

2020



Les Costes du Rhône
face à leur avenir

BARONNIE DE LIÈGE
COMMANDERIE DES COSTES DU RHÔNE

Liège au fil du Rhône - N°19

"Le goût est un mystère qui trouve indéniablement sa meilleure expression dans le vin." - Jim Harrison

L'EDITO DU CONSUL

Gentes Dames, Messires,

En ces temps difficiles, il est important de conserver son calme, et d'agir avec discernement et détermination. Le plus grand confinement possible, la plus grande « distanciation sociale » sont de rigueur dès maintenant pour contenir la propagation du virus et infléchir dès aujourd'hui sinon la courbe de ses apparitions, mais au moins la courbe des contaminations réelles (vu la période d'incubation).

Nous avons néanmoins bon espoir que tous les efforts déployés aujourd'hui nous permettront de préparer demain un avenir meilleur, dans lequel certaines certitudes auront été

modifiées, et certaines valeurs revues... à la hausse !

Et pour passer ce cap difficile, quoi de mieux qu'un bon verre de vin du Rhône, rouge, blanc ou rosé, en famille, avec ses proches ou avec quelques amis... Un symbole d'amitié, un lien profond avec la nature, un vecteur de fraternité par-delà les frontières et les terroirs ! Un bon et vrai épicurien trouve en toutes circonstances l'opportunité d'un petit plaisir et d'une rencontre véritable, l'occasion de petits gestes amicaux brisant la solitude et vantant la solidarité... Soyons donc fermes dans



L'EDITO



DU CONSUL

notre respect des consignes sanitaires, mais souriants dans l'effort... Levons nos verres à votre, à notre santé !

Et puis, consolation gouleyante, votre temps libre ainsi retrouvé vous permettra de prendre le temps de lire cette nouvelle édition de Liège au Fil du Rhône, une édition que nous avons voulu ouvrir avec une pointe (d'épée) d'un humour de joyeuse circonstance... Encore bravo à toute l'équipe de « Liège au Fil du Rhône » pour son travail remarquable, et tout spécialement à nos amis Fabrizio Bucella et Olivier



Saive, pour leur sympathique et régulière contribution !

L'espoir d'un calme prestement retrouvé, et cette année nous mènera vers la rencontre en juin avec les vignerons de Sablet et vers les festivités à l'automne du 30ème anniversaire de la Baronnie... D'ici là, dans ces joyeuses perspectives d'un millésime encore prometteur, nous vous souhaitons de beaux moments en famille ou avec vos amis, de la détermination, du calme, et de porter une bienveillante attention à vos proches !



Pierre Luthers

Consul de la Baronnie liégeoise des Costes du Rhône



CORONAVIRUS



**SOUTIEN AUX
ENTREPRISES**

France : le Gouvernement soutient les entreprises (et les vignerons) face au Coronavirus!

Face à l'épidémie du Coronavirus COVID-19, le gouvernement a mis en place des mesures de soutien immédiates aux entreprises :

- 1. Des délais** de paiement d'échéances sociales et/ou fiscales (URSSAF, impôts) ;
- 2. Dans les situations** les plus difficiles, des remises d'impôts directs pouvant être décidées dans le cadre d'un examen individualisé des demandes ;
- 3. Un soutien de l'Etat** et de la Banque de France (médiation du crédit) pour négocier avec sa banque un rééchelonnement des crédits bancaires ;
- 4. La mobilisation** de Bpifrance pour garantir des lignes de trésorerie bancaires dont les entreprises pourraient avoir besoin à cause de l'épidémie ;
- 5. Le maintien** de l'emploi dans les entreprises par le dispositif de chômage partiel simplifié et renforcé ;
- 6. L'appui au traitement d'un conflit** avec des clients ou fournisseurs par le Médiateur des entreprises ;
- 7. La reconnaissance** par l'Etat du Coronavirus comme un cas de force majeure pour ses marchés publics. En conséquence, pour tous les marchés publics d'Etat, les pénalités de retards ne seront pas appliquées.

Le référent unique de la DIRECCTE de votre région :

Auvergne-Rhône-Alpes : ara.redressementproductif@direccte.gouv.fr 04 72 68 29 69

Occitanie oc.continue-eco@direccte.gouv.fr 05 62 89 83 72

Provence-Alpes-Côte d'Azur paca.continue-eco@direccte.gouv.fr 04 86 67 32 86

Pour plus d'informations : www.economie.gouv.fr/coronavirus-soutien-entreprises





Pour débiter le 1^{er} numéro de cette année, quelques photos de 2019..

Quelques souvenirs, hors chapitres, de 2019...

Les stars de nos chapitres : les vigneronns et leurs vins !



Olivier Trombetta (à gauche), Christelle André, Thomas Barbieri, Andréï Caraman et Frédéric David





Notre Commandeur, Pierre MARTIN, l'infatigable épicurien...



La présence du notre Commandeur épistolier est indispensable à notre Baronnie. Animateur de nos soirées, chanteur à ses heures (tardives), son caractère épicurien, son rôle de « Vice Consul », constituent des marques de fabrique. Merci Pierre !





Des moments surprises... la peur de l'épée d'intronisation



Bernard Menez, peu rassuré de voir passer l'épée près de la tête..

Même commentaire et regard inquiet pour Gente Dame Christine Defraigne..

L'épée ou « le supplice de l'intronisé(e) »..
Mais cela se passe bien... en général !



SOUVENIRS



2019



Pour le Maître et Chancelier de la Commanderie de Bordeaux de Wallonie, Christophe Waterkeyn, le « supplice de l'épée » est juste une formalité.. C'est avec bonne humeur qu'il se plie à ce rituel !

Et lorsque le « vice-consul » opère à la place du Consul empêché, le soulagement de notre Chevalière, Virginie Ory est le même que pour celui qui officie !



SOUVENIRS



2019

MOMENTS DE CONVIVIALITE



Comment ne pas associer nos amis Joseph Verhoest (à gauche) et Bernard Gillet, infatigables Officiers, passionnés des vins rhodaniens, mais avant tout des hommes dont la fidélité à la Baronnie doit être soulignée.





Le 14 juillet, toujours des moments de convivialité... républicains



Et ce n'est pas le
Commandeur
honoraire,
Christian
Vandersanden (à
gauche) et Gente
Dame Annick qui
diront le
contraire... N'est-
ce pas Christian ?



SOUVENIRS



2019

Un Consul attentif..à sa Commandeure...



**TOUT CONSUL
EST ATTENTIF A
SES
COMMANDEURS
... EN TOUT
LIEU !!**

**Un vrai DRH,
notre Consul !**



SOUVENIRS



2019

Et pendant que les commandeurs font attention les uns aux autres, que font les conjoints respectifs ? Et bien, la même chose, pardi !

Gente dame Mireille Labyllé-Luthers et Messire Patrice Ceccato-Sbrascini s'amuse et font des selfies..



SOUVENIRS



2019



AUTOUR DES
VINS
RHODANIENS,
PARTAGE DES
MOMENTS
D'AMITIE ET DE
RIRE AVEC
CELLES ET CEUX
QUI SONT
VENUS AUSSI
POUR CES
MOMENTS DE
VIE, QUE L'ON
SOIT
« MEDAILLE »
OU NON,



SOUVENIRS



2019



Des moments
au hasard..

Aparté entre
Commandeure
et épouses de
Commandeurs.

Les
dégustations
sont aussi des
occasions de se
revoir et
partager de
bons moments
autour de bons
vins.



SOUVENIRS



2019

Et puis, le 29 mai 2019 :
l'accueil des nouveaux chevaliers



Ci-contre :
Monique
Arquin, Jean-
François David,
Anne-
Françoise
Lhermitte, Eric
Gillard et
Pierre Luthers

Les
Commandeurs
Sébastien
Luthers (à
gauche) et Alain
Casaril (à droite)
entourent
Sebastien
Botman et
Virgine Ory.



SOUVENIRS



2019



Merci à Yves Prête, ancien patron des patrons wallons, d'avoir accepté de rejoindre la Baronnie. Entouré de son parrain, Guy Nikelmann et de son épouse, Yves est un passionné des vins rhodaniens.



SOUVENIRS



2019



**Autour des vins rhodaniens,
la convivialité!**





**2 NOUVEAUX OFFICIERS : GUY PAQUOT -
BERNARD GHISSE**



**Saluons l'arrivée de ces deux nouveaux
Officiers ; GUY PAQUOT ET BERNARD
GHISSE.**

**C'est à celui qui fait la plus grande
grimace. Et, à ce jeu, le gagnant est...**

Bienvenue Messires !





