

2020



Les Costes du Rhône  
face à leur avenir

BARONNIE DE LIÈGE  
COMMANDERIE DES COSTES DU RHÔNE

## *Liège au fil du Rhône - N°18*

« Le marché viticole d'avenir passe par une viticulture plus transparente » Daniel Mouty

### VŒUX DU PRÉSIDENT CHAVANNE

Le Président de l'asbl « La Baronnie des Costes du Rhône de Liège » vous adresse tous ses vœux pour l'année nouvelle, en son nom, et au nom du conseil d'administration.

L'année 2019 s'est achevée et les portes d'une nouvelle année sont à présent ouvertes.

Pour beaucoup d'entre vous 2020 est une année parmi d'autres ; pour notre Baronnie, elle fêtera ses 30 ans.

L'été 1990, une poignée de liégeois amateurs des crus des CDR se sont réunis sous la houlette du grand Maître Max Aubert au Domaine de la Présidente. C'est là que les bases de notre Baronnie ont été élaborées.

2020 sera une grande année de promotion des vins de CDR (chapitres,

voyages...) avec comme point d'orgue le chapitre d'automne.

Notre Baronnie est une grande famille avec notre Consul, les Commandeurs, les officiers, le comité des jeunes et les bénévoles. Que chacun puisse y trouver sa place, apporter sa pierre à l'édifice et que le plaisir du vin soit partagé par tous.

A ce jour la situation financière est stable par rapport à l'exercice 2018. Nous devons contenir le retour du petit tubercule noir qui a refait une discrète apparition à la dernière dégustation.

**Bonne année 2020, à tous, qu'elle vous apporte, joie et bonheur.**



VOEUX



2020

LA BARONNIE DE LIÈGE DE LA  
COMMANDERIE DES COSTES DU RHÔNE  
VOUS SOUHAITE UNE BONNE ANNÉE!

ÇA TOMBE  
BIEN, C'EST  
L'ANNÉE  
VIN-VIN!



*Le Consul, Pierre Luthers ainsi que les Commandeurs et les Officiers souhaitent à chacune et chacun d'entre vous une très heureuse, gouleyante et belle année 2020 !*

*Pour Bernard Menez et son doigt coupé, l'année 2020, c'est bien l'année vin-vin ! Au plaisir de vous revoir lors nos prochaines agapes !* (Toute reproduction du dessin est interdite, sauf autorisation expresse de l'auteur)





## CHAPITRE 114 : 19 ET 20 OCTOBRE 2019 – FOURON : GALA DE CHASSE



Yves Emonts-Gast et le Commandeur Sébastien Luthers

En ce samedi d'octobre, période de chasse, la gala de la chasse, organisé par notre ami Luc Marchant au Golden Horse, avait fière allure. Entouré de la musique des Cors de Chasse, notre 114<sup>ème</sup> chapitre, organisé en deux parties (l'une le samedi et





l'autre le dimanche) a vu l'intronisation de 4 nouveaux chevaliers de renom. La deuxième partie, celle du dimanche midi, sous la direction de celui qui fait office de vice-consul, en l'absence de Pierre Luthers (pour cause de départ au Québec), Pierre Martin.

Débutons par les intronisés du samedi : Messires Georges ETIENNE et Yves EMONTS-GAST.

## Georges ETIENNE



Père de trois grands garçons, habitant le charmant hameau de Chenestre sur la commune de Dalhem, Messire Etienne, par ses nombreuses activités, cultive à foison les charmes de l'amitié...

Partager un beau moment avec ses amis est une priorité pour lui, que ce soit pour une visite de domaine viticole pour préparer le salon, pour les sports d'hiver dans les





Alpes ou une partie de pêche en Suède, ou à l'occasion d'événements locaux comme la course cycliste Liège-Bastogne-Liège ou la Giornata Italiana de Blégny Mines...

Travaillant pour la Province de Liège, il est la cheville ouvrière du célèbre salon des vins de Blégny, l'un des plus beaux et des plus grands de notre région, et ce depuis 21 longues années. Son amitié avec le Gouverneur honoraire Paul Bolland, lui aussi grand adepte du salon de Blégny, est une occasion de partager de beaux moments autour d'une dive bouteille.

Au vu de ses éminentes qualités de passionné du vin et d'organisateur, en regard à ses nombreuses activités de promotion du vin et des vignobles, il était naturel que Messire ETIENNE rejoigne la Baronnie, au titre Chevalier de notre Commanderie.  
Bienvenue Messire ETIENNE

### Yves EMONTS-GAST.

« Managing Director » de la bien connue Distillerie familiale Radermacher à Raeren, une maison d'exception née en 1836 et qui produit aujourd'hui encore une gamme croissante de produits de qualité (Gin 1836, l'apéritif MaîtrePierre, le whisky Lambertus, le chaleureux Café Ardennais, le célèbre Pèket Radermacher, le tout aussi célèbre Raerener Topfergeist, le Macaya, une douceur chocolatée élaborée avec le verviétois Jean-Philippe Darcis...).

La Provence est une région qu'il apprécie tout particulièrement. Il aime la parcourir en famille, avec son épouse Patricia et ses deux enfants Laura et Tobias. Bon connaisseur de cette belle région, Yves Emonts-Gast complète ses connaissances en cultivant une véritable passion pour les vins du Rhône méridionaux.

Bienvenue au nouveau Chevalier EMONTS-GAST

Les deux nouveaux Chevaliers intronisés le dimanche sont André Blaise et André Deneboude. Ce dernier est ex-sommelier du restaurant « Comme Chez Soi » et est le représentant de la famille Pierre Gaillard dont les vins étaient à l'honneur lors de ce gala de chasse.



# CHAPITRE 114



# GALA DE CHASSE



Ci-dessus : de gauche à droite, l'Officier Guy Paquet, Georges Etienne, Didier Maes, Pierre Luthers, Luc Marchant, Yves Emonts-Gast, André Deneboudé et Sébastien Luthers

Ci-contre : La jeunesse bien présente lors du gala !



# CHAPITRE 114



# GALA DE CHASSE



Les Cors de Chasse ont animé ce beau gala de chasse. Interprétation par les trompes de chasse du « Bien Aller Ardennes ».

Ci-dessous : la photo de la 2<sup>ème</sup> partie du 114<sup>ème</sup> chapitre : de gauche à droite, Alain Casaril, Pierre Martin, Jacques Wolfs, Jean Chavanne et Bernard Gillet.

Assis ; André Blaise et André Deneboudé



## GALA DE CHASSE



## VINS

### LES VINS DU GALA DE CHASSE



André Deneboudé et l'hôte du Gala, Luc Marchant

Le Domaine Pierre Gaillard avait envoyé une belle palette de ses vins.

Pierre Gaillard et sa famille signent 4 domaines qui s'étendent sur les coteaux abrupts du Rhône septentrional, de Faugères et de Banyuls.

Les participants ont pu notamment déguster : Marsanne 2018, Collioure blanc Tremadoc 2018, Faugères Le Cairn 2018, Viognier, Clos des Camiers 2018, IGP Collines Rhodaniennes Terres de Mandrin, syrah 2017, Collioure rouge Magenta 2017, Faugères « Parole de Berger » 2015, Côte Rôtie, esprit de Blonde 2017.



## GALA DE CHASSE



## VINS

Lors du repas, ont été servis :

- Avec des médaillons de gambas et brunoise de légumes croquants dans une soupe Miso, chips noir soufflé, un Saint-Péray 2018 ;
- Avec un râble de lièvre « A la royale », un Crozes-Hermitage Roche d'Hérode 2014 ;
- Avec un dos de biche rôti, risotto aux cèpes, compotée d'airelles et cassis Réduction de Saint-Joseph, un Saint-Joseph rouge, Les Pierres 2017
- Et pour le plaisir, comme le dit, Luc Marchant, un Cornas 2017.

Ces vins ont tous été commentés par le représentant au Benelux du Domaine Pierre Gaillard, et nouveau Chevalier, André Deneboudé.



**CHAPITRE 115**



**FOURON**

**CHAPITRE 115 : 9 NOVEMBRE 2019 – FOURON :  
UN NOUVEAU COMMANDEUR !**



Les vendanges terminées et à quelques jours de Millévin, la grande fête du nouveau millésime en Avignon, nos amis vigneronns ont rejoint notre belle cité ardente afin d'assister à notre 115<sup>ème</sup> Chapitre , lequel sera marqué par l'adoubement d'un nouveau Commandeur (c'est toujours un évènement dans la Baronnie), la nomination d'un nouvel Officier et l'intronisation de 4 Chevaliers.





## L'adoubement et l'installation du nouveau Commandeur

Notre ami César aura l'occasion de revenir dans son courrier sur l'adoubement.

« *Liège au fil du Rhône* », ayant traité le sujet du nouveau Commandeur dans son dernier numéro, nous nous contenterons de renvoyer à César pour l'hommage.

Notre ami, regretté, Pierre Petit, était présent en pensées durant cet adoubement. Qu'ajouter à ce qui a déjà été écrit ? Le Consul, après avoir rappelé les raisons de l'élection

du nouveau Commandeur, a signalé que la fonction de Commandeur est une



fonction à durée indéterminée dans le temps pour son titulaire. Le Consul a ensuite posé la question traditionnelle de la défense des vins rhodaniens.

À la suite de la réponse positive, il est revenu au parrain, le Commandeur Jacques Wolfs,



## CHAPITRE 115



## OFFICIER BERNARD GHISSE

d'habiller le nouveau venu de la toge blanche dotée d'un liseron doré, lequel symbolise l'ardeur du soleil provençal, la médaille dorée, symbolisant la nouvelle fonction et enfin, la remise du couvre-chef. L'installation est alors définitive. Le nouveau Commandeur entre donc en fonction., mais après avoir dégusté un bon verre de vin rhodanien. Vient ensuite, la nomination du nouvel Officier.

### Un nouvel Officier : Bernard GHISSE

Pour tout qui connaît le nouvel Officier, Bernard est un homme chaleureux, dynamique, disponible, malgré ses nombreuses activités, souriant, appréciant fortement l'humour, les agapes avec des personnes



qu'il apprécie, Bernard accompagné de sa douce moitié, Gente Dame Chantal, est un habitué, mais surtout un grand fan, des différentes agapes de la Baronnie : dégustation, chapitre, voyage,... Passionné par la région rhodanienne, l'homme est un épicurien convaincu. Si vous êtes de passage en même temps que lui dans la région, vous avez une forte chance de le retrouver dans des endroits où la dive bouteille règne en majesté.





