lui permet d'accéder à des connaissances rapidement* ».

Analysons à présent les chiffres de ce baromètre.

Pour la catégorie des 26-35 ans constate d'abord une baisse de 54 % du nombre de néophytes par rapport à 2011.

Sur le prix, pas de surprise. Le critère décisif reste le prix pour 52 % des acheteurs. 49% prennent en compte la région d'origine du vin et 24 % les cépages ou l'appellation.





Au niveau de la consommation, il est à noter que c'est dans la sphère privée que 85 % a lieu. Au restaurant, la part s'élève à 54 %, 12 % dans les cafés et 11 % dans les bars à vin. 67 % des acheteurs sont soit occasionnels (quelques fois par an) soit réguliers (quelques fois par mois)



La grande distribution reste toujours le réseau d'achat prioritaire (86 %), les cavistes représentent 32 % des achats prioritaires. Quant aux producteurs, 23 % des acheteurs se rendent prioritairement chez eux.

Corollaire de l'augmentation de la connaissance du domaine, le budget consacré à l'achat d'une bouteille augmente

par rapport à 2013, selon le baromètre. En 2019, on constate une augmentation de 31 % pour une bouteille entre 11€ et 20€. Pour une bouteille de plus de 20 €, l'augmentation est de 17 %. A l'opposé, pour les prix inférieurs à 10€ la bouteille, 38 % entre 5€ et 10€ et 14% pour une bouteille inférieure à 5€.

En ce qui concerne le domaine du vin Bio, nous l'analysons dans notre article qui lui est consacré.

Un autre domaine qui doit retenir l'attention est celle portée à la vente par voie digitale.

En 2019, 15 % des Français sur les réseaux sociaux suivent des pages liées au vin. Parmi ces 15 %, 36% des grands acheteurs de vins (une ou plusieurs fois par semaine) ont déjà acheté du vin recommandé sur les réseaux sociaux. 31 % des acheteurs de vin ont déjà acheté en ligne. Le budget moyen consacré pour l'achat en ligne pour les bouteilles jusqu'à 10 € est identique pour les acheteurs qui

Tous les acteurs du- domaine du vin doivent donc jouer la transparence en informant correctement le consommateur de sorte que ce dernier découvre toutes les subtilités du vin. C'est cela aussi la révolution digitale.





GRAPPILLEES LE LONG DU RHONE



Mouvements dans le vignoble méridional !

Le vignoble rhodanien connaît actuellement une période d'achat particulièrement intense.

La première acquisition concerne le Domaine Chante Bise sis à Suze-la-Rousse, siège de notre Commanderie.

Domaine détenu jusqu'en août dernier par les frères Yves et Michel Rieu (ce dernier est le Maire de Suze la Rousse) l'exploitation de 75 ha de vignes et de chênes truffiers produit des AOP Côtes du Rhône, Côtes du Rhône Villages (Roche-gude, Bollène et Suze la Rousse) ainsi que des IGP. La production était écoulee en vrac.



Domaine Chante Bise -Crédit photo: Château Roubine

Le vignoble est constitué de 46 hectares autour de la cave et d'une demi-douzaine d'autres parcelles, plantées de syrah, mourvèdre, carignan, cabernet et grenache, sauvignon pour les rouges, et en viognier et marsanne sur les 2 hectares de blanc.



Le vignoble de Chante Bise est pour moitié en bio. Sa conversion va être amplifiée, annoncent les nouveaux propriétaires, Valérie Rousselle et Adrien Riboud, par ailleurs déjà occupés par le Château Roubine et le Château Sainte Béatrice dans le Var.





Ayant suivi sa formation de viticulture œnologique à l'université du vin de Suze-la-Rousse, Valérie Rousselle a eu un coup de foudre pour cette belle région où elle a découvert la richesse et la complexité de ces vins qu'elle apprécie, tout comme son fils, Antoine Riboud. « *Nous avons été séduits à la première visite par ce cadre magnifique entre le mont Ventoux et les dentelles de Montmirail* », avoue Valérie Rousselle. « *Nous cherchions depuis un moment une opportunité dans les parages. Adrien et moi aimons beaucoup les côtes-du-rhône rouges et en suivant en 2008 une formation de plusieurs mois à l'université de Suze-la-Rousse, j'avais eu l'occasion de découvrir cette belle région de la vallée du Rhône méridionale* ».

Son fils, Adrien Riboud est chargé du développement. Il prévoit aussi la rénovation du caveau situé sur la route reliant Nyons à Bollène. Quant au Maire, Michel Rieu, il accompagnera les nouveaux propriétaires en vue d'une transition en douceur.