Les soirées de chapitre, c'est aussi Yoni Vidal... et le dancing floor



Le 14 juillet, aussi, toujours une belle occasion de prouver tout son talent sur le dancing floor du Palais des Congrès de Liège.

Notre Echevine (adjointe au maire) et Chevalier, Elisabeth Fraipont sur la piste de danse le 14 juillet



SOUVENIRS



2019



**LES
PHOTOGRAPHES
DE LIEGE AU FIL
DU RHONE**



**NOS VIVES REMERCIEMENTS A NOS
PHOTOGRAPHES ET OFFICIERS : ANDRE
COURTOIS ET JOSEPH VERHOEST !**

**MESSIEURS, SANS VOUS, POINT DE
PHOTOS, POINT DE SOUVENIRS DE NOS
AGAPES.**

**VOUS ETES DES MAILLONS FORTS DE NOTRE
BARONNIE !**

UN IMMENSE MERCI A VOUS !

**« LIEGE AU FIL DU RHONE » EST UNE EQUIPE
QUI GAGNE !**



L'INDISPENSABLE



SOUTIEN

Et enfin, celle sans qui notre Consul ne serait pas ce qu'il est... Gente Dame Mireille Labylle



La Baronnie exige beaucoup de temps, d'investissement et donc, de nombreuses absences. Comment, dès lors, ne pas remercier celle qui supporte les absences de notre Consul.. Discrète, Gente dame Mireille refuse tous les honneurs bachiques car, comme elle le dit amoureusement, le plus beau, c'est son homme !

C'est le moment de lui dire Merci, Mireille, d'être là, avec lui, bien évidemment mais aussi, avec nous toutes et tous !

Mireille, toujours un plaisir de partager des moments de convivialité avec toi : une femme d'écoute et de caractère dont le millésime est, faut-il le dire, exceptionnel !

Merci à vous toutes et tous qui avez fait de cette année 2019 une belle réussite pour notre Baronnie !



**ISABELLE
BOULAIRE**



HONNEURS

LIRAC : Les vins d'Isabelle BOULAIRE, MAS ISABELLE, mis en exergue par la presse internationale

Isabelle Boulaire n'est pas une inconnue pour notre Baronnie. Nous l'avons reçue lors de notre chapitre de juin dernier consacré au Cru LIRAC. La qualité de ses vins est maintenant reconnue à l'international.

Félicitations, Isabelle !



LIRAC Blanc Roc : (2018) a reçu une note de 90/100 dans le Magazine WINE ADVOCATE et 92/100 dans le DECANTER Magazine ; (2017) de John LIVINGSTONE.

Ce Lirac blanc est composé de Roussanne : 60%, Clairette : 5%, Ugni blanc : 5% et Grenache blanc : 30%. Cette cuvée "Blanc Roc" se veut un vin ample, gourmand mais surtout sur la fraîcheur. Fraîcheur dû aux cépages de clairette et ugni blanc mais également à l'emplacement ombragé et frais de la parcelle de grenache qui se transpose dans le vin.

Le LIRAC rouge Grand Roc 2015 : Il s'est vu octroyer une note de 91/100 dans le Guide des Vins DVE.

Composé de Grenache noir : 45%, Syrah : 45%, Carignan : 10%, il s'agit d'un vin puissant, riche mais tout en finesse et en élégance. Prêt à boire mais qui peut également se garder jusqu'à 10 ans.

Adresse : 53, rue du pont de Nizon à 30126 LIRAC - www.mas-isabelle.com



**VIGNOBLE
RHODANIEN**



**MILLESIME
2019**

VIGNOBLE RHODANIEN : BILAN DU MILLESIME 2019

Au début de cette année, le temps est venu de faire le bilan du millésime 2019 dans tout le vignoble rhodanien. Nous avons assisté durant cette année à un retour à la normal au niveau des volumes.

Bilan climatique 2019

Le millésime 2019 se caractérise par une pluviométrie déficitaire. Aucune pluie significative n'a été enregistrée depuis décembre 2018. L'automne et l'hiver ont été plus chauds que la normale, particulièrement en février, favorisant un démarrage précoce de la végétation. A l'inverse, le printemps a été plutôt frais. Ce phénomène, couplé au manque d'eau (de mars à avril 2019, il y a une jusqu'à 3 fois moins de pluie que la moyenne normale), a ralenti la croissance végétative.

L'avance constatée en début de cycle n'était plus présente fin avril.

La floraison, débutée fin mai, était terminée dans la quasi-totalité des secteurs au 20 juin. La nouaison a été très correcte avec très peu de coulure.

Au 30 juin, le stade fermeture de la grappe était quasiment atteint sur la majorité des parcelles. En termes de précocité, le millésime 2019 se rapprochait de 2017, 2013 et 2004. A ce stade, la phénologie était en retard d'une semaine sur la moyenne et de 4 jours par rapport à 2018.

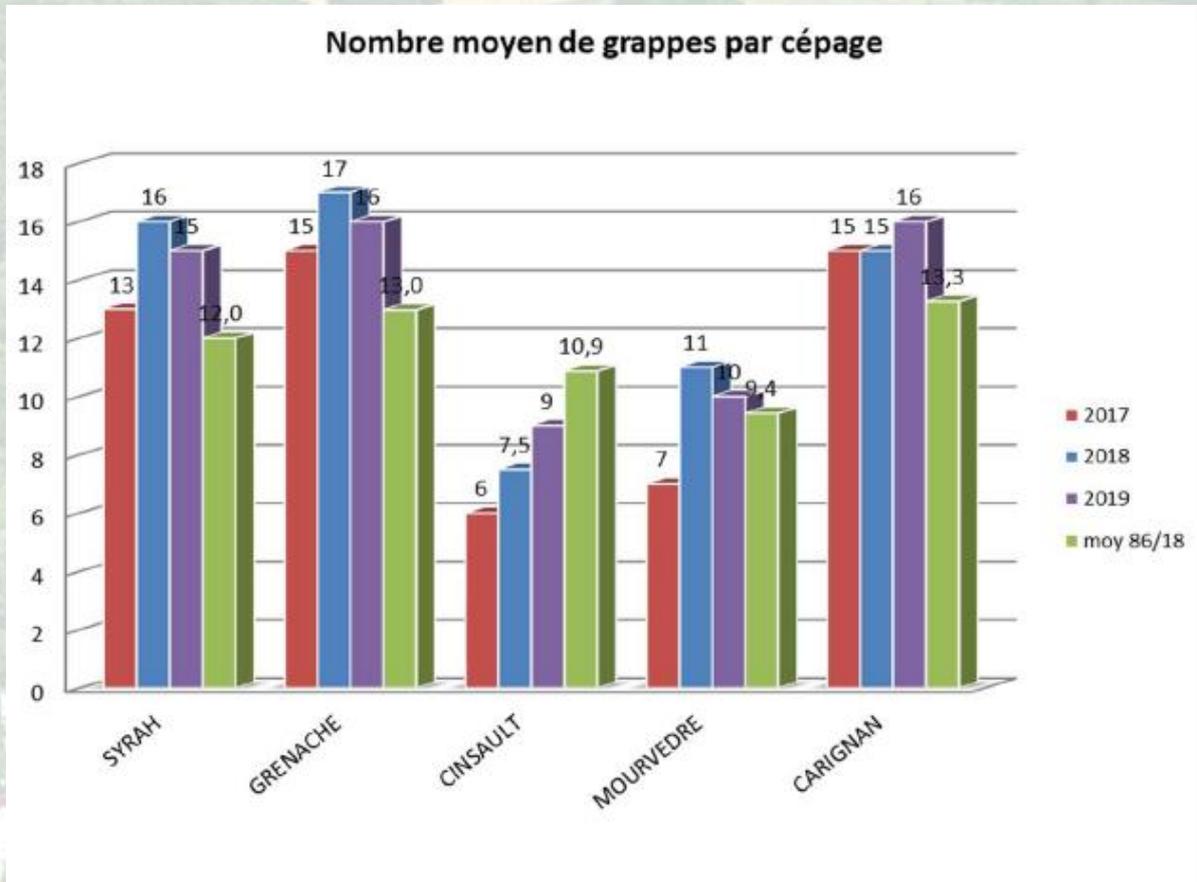
En raison des conditions climatiques particulièrement sèches depuis le début de l'année, l'état sanitaire a été très bon. Le nombre de grappes était supérieur à la moyenne des années 2000/2018 (voir tableau ci-dessous). Les baies étaient relativement petites.



VIGNOBLE RHODANIEN



MILLESIME 2019



Source: Inter Rhône

Et les vins ?