## Messire ATTIENEI MARIAN

Parrainé par l'Officier Alain Houtain, notre nouveau Chevalier, Marian Atitienei, est un passionné des vins rhodaniens. Présent depuis peu aux activités de la Baronnie et envisageant de participer au prochain voyage « Ascension dans les Côtes du Rhône », l'homme est incontestablement un amateur assidu des vins rhodaniens.

Originaire du « pays de l'inquiétant Comte Dracula et du delta du beau Danube bleu », l'homme est actif au sein d'une importante société de gestion de déchets, dans le domaine de la sécurité.



Lors de son arrivée en terres principautaires, Marian s'est très vite intéressé (avec modération) à la dive bouteille rhodanienne ainsi qu'au whisky. Pour parfaire ses connaissances dans ces deux domaines de prédilection, il séjourne dans les contrées adéquates ; des séjours formateurs tant en Provence qu'en Irlande, où, lors d'un trajet en chemin de fer, il se frottât aux curiosités de la langue gaélique.

Homme passionné, notre nouveau Chevalier a un grand sens de l'humour puisqu'il aime jouer avec les mots. La Baronnie a donc trouvé son Maître Capello !

Bienvenue Marian et longue route au sein de la Baronnie !



## CHAPITRE 115



## HUYSENTRUYT CYRIEL ET DELVENNE PIERRE

### Messires HUYSENTRUYT Cyriel et DELVENNE Pierre

Impossible pour leur parrain, le Commandeur Sébastien Luthers, de séparer ces deux nouveaux venus. Leur présence commune au chapitre est due à une rencontre inattendue, mais réussie, il y a quelques années lors d'un voyage au Mexique.

#### Cyriel Huysentruyt

Sis à Les Vans, dans le beau département d'Ardèche, terre des appellations : Condrieu, Cornas ou Saint-Joseph, le restaurant « Likoké » est une référence, non seulement dans la région mais est aussi étoilé dans le guide « Michelin ».

Le nom de restaurant, Likoké se veut un hommage de Piet (père de Cyriel) à son père qui était surnommé ainsi durant l'époque coloniale du Congo. Aussi ce, « jeu de mot » fait il référence au plus grand honneur que l'on peut faire au chef ; celui de lécher son assiette jusqu'à la dernière miette tellement le repas plaît aux convives (voilà qui rappelle certaines habitudes... ).



Ce restaurant, très connu en Flandre est prisé par les amateurs de passage dans la région. Notre ami et confrère, Erwin, Devriendt, consul de la Baronnie de Gand connaît parfaitement l'endroit. Il est non seulement un habitué de l'adresse mais il en est aussi un fournisseur, en tant que propriétaire du Clos des Frères.





Il est d'ailleurs revenu au Consul de Gent, Erwin Devriendt, d'introniser dans sa langue maternelle le nouveau chevalier.

Diplômé en communication, Cyriel Huysentruyt est un sommelier autodidacte. Ayant rejoint son père, par ailleurs un « Flamand connu » et célèbre pour ses émissions culinaires, il a pris rapidement en charge la gestion de la cave de l'établissement. Notre nouveau Chevalier aime les vins natures et les vigneron qui laissent s'exprimer le raisin. Il est un fervent amateur du Domaine Dard et Ribo et particulièrement de leur Saint-Joseph, ou encore des Cornas de Thierry Allemand.



Pierre DELVENNE (à gauche), le Commandeur Sébastien Luthers et Cyriel Huysentruyt





Pierre Delvenne



Voici une intronisation surprise pour l'impétrant. Ami de Cyriel, Pierre participe depuis de nombreuses années à nos agapes : dégustations, chapitres, rallyes restaurants. Pilier d'un petit groupe d'amateurs de Côtes du Rhône, il se joint, lors du voyage officiel de la Baronnie en Costes du Rhône, aux visites et aux banquets dans les vignes. Pierre apprécie particulièrement ces repas conviviaux organisés par nos amis des Domaine des Banquettes (Patrice André) et Coste Chabrier (Laurent Espinasse), ces soirées passées dans la chapelle du Domaine David autour d'une bouteille de Chateauneuf, où encore ces visites au Domaine Fond Croze. Son parrain,

Sébastien Luthers tient aussi à se remémorer cette dégustation des vins de Vincent Beaumet à l'Escapade à Richerenches, chez notre ami Nicolas Pailhes, où ils ont littéralement découvert d'où venait l'expression « se prendre une Min ».

Côté professionnel, il est chercheur qualifié FNRS, chargé de cours adjoint à l'Université de Liège et directeur adjoint du Spiral, un service pluridisciplinaire où, son expertise se situe dans l'analyse des risques et des politiques publiques liées aux innovations technologiques comme par exemple le développement des OGM ou des nanotechnologies.





## Messire Joël Pincemail



Parrainé par le Commandeur Pierre Martin et l'Officier Jean-Louis Renson, Messire Joël Pincemail est Maître de Recherche dans le service de chirurgie cardiovasculaire du CHU de Liège, et coordinateur de la plate-forme « Nutrition antioxydante et Santé ». A ce titre, il nous apprend que, ses chouchous, les antioxydants, sont indispensables pour lutter contre certaines maladies. Et son dada, ce sont les polyphénols, les champions des antioxydants, que l'on retrouve dans les aliments rouges et foncés comme la cerise, la fraise ou le cassis (« Plus votre plat est coloré, mieux c'est », dites-vous), mais que l'on retrouve aussi dans le chocolat noir, ou chance pour nous, dans le vin rouge !



## CHAPITRE 115



## JOEL PINCEMAIL

Notre nouveau Chevalier érige l'épicurisme presque au niveau du dogmatisme : depuis longtemps il a fait sienne la devise « in vino veritas », et ses connaissances œnologiques sont autant gustatives qu'encyclopédiques.



Père de deux enfants, Quentin et Virginie, il est aussi l'heureux grand père de deux petits lascars, Lucas et Aubin.

La fraternité, l'amitié et le respect de l'autre sont des valeurs non négociables qui jalonnent sa vie et ses relations avec ses congénères.

Esprit brillant et son sens de l'à-propos l'amènent souvent à commettre de nombreux calembours, pas toujours compris par son entourage...

Aujourd'hui, au vu de ses éminentes qualités de passionné et de conférencier du vin, la Baronnie est particulièrement honorée d'accueillir Messire Pincemail en tant que Chevalier de notre Commanderie.





## CHAPITRE 116 : 10 NOVEMBRE 2019 – LIEGE : BERNARD MENEZ



De gauche à droite: Bernard Gillet, Pierre Martin, Jean-Louis Renson, Maurice Wilkin, Mireille Sbrascini, Bernard Menez, Pierre Luthers, Denis Coolen, Richard Bonnechère et Didier Maes

Le lendemain de ce 115<sup>ème</sup> chapitre, a eu lieu un chapitre exceptionnel dans le cadre du Festival International du Film de Comédie de Liège avec l'intronisation d'un épicurien convaincu, l'acteur et humoriste Bernard Menez.

Faut-il encore présenter cet acteur et, un peu chanteur, notamment de la très célèbre : Jolie poupée ?



# CHAPITRE 116



# BERNARD MENEZ



Notre ami Officier, par ailleurs Mayor du Village de Noël, remettant une copie de son passage à Liège il y a quelques années.





## Bernard Menez

Dernier Chevalier intronisé cette année 2019 par notre Baronnie, Bernard Menez, est un homme qui, comme tout humoriste qui se respecte, est un grand timide de nature. Mais, lorsque le rideau s'ouvre ou la caméra ronronne, il devient l'un des acteurs les plus drôles et les plus percutants de la comédie française.

A l'origine, professeur de mathématique, il troque rapidement les logarithmes contre les alexandrins, dès l'âge de 25 ans, pour créer la Compagnie Sganarelle et faire connaître les grands auteurs classiques dans les collèges et les lycées.

C'est Jacques Rozier qui lui met le pied à l'étrier avec le très beau mais méconnu film « Du côté d'Orouët », et qui le met en contact avec François Truffaut pour sa superbe « Nuit américaine »... Cette « Nuit » sera en fait son aurore, puisque s'enchaîneront alors de nombreux films comiques, où ses talents de comédien lui permettront de se créer un personnage typique de cinéma, celui du grand benêt, dragueur maladroit mais toujours touchant... On le retrouve ainsi dans des comédies particulièrement réussies comme « Pleure pas la bouche pleine » et « Le chaud lapin » de son ami Pascal Thomas (avec lequel il a encore tourné le film « A cause des filles »...), « L'avare » de et avec Louis de Funès, « Opération Lady Marlène » de Robert Lamoureux, et « L'éducation amoureuse de Valentin », avec le regretté Paul Meurisse...

En 1984, alors que la comédie française populaire a tendance à s'essouffler, il donne de la voix pour explorer une nouvelle voie et il se tourne vers la chanson, avec la très kitsch « Jolie Poupée », qui lui vaudra un disque d'or, ... et plus intéressante encore, sa nomination d'Ambassadeur de la bière « Jolly Poupée » de Gouvy le jour de son intronisation.

Mais c'est au théâtre que son talent explose littéralement... Il a investi plus d'une soixantaine de rôles dans le théâtre de boulevard, alternant prestations déjantées à Paris et tournées éreintantes dans toute la France et alentours, tout en goûtant également aux joies de la mise en scène, et en pratiquant quelques détours par l'opérette, qui est pour lui un peu une forme d'« opéra comique » !



## CHAPITRE 116



## BERNARD MENEZ



Avant son intronisation, Bernard Menez a eu le plaisir de recevoir un fac similé de ce qu'il avait écrit sur le livre d'Or du Village de Noël il y a déjà quelques années. Le Mayor du village, Maurice Wilkin lui a rappelé à cette occasion combien son passage à Liège, qui devait durer un jour ou deux s'est transformé en un séjour d'une semaine. Semaine qu'a voulu rappeler notre ami Officier, Maurice Wilkin.

Cette convivialité symbolise à présent, notre nouveau Chevalier au sein de la Commanderie.