Le Cellier des Dauphins acquiert le domaine de Galuval

L'Union des Vignerons des Côtes du Rhône (UVCDR), plus connue sous sa marque de Cellier des Dauphins, vient de racheter le domaine de Galuval, soit 40 hectares de vignes sur les appellations Cairanne, Rasteau et Côtes du Rhône Village.



Domaine de Galuval Crédit photo: Domaine Galuval

Avec cette acquisition, « *l'UVCDR souhaite développer son activité autour de sa marque premium Boissy & Delaygue, avec comme objectifs de renforcer ses marques et appellations* » souligne un communiqué. Ajoutant que l'union coopérative a l'objectif de « *développer son activité œnotouristique* » en tirant profit du caveau rénové du domaine de Galuval et de son panorama sur le mont Ventoux.



GRAPPILLEES



**LE LONG DU
RHONE**

DOMAINE DE
GALUVAL

Réunissant 2 300 adhérents pour 12 500 hectares de vignes sur une vingtaine d'appellations rhodaniennes, l'UVCDR revendique le titre de « principal acteur de la Vallée du Rhône ».



CAIRANNE accueille la maison de négoce Gabriel Meffre

Après avoir renforcé sa position en 2018 à Gigondas, la maison de négoce Gabriel Meffre vient de faire l'acquisition de 11 hectares supplémentaires de vigne sis sur la commune de Cairanne.

Ces 11 hectares se répartissent comme suit : 7 ha en appellation Cairanne, 1,5ha en Rasteau et 2,5 ha en Côtes du Rhône villages.

Avec cette acquisition, Gabriel Meffre renforce son ancrage territorial dans les crus des Côtes du Rhône et sécurise, par ailleurs, ses approvisionnements.



Le négociant se retrouve désormais propriétaire d'un vignoble de 90 ha : 43 ha en Costières de Nîmes (Château Grand Escalion), 36 ha en AOP Gigondas, Vacqueyras, Côtes-du-Rhône villages Plan de Dieu et Côtes-du-Rhône (Domaine de Longue Toque), et les 11 ha nouvellement acquis à Cairanne.



GRAPPILLEES



**LE LONG DU
RHONE**

Les vins issus de ces vignes compléteront l'offre actuelle du Domaine de Longue Toque. Dès le millésime 2019, un Cairanne rouge estampillé de ce nom sera commercialisé auprès du secteur traditionnel en France et à l'export.

VENDANGES 2019 : ECHOS

De la qualité mais une quantité moindre qu'en 2018



La vendange dans le vignoble septentrional. Crédit photo; Guigal

Comme à son habitude, « *Liège au fil du Rhône* » s'est renseigné sur la vendange 2019.

Au terme de celle-ci, le constat est unanime dans tout le vignoble. Qualité supérieure mais, corollaire de la canicule de cet été, la quantité sera moindre que l'an dernier.

Autrement dit, comme l'a dit Michel Chapoutier à Avignon lors du Ban des Vendanges (voir article), il n'y en aura pas pour tout le monde.. et les prix vont augmenter.

Cette diminution de production se remarque aussi au niveau mondial. Selon l'OIV, *la production mondiale de vin en 2019 (à l'exclusion des jus et des mouûts) est estimée entre 258 et 267 Mio hl, avec une estimation de milieu de fourchette à 262,8 Mio hl. La production vinifiée 2019 baisse de 10% par rapport à l'année précédente. Bien que cet écart de 30 Mio hl semble significatif, le niveau de production de 2019 est en ligne avec les niveaux de production observés pour la période 2007-2016 (à l'exception de 2013). Après deux années consécutives qui peuvent être définies comme extrêmement volatiles, 2019 ramène la production de vin à des niveaux moyens.*





LE COURRIER DE CESAR

Le vin est-il politique ?



Le vin est un sujet de société. Soit, il divise soit il rassemble. Quel que soit le côté où nous nous trouvons, nous opterons pour un certain style de vie. La consommation, évidemment modérée, est liée à l'amitié, la confraternité. De l'autre côté, le modèle sera plutôt de privilégier d'autres facteurs, plus physiologiques (santé,...). Bref, le choix porté implique-t-il une option politique personnelle ?



Notre Chevalier, professeur d'université à l'ULB, et par ailleurs, directeur de l'école d'œnologie Inter Wine & Dine à Bruxelles, Fabrizio Bucella a consacré une chronique sur le sujet.