Les volumes sont assez proches de la normale. Le faible poids des baies a été compensé par un nombre de grappes importants et un bon rendement en jus.

La véraison des Grenache était très hétérogène en début de campagne mais le très bon état sanitaire a permis d'attendre la pleine maturité phénolique et donc de gagner en homogénéité. De bonnes amplitudes thermiques jour/nuit ont également été favorables à une accumulation des anthocyanes dans les baies. De plus, une bonne migration des anthocyanes du raisin vers le moût s'est effectuée avec une extraction optimale de la couleur du fait de pellicules fragiles.



VIGNOBLE RHODANIEN



MILLESIME
2019

Globalement, les pH sont plus bas que l'an passé, ce qui se traduit par de meilleures acidités. Les vins ont une belle fraîcheur et un meilleur équilibre acide.

Les fermentations ont parfois été languissantes avec quelques arrêts de fermentation, obligeant à réaliser de nombreux pieds de cuves. Ces fermentations parfois difficiles sont dues en partie à une mauvaise assimilation azotée, donc à des teneurs en azote faible, mais aussi à des degrés élevés.

Les cépages les moins colorés habituellement (Grenache et Cinsault) ont révélés de belles couleurs.

La Syrah s'en est très bien sortie avec des notes de fruits noirs mûrs signe d'une très bonne maturité.

Du fait d'un potentiel phénolique important cette année, l'extraction a été adaptée et pas trop poussée afin de garantir une extraction douce et qualitative.

Par rapport à 2018, les arômes sont moins cuits, moins comptés et plus sur les fruits rouges. Les vins sont également plus vifs grâce à des pH plus bas.

Pour les blancs et les rosés, il a fallu être attentif à la notion de couleur et de structure et adapter les processus de vinifications au produit recherché et à cette richesse polyphénolique qui aurait pu conduire à des vins trop durs et tirant vers des teintes trop foncées. Les cuvées sont très aromatiques (thiols, amylique) avec de bonnes acidités.



**CRU
CAIRANNE**



**MILLESIME
2019**



Cairanne
CRU DES CÔTES DU RHÔNE

CAIRANNE : Un Millésime 2019 d'une qualité exceptionnelle !

Dernier Cru des Côtes du Rhône, Cairanne, merveilleux village provençal doté d'un terroir argileux, prévoit un millésime 2019 d'une très grande qualité.

Comparativement à d'autres régions viticoles de l'Hexagone, Cairanne a bénéficié en 2019 d'un climat plutôt favorable lui permettant d'assurer un bon niveau qualitatif. De fait, les pluies d'automne et d'hiver ont permis de gorgier les nappes phréatiques et de nourrir les sols et les ceps. Les terroirs argileux de l'Appellation ont aidé à la bonne restitution des réserves d'eau accumulées. Le printemps et l'été se sont avérés bien plus secs, avec chaque mois un déficit de pluviométrie. À l'image de ses terroirs en coteaux, le vignoble de l'Appellation, par sa constitution argileuse, a su ainsi conserver une bonne humidité et fraîcheur.



Le cap de la sécheresse estivale a été franchi sans difficultés, permettant un bon développement des grappes. Cette étape a été rendue possible par la résistance à la chaleur, mieux supportée par les vieilles vignes en gobelet de l'Appellation, et par un travail à la vigne moins interventionniste des vignerons en juillet et août. Quant aux orages de la fin de l'été, ils ont été les bienvenus. Les raisins ont pu être récoltés à pleine maturité.

Le volume de la récolte est satisfaisant et s'inscrit dans la lignée de la moyenne décennale. Avec des rendements moyens de 30-35 hl/ha pour les rouges et de 35-40



CRU CAIRANNE



MILLESIME 2019

hl/ha pour les blancs, 2019 est une très belle année pour le Cru Cairanne. La production avoisine les 30.000 hectolitres récoltés.

Fin août, les premiers coups de sécateurs de la vendange ont été donnés pour les blancs, roussanne et marsanne et de mi-septembre à mi-octobre, les cépages rouges.

Le résultat de toutes ces conditions sur les vins blancs va donner des vins fins, frais et fruités avec une intensité aromatique remarquable.

Pour les vins rouges, tous ces éléments vont donner des vins équilibrés, harmonieux avec un grenache qui révèle ses atouts : des couleurs soutenues, un fruit explosif – fruits noirs, fruits mûrs, cassis – de la structure et beaucoup d'élégance.



Le grenache rond et tendre vient créer un équilibre parfait avec une syrah et un mourvèdre bien juteux et épicé, le tout enrobé de tanins soyeux.

Les vignerons de l'Appellation sont unanimes : le millésime 2019 saura rappeler de belles grandes années !

Pour le savoir, il n'y a qu'un moyen, c'est la dégustation !





GRAPPILLEES LE LONG DU RHONE



Côtes du Rhône : Construire un marché du Vin bio en vrac

A l'occasion du mondial du vin Bio de janvier dernier, l'occasion était belle pour faire le point sur la vente du vin bio en vrac.

« *Ce n'est pas parce qu'il y a du vin bio en vrac qu'il faut que les prix baissent* », annonce tout de go, Nicolas Richarme, président de SudVinBio (crédit photo : SudVinBio)

Pour les vins rhodaniens, Nicolas Richarme rappelle que lors de « *la campagne 2010, les prix en vin bio en vrac ont connu une tendance haussière en Côtes-du-rhône, ce qui a stimulé les conversions en bio. Puis, en 2014, les prix se sont effondrés pour rejoindre ceux des vins conventionnels. Résultat : en 2015, l'offre en Côtes-du-Rhône bio avait diminué de moitié, à 100 000 hl* ».

En 2019, « *les cours du vrac bio en Côtes-du-Rhône ont progressé de manière sensible du fait d'un manque de volume. Cette année, les prix se stabilisent autour de 225 euros/hl alors que les volumes sont en hausse de 30 à 40 % par rapport à l'année dernière. C'est un prix raisonnable à la fois pour l'acheteur et convenable pour les vignerons. A ce cours, nous estimons que le revenu brut de l'exploitant oscille entre 10 000 et 12 000 euros/ha. C'est le revenu nécessaire pour investir et maintenir un vignoble en l'état* ».

Nicolas Riharme prône donc pour une stabilité pour gérer l'offre qui s'annonce en croissance. « *Avec des prix stables, les volumes seront stables, ce qui assure une vision à long terme* ». Il remarque aussi que « *le marché du vrac est en train de construire une segmentation. Les vins qualitatifs seront bien valorisés tandis que les entrées de gamme seront sur des créneaux de prix inférieurs. Cela rompt avec les*



crédit photo : SudVinBio



GRAPPILLEES



LE LONG DU RHONE

années antérieures où les vins en vrac bio n'avaient qu'un seul prix quel que soit leur niveau qualitatif. C'est une bonne chose pour le consommateur car cette segmentation va permettre une montée en gamme de l'offre ». Quant au négoce, il a « désormais une palette de choix ce qui est important pour répondre aux attentes des marchés qui peuvent être différentes ».



Production de vin blanc : Mathilde Chapoutier sur les traces de son célèbre papa, Michel.

Si, dans le vignoble rhodanien, nous ne présentons plus Michel Chapoutier, célèbre producteur et, par ailleurs, président d'Inter Rhône, attardons-nous sur une représentante de la nouvelle génération, sa fille, Mathilde Chapoutier.

Championne de tir à la carabine 22 long rifle, en équipe de France, elle est ensuite partie « faire ses armes » à l'international en dopant la distribution des vins de la maison en Chine, au Tadjikistan et en Ouzbékistan. Elle est maintenant revenue à la base rhodanienne, à Tain l'Hermitage, pour agrandir les vignobles de la maison aujourd'hui 483 hectares.

Sachant viser une cible, Mathilde, jeune entrepreneure, a monté en 2014 sa propre société de négoce, bon sang ne saurait mentir, « Mathilde Chapoutier Sélection » afin de proposer des vins d'un bon rapport qualité/prix pour des jeunes consommateurs. Lors de sa première année d'activité en 2015, elle a réalisé un chiffre d'affaires de 133.700 €, prouvant une demande des jeunes consommateurs.

Mathilde Chapoutier
sélection



GRAPPILLEES



LE LONG DU RHONE

Comme son père, lequel en a fait une priorité de sa présidence d'Inter Rhône, Mathilde Chapoutier est convaincue de l'intérêt de développer la production de vin blanc. La production de blancs de la maison Chapoutier représente 35 %. Pour elle, ces vins « *se marient quasiment avec tout, se boivent dès l'apéritif et correspondent à l'évolution des modes de consommation. C'est la raison pour laquelle nous plantons des cépages blancs chaque année* ».