**35<sup>ème</sup>  
ANNIVERSAIRE**



**VOYAGE AU  
QUEBEC**

## QUEBEC 2019 : 35<sup>ème</sup> anniversaire des Baronnies de Montréal, Drummondville et Québec

Québec, octobre 2019... Un grand voyage, organisé par la Commanderie des Costes du Rhône, à l'occasion du 35<sup>ème</sup> anniversaire des trois Baronnies québécoises de Montréal, Drummondville et Québec. Y participait une belle délégation de 16 personnes, dix Provençaux et six valeureux Liégeois : le Consul Pierre Luthers et sa Dame Mireille, le Commandeur Richard Bonnechère et sa Dame Marie-Ange, le Commandeur Sébastien Luthers et la Chevalière Danièle Coolen-Courtois. Un beau périple d'une semaine et de 1.000 kilomètres, au départ des surprenantes chutes du Niagara pour culminer par les festivités du 35<sup>ème</sup> anniversaire des trois Baronnies dans la réserve indienne de Wendake, près de Québec.

Voici en images les temps forts de ce voyage :



**VOYAGE AU  
QUEBEC**



**WHAW !**



# VOYAGE AU QUEBEC



# WHAW !



C'est cela l'effet 'Whaw'!  
Le Niagara a beau être  
une merveille 'un peu'  
touristique, il décoiffe !  
Soufflés par la force de  
la nature et la magie du  
lieu...



**VOYAGE AU  
QUEBEC**



**TORONTO**



Prendre de la  
hauteur...

A la Canadian  
Tower, à 346  
mètres de haut,  
c'est  
impressionnant !

Vive Toronto !



# VOYAGE AU QUEBEC



# MILLE ILES



A l'extrémité du Lac Ontario, le Saint Laurent s'élançe dans le dédale des 'Mille Iles', où au détour des canaux et chenaux l'on peut tomber sur des curiosités comme le Boldt Castel, fruit du rêve fou et inabouti du 'boss' du



**VOYAGE AU  
QUEBEC**



**A LA  
FRONTIERE**

Waldorf Astoria, aux fins fonds de l'Etat de New York... Si, si, nous avons franchi la frontière des eaux territoriales des USA !



# VOYAGE AU QUEBEC



# GATINEAU



Soirée 'Amène ton vin' à Gatineau en Québec, juste en face d'Ottawa... Il n'a pas fallu nous le dire deux fois ! Le vin d'Ontario a coulé à flots, dans ce pays où la vente et la consommation d'alcools est vachement réglementée... Large soif à toutes et à tous !



# VOYAGE AU QUEBEC



# OTTAWA

Le  
Parlement  
à Ottawa



Une photo de groupe  
sous un soleil tout  
canadien



**VOYAGE AU  
QUEBEC**



**OTTAWA**



Visite du Parlement du Canada à Ottawa et de l'autre côté de la rivière Outaouais, à Gatineau, du Musée de l'Histoire Canadienne où nous avons croisé, en photo, notre ami et Chef Huron Max Gros Louis que nous

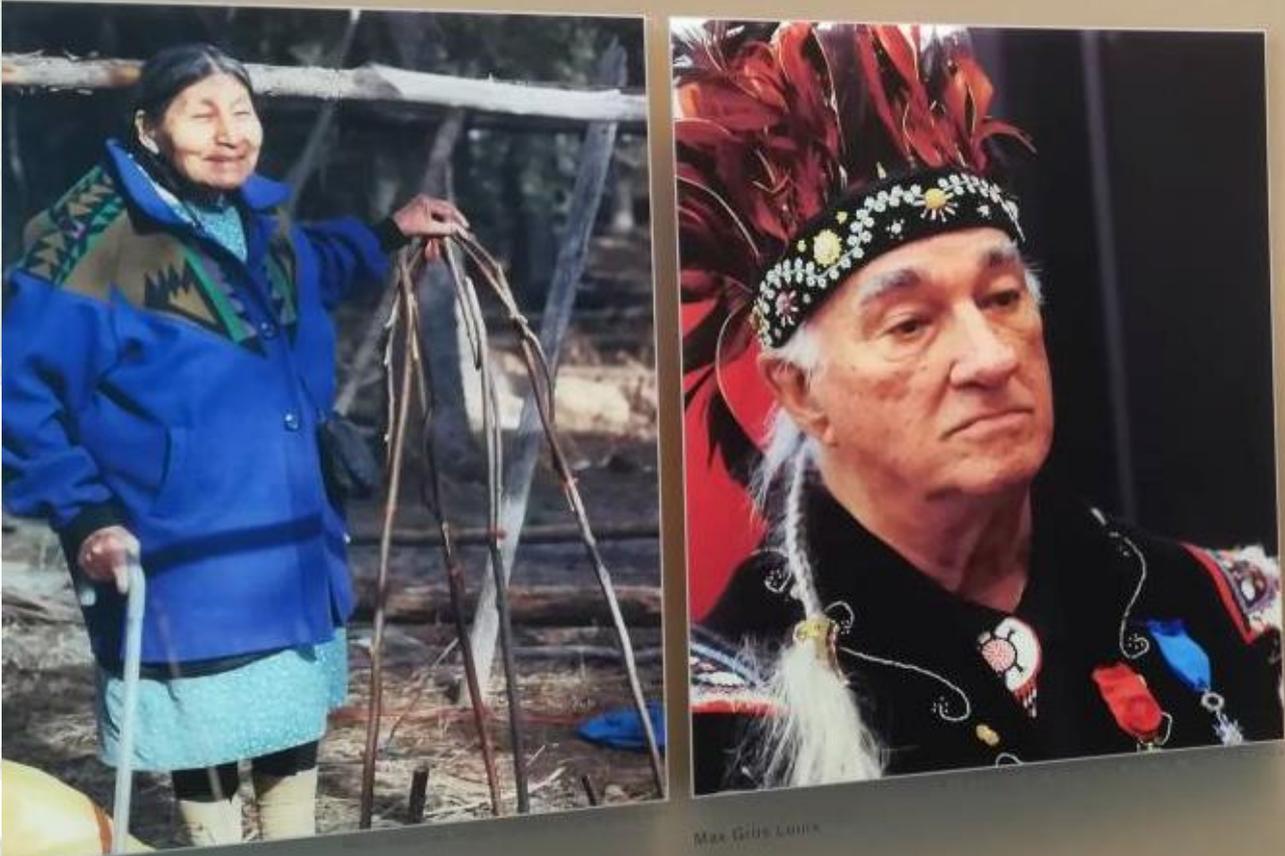


**VOYAGE AU  
QUEBEC**



**GATINEAU**

recroiserons samedi à Wendake en Commandeur pour le grand Chapitre des 35 ans des Baronniees québécoises...!



## VOYAGE AU QUEBEC



## BAR SECRET



Un concept  
marrant, à  
Montréal : le  
bar secret !  
Uniquement  
accessible via  
les indications  
sur Google...  
Et l'on tombe  
alors sur une  
porte  
aveugle, sans  
aucune  
signalétique.  
Reste à  
sonner... Nous  
l'avons fait, et  
la porte s'est  
ouverte sur  
un monde de  
la nuit...  
secret ! Vous  
n'en saurez  
pas plus !



# VOYAGE AU QUEBEC



# POURVOIRIE



Lever matinal à la Pourvoirie du Lac à l'Eau Claire... Seuls au monde, avant la grande soirée de gala le lendemain soir à Wendake, en territoire amérindien, avec les trois Baronnies du Québec ! Un stage de remise en forme et de ressourcement avant le grand final arrosé...de Costes du Rhône, bien sûr !



## VOYAGE AU QUEBEC



## CHUTES DE MONTMORENCY



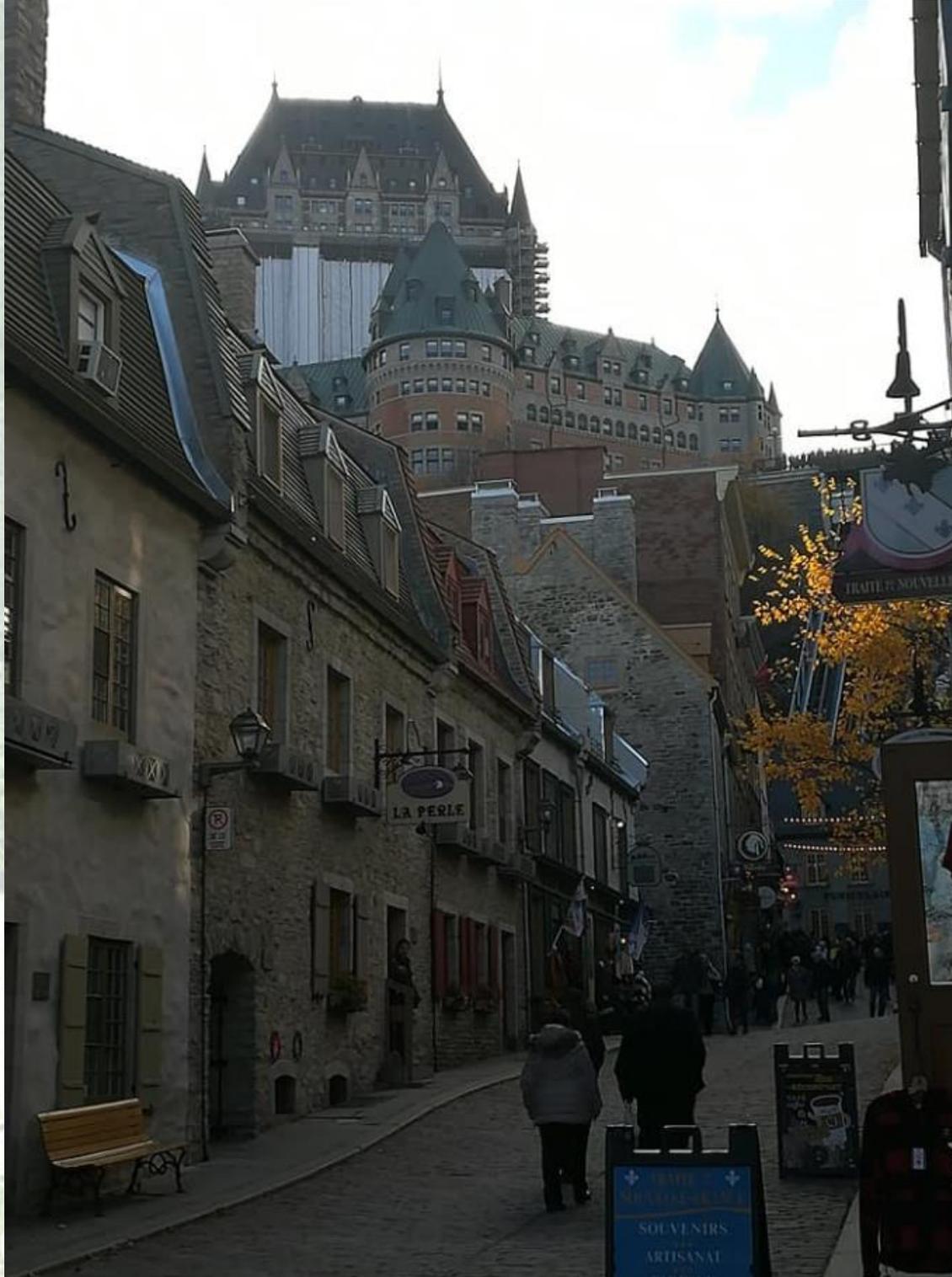
Pour se rafraîchir les idées, rien de tel que les chutes de Montmorency, à l'horizon de Québec... Plus hautes que le Niagara, mais beaucoup moins de débit... Oui, mais francophones !