A l'heure où le président américain impose 25 % de taxes douanières à l'importation des vins européens, la question est évidemment d'actualité.

Notre professeur rappelle tout d'abord que, à l'origine de vins, vins de Bourgogne, de Bordeaux étaient considérés différemment en fonction des exportations. Ainsi, le Bordeaux était de gauche et le Bourgogne, de droite. Au niveau du commerce, si Paris était plutôt Bourgogne et Londres, plutôt Bordeaux, aujourd'hui, le référend est modifié. Si on oppose Paris et Londres, le vin est bien entendu politique. En Belgique, le Bourgogne est plutôt wallon et le Bordeaux, plutôt flamand. Et là aussi, si on oppose les Wallons et les Flamands, le vin est politique.





Mais, aujourd'hui, il est des débats essentiels autour du vin. Ainsi, si nous prenons les nouvelles méthodes de production, par exemple, les vins biologiques ou les vins bio-dynamiques, voire les vins nature, ce sont, selon Fabrizio Bucella, d'autres façons de concevoir le rapport à l'environnement, le rapport à soi, aux autres. Il en est de même pour l'utilisation des produits ayant une finale en -cide (pesticide,..).

Et évidemment, selon Fabrizio Bucella, si l'exploitant soutient telle ou telle vision, il va de soi que cela amènera à être dans tel ou tel système politique.

Il en est de même quant au choix du circuit de distribution. Ainsi, pour le consommateur, acheter une bouteille chez le producteur, chez le caviste ou en grande distribution, ce n'est pas le même choix, le même mode de consommation.

Notre chevalier poursuit sa réflexion en prenant l'exemple de l'Hexagone où, dit-il, tout sujet est politique. Le vin, véritable enjeu national, est donc aussi politique. Pour s'en convaincre, il suffit de se rappeler les réactions à la nomination en 2017 au titre de conseillère du président de la République, Emmanuel Macron d'Audrey Bourolleau, ex-déléguée générale de Vin et Société, fonction qu'elle a quittée récemment.

De ce début de réflexion de notre Chevalier, nous pouvons en déduire que notre rapport à l'environnement au sens large va dépendre de la façon dont nous le concevons personnellement.

Les évolutions sociétales et environnementales nous poussent intuitivement à poser des choix, que nous souhaitons tous positifs. Et, pour bien les poser, il nous faut agir, chacun à notre niveau. Rappelons-nous une citation de notre regretté Chevalier de la Commanderie et ancien président de la République, Jacques Chirac ; « *On ne modifie pas la société par décret* ». Il s'agit donc bien, d'abord, d'un état d'esprit qui pourra faire bouger les lignes. C'est en cela que notre rapport au vin constitue aussi un choix politique.



SOUVENIR



DE LIRAC

Souvenir du passage de Christophe Waterkeyn à LIRAC au Mas Isabelle

Maître et Chancelier de la Commanderie de Bordeaux de Wallonie, Christophe Waterkeyn, notre récent Chevalier, a fait une halte durant ses vacances au domaine Mas Isabelle à LIRAC. Un bel esprit de camaraderie entre représentants de deux beaux vignobles de France.

Comme l'a dit notre consul :
« l'essentiel est de construire des ponts plutôt que des murs entre les appellations viticoles, et de défendre le



Christophe Waterkeyn et Isabelle Boulaire. Remarquons aussi la plaque d'immatriculation de la voiture..

travail des vignerons qui valorisent leur terroir, quelle que soit leur région... »



LOISIRS



INITIATIVE

LOISIRS : Le 1er jeu de société sur le vignoble de la Vallée du Rhône !

Noël approche.. Vous voulez faire un cadeau rhodanien ?

Conçu par deux professeurs de viticulture et d'œnologie, ce jeu s'adresse à toutes et tous : amateurs, passionnés ou experts.

Proposé via un crowdfunding, ce jeu bilingue (FR-EN) permet de découvrir les vins de la Vallée du Rhône de façon ludique, d'explorer les paysages, le patrimoine et la gastronomie. Et pour pimenter le tout, le jeu peut se faire en anglais !

Entrez dans le monde du vin avec ce plateau de jeu façon carte de globe-trotter : des bouchons pour les pions, un dé et des cartes énigmes, le tout emballé dans une valisette prévue pour 2 bouteilles de vin. Des heures de plaisir nous attendent !

N'hésitons pas à soutenir cette

belle initiative !