Par ailleurs, la jeune femme, dynamique, est à la tête d'une trentaine de commerciaux à l'export, en charge de développer la distribution à l'international, et d'une vingtaine de représentants exclusifs dans l'Hexagone, "pour être plus près des restaurateurs et mieux cerner leurs besoins". En parallèle, elle suit les ventes en e-commerce et au caveau. A côté de grands projets (un hôtel-spa à Tain,..), elle planche aussi sur un projet de nouveau caveau dans la rue Paul Durand, face à la gare de Tain. Il comprendra également une école du vin, un musée, un centre d'activités, des locaux pour des artisans et des artistes de la région., marquant là son attachement à la devise de la maison «Fac & Spera » (Fais et Espère).



GRAPPILLEES



**LE LONG DU
RHONE**



PARIS. Découverte : Le Restaurant étoilé : Virtus Des pépites rhodaniennes en plus !

Toujours à l'affut de bonnes adresses, « Liège au fil du Rhône » ne peut que vous conseiller, lors de votre futur passage dans la capitale, d'aller vous restaurer au Virtus. Sis dans le 12^{ème} arrondissement, 29, rue de Cotte, quartier animé et branché de la Bastille. Ce restaurant est dirigé par le binôme argentino-japonais formé par elle, japonaise, Chiho Kanzaki et lui, Marcelo Di Giacomo.



Ouvert depuis 2016, le restaurant a acquis en 2019 une étoile au Michelin. *Proche du marché d'Aligre, le quartier est devenu en quelques années l'endroit de prédilection des foodistas, fourmillant d'adresses dans lesquelles la gastronomie s'aborde facilement, gaiement. Dans ce restaurant, Chiho et Marcelo ont trouvé un espace à leur mesure.*

Le sommelier, depuis le printemps dernier, est Julien Mascarell.

La carte changeant tous les jours, preuve de la qualité des mets et de la fraîcheur des éléments composant l'assiette, nous nous attacherons à la carte des vins. Et là, notre sommelier, qui a notamment fait ses classes à l'Orangerie à Paris, pourra vous conseiller d'excellents vins rhodaniens.

Parmi ceux-ci, retenons, les Crozes-Hermitage. Les vins du Domaine Combier et ceux du Domaine Yann Chave font partie de ses classiques. Mais, Julien Mascarell a découvert de nouvelles pépites dans l'appellation, tous trois sis à

Beaumont-Montoux (Drôme). Le Domaine les Bruyères et la cuvée Georges 2017 fait partie de celles-ci. Produit en biodynamie, la syrah élégante, se goûte très bien.



GRAPPILLEES



LE LONG DU RHONE

Conduit par David Reynaud depuis l'an 2000, ce sont 28 ha de vignoble dont, 20 ha en propriété dont 14,5 ha en Crozes Hermitage. Le Domaine Les Bruyères est entièrement conduit en agriculture biologique (certifié par ECOCERT) et biodynamique (certifié par BIODYVIN). Le cépage Syrah occupe naturellement une place prépondérante sur le Domaine (environ 87%), ce cépage est l'âme de l'appellation des Crozes Hermitage. La cuvée Georges rend hommage au grand-père de David Reynaud, décédé l'année de la première vinification de David.

Le Domaine Gaylord Machon et sa cuvée Ghany 2017 fait partie des pépites. Avec un côté frais et précis, cette cuvée révèle une cuvée avec un côté frais et précis. Pour la petite histoire, Ghany, est le prénom du premier fils de Gaylord et, est le premier vin réalisé au domaine. C'est un rouge qui offre beaucoup de fruit, des notes épicées et une belle fraîcheur. À boire avec des tapas, une viande grillée ou même de l'agneau.

Terminons par le Crozes Hermitage de la cave coopérative de Clairmont. Créée en 1972, par la mise en commun de la production de trois familles vigneronnes, la cave compte aujourd'hui 10 associés membres. La production dans l'appellation Crozes-Hermitage représente 110 ha.

La cuvée Jardin Zen 2017 est un vin bio. Julien Mascarell admet qu'il s'agit « *d'une vraie découverte et une vraie belle surprise que ce vin bio, dont l'élevage en cuve béton assure un très beau fruit* ».



Les Vins de la
Vallée du Rhône





ECHOS DU VIGNOBLE


 Alain Ducasse promet le vin "à la bouteille" : 20 vins divins en 2020

Dans un contexte du « Dry January » (janvier sans alcool, lancé en 2013 en Angleterre), et constatant que la tendance était de plus en plus souvent de commander le vin au verre dans ses quatre bistrot parisiens (Benoit, Allard, Aux Lyonnais et Rech), Alain Ducasse et son chef sommelier Gérard Margeon, lancent une initiative originale « *visant à réinitier l'idée de générosité et de partage en commandant le vin à la bouteille et non pas au verre et de prendre le temps de le savourer* ».

Alain Ducasse annonce que :

« *2020 sera l'année du vin. Nous avons décidé de bousculer les habitudes en matière de vins pour que notre clientèle d'amateurs se reconnecte avec les plus grands crus et vive une expérience gastronomique complète* ». Afin de contextualiser son initiative, Alain Ducasse précise que : « *Historiquement, l'appétence pour la notion « qu'est-ce qu'on mange et qu'est-ce qu'on boit avec » fait partie de l'ADN du client français* », ce projet vise à « *décomplexer le consommateur* ».



Photo; Instagram Alain Ducasse





Présentée le 14 janvier dernier, cette initiative baptisée « *20 vins divins en 2020* », propose une sélection de grands crus à prix cavistes. Dans ses établissements, le vin représente de 35 à 48 % du prix de l'addition. L'ambition est de limiter le coefficient appliqué par les restaurateurs, qui est en général de 4 à 5, voire 7 à Paris, à 2,2 pour avoir un prix acceptable pour de grands vins. « *Cela donne aux amateurs l'occasion de découvrir de grandes bouteilles* », ajoute Alain Ducasse.

Pour ce faire, c'est Gérard Margeon qui s'est occupé de la négociation en demandant aux domaines concernés des efforts sur le prix sur des lots jusqu'à 120 bouteilles. « *Nous voulions proposer des domaines iconiques perçus comme des marques à forte notoriété qui font rêver* », explique-t-il.

Cette opération consiste donc à proposer à des prix « *attractifs* » des grands vins de Bourgogne, de la vallée du Rhône et de Bordeaux – de 100 euros pour un Corton 2015 à quelque 400 et au-delà pour des grands crus classés..

Sorte de pied de nez au Mois sans alcool qui gagne du terrain en France. « *J'aime bien les contre-courants* », a déclaré Alain Ducasse à l'AFP, s'appuyant sur le savoir faire de son sommelier Gérard Margeon. Nous ne pouvons mieux dire pour celui qui déclare : « *J'ai l'obsession de vendre du vin* », lui qui possède des restaurants aux quatre coins du monde (New York Hong-Kong, Macao, Monaco, Bangkok, Singapour, ..) et est le chef plus étoilé du monde ! Son initiative est donc un signal fort à une sorte de pensée unique.

Enchères de Vins. La génération montante connectée modifie la demande.

« Liège au fil du Rhône » a pris connaissance de chiffres sur les nouvelles habitudes dans les ventes aux enchères de vins.

Si les vins de Bordeaux et de Bourgogne occupent toujours les premières places des vins échangés, il est aussi à constater que les vins rhodaniens se frayent une place au soleil ; et cela n'est pas dû au hasard.





Pour les vins rhodaniens, les « grands classiques », tels que les Hermitage, Côte Rôtie (avec le triptyque des Ets Guigal : La Landonne, la Mouline et la Turquie), Châteauneuf-du-Pape restent les incontestables vedettes du vignoble rhodanien pour les baby-boomers, ce qui signifie que les acheteurs ont acquis ces vins avec l'intention de les garder pour en faire une plus-value. Ainsi, par exemple, l'an dernier, une bouteille de la cuvée Ermitage de Jean-Louis Chave 1990 a été adjugée à 8.026 €.

Si les ventes permettent d'observer que les amateurs de vins disposent de pépites, force est de constater que le profil des acheteurs se modifie depuis les années 2000. La clientèle se compose de plus en plus, notamment de profils issus du monde de la finance et des nouvelles technologies. L'émergence de la génération d'une population croissante des millennials. Pour un spécialiste d'une grande maison de vente, la « *demande exponentielle est due en partie aux rythmes de vie de plus en plus stressants, le besoin de partager entre amis et l'envie de diversifier ses goûts* ».