# VOYAGE AU QUEBEC



# QUEBEC



## Québec

Virée à Québec, où nos pas déambulatoires nous ont fait croiser la route de notre ami dessinateur Marc Renier Warnauts, en pleine immersion créative pour ses deux prochaines BD ! La soirée de gala des Baronnie québécoises approche à grands pas : l'objet de notre quête en Nouvelle France !



# VOYAGE AU QUEBEC



# QUEBEC



**Marc Renier Warnauts sous bonne garde !**



# VOYAGE AU QUEBEC



# WENDAKE



Cérémonie de purification  
avec le grand chef  
wendat-huron Max Gros-  
Louis, au sein de l'hôtel  
des Premières Nations  
dans la réserve de  
Wendake, avant le grand  
Chapitre des 35 ans des  
Baronnies québécoises...!  
Oufti!



**35<sup>ème</sup>  
ANNIVERSAIRE**



**CHAPITRE**



LA PHOTO OFFICIELLE DU  
CHAPITRE DES 35 ANS DES  
BARONNIES DE  
DRUMMONDVILLE,  
MONTREAL ET QUEBEC ET LES  
SIX NOUVEAUX  
COMMANDEURS



**35<sup>ème</sup>  
ANNIVERSAIRE**



**COMMANDEURS  
BELGES**



LES COMMANDEURS BELGES PRESENTS AU QUEBEC : Sébastien LUTHERS, Pierre LUTHERS, Erwin DEVRIENDT (Consul de la Baronnie de Gent) et Richard BONNECHERE. Merci à eux d'avoir si brillamment représenté nos baronnies !



## BARONNIE DE LIEGE



## COMMANDEURS



Les trois Commandeurs de notre Baronnie: Le Consul Pierre Luthers, Richard Bonnechère et Sébastien Luthers

Ça se fête avaient dit les Consul(e)s de Québec, Montréal et Drummondville...Et bien les Commandeurs français et belges, américains, québécois l'ont fêté de la meilleure manière qui soit : avec des Costes du Rhône... Après un repas de travail le samedi midi entre Commandeurs de France, de Gand, de Philadelphie, de Montréal, de Drummondville, de Québec et de Liège, six nouveaux

Commandeurs ont été adoubés lors du grand Chapitre du soir par le grand Maître Patrick Galant, deux pour chaque Baronnie. L'avenir est assuré pour la Commanderie au Québec !



## VOYAGE AU QUEBEC



## LA POUTINE



*Pouvions-nous vraiment quitter le Québec sans goûter à la célèbre poutine ? Voilà qui est fait, au cœur de Montréal, et bien fait, juste avant de reprendre l'avion pour Liège !*

Pierre Luthers



**ART DE LA  
DEGUSTATION**



**DES CÔTES DU  
RHÔNE**

L'art de la dégustation des Côtes du Rhône



Un esprit bienveillant, artiste reconnu  
Disciple de Bacchus, portant ce dieu aux nues,  
Entreprit de creuser, en des temps fort lointains,  
Un grand abri rocheux pour y loger ses vins.

Porté par l'enthousiasme et avec quel courage  
A la force des bras, Il se mit à l'ouvrage  
Travaillant sans relâche, avec obstination,  
Pour ériger enfin ce lieu de tentation !



## ART DE LA DEGUSTATION



## DES CÔTES DU RHÔNE

Cet endroit fascinant, obscur, secrète cave  
A l'atmosphère humide, odorante et suave,  
Elevait en son sein les crus de son terroir,  
Brevages délicieux, fruits de tant de savoir !

Sur des pièces de bois, immobiles et plongés  
Dans un sommeil profond, se trouvaient allongés  
D'innombrables flacons, oubliés, que le temps  
Indispensable allié, bonifiait lentement.

Une fine poussière en un voile discret  
Recouvrait son trésor, préservant en secret  
Ses Côtes du Rhône, révélant la passion  
D'un gourmet initié à la dégustation.

Animé par l'envie de ce subtil plaisir,  
Il aimait partager, l'émotion, le désir  
De révéler à tous son précieux héritage  
Illuminant de joie les cœurs et les visages.

Tradition vigneronne ancrée dans nos mémoires  
C'est à nous aujourd'hui de poursuivre l'histoire  
Et le verre levé, de trinquer tous en chœur  
Aux Amitiés naissantes, au parfum du bonheur !!!

© Andéol POMMIER

D'autres poèmes de l'auteur sur [www.commanderiecotesdurhone.fr](http://www.commanderiecotesdurhone.fr)

Toute reproduction est interdite et est soumise à l'accord des auteurs : Andéol Pommier (texte) ou Olivier Saive (dessin).

Avez-vous reconnu les Commandeurs ?

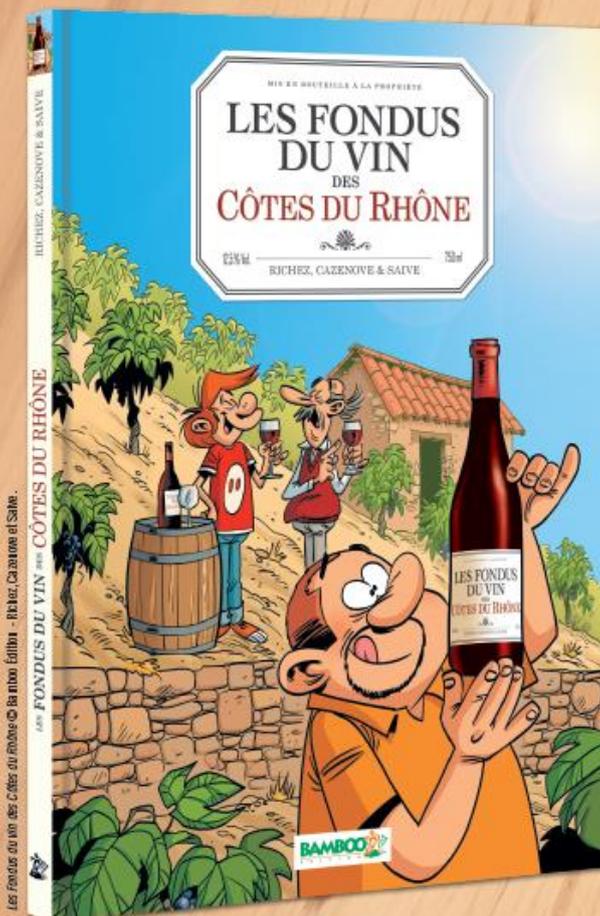


LES FONDUS



DES CÔTES DU  
RHÔNE

## LES FONDUS DU VIN DES CÔTES DU RHÔNE



UNE COLLECTION  
POUR S'INITIER  
AU PLAISIR DU VIN !



BAMBOO ÉDITION  
www.bamboo.fr

Plaisir de la  
lecture et de la  
découverte.

Si, comme nous, vous aimez les dessins de notre ami Chevalier, Olivier SAIVE, n'hésitez surtout pas d'acquérir la série « Les Fondus du Vin », et plus particulièrement, l'album « Les Fondus du Vin des Côtes du Rhône ». En lisant ces bandes dessinées, vous aurez aussi du plaisir à découvrir la vie de ces personnages.

<https://www.bamboo.fr/bd-les-fondus-du-vin-9782818931639.html>



# LES FONDUS



# DES CÔTES DU RHÔNE

## LA TRIPLETTE MAGIQUE



©Salve-Richez-Cazenove - Bamboo Edition

LES FONDUS DU VIN DES CÔTES DU RHÔNE – PAGE EXTRAITE DE L'ALBUM AVEC L'AIMABLE AUTORISATION DES EDITIONS BAMBOO ET D'OLIVIER SAIVE



**GRAPPILLEES**



**LE LONG DU  
RHONE**

## GRAPPILLEES LE LONG DU RHONE



**Récolte 2019 : La Vallée du Rhône s'en sort bien !**

A l'instar de la récolte mondiale qui s'annonce en recul de 10 %, la récolte nationale 2019 s'annonce aussi moindre, la vallée du Rhône prévoit une production équivalente à celle de 2018, année relativement généreuse.

Selon Inter Rhône, suivant les premières estimations de récolte, les Côtes du Rhône et Côtes du Rhône Villages enregistreraient une augmentation de 5% par rapport à 2018, les volumes atteignant les 1 690 000 hectolitres avec respectivement 1 360 000 hl pour les Côtes du Rhône régionaux (+6%) et 330 000 hl pour les Côtes du Rhône Villages (+4%).



## GRAPPILLEES



## LE LONG DU RHONE

Selon l'interprofession, Inter Rhône, le fruit des vendanges 2019 dans la vallée du Rhône devrait osciller entre 2,6 et 2,8 millions d'hectolitres, soit un niveau supérieur à celui de 2017 (année de basse production) et presque équivalent à celui de 2018 avec 2,764 millions d'hectolitres produits. Au vu de ces prévisions, les professionnels rhodaniens s'estiment chanceux. En effet, à l'échelle nationale la récolte 2019 affiche un recul de 14%.

Dans la partie septentrionale du vignoble, le bilan doit être nuancé. Si les Crus Condrieu, Côte-Rôtie prévoient une belle récolte, les Saint-Joseph, Cornas et Hermitage seront proches en quantité de 2018. En revanche, l'appellation Crozes-Hermitage, ayant subi l'épisode de grêle (15 juin), elle voit son volume déficitaire alors qu'elle est la plus volumique.

Pour la partie méridionale, d'autres appellations, comme les Costières de Nîmes (voir article), Grignan-les-Adhémar ont souffert du temps caniculaire.

Les vins du Ventoux prévoient pour leur part une récolte légèrement en baisse par rapport à celle de l'an dernier (245 000 hl) et ceux du Luberon un niveau de production supérieur de 2% par rapport à l'an passé. Clairette de Die et appellations du Diois annoncent également des prévisions en augmentation. Pour l'AOP Luberon, elle enregistrerait une augmentation de 2% par rapport à 2018 (155 000 hl).