Pour plus d'infos : <https://www.miimosa.com/fr/projects/le-1er-jeu-de-societe-sur-le-vignoble-de-la-vallee-du-rhone/articles>



CARNET



DES AMIS

CARNET : DES NOUVELLES DE NOS AMIS

Michel DUPONT

Il y a quelques semaines, nous avons appris que notre ami, Michel Dupont, Officier, a subi une opération chirurgicale en urgence.



Tout qui connaît Michel Dupont sait qu'il est très actif dans sa fonction d'Officier. Amoureux fou de la Provence, l'homme ne cesse vanter ses beaux paysages et ses.. produits !

L'ensemble des Commandeurs et des Officiers ainsi que « *Liège au fil du Rhône* » tient à lui adresser tout son soutien et lui adresse tous ses vœux de prompt rétablissement ! Chacun espère te revoir très très prochainement, Michel.

Courage Michel !

Jacques WOLFS

Plus positivement, saluons aussi « le retour aux affaires » de notre ami Commandeur Jacques Wolfs !

« *Liège au fil du Rhône* » tient à saluer et remercier très sincèrement l'ensemble des personnes grâce à qui notre ami Jacques a pu passer ce cap difficile et peut, aujourd'hui se remettre : famille, proches et personnel médical. Une pensée aussi toute spéciale à Gente Dame Nicole, son épouse et Chevalier de notre Baronnie !



Un retour aux affaires célébré, notamment avec Laurent, un de ses fils.



DERNIER



REGARD

UN DERNIER REGARD VU DE SUZE...



Le nouveau chevalier. Patrick Gagniard a publié le message suivant :

C'est un véritable honneur d'avoir été intronisé hier soir au sein de la prestigieuse Commanderie des Costes du Rhône, par son grand maître Patrick Galant que je remercie bien chaleureusement ainsi que Jose Pineda et Nicole

Talec qui m'ont parrainé dans le cadre splendide du château de Suze la Rousse. Une soirée inoubliable et une promotion exceptionnelle qui perpétuent la tradition de notre vignoble unique ainsi que notre magnifique région. Enfin, merci à tous pour l'organisation parfaite de cet événement.



Une partie de la délégation de notre Baronnie le lendemain, chez le Grand Maître. Un grand merci pour cet accueil si chaleureux!





SOMMAIRE

<i>L'EDITO DU CONSUL</i>	1
CHAPITRE 112 : 14 JUILLET 2019 – LIEGE :	4
SOUS LE SIGNE DE L'HISTOIRE ET DE L'AMITIE	4
CHAPITRE 113 : HARZE –FETE DU FROMAGE – 25/08/2019	12
HOMMAGE DE LA BARONNIE A ANDRE TOURNILLON	17
LE 473^{ème} CHAPITRE DE LA COMMANDERIE DES COSTES DU RHONE SUZE LA ROUSSE 29/06/2019	18
LA BARONNIE DE LIEGE PRESENTE EN FORCE !	33
<i>DANS L'ESPRIT DE SUZE</i>	34
AVIGNON : LE 24^{ème} BAN DES VENDANGES – 31/08/2019	37
HOMMAGE A RENE SABATIER	41
Un ami à l'honneur : Loïc MASSART	44
AU JOURNAL OFFICIEL : Côtes du Rhône : de nouvelles communes et deux nouveaux cépages !	45
ECHOS DU VIGNOBLE	48
Innovation : Connaissez-vous "Duke Le Hibou" ?.....	48
Moins de 50% des Français se considèrent comme néophytes dans le domaine du vin !...49	
GRAPPILLEES LE LONG DU RHONE	51
Mouvements dans le vignoble méridional !	51
Le Cellier des Dauphins acquiert le domaine de Galuval	52
CAIRANNE accueille la maison de négoce Gabriel Meffre.....	53
VENDANGES 2019 : ECHOS	54
LE COURRIER DE CESAR	55
Souvenir du passage de Christophe Waterkeyn à LIRAC au Mas Isabelle	57
LOISIRS : Le 1er jeu de société sur le vignoble de la Vallée du Rhône !	58
CARNET : DES NOUVELLES DE NOS AMIS	59





« 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, Andéol Pommier, Olivier Saive, Photos : André Courtois, Sébastien Luthers, Marc Olivier, Joseph Verhoest, la rédaction

Périodique – numéro 17 Septembre-
Octobre 2019©

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



Liège au fil du Rhône remercie notre « dessinateur maison », Olivier Saive. Par ailleurs, vu l'abondance de l'actualité rhodanienne, l'article consacré au vin Bio sera publié dans le prochain numéro.



Vue sur la courbe du Rhône


Les Vins de la
Vallée du Rhône