Pour Laurie Matheson, spécialiste vin chez Artcurial, plus encore, « *le nouvel amateur - le jeune millennial - va rechercher des pépites dans les petites productions, des niches, du bio, du vertueux. Bref, une nouvelle manière de vivre le vin qui est un produit vivant* ».

Cette diversification de la demande émane notamment aussi de la connaissance acquise, dans les dégustations (quelles que soient leurs formes : clubs, cours ...) ou par volonté personnelle... Pour cet autre spécialiste de maison de vente, « *il y a aussi l'envie de s'offrir de grandes bouteilles avant d'avoir famille, loyer, crédit, enfants...* ».

Si, par rapport aux grands classiques, les vins rhodaniens, surtout du nord de la Vallée du Rhône restent encore abordables, la demande progresse et donc, les prix augmentent

« *Après une année 2018 excellente, les primeurs 2019 devraient révéler des vins fantastiques et des opportunités côté acheteurs* », Edwin Vos, Directeur International du département vin chez Christie's.





Faut-il craindre la taxe US de 25 % sur l'importation des vins ?

Imposée par le Président Trump, à partir du 18 octobre dernier, en réponse à l'adoption de la taxe GAFA, une taxe de 25 % sur les vins non pétillants de moins de 14 degrés d'alcool est-elle vraiment dangereuse pour les producteurs de vins de l'Hexagone ?

A bien y regarder, le système complexe de distribution des vins outre-Atlantique dilue les effets de cette taxe. Explications.

Les USA sont le premier marché mondial pour les vins et les spiritueux. En 2018, ils ont acheté pour 1,7 milliard de vin à la France, soit 10 % des exportations françaises de vins. Ce marché est caractérisé par le fait qu'il soit haut de gamme. Si les vins français représentent 11 % des importations de vins par les USA, en valeur, c'est 30 %.

Jusqu'à alors, les taxes américaines sur les importations représentent entre 5 et 15 cents de dollars sur une bouteille en fonction de la nature du vin et en fonction de son degré d'alcool.

La taxe de 25 % peut-elle modifier les importations de vins ? Qui connaît les prix des vins de l'Hexagone aux USA vous dira que les vins sont déjà chers aux USA ; ce qui signifie qu'ils s'adressent déjà à une clientèle haut de gamme pour laquelle le prix n'est pas discriminant. Si le prix de ces vins augmente, cette clientèle ne se rabattra pas forcément sur les concurrents des vins français, les vins espagnols ou italiens.

Les exportations de vins français ont augmenté de 32 % en 5 ans vers le pays de l'Oncle Sam.

Donc, la nouvelle taxe s'applique sur le prix de la bouteille à l'importation. Or, nous savons que le prix de cette bouteille se trouve encore augmenté par un système obligatoire d'intermédiaires nombreux qui, évidemment, se prélèvent chacun une





marge bénéficiaire. Ce système augmente donc le prix de la bouteille en conséquence.

La taxe douanière imposée par le Président Trump n'est donc qu'une toute petite partie de la composante du prix final. Il n'y a donc pas de quoi couper la soif de nos amis américains !

En d'autres mots, cette mesure fait partie d'une symbolique permettant au Président des Etats-Unis de satisfaire son électorat en vue de l'échéance présidentielle du mois de novembre prochain. Il ne serait donc pas surprenant de voir le Président américain modifier son approche une fois cette échéance électorale dépassée. Wait and see..



DOMAINE LEOS

« *J'aime profondément la syrah* » Qui connaît Patrick ou Maurice

Benguigui, alias Patrick Bruel, n'ignore pas que l'homme est un épicurien convaincu. Homme du sud, passionné, il possède un domaine à l'Isle-sur-la-Sorgue (Vaucluse).

Après une rénovation entière en 2007 grâce au coup de foudre de Patrick Bruel, le domaine compte près de 3000 oliviers qui donnent naissance à une production d'une huile d'olive vierge extra fruité vert d'exception, déjà multirécompensée (selon les termes du célèbre cuisinier étoilé, Alain Ducasse, « c'est prodigieux »)

Mais Patrick Bruel nourrit un rêve depuis longtemps : faire du vin. L'homme a eu la chance d'être initié par le père de son beau-père. A 12 ans, le premier vin qu'il a bu a été un château-lafite 1929 ! Pour débiter son initiation, il a visé haut !



La photo du domaine. Léon et Oscar auprès d'un olivier. Ce geste représente le H du logo de l'huile d'olive produite par le domaine



**COTES DU
RHONE**



INNOVATION



Innovation : Numérique et protection de l'appellation : Le timbre d'authentification, outil de sécurité et d'informations



Quand la lutte contre la contrefaçon donne l'opportunité au producteur de connaître la destination finale de ses produits..

Lutter contre la contrefaçon des AOC Côtes du Rhône

Une étude de l'Office de l'Union Européenne pour la Propriété Intellectuelle révèle en 2018 que les contrefaçons de vins et spiritueux bénéficiant d'une d'Indication Géographique entraînent une perte annuelle de 2,7 milliards d'euros dans l'UE dont 235 millions en France. Cette étude évalue également les pertes

d'emplois dans l'UE liées à ces contrefaçons à plus de 6 000 emplois directs et 38 800 emplois indirects dans la filière vin et spiritueux.

Les vignerons des Côtes du Rhône, conscients de cette situation et souhaitant protéger, à l'instar d'autres régions, leur appellation ont décidé de réagir.

Développé par la société tesa Scribos®, le timbre a été conçu comme un outil d'authentification, de communication, et de valorisation.

L'outil : le timbre d'authentification

La mission première du timbre est de lutter contre la contrefaçon et les usurpations du nom « Côtes du Rhône ». Le lancement d'un tel dispositif à l'échelle de l'appellation Côtes du Rhône permet, entre autres, une harmonisation des dispositifs évitant la multiplication des outils de lutte contre la contrefaçon qui ne favoriserait pas une action efficace au niveau de l'appellation et serait peu lisible pour le consommateur.



COTES DU RHONE



INNOVATION

Au-delà de la lutte contre les contrefaçons et usurpations de l'appellation Côtes du Rhône, il est également question de la protection des marques des producteurs, qui sont eux aussi victimes de la contrefaçon. Ainsi, chaque structure, quelle que soit sa taille, peut s'emparer de l'outil pour défendre ses propres droits de propriété intellectuelle, tout en assurant la traçabilité de ses produits.

Outil de communication avec le consommateur

Lorsqu'on achète ou consomme une bouteille, le consommateur aime aussi connaître les informations sur le vin. Le timbre donne la parole aux bouteilles. En effet, une fois le produit authentifié, le consommateur peut accéder à toutes les informations que lui communiquera le producteur : lieu de production et de vente du vin, méthode d'élaboration, mode de consommation, cépages, terroirs, site Internet du domaine ou de la cave, calories, etc.

Le producteur pourra même créer une véritable interaction avec son client en le faisant participer à des jeux-concours, en l'invitant à des événements ou en lui demandant son avis sur le produit. Une vraie plus-value en favorisant le dialogue direct entre le producteur et le consommateur.

Outil de valorisation

Le timbre est un outil de valorisation des produits en France mais également à l'export. Le consommateur étranger, dont l'éloignement géographique ne lui permet pas toujours d'être avisé, aura désormais la certitude, en achetant une bouteille équipée d'un timbre, que le vin est bien un Côtes du Rhône produit en France par tel ou tel producteur. Les Côtes du Rhône auront donc une longueur d'avance sur les marchés export !

Le timbre de garantie est une technologie innovante répondant aux nouveaux enjeux sociétaux, qui dynamisera à coup sûr l'appellation Côtes du Rhône.





La minute scientifique du Professeur Fabrizio Bucella

Faut-il faire confiance aux experts ?

L'expérience suivante est savoureuse. Une classe d'étudiants en oenologie à l'université de Dijon est divisée en deux. La première moitié déguste trois vins en cave puis en classe. L'autre moitié fait l'inverse. Sans surprise, les vins dégustés chez le viticulteur sont mieux appréciés. L'astuce est qu'il s'agit exactement des mêmes vins.

Une deuxième expérience se tient à la faculté d'oenologie de Bordeaux, où les étudiants dégustent tour à tour un grand cru classé et un vin de table. Le grand cru classé est noté 13,2 et le vin de table 8,0. L'astuce est qu'il s'agit exactement des mêmes vins.

Une troisième expérience se déroule lors de quatre éditions d'un concours de vin en Californie. Dans une série d'environ trente vins, trois échantillons identiques provenant de la même bouteille sont intercalés. Dans seuls 18 % des cas, les juges ont attribué une même appréciation. En général, ce fut de ne pas médailler le vin. En revanche, si les juges avaient attribué une médaille d'or à l'un des échantillons, les deux autres se trouvaient sans médaille ou avec une médaille de bronze. Ces expériences, et d'autres encore, sont détaillées dans mon livre : *Pourquoi boit-on du vin ? Une enquête insolite et palpitante du Prof. Fabrizio Bucella* (Dunod).