### **COSTIERES DE NIMES : Impact limité des aléas climatiques (canicule, incendie) sur la récolte**

Après les fortes chaleurs, la sécheresse estivale (seulement 220 mm d'eau entre janvier et septembre), les épisodes caniculaires de juin, juillet et août, ainsi que les deux incendies de début août, la récolte s'annonce plutôt jolie en AOC Costières de Nîmes. « *La vigne s'est finalement bien adaptée à la chaleur comme à la sécheresse. On a constaté des défoliations sur certaines parcelles, mais l'impact a été moindre qu'en 2017. Il y a eu des repousses dans les vignes qui ont été échaudées* », a



## GRAPPILLEES



## LE LONG DU RHONE

annoncé Bruno Manzone, président de l'ODG, lors d'une conférence de presse ce mardi 24 septembre à Nîmes.

Conséquence positive d'un été très sec, l'état sanitaire est parfait. Les baies sont petites et concentrées en couleur et en tannins, les acidités sont plutôt élevées avec des pH entre 3,5 et 3,6, ce qui donnera des blancs et rosés sur la fraîcheur et des rouges avec un bon potentiel de garde, assure-t-il. Tous ces aléas climatiques n'auront finalement qu'un impact modéré sur le volume de la récolte, qui s'annonce en retrait de 10% par rapport à l'an dernier.



Quant à l'incidence des incendies sur le volume de la récolte, il sera lui aussi limité. Si 175 ha de vigne ont été touchés, seuls 56 ha ont été directement impactés par le feu, 112 ha ont été

imprégnés par la fumée et ne pourront être déclarés en AOC, et 6 ha, détériorés par les produits retardants déversés par les pompiers pour maîtriser l'incendie, ne seront pas récoltés. Finalement, c'est 3,8% des surfaces du vignoble des Costières de Nîmes qui a été touché.

Si l'impact est collectivement limité, il n'en est, cependant, pas de même pour certains vigneron qui ont de gros sinistres. Bruno Manzone a ainsi déclaré qu'« *une cellule de crise a été mise en place pour leur venir en aide* ». Pour mieux connaître la





situation individuelle, l'ODG a, par ailleurs, repoussé au début des vendanges la date de renonciation à produire en AOC pour laisser le temps aux vignerons sinistrés de bien apprécier la situation. Des aides à la replantation vont être mises en place pour les vignerons dont les vignes ont brûlé. « *Le plus grave pour notre appellation, c'est l'impact de ces incendies sur nos paysages* », a déploré Bruno Manzone. L'ODG s'est engagé à mobiliser des fonds pour soutenir le reboisement et la biodiversité, mise à mal par le feu. 1€ sera prélevé sur tous les tickets vendus sur chacun des événements organisés par l'AOC Costières de Nîmes (Nîmes Toquée et Vignes Toquées). De même, le bénéfice des ventes de la cuvée caritative, élaborée à partir des vignes de la Fontaine plantées au cœur de Nîmes, seront également affectés à la réhabilitation des paysages.



## Attention aux escroqueries sur les commandes de vin !

La Gendarmerie enregistre actuellement une recrudescence d'escroqueries sur les commandes de vin en grande quantité. Récemment, c'est une entreprise de Châteauneuf du Pape qui s'est vue dépouillée de plusieurs milliers de bouteilles.

Voici le mode opératoire des escrocs:

Dans un premier temps, l'acheteur se fait passer pour un gros client d'une société française, avec de bonnes et fausses références et se fait livrer le vin en France.

Il entre ensuite en contact avec le transporteur et lui fait croire à une livraison surprise pour le compte d'un client. Il détourne ainsi le lieu de livraison et la marchandise est acheminée en Angleterre ou en Roumanie, avec des malversations douanières. La commande doit être réglée par traite à 60 jours.



## GRAPPILLEES



## LE LONG DU RHONE

Attention donc au démarchage répondant à ce mode opératoire et surtout des homonymes de personnes physiques ou morales : Jean Dupuch, Société Thiénot France (qui existe vraiment), Société SAS DIUKE, 26 route du Colombier - 38960 St Etienne de Crosset (idem). M. Dupuch est un imposteur.

Il s'avère que le transporteur serait également victime de cet imposteur qui ne l'a pas payé pour le transport. La commande a été livrée dans un entrepôt en Angleterre, (à l'adresse suivante : PLG Services, Unit 10 / Pitsea Hall Lane / SS164UH Basildon).

Le transporteur (victime également) a lui été contacté par un certain Bruno Rodriguez Fernandez, se prétendant de la société DIUKE (en Isère). Ce dernier a demandé un transport "en discrétion commerciale", et a fait changer la destination de la livraison.

La chaîne de transport est la suivante : INTERFRET AFFRET France a mandaté la société HARTL en Autriche. HARTL a ensuite mandaté ALER TRUK en Roumanie pour faire le chargement.

La société DIUKE basée en Isère a été contactée par la société victime. C'est aussi de cette société que l'arnaqueur prétendait être le directeur auprès du transporteur. Il s'agit de la société DIUKE FAMOUS ENERGY DRINK basée 26 Route du Colombier – 38960 St Etienne de Crosset.

Ces personnes disposent d'emails et de comptes Facebook en relation avec leurs noms et leurs raisons sociales.

**Ne pas hésiter à prendre attache avec la Gendarmerie de Châteauneuf du Pape, même simplement en cas de tentative ou de démarchage suspect.**





## ECHOS DU VIGNOBLE



La filière vitivinicole française écrit au Président de la République car elle voit aujourd'hui sa compétitivité et sa pérennité mises en danger.

Dans un courrier daté du 31 octobre dernier, la filière vitivinicole fait part au Président de la République, Emmanuel Macron, de ses préoccupations concernant la compétitivité et sa pérennité.

Partant d'un double constat, les signataires constatent que l'inadaptation structurelle de la loi Egalim, conjuguée à une rupture écologique plus qu'à une transition, conduit à une profonde remise en cause des pratiques au sein de la filière, bloquant les évolutions plus qu'elle ne les accompagne.

Sur le plan international, ils rappellent que l'instabilité actuelle ainsi que le ralentissement économique en Chine, les troubles politiques à Hong-Kong, l'incertitude au Royaume-Uni ou encore, les sanctions américaines sont autant d'éléments qui affaiblissent la filière. Tout cela, dans un contexte de baisse de la consommation nationale et de mise à l'index par les Autorités de santé publique venant en contradiction avec la volonté du président de co-construire un plan de prévention.

Les signataires rappellent que la filière se veut exemplaire en matière de transition écologique. Elle y occupe notamment une place de leader en matière de Haute valeur environnementale et d'agriculture biologique.

Rappelant aussi que malgré ces efforts, l'opprobre est jeté contre les viticulteurs dans leurs villages sans qu'aucun dialogue sur des mesures sur les traitements à proximité des habitats n'ait été instauré et sans qu'ils puissent bénéficier du moindre soutien adapté. Ceci aboutit à une rupture entre le monde du vin et les citoyens ; rupture dont les pouvoirs publics portent une responsabilité.





Partant du constat que les différentes administrations n'ont pas donné suite à leurs demandes, les signataires en concluent qu'il résulte une incompréhension entre le pouvoir politique, les administrations et la filière.

Pour les signataires, il devient donc indispensable d'arbitrer ces forces contradictoires et de fixer une vision partagée et un cap. C'est pour ces motifs qu'ils sollicitent auprès du Président de la République une audience en vue de construire une véritable politique vinicole.

Affaire à suivre..

Signataires : Gérard Bancillon (VinIGP), Jean-Marie Barillère (Cniv), Boris Calmette (Coop de France), Michel Chapoutier (UMVin), Jérôme Despey (FNSEA), Jean-Marie Fabre (VIF), Bernard Farges (Cnaoc), Stéphane Héraud (AGPV), Antoine Leccia (FEVS), Samuel Masse (JA).

Le Ministre de l'Economie, Bruno LE MAIRE, a indiqué récemment que « *Les produits et l'artisanat français haut-de-gamme sont mondialement reconnus : l'industrie des boissons, portée par les vins et spiritueux, génère un excédent commercial de 12 milliards d'euros en 2018, soit une augmentation de 68 % depuis 2000* ». Il a poursuivi en soulignant que la France « *doit rester une nation de production. Sans production industrielle ou agricole, la France ne serait tout simplement plus la France* ».

### FranceAgriMer annonce l'accélération de la production des plants résistants

Une nouvelle réglementation européenne relative à la santé des végétaux est entrée en vigueur le 14 décembre 2019. Le but est de renforcer la protection du territoire européen à l'encontre des organismes nuisibles aux végétaux et de donner une responsabilité accrue aux acteurs professionnels dans cette mission. Dans ce cadre,





FranceAgriMer, établissement national pour les produits de l'agriculture et de la mer, a été désigné autorité compétente en matière de matériels de multiplication viticoles, les bois et plants de vigne.

Lors du congrès des pépiniéristes qui s'est tenu à Cognac le 30 octobre dernier, FranceAgriMer a fait le point sur la production de plants résistants, annonçant l'accélération de leur production.

Selon FranceAgriMer, en 2019, les pépinières françaises ont mis en œuvre 2,4 millions de plants de cépages résistants, soit une hausse de 300 % par rapport aux 750 000 mises en œuvre de 2018. Pour la filière des bois et plants, « la catégorie des cépages résistants démarre avec les introductions au classement ces deux dernières années ».

La nouvelle réglementation prévoit notamment que les opérateurs professionnels, après avoir été « autorisés » par FranceAgriMer, seront habilités à assurer la surveillance de leur matériel végétal indispensable à la délivrance des passeports phytosanitaires, dès lors que toutes les obligations en matière sanitaire et de certification sont par ailleurs respectées.

Afin d'octroyer le statut d'opérateur « autorisé » aux entreprises d'ici le 14 décembre 2020 comme l'impose la réglementation européenne, FranceAgriMer s'appuiera sur les pratiques professionnelles existantes. Ces pratiques, qui visent d'ores et déjà à garantir un haut niveau d'exigence sanitaire, permettront à toutes les entreprises de pépinières qui en auront fait la demande, de devenir opérateurs « autorisés » dans les délais.

FranceAgriMer est attaché à poursuivre son rôle d'accompagnement des pépiniéristes viticoles, afin que la nouvelle réglementation européenne conforte l'excellence sanitaire des bois et plants français, qui bénéficie à toute la filière viticole française et permet également d'exporter.





## Plan biodiversité 2018. « Zéro artificialisation nette ». Le Président Macron veut préserver les espaces naturels, agricoles et forestiers.

Le 23 février 2019, le Président de la République a annoncé une loi foncière pour mettre en œuvre le « zéro artificialisation nette » et pour accompagner le renouvellement des générations en agriculture.



MINISTÈRE  
DE LA TRANSITION  
ÉCOLOGIQUE  
ET SOLIDAIRE

Le Plan biodiversité, présenté par le gouvernement le 4 juillet 2018 a pour objectif la réduction à zéro de la perte nette de biodiversité, mais aussi la mise en œuvre accélérée de la Stratégie nationale pour la biodiversité. Rappelons que le « zéro artificialisation nette » (ZAN) est un objectif prévu par le plan biodiversité.

Selon l'Observatoire des espaces naturels, agricoles et forestiers (OENAF) L'artificialisation se définit comme le « changement d'état effectif d'une surface agricole, forestière ou naturelle vers des surfaces artificialisées, c'est-à-dire les tissus urbains, les zones industrielles et commerciales, etc..

Le terme d'artificialisation des sols recouvre trois notions entremêlées : la consommation d'espaces naturels, agricoles et forestiers ; le changement de destination de ces espaces, sous l'effet de l'activité humaine ; la transformation des caractéristiques des sols, ce qui conduit à leur imperméabilisation partielle ou totale. L'artificialisation conjugue à la fois une notion quantitative, liée à la perte de surface de terres, et une notion qualitative, liée à la modification de la nature et de l'utilisation de ce sol.

Le « zéro artificialisation nette » (ZAN) vise donc à limiter autant que possible la consommation de nouveaux espaces et, lorsque c'est impossible, "rendre à la nature" l'équivalent des superficies consommées.





Dans son rapport de juillet dernier remis aussi au Premier Ministre, France Stratégie étudie toute la problématique. Sans entrer dans le détail, le rapport souhaite :

- Améliorer le suivi statistique, en partant des fichiers fonciers, et définir l'artificialisation de sorte à pouvoir fonder une politique créatrice de droits et de devoirs.

- Freiner l'artificialisation brute, en densifiant davantage les nouvelles constructions. Parmi les mesures possibles, fixer des densités de construction minimales dans les PLU (plans locaux d'urbanisme) semble la plus prometteuse. Les politiques de soutien au logement neuf devraient par ailleurs être réservées aux constructions sur des zones déjà artificialisées.

- L'artificialisation résiduelle devra s'accompagner d'opérations de renaturation pour atteindre le ZAN. En théorie, il faudrait fixer une cible d'artificialisation brute, pour laquelle le coût d'une réduction supplémentaire de l'artificialisation serait équivalent au coût de renaturations supplémentaires. Cela suppose d'améliorer la connaissance, aujourd'hui quasi nulle, sur les coûts et les gisements de renaturation, via des appels à projet et le cas échéant par la mise en place d'un marché de droits à artificialiser.

- Préserver la vigne passe donc par ce ZAN.





## **La minute scientifique du Professeur Fabrizio Bucella**

### **Comment déterminer en quelques secondes la qualité d'un vin ?**

Notre ami Chevalier, Fabrizio Bucella, nous explique comment, lors de la dégustation, nous pouvons déterminer la qualité d'un vin en quelques secondes.

Fabrizio, en tout bon homme scientifique qu'il est, a mis au point une façon de savoir si le vin dégusté est un vin commun, un vin classique ou un tout grand vin. Pour cela, il y a un indicateur de référence : la Persistance Aromatique Intense, la PAI.

De quoi s'agit-il ? La Persistance Aromatique Intense (PAI) est, pour Fabrizio, le descripteur universel de la qualité d'un vin.

Fabrizio la définit comme suit : *« Nombre de secondes que le vin reste en bouche après l'avoir avalé ou craché. Une fois que le vin n'est plus dans la cavité buccale, le compteur est mis en route et on compte le nombre de secondes où on a l'impression gustative du vin comme s'il était dans la bouche, c'est-à-dire avec l'ensemble de ses composantes et ses saveurs. Et puis, après un certain nombre de secondes, quelque chose part. Lorsque ce quelque chose s'en va, c'est-à-dire lorsque la première impression gustative s'en va, on arrête de compter ».*

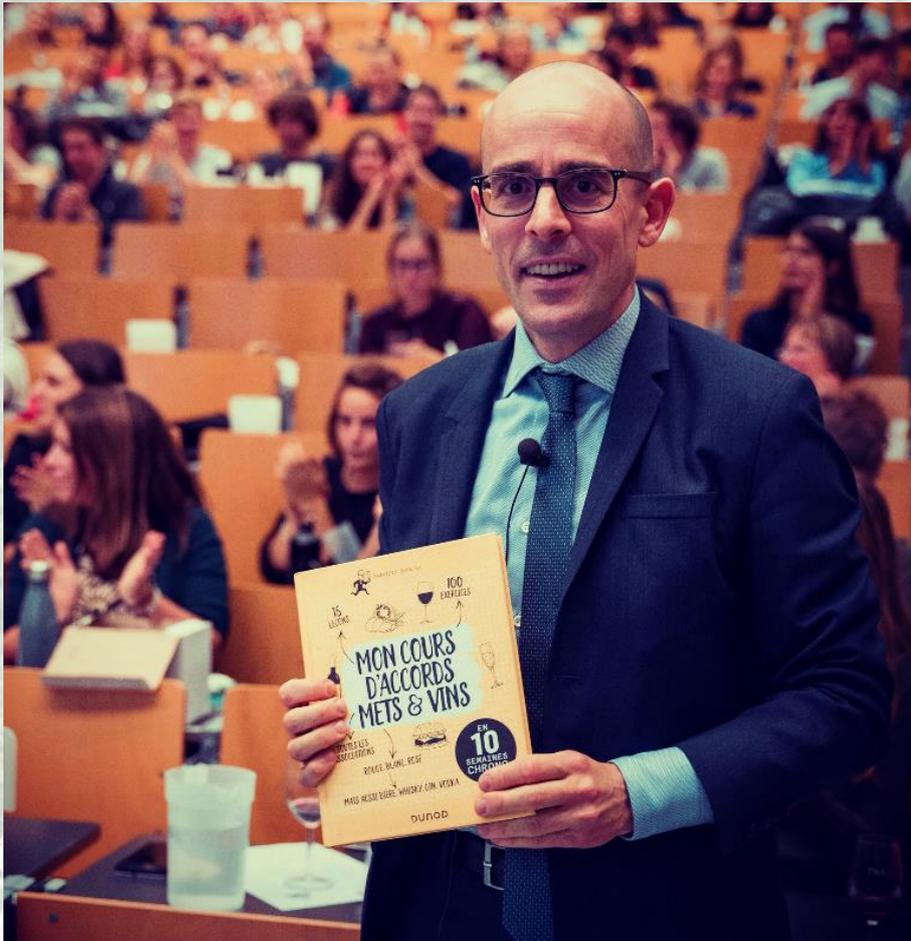
Pour concrétiser cette PAI, Fabrizio propose donc de prendre un repère d'unité de temps.





## PAI = Un descripteur

Y a-t-il une « norme » applicable pour reconnaître un vin de qualité ? Pour l'établir, Fabrizio propose un descripteur universel.



- Un vin peu persistant reste entre 0 et 4 secondes en bouche. C'est un vin commun;
- Un vin très persistant est un vin qui va au-delà des 8 ou 9 secondes, sont tous de très, très grands vins.
- Un vin persistant entre 5 à 8 secondes : vin « cœur de gamme » que nous dégustons la plupart du temps.

## PAI = Universel

Pour Fabrizio, ce descripteur est doublement universel car, d'une part, tous les tests et les expériences sensoriels l'ont

montré, quel que soit le nombre de personnes qui dégustent. Chacun reconnaît universellement la même persistance aromatique. D'autre part, il reconnaît la qualité d'un vin : plus un vin est qualitatif, plus il sera persistant.

Fabrizio ajoute que souvent, qualité rime avec prix. Plus le vin sera cher, plus il devra être persistant. La question qui en découle est évidemment le rapport qualité/prix. Un bon rapport qualité/prix, c'est donc un vin pas trop cher et qui est très persistant..

Pour le savoir, il n'y a qu'une solution, c'est la dégustation !



**VIN**



**BIO**

## Vin Bio : Etat des lieux

Le vin biologique est-il seulement tendance ou s'agit-il d'un mode de consommation qui est appelé à se développer ? Les chiffres globaux montrent que les produits biologiques progressent. Les habitudes et les modes de consommation se modifient. Ce constat se fait surtout ressentir, et ce n'est pas une surprise, auprès des plus jeunes, lesquels sont davantage sensibilisés à la consommation responsable et, plus largement, à l'environnement durable. Mais, l'offre des vins bio augmente-t-elle parallèlement afin de répondre à une telle demande ? C'est à ces questions que « *Liège au fil du Rhône* » va tenter de répondre.

### **Premier constat. Tous les indicateurs sont au.. vert.**

En France, en 2017, le chiffre d'affaires global de la filière de vins bio a atteint 1,2 milliard €. Durant cette année, le nombre de conversions a été multiplié par trois de 2014 à 2017, soit environ près de 500 nouveaux viticulteurs. La production de la viticulture biologique explose aussi ; 1,82 million d'hectolitres mis sur le marché en 2016 dont la moitié est vendue à l'exportation. Le vin représente 60 % des produits bio français exportés.



Selon une étude de l'Agence Bio de 2018, en 2015, 16 % des consommateurs achetaient du vin Bio. En 2018, ils étaient 19%. Parmi les consommateurs de vins bio, si 24 % en consomment depuis 5 ans, ils sont 52 % à en consommer depuis 1 à 5 ans pour 24 % depuis moins d'un an (23 % en 2017 et 21 % en 2016).

En affinant plus ces chiffres, nous remarquons que, pour 10 % des personnes interrogées, la quasi-totalité de leur consommation de vin se fait en bio. 44 % déclarent consommer majoritairement du vin bio. Ils sont, en revanche 46 % à consacrer une faible part de leur consommation de vin en bio (en baisse de 10 % depuis 2016).



**VIN**



**BIO**

A ce sujet, il est intéressant de constater que si 54 % des personnes interrogées achètent leur vin bio dans la grande distribution, ils sont 6 % à l'acheter chez le producteur, vigneron.

Sans surprise, les critères les plus importants qui décident du choix d'achat en bio sont le goût (95 %), l'origine Française (92%), l'origine régionale ou locale (89%) et le prix (91 %).