La question se pose : faut-il faire confiance aux experts ? L'idée générale tient en deux points.

- (i) Les experts reproduisent rarement les mêmes appréciations lorsque le vin est dégusté à l'aveugle. Ils ne sont pas fiables.
- (ii) Les experts sont rarement d'accord entre eux, ils ne sont pas cohérents.





Caractéristiques du vin

Ces éléments découlent de deux caractéristiques intrinsèques du vin. La première est que la qualité du produit n'est pas connue de manière objective. Elle n'est découverte qu'à travers notre évaluation. En cela, le vin se rapproche d'une œuvre artistique.

Cependant, il existe une différence essentielle, qui constitue la deuxième caractéristique. Le vin est un bien d'expérience, c'est-à-dire un bien qui est altéré par l'acte même de la dégustation. En cela, il est différent d'un tableau dont les experts peuvent discuter à l'envi de la qualité sans le dénaturer.



LA MINUTE SCIENTIFIQUE



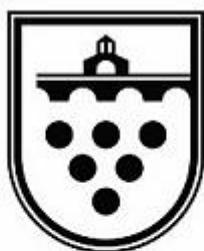
FABRIZIO
BUCELLA

Pourquoi discuter de ces choses ? La vérité est qu'elles contiennent un paradoxe. Si vous me prêtez la qualité d'expert en vin, vous obtenez une affirmation étrange. Un expert dit : "les experts ne sont pas fiables". Faut-il croire l'expert ? Si l'expert dit la vérité, il se trompe, car les experts ne sont pas fiables. Si l'expert se trompe, car il n'est pas fiable, il ment. Les experts sont donc fiables.

Nous voilà ramenés au paradoxe du menteur exprimé de manière générale sous la forme "les êtres humains mentent ou "*homo sapiens* ment". Qu'on suppose l'affirmation vraie ou fausse, nous sommes face à une contradiction.

Comment résoudre le paradoxe ? Il faudrait qu'un non-expert dise : "les experts ne sont pas fiables". Dans ce cas, il n'est pas possible de mettre la phrase en défaut à priori, car la personne qui l'affirme n'appartient pas au groupe des experts. Imaginons qu'un expert soit mari de cette affirmation. Pourrait-il la contrer ? Oui, simplement en disant : "cet homme dit la vérité". On pensait le paradoxe levé, le voilà à nouveau. Si l'expert dit juste, le non-expert dit vrai et les experts ne sont pas fiables. Paradoxe. Si l'expert dit faux, le non-expert se trompe et les experts sont fiables.

À votre avis, les experts, sont-ils fiables ? Comme vous le savez, il n'y a qu'une solution, la dégustation (la vôtre bien entendu).



CÔTES DU RHÔNE
2 000 ANS, ÇA FORGE UN CARACTÈRE

**POURQUOI
BOIT-ON
DU VIN ?**



Une enquête palpitante et insolite du Pr Fabrizio Bucella

DUNOD



UMAMI



**FABRIZIO
BUCELLA**



UMAMI, vous connaissez ?

« *La première fois que j'ai entendu parler de l'umami, j'avais cru à une blague* ». C'est par ces mots, fixant ainsi tout l'intérêt de ce livre, que Fabrizio Bucella débute l'avant-propos de son ouvrage.

Quelle est la différence entre du lait et du fromage, de la viande et un saucisson, le jus de raisin et le vin ? Tous ces aliments sont issus d'un processus fermentaire, lequel fabrique de l'umami, saveur que l'on consomme très souvent – parfois sans le savoir – mais dont on ne parle jamais... jusqu'à présent

Sous-titré : les secrets de la cinquième saveur, le livre est destiné à nous toutes et tous et vise, non seulement à nous faire connaître ce qu'est l'umami (ou glutamate) mais aussi à nous apprendre à le reconnaître

dans l'alimentation. Et à partir de ce point, à pouvoir, notamment, l'accorder à nos vins préférés.

Dans sa démarche de vulgarisation, Fabrizio nous apprend tout d'abord que l'umami (= saveur en japonais) n'est pas le cinquième goût mais, une saveur, vu que le terme goût est réservé à l'action sensorielle correspondante.

Le terme glutamate, dont il convient de parler au pluriel, les glutamates, est une famille de sels, au sens chimique du terme, créés lorsque l'acide glutamique est lié au potassium, au calcium, à l'ammoniaque ou encore au magnésium. S'il se combine avec du sodium, il devient du glutamate de sodium (ou glutamate monosodique). Il s'agit donc d'un exhausteur de goût. En Europe, les exhausteurs de goût sont codés par la lettre E, qui induit automatiquement une sorte de méfiance. L'acide glutamique est codé E620. Les différents sels sont codés de 621 à 625.



UMAMI



**FABRIZIO
BUCELLA**



Bref, son utilisation « à toutes les sauces » n'est-elle pas nocive pour notre santé ?

Pour le savoir, en bon scientifique, Fabrizio nous définit brièvement le goût où vous apprendrez notamment le rôle de la rétro-olfaction dans la dégustation des vins. Il examine ensuite les saveurs fondamentales avant de passer à la découverte de l'umami, son paradoxe, les molécules mystères et sa fabrication. Tout cela sans omettre de parler de l'effet de l'umami sur la santé et où se trouve l'umami ? Le bon et le mauvais umami. Vin et umami. Des recettes avec umami.



UMAMI



**FABRIZIO
BUCELLA**

En ce qui concerne les accords Mets/Vin, Fabrizio prend l'exemple d'accords avec nos vins préférés. Il y a donc un lien à faire avec la chronique précédente de Fabrizio concernant la persistance aromatique intense avec l'intensité et la persistance gustative de aliments.

Pour Fabrizio, « *ce livre nous apprend donc comment repérer l'umami, quels sont les éventuels dangers pour la santé, les préparations de l'industrie agro-alimentaire qu'il faut éviter, et surtout, il nous donne 35 recettes de cuisine italienne historique pour utiliser à bon escient les ingrédients qui contiennent de l'umami et donc, de retrouver de la saveur dans nos préparations et nos plats* ». Les recettes nous permettent d'apprendre à repérer l'umami.

S'il peut apparaître comme un livre reprenant des termes scientifiques, que nous connaissons, pour la plupart d'entre-nous, pas bien, il a l'avantage de faire le point sur l'ensemble de la problématique (thèse de doctorat, études américaine, française et suisse), et est destiné à l'intérêt général.

L'objet de l'ouvrage est donc de présenter les avantages et les inconvénients du glutamate sans en faire l'apologie, sans le critiquer à outrance mais en gardant un esprit critique.

Vivre, c'est partager !

Mission accomplie, Fabrizio !

A lire, sans modération !

INFORMATIONS PRATIQUES

Date de publication : Février 2020

Edition : Dunod

Distributeur en Belgique : Dilibel

Prix : 16,90€ (France)

Pages : 168

EAN : 9782100799060



CLIN D'OEIL



**FABRIZIO
BUCELLA**

Clin d'œil de Fabrizio Bucella !

Ainsi donc, notre pays occuperait en superficie la 2^{ème} place en pourcentage du vignoble BIO !!!

Tout est bon à prendre...

		Organic Share of National Grape Area, 2017			
wine & table grapes (incl. in conversion) in %; Source: FiBL & IFOAM: The World of Organic Agriculture, Statistics & Emerging Trends 2019					
1 UK	22.5	16 New Zealand	4.3	31 Netherlands	1.3
2 Belgium	19.6	17 Croatia	4.3	32 Romania	1.2
3 Italy	15.8	18 Australia	4.2	33 Iran	1.0
4 Austria	12.2	19 Greece	3.9	34 Malta	0.6
5 Spain	11.6	20 Turkey	3.7	35 Korea, South	0.5
6 Bulgaria	11.2	21 Slovenia	3.5	36 Israel	0.4
7 France	10.4	22 China	2.9	37 Algeria	0.3
8 Luxembourg	9.8	23 USA	2.7	38 Georgia	0.3
9 Germany	7.3	24 Egypt	2.6	39 Azerbaijan	0.3
10 Mexico	7.3	25 Hungary	2.5	40 Jordan	0.3
11 Switzerland	6.8	26 Argentina	2.4	41 Macedonia	0.1
12 Lebanon	5.3	27 Chile	2.2	42 Serbia	0.1
13 Czechia	5.0	28 South Africa	2.1	43 Albania	0.1
14 Canada	5.0	29 Portugal	2.0	44 Montenegro	0.0
15 Cyprus	4.4	30 Slovakia	1.4	45 Russia	0.0

En France 18 % de la population trouverait que boire de l'alcool est moralement inacceptable.