Nous le voyons, les consommateurs de vins bio demandent de plus en plus de tels produits. Si la demande augmente, l'offre, de son côté, augmente-elle ? C'est ce que nous allons tenter de voir à présent.

Où produit-on du vin Bio ? Quelles sont les surfaces de vignes concernées ? Augmentent-elles pour répondre aux nouvelles habitudes de consommation ?

### **Localisation de la production**

Selon l'OIV, au niveau mondial, les surfaces plantées en vignes bio comptaient 796 000 ha en 2014.

Les derniers chiffres révélés par l'OIV indiquent qu'entre "8 et 12%" des surfaces viticoles mondiales sont cultivées en bio. Au total, en 2018, la planète comptait 7,6 millions d'hectares de vignes, une quasi-stabilité par rapport à 2016, selon l'OIV.

L'Europe représente 85 % de la production viticole biologique mondiale. Pour les surfaces de production, trois pays se partagent un peu plus des trois-quarts des surfaces en bio : l'Espagne (29%), l'Italie (25%) et la France (21%).

Le vignoble européen a tendance à se stabiliser, à 3,3 millions d'hectares en 2017, soit un recul de 5.600 ha par rapport à 2016, inférieur à celui des années précédentes.

En Italie, on assiste à une extension des surfaces de vignobles, à 695.000 hectares en 2017 contre 690.000 en 2016 et 682.000 en 2015.

Le contexte européen connu, attardons-nous à présent sur le vignoble français.



**VIN**



**BIO**

### **France : 12 % des surfaces en bio**

Rappelons d'abord que l'ensemble de l'agriculture française s'est fixé pour objectif de parvenir à 15% de ses surfaces cultivées en bio d'ici à 2022. Pour la viticulture, secteur leader, Thierry Julien, président de l'association nationale interprofessionnelle bio, affirme que ce pourcentage sera bientôt dépassé : *"On ne va pas s'arrêter à 15%, l'objectif, c'est 20% en 2025"*.

Selon Florent Guhl, directeur de l'agence Bio, en 2018, les surfaces cultivées en bio ont augmenté « de plus de 20 % par rapport à 2017 ».

En 2018, les vignes cultivées en bio couvraient 94.000 hectares en France, soit 12% des surfaces viticoles totales du pays. Le chiffre d'affaires français de cette filière pèse 1 milliard d'euros.

La progression est très différente selon les vignobles et les régions. Ainsi, les chiffres montrent que les régions du sud sont les plus avancées en bio (surfaces pouvant être supérieures à 30%). Les vignobles les plus connus sont en dessous de la moyenne nationale : Champagne : 1,28%, Beaujolais : 4%, Bordeaux: 7%. Les vignobles les plus en avance sont la Provence : 24%, le Jura : 17%, l'Alsace : 13,5%, la Corse : 11% et le Languedoc 10%. Ces différences géographiques reflètent les inégalités en matière de climat. Il est en effet plus facile de cultiver en bio avec climat plus chaud et sec.

Selon Thierry Julien, « *en Occitanie, les surfaces en « conversion bio » ont progressé de 70 % en 2018 par rapport à 2017 ; ce qui représente 2.058 opérateurs (viticulteurs et négociants)* ». A titre de comparaison, en Nouvelle Aquitaine, selon l'interprofession, « *l'augmentation d'exploitants en bio a été de 13 % en 2018, soit 1.085 opérateurs et une augmentation de 62 % des surfaces en conversion* »

Il est à noter que le vin bio a d'abord progressé plus vite dans les appellations peu connues. Sous l'effet de la forte demande, la situation évolue « *et maintenant tout le monde s'y met* » ajoute Thierry Julien.



**VIN**



**BIO**



### **Le vin bio, une opportunité de développement ?**

Sur base des chiffres qui précèdent, nous pouvons affirmer que le contexte est favorable au vin bio : extension des surfaces bio, taux de conversion en hausse, consommation éthique en hausse, etc.,

Ce contexte favorable se trouve aussi favorisé, selon un rapport britannique, repris par FranceAgriMer en avril 2017, par les habitudes d'achat des consommateurs des pays développés. Ces derniers sont disposés à payer plus cher des produits certifiés bio comme le vin.

Selon ce rapport, le consentement à payer davantage varie de 0,26€ au Royaume-Uni (pour un prix moyen d'une bouteille de 6,82€) à 2,04€ en France pour une bouteille de vin bio. La moyenne s'établit à 1,24€ sur les zones géographiques suivantes : UK, France, Allemagne, US et Canada.

Ces signaux positifs doivent aussi être mis en relation avec, ce à quoi le concept de la production bio est aussi associé : la promotion du terroir. Le terroir, élément central dans l'image du développement du bio, est aussi en lien avec la notion de rapprochement entre les producteurs et les consommateurs. La mise en relation de ces différents acteurs est d'autant plus facilitée que les chiffres montrent que les consommateurs augmentent fortement leur acte d'achat auprès du producteur de vin bio. Ainsi, selon l'agence Bio, 39 % des consommateurs ont modifié leurs habitudes d'achat des produits bio. Parmi les raisons de ce changement, c'est le rapprochement avec le producteur, donc le circuit court, qui arrive en 1<sup>ère</sup> position. Vient ensuite la proximité. Le goût est le premier critère d'achat des produits bio (95 %) devant l'origine Française (92 %).

Ces quelques chiffres montrent que d'une part, la demande en bio progresse et d'autre part, les producteurs sont disposés à modifier leur production. Si 12 % du vignoble hexagonal est déjà en bio, cette tendance du secteur du vin se poursuivra dans les prochaines années.





## Disparition du Professeur Pierre Galet

Figure incontournable du monde du vin, le Professeur Pierre Galet est décédé à l'âge de 98 ans. Né le 18 janvier 1921 à Monaco, il était l'un des pères de l'ampélographie moderne qui s'est imposé dès les années 1950 comme l'ampélographe mondial de référence.

Étymologiquement, le nom est composé de deux mots grecs : ampelos (vigne) et graphein (écrire), l'ampélographie est donc la science de l'identification ainsi que de la description des cépages. Elle identifie chaque cépage en étudiant les feuilles, les grappes, les rameaux et les inflorescences. Elle permet également de connaître pour chaque cépage, la floraison, la production, la sensibilité aux maladies et aux parasites, la qualité des raisins et du vin produit avec ceux-ci. Bref, un outil indispensable pour la connaissance de la vigne.

« Tombé dedans à l'âge de 22 ans ». Jeune fonctionnaire, le Ministère de l'Agriculture lui demande de répertorier, avec son collègue Henri Agnel, tous les cépages français. Expliquant sa méthode, il raconte : *« j'ai appris tout seul. Tous les jours j'y étais, qu'il fasse froid ou chaud, on était là et on regardait les cépages et on se disait : comment je vais distinguer tel cépage de l'autre »*.



Pierre Galet, photo OIV



## DISPARITION



## PIERRE GALET

Un travail de précision. De commun accord avec son collègue Henri Agnel (dont un des descendants est Yannick Agnel, double champion olympique de natation à Londres en 2012), ils conviennent que ce dernier effectuera les dessins et lui (Pierre Galet), rédigera les textes. Après des années de recherche, ils publient le « *Dictionnaire encyclopédique des cépages et de leurs synonymes* ».



Photo: France Télévisions

Pierre Galet a parcouru le monde entier à la recherche des origines, des croisements et des spécificités de chaque cépage. Il s'est notamment rendu aux Etats-Unis, au Mexique, en Amérique du sud, en Asie, en Hongrie. En 1967, il est en Afghanistan où l'alcool est interdit. Il y rencontre notamment le Roi ainsi que l'Ambassadeur de France. Lors d'une conversation avec ce dernier, il lui signale pouvoir faire du vin. Après avoir acheté du raisin au marché, il a « fait du vin pour la France ».. dans les caves de l'Ambassade !

Pierre Galet, ayant débuté par une collaboration avec les pépiniéristes,

il s'est naturellement intéressé aux porte-greffes et plus tard, aux maladies et aux parasites de la vigne. Bref, une œuvre complète.

Toutes les publications de Pierre Galet restent encore aujourd'hui des références pour les professionnels et les spécialistes du vin. A la page suivante, nous reprenons les distinctions reçues pour son œuvre.



**DISPARITION**



**PIERRE GALET**

### **Principales récompenses internationales**

1947 - Istanbul, Turquie: Diplôme d'honneur pour le livre écrit avec Henri Agnel, "Les porte-Greffes".

1953 - Rome, Italie: Prix du Jury dans la catégorie Viticulture pour le livre "Précis d'ampélographie pratique".

1963 - Paris, France: Prix du Jury dans la catégorie Viticulture pour le livre "Cépages et Vignobles de France" tome 1 & 2.

1979 - Stuttgart, Allemagne: Prix de la Viticulture pour le livre "Les Maladies et les Parasites de la vigne, tome 1.

1983 - Johannesburg, Afrique du Sud: Prix du Jury Hors concours dans la catégorie Viticulture pour l'ensemble de son œuvre avec médaille d'argent.

2001 - Adélaïde, Australie: Prix du Jury dans la catégorie Viticulture pour l'ouvrage "Cépages et vignobles de France", 2ème édition, Tomes 1 & 2, avec médaille d'argent.

2006 - Paris, France: Prix du Jury dans la catégorie Viticulture pour l'ouvrage "Cépages et vignoble de France", 2ème édition, Tome 3 (2 volumes).

2016 – Paris, France : Grand Prix de l'OIV Pour sa contribution à la diffusion des connaissances du secteur vitivinicole Et en reconnaissance de son œuvre reconnue

Pierre Galet a été inhumé au cimetière de Castelnau-Le-Lez (34170) sis dans la périphérie de Montpellier, là où il vivait.

Professeur d'Université, mémoire de la vigne mondiale, Pierre Galet laisse une œuvre considérable pour le monde viticole., la rédaction de « Liège au fil du Rhône » ne pouvait, évidemment pas, passer sous silence le départ de cet homme exceptionnel.

RIP, Messire Pierre Galet.



**COURRIER**



**DE CESAR**

## **COURRIER DE CESAR**

### **Un dernier mot pour Pierre PETIT : MERCI !**

*Le Chapitre 115 a vu le successeur du regretté Pierre Petit être installé officiellement au sein de la Baronnie de Liège.*

*Même si l'hommage lui a été rendu en temps opportun, César souhaitait revenir sur la personnalité de cet homme, hors du commun.*



Chères lectrices et lecteurs,

Le 2 avril 2018, notre Baronnie perdait un de ses Commandeurs de référence, un homme compétent, intègre et pétri d'empathie : L'Honorable Pierre PETIT.