En Italie c'est 27 %.

La Belgique n'a pas été sondée !!





L'agriculture biodynamique : quelques éléments (1)

De plus en plus de vignerons font référence à la biodynamie. Ils vantent ses bienfaits, mais en connaissent-ils tous les origines et les préceptes ? Le vin fait-il partie de ses préceptes ?

Notre propos n'est pas de prendre position dans un débat, qui est de plus en plus d'actualité avec le réchauffement climatique, mais d'informer le plus objectivement possible le lecteur de ses éléments.

Après avoir posé les grands principes, nous aborderons le débat concernant l'agriculture biodynamique et tenterons de voir quelle est la place du vin et ce qu'en font les vignerons.

Aujourd'hui, 95 ans à sa disparition, la biodynamie est très populaire chez les viticulteurs. A raison ?

A la rédaction de « Liège au fil du Rhône », nous pensons qu'il est utile pour tous, viticulteurs ou non, d'avoir connaissance de ces éléments.

Le père fondateur de la biodynamie

Né en 1861 en Autriche-Hongrie, Rudolf Steiner étudia les sciences à l'École Technique Supérieure de Vienne. Parallèlement, il suivit des cours de littérature, de psychologie et de médecine à l'université et il obtint un doctorat en philosophie. Il participa à Weimar à l'édition complète des œuvres de Goethe, dont les écrits scientifiques l'avaient particulièrement intéressé.



¹ Morau A, « Les fondements scientifiques du Cours aux agriculteurs Idéalisme objectif et individualité agricole », Die Drei 6/2018





En 1919, se basant sur une étude approfondie de l'évolution de l'être humain sous ses aspects physiques, psychiques et spirituels, il établit les fondements d'une pédagogie inspirée par ses observations. Il meurt le 30 mars 1925 à Vienne.

Cours aux agriculteurs

L'agriculture « biodynamique » prend donc sa source dans les écrits de Rudolf Steiner. Inquiet de voir les sols s'appauvrir, de constater une baisse de qualité des aliments, Rudolf Steiner entame une réflexion. Les règles ont été établies à partir d'une série de huit conférences, données entre le 7 et le 16 juin 1924 devant un public d'agriculteurs, et retranscrites dans un livre connu sous le nom de Cours aux agriculteurs.

Le Cours aux agriculteurs a une structure claire: les concepts fondamentaux sont développés dans les trois premières conférences et les recommandations pratiques qui en résultent dans les cinq suivantes.

Selon une source, « *le livre n'a connu pendant de nombreuses années qu'un usage très confidentiel, circulant dans les seuls milieux anthroposophiques sous forme de copies privées et numérotées porteuses de la mention « pour usage personnel seulement».* Il faudra attendre jusqu'en 1963 pour que lesdites conférences fassent l'objet d'une publication ».

Cette réflexion, inspirée de l'œuvre de Goethe, aboutit donc à la naissance de l'anthroposophie.

L'anthroposophie

Etymologiquement, le terme anthroposophie provient du grec ancien: *ánthrōpos*, « être humain », et *sophiā*, « sagesse », littéralement « la sagesse humaine.

Il s'agit donc d'un courant de pensée où la science est mise en relation étroite avec les composantes psychiques et spirituelles du monde. Cette nouvelle conception donne naissance à une nouvelle agriculture qui vise à respecter les animaux, la terre et les sols et les plantes. L'agriculture biodynamique vise donc à traiter ces éléments différemment.





Rudolf Steiner élaborera une conception de l'homme qui englobait une dimension spirituelle et qui féconda divers domaines comme l'agriculture (biodynamie), la médecine, les arts et la pédagogie.

En synthétisant au maximum, selon Steiner, il n'y a pas que les hommes qui se réincarnent, mais également tout le système solaire, dont la Terre. Il avance qu'il y a déjà eu quatre incarnations du système solaire, la première étant l'Ancien Saturne, la deuxième l'Ancien Soleil, puis l'Ancienne Lune et enfin la Terre. Trois autres vont encore suivre : le futur Jupiter, la future Vénus et le futur Vulcain – ce qui donne un total de sept incarnations envisagées.

Pour Steiner, « *sur l'Ancienne Lune, il existait une race d'animaux, qu'il désigne sous l'appellation de « plantes-animaux », espèce constituée d'un mélange entre les règnes végétal et animal. Lors de la disparition de l'Ancienne Lune, ces « plantes-animaux » n'ont pas pu se réincarner sur la Terre, à l'exception toutefois d'une ou deux d'entre elles, dont le gui. Ce qui lui confère une propriété particulière, notamment contre le cancer ».*

Pour les anthroposophes, les tumeurs du cancer apparaissent lorsque notre corps astral, infecté par les forces lucifériennes ou ahrimaniennes, n'est plus en mesure de donner sa forme au corps éthérique, qui est le corps de vie et de croissance

Pour Grégoire Perra, élève de Steiner, « *c'est à partir d'un raisonnement analogue que sont démontrés les effets des huit préparations présentées par Steiner dans ses Cours aux Agriculteurs* ». Et ajoute-il, « *on est tout bonnement dans l'univers de la magie !* »

Nous le voyons, « le Cours aux agriculteurs donné par Rudolf Steiner pose de hautes exigences en terme de connaissances - forces cognitives - de l'agriculteur ». Dans un compte rendu postérieur, Steiner avertit que leur manque de considération mène très facilement à des erreurs «dans l'action anthroposophique». D'un côté, il y a le danger que «le spirituel ne s'insère pas dans la vie réelle et demeure une sorte de théorie ou une sorte [...] de foi dans les mots». D'un autre côté, il peut arriver qu'«on ne réussisse pas à faire comprendre que le spirituel puisse réellement s'appliquer





dans la pratique immédiate». Il importe donc que le spirituel soit intégré aux forces de la volonté afin qu'il prenne place harmonieusement dans la vie pratique. C'est la raison pour laquelle Steiner expose d'abord dans son cours « les conditions requises pour qu'une agriculture soit prospère».

Mais qu'en est-il de cette action anthroposophique dans ce que Steiner nomme : « l'individualité agricole » ; donc l'agriculteur ?

Individualité agricole

Pour développer ce concept, Rudolf Steiner commence par une «observation» . Il trace une ligne horizontale pour représenter le sol comme «base de l'agriculture» . Cette ligne ordonne ainsi l'espace. S'ensuit une comparaison avec l'organisation humaine: le sol est associé au «diaphragme», l'espace au-dessus du sol au «ventre», l'espace en-dessous à la «tête». Steiner justifie cette comparaison par la similitude des fonctions du vivant chez l'être humain et dans la nature [2.6]. «Diaphragme», «ventre» et «tête» ne sont à comprendre ni spatialement ni anatomiquement, mais physiologiquement. Rudolf Steiner aborde ensuite les influences planétaires : les planètes sub-solaires (Lune, Vénus et Mercure) agissent au-dessus de la terre - dans le «ventre» -, les planètes supra-solaires (Saturne, Jupiter et Mars) en-dessous - dans la «tête».

Steiner construit donc méthodologiquement son nouveau concept de «l'individualité agricole» par l'association de concepts préexistants («tête», «ventre», «en-dessous de la terre», «au-dessus de la terre» etc.). Le lecteur (ou l'auditeur de l'époque) peut donc former intuitivement ce nouveau concept. La nature de son penser est intuitive, parce qu'aucune perception sensorielle ne coïncide avec ce concept.

Pour Steiner, «une agriculture remplit véritablement son essence au meilleur sens du mot, lorsqu'elle peut être appréhendée comme une sorte d'individualité en soi, une individualité vraiment close sur elle-même». Cela signifie que lorsque le fermier saisit cette idée, les deux moitiés de la réalité sont réunies à travers lui et l'essence de l'agriculture est alors réellement «au meilleur sens du terme» réalisée.





Pratiques agricoles

Steiner associe ces idées avec la pratique agricole: «La question se pose alors: comment pouvons-nous réellement utiliser ces connaissances pour le bénéfice de la végétation?» Steiner indique ainsi comment l'ajout d'argile est nécessaire si les forces cosmiques ne sont pas suffisamment conduites au-dessus du sol, et comment leur rythme annuel doit être considéré pour la culture végétale.