Quelle ne fut pas notre surprise d'apprendre le départ inopiné d'un ami très cher qui avait un rôle éminent parmi ses confrères de Liège, et notamment celui de vérificateur aux comptes.

La période qui s'est écoulée depuis son départ, a permis d'abord de respecter sa mémoire et tout le travail qu'il a effectué pour la Baronnie. Les Commandeurs de Liège ont choisi son successeur plusieurs mois après son départ ; ce qui montre que son rôle n'a pas été des moins importants.

Durant toute la durée de sa mission de Commandeur, Pierre, n'a eu de cesse de mettre les autres en valeur. Aujourd'hui, c'est à son tour d'être en une.

Pierre était, comme l'a écrit notre Consul, « *l'ami de tous et proche de chacun. Son sens de l'écoute profitait à chacun* ». Et que dire de son empathie, notoirement



**COURRIER**



**DE CESAR**



légendaire ! Un homme brillant, passionnant et passionné par l'autre et, évidemment aussi, notamment, par la cause des vins rhodaniens ! Belles missions que celles-là !

Pour Pierre, le vin, élément fondateur et indispensable dans notre civilisation gréco-romaine, devait porter l'espoir en nous pour le futur. Mais, ce qui comptait pour lui, c'était l'esprit rhodanien qui en découle : diversité et solidarité.

Pierre incarnait à la perfection ce bel esprit de la Commanderie. Pour Pierre, notre Baronnie n'est riche qu'en associant la diversité de chacun d'entre-nous (Commandeurs Officiers, Chevaliers et celles et ceux qui partagent nos valeurs). Cette solidarité interne, sans cesse souhaitée par Pierre, permet d'assurer la défense des valeurs au sein de la Commanderie. Pierre en était un très ardent défenseur !

L'esprit de Pierre restera parmi nous. Son rayonnement restera toujours présent !



**MERCI PIERRE !**

CESAR





## VIN : PERSPECTIVES 2020

L'année 2019 achevée, le temps est venu de nous interroger sur les perspectives du vin en 2020.

Depuis quelques années, nous l'avons écrit dans « *Liège au fil du Rhône* », la consommation de vin diminue. Cela va-t-il continuer ?

S'il est précisément difficile de répondre à une telle question avec certitude, nous avons, cependant, quelques éléments permettant de dégager certaines tendances.

### Aspects négatifs

Premier élément : le climat. Au niveau mondial, la nature n'a pas été tendre envers le vin ces dernières années. Selon les dernières données scientifiques sur le climat, il semble peu probable que les prévisions en la matière restent stables. Autrement dit, le risque de perte dans les vignes reste bien présent.

Un deuxième élément est le lien entre la confiance et la dépense. Chaque dépense est en lien avec la confiance du consommateur. Certaines analyses économiques montrent que la confiance mondiale commence à vaciller. Les événements politiques ne sont pas étrangers à cette situation. Ainsi, par exemple, en France, les mouvements sociaux (gilets jaunes, retraite) peuvent jouer un rôle non négligeable dans la confiance des consommateurs. D'autres pays connaissent aussi cette situation : Le Chili, l'Espagne, Hong Kong. Le spectre de la récession économique joue son rôle tant dans la zone euro qu'aux Etats-Unis ou en Chine. Aux Etats-Unis. Quant au Brexit, la nouvelle politique commerciale britannique reste, à ce jour, une inconnue.





Troisième élément. Le monde développé boit de moins en moins de vin. Il y a fort à parier que la tendance se poursuivra en 2020. Paradoxalement, cette tendance voit aussi se développer une bonne nouvelle pour le vin. Le prix d'une bouteille achetée augmente depuis plusieurs années (voir notamment LFR 17). Ceux qui boivent moins de vin compensent en dépensant davantage pour le vin qu'ils achètent, avec pour résultat caractéristique que les prix par bouteille augmentent depuis plusieurs années sur les principaux marchés de consommation. Le marché allemand est, à cet égard, très révélateur. Longtemps amateur de vin à moins de 3€, le consommateur allemand tend à changer ses habitudes lors de grandes occasions.

### **Vin bio : point positif**

Dans ce contexte, le point positif est le vin bio. Si la consommation mondiale des vins produits en conventionnel décroît, en revanche, celle des vins bio augmente. Le vin bio gagne de plus en plus des parts de marché. D'environ 1,5 % en 2013, la consommation de vin bio représentera 3,5 % du marché mondial en 2023. Et cette augmentation de la consommation de vin bio se poursuivra plus que probablement.

### **Modification du modèle économique**

Pour les producteurs, cela implique non seulement des investissements en temps (la conversion en Bio prend 3 ans) mais aussi en moyens. Vu l'évolution des nouvelles habitudes de consommation, le modèle économique initial, qui consistait à vendre le plus de bouteilles pour des marges, parfois, minuscules, a vécu. Le consommateur souhaite une autre forme d'achat. Un vin, comme tout autre produit, doit être réfléchi par rapport à l'évolution de la société (environnement,..) et doit aussi être un « modèle culturel ». Autrement dit, le qualitatif prend le pas sur le quantitatif.

Et maintenant ? La consommation de vin continuera-t-elle à baisser ? Le vin devient, de plus en plus, un produit qui représente les enjeux sociétaux, environnementaux de son temps. Il doit donc être un modèle avec une éthique irréprochable. C'est à ce titre que la consommation (avec modération et raison) de ce beau produit reprendra. Dans ce cadre, le vin bio devient plus qu'un allié.



**CUVEE**



**LES BRONZES**

## LA CUVEE SPECIALE DES « 40 ANS DES BRONZES FONT DU SKI » !

« Quand te reverrais-je, pays merveilleux ? » Qui ne connaît pas cette brillante réplique de Michel Blanc, alias Jean-Claude Duss, dans le film, devenu culte, « Les Bronzés font du ski » ?

Quel est le lien entre ce film qui a fêté le 22 novembre dernier ses 40 ans et un vin des Côtes du Rhône ? Le producteur, pardi ! Yves Rousset-Rouard, propriétaire du Domaine de la Citadelle sis à Ménerbes (Vaucluse). Originaire de Marseille, il a été député du Vaucluse et maire de Ménerbes pendant 19 ans. Il achète en 1990 le Domaine de 8 hectares. Le vignoble compte 50 hectares, réparti sur 11 lieux et 74 parcelles. Il est composé de quatre grands ensembles de terroirs, majoritairement sablonneux, calcaire et moyennement caillouteux, sur le versant Nord de la montagne du Luberon. Il est certifié en agriculture biologique depuis 2016 (Ecocert). Les vignes sont âgées de 15 à 75 ans.



Ménerbes

Pour Yves Rousset-Rouard, « *il s'agit d'un vin plaisir et non un vin de garde* ». Il s'agit d'un Côtes du Rhône qui est composé de Grenache N, Syrah et Carignan.

Innovation : Sur la contre-étiquette, un QR Code permet d'écouter la chanson Just because of you, musique générique du film composée par Pierre Bachelet.

Si vous passez par ce Domaine, ne manquez pas la visite du Jardin botanique ainsi que le Musée du tire-bouchon où vous pourrez voir plus de 1200 tire-bouchons du 17ème à nos jours.



**EN UN COUP  
D'OEIL**



**SOMMAIRE**



## SOMMAIRE

<b>VŒUX DU PRESIDENT CHAVANNE.....</b>	<b>1</b>
<b>CHAPITRE 114 : 19 ET 20 OCTOBRE 2019 – GALA DE CHASSE.....</b>	<b>3</b>
<b>LES VINS DU GALA DE CHASSE.....</b>	<b>8</b>
<b>CHAPITRE 115 : 9 NOVEMBRE 2019 – UN NOUVEAU COMMANDEUR .....</b>	<b>10</b>
<b>CHAPITRE 116 : 10 NOVEMBRE 2019 – BERNARD MENEZ .....</b>	<b>19</b>
<b>QUEBEC 2019 : 35<sup>ème</sup> anniversaire des Baronnie de Montréal, Drummondville et Québec.....</b>	<b>23</b>
<b>L'ART DE LA DEGUSTATION DES COTES DU RHONE .....</b>	<b>43</b>
<b>GRAPPILLEES LE LONG DU RHONE.....</b>	<b>47</b>
Récolte 2019 : La Vallée du Rhône s'en sort bien !.....	47
COSTIERES DE NIMES : Impact limité des aléas climatiques sur la récolte .....	48
Attention aux escroqueries sur les commandes de vin !.....	50
<b>ECHOS DU VIGNOBLE.....</b>	<b>52</b>
La filière vitivinicole française écrit au Président de la République. ....	52
FranceAgriMer annonce l'accélération de la production des plants résistants .....	53
Plan biodiversité 2018. « Zéro artificialisation nette». Le Président Macron veut préserver les espaces naturels, agricoles et forestiers.....	55
<b>LA MINUTE SCIENTIFIQUE DU PROFESSEUR FABRIZIO BUCELLA.....</b>	<b>57</b>
<b>VIN BIO : ETAT DES LIEUX.....</b>	<b>59</b>
<b>DISPARITION DU PROFESSEUR PIERRE GALET.....</b>	<b>63</b>
<b>COURRIER DE CESAR .....</b>	<b>66</b>
<b>VIN : PERSPECTIVES 2020 .....</b>	<b>68</b>
<b>LA CUVÉE SPECIALE DES « 40 ANS DES BRONZES FONT DU SKI » !.....</b>	<b>70</b>





« 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 \* Didier MAES \* Pierre MARTIN \* Guy NIKELMANN \* Mireille SBRASCINI \* Albert THYSE \* Christian VANDERSANDEN \* Jacques WOLFS

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

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

Ont collaboré à l'élaboration de ce numéro : Jean Chavanne, Pierre Luthers, Andéol Pommier, Olivier Saive, Photos : Patrice Ceccato, André Courtois, Sébastien Luthers, Luc Marchant, Marc Olivier, Joseph Verhoest, la rédaction

Périodique – numéro 18 Novembre-Décembre 2019©

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



*Liège au fil du Rhône remercie notre « dessinateur maison », Olivier Saive.*

*Levons notre verre en l'honneur des vignerons et des vins des Costes du Rhône ! Vive les Vins des Côtes du Rhône ! Large soif ! Belle année VIN VIN !*



  
Les Vins de la  
Vallée du Rhône