Ensuite, le contraste terrestre-cosmique est décrit pour le monde végétal [2.18 à 2.31]. Cosmique est la formation de la semence, issue d'une «impulsion vers le chaos». Terrestre est à l'inverse la germination, la semence ayant alors tendance à «proliférer et à croître dans toutes les directions possibles».

En conséquence, l'élément cosmique agit dans ce qui rayonne, «dans le courant [...] qui conduit à la formation de la graine» (donc dans la formation de la tige). L'élément terrestre en revanche se déploie uniformément vers la périphérie (déploiement des feuilles et des fleurs dans l'espace). De nouveau, l'ordonnement cosmique-terrestre est «très exactement poursuivi» dans le monde des sens : dans les formes des plantes, leur couleur et le goût des fruits. Rudolf Steiner explique comment ces perceptions sensorielles doivent être ordonnées: «Pour saisir l'ensemble de la croissance végétale, l'ABC est qu'on puisse toujours différencier le cosmique et le terrestre dans une plante». Enfin, ces concepts sont de nouveau liés à la pratique agricole, en l'occurrence la sélection végétale. Au lieu «d'essayer» à l'aveugle on devrait «rationnellement» pénétrer dans les processus végétaux pour développer de nouvelles espèces.

Débat

Les principes de Rudolph Steiner sont-ils tous connus par celles et ceux qui ont adopté la biodynamie ?

Un ancien élève de Steiner, Grégoire Perra, replace le débat dans son contexte en rappelant que les pratiques agricoles sont inséparables de la cosmologie : « *Il faut savoir qu'à l'époque de ses conférences, Steiner pensait déjà que, si la population européenne n'était plus assez spirituelle, c'était notamment en raison de carences*





alimentaires consécutives à une nourriture qui était le fruit d'une agriculture devenue trop « moderne ». Aussi prônait-il la transformation de l'agriculture du début du XXe siècle dans le but de « respiritualiser » la population européenne. Selon lui, il ne suffisait pas de modifier quelques pratiques d'ordre technique, mais il convenait d'inscrire la production des aliments – et le processus de la nutrition tout entier – dans le cadre d'un système de pensée plus générale, qu'il avait lui-même élaboré. De sorte que, l'agriculture biodynamique prenant racine dans les conceptions exprimées lors de ces conférences, on ne saurait la dissocier des idées steinériennes sans commettre une erreur majeure d'interprétation. Car les pratiques agricoles mises en œuvre par la biodynamie sont inséparables de la cosmologie de Steiner et n'ont d'ailleurs de sens que lorsqu'on adhère à son monde ésotérique ».

Ajoutons à cela que l'anthroposophie revendique une série d'interdits alimentaires, comme de ne pas manger de viande, car, selon Steiner, la nourriture animale interfère dans les perceptions spirituelles. Et le vin ?

Le vin

Dans cette optique, le vin est également fortement déconseillé. Steiner a soutenu dans l'une de ses conférences que, si l'alcool avait eu un rôle indéniable dans la haute Antiquité pour renforcer le sens du « moi », il n'était plus nécessaire depuis que le Christ s'est incarné, puisqu'il est l'entité qui a permis aux humains de posséder de façon pleine et entière leur « moi ». Pour Steiner, le rôle de l'alcool dans l'humanité est donc révolu.

A titre de comparaison, le thé est également déconseillé car-il nous rendrait « superficiels ». Pour les infusions, Steiner recommande de ne pas laisser infuser plus de cinq minutes car, au-delà, les esprits ahrimaniens s'immiscent dans votre breuvage...





Les viticulteurs

Récemment, un vigneron converti à la biodynamie déclarait : « *Nos vignes n'ont pas tant souffert de la canicule pour plusieurs raisons : d'abord, nous sommes relativement loin du Gard - l'épicentre de ce phénomène climatique ; nous cultivons également nos vignes en biodynamie et, par conséquent, elles bénéficient d'applications de préparations telles que le fumier de corne et la tisane sur le feuillage qui stimulent la physiologie et la vitalité de nos ceps. Et nous veillons à limiter les traitements (soufre) qui peuvent brûler le feuillage lors des canicules. Le déficit pluviométrique de cette année génère un stress hydrique sur les sols et limite le "remplissage" des raisins. Mais, sur ce phénomène encore, la biodynamie est la clé pour aider la vigne à s'adapter aux conditions climatiques. Pour autant que nous sachions maintenant, cela n'affectera pas le volume que nous attendons et, quelques jours avant de commencer les vendanges, le millésime 2019 promet d'être d'une très grande qualité !* »

Si ce vigneron est un converti, il n'est, en revanche, pas certain que tous connaissent l'ensemble de ces principes, qui sont de stricte observance par celui ou celle qui y adhère. François Morel dans son livre « Le Vin au naturel » écrit : « *La plupart des vignerons français qui ont adopté un type de culture biodynamique l'ont fait moins par adhésion à l'immense corpus théorique de Steiner - dont ils ne connaissent généralement que Le Cours aux Agriculteurs - que par une démarche à la fois concrète et expérimentale en direction de pratiques culturelles adaptées aux questions qu'ils se posaient sur la conduite de la vigne et sur leur savoir-faire d'hommes de la terre* ».

Que penser de cette théorie au XXIème siècle ?

La théorie de Rudolph Steiner a été établie, rappelons-le au début du XXème siècle. Les conditions d'application de cette théorie ont évidemment évolué tout au long des années, et surtout depuis que le changement climatique est devenu une donnée avec laquelle chacune et chacun d'entre-nous doit compter. Désormais, le secteur viticole, leader en la matière, a pris conscience des enjeux sociétaux consécutifs à ce changement.



AGRICULTURE BIODYNAMIQUE



ELEMENTS

Le secteur vitivinicole se veut être le modèle en matière de préservation des éléments naturels. Nous l'avons vu dans notre numéro précédent, l'agriculture bio se développe et, la viticulture française est leader dans le domaine.

L'agriculture biodynamique répond à d'autres concepts. En cela, elle n'est pas la continuité de l'agriculture biologique mais constitue à elle seule un domaine à part entière. Mais, sa grande faiblesse reste, actuellement, l'absence de preuves scientifiques qui permettraient de mieux comprendre, et de confirmer le cas échéant, les liens établis par Rudolph Steiner.

Autrement dit, les nouvelles pratiques issues du bio ne devraient-elles pas être renommées ? Une réflexion sur ce sujet semble utile.

Chacun se fera donc son point de vue à ce sujet.

RENDEZ-VOUS DANS LE PROCHAIN NUMERO :



Marseille, la Méditerranée, le Vieux-Port, la Canebière, Notre-Dame de la Garde, l'Orange Vélodrome,... et la Commanderie !

Sur les bords de la Méditerranée, dans un endroit idyllique, des personnalités marseillaises intronisées et... une surprise !

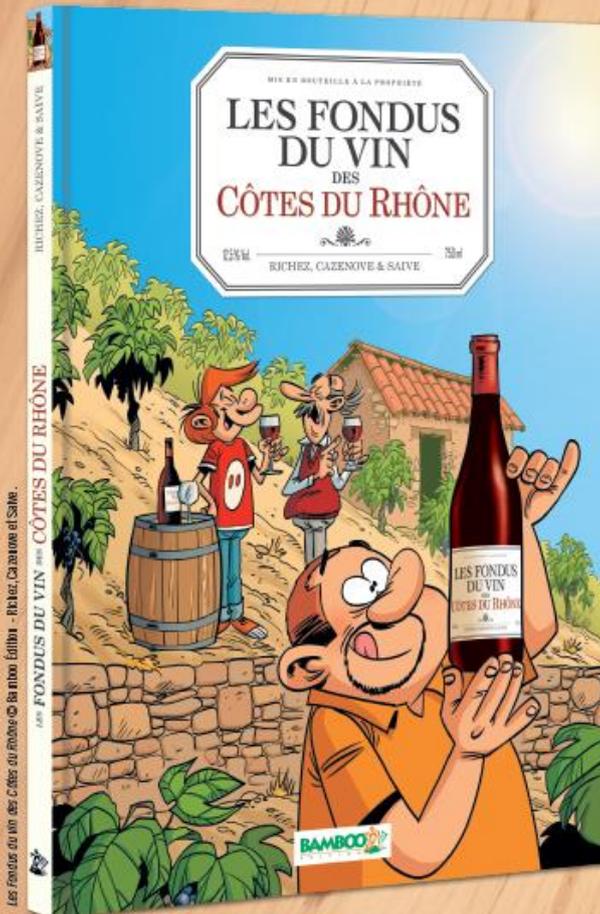


LES FONDUS DU VIN



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 DU VIN



DU BEAUME AU COEUR

DU BEAUME AU COEUR



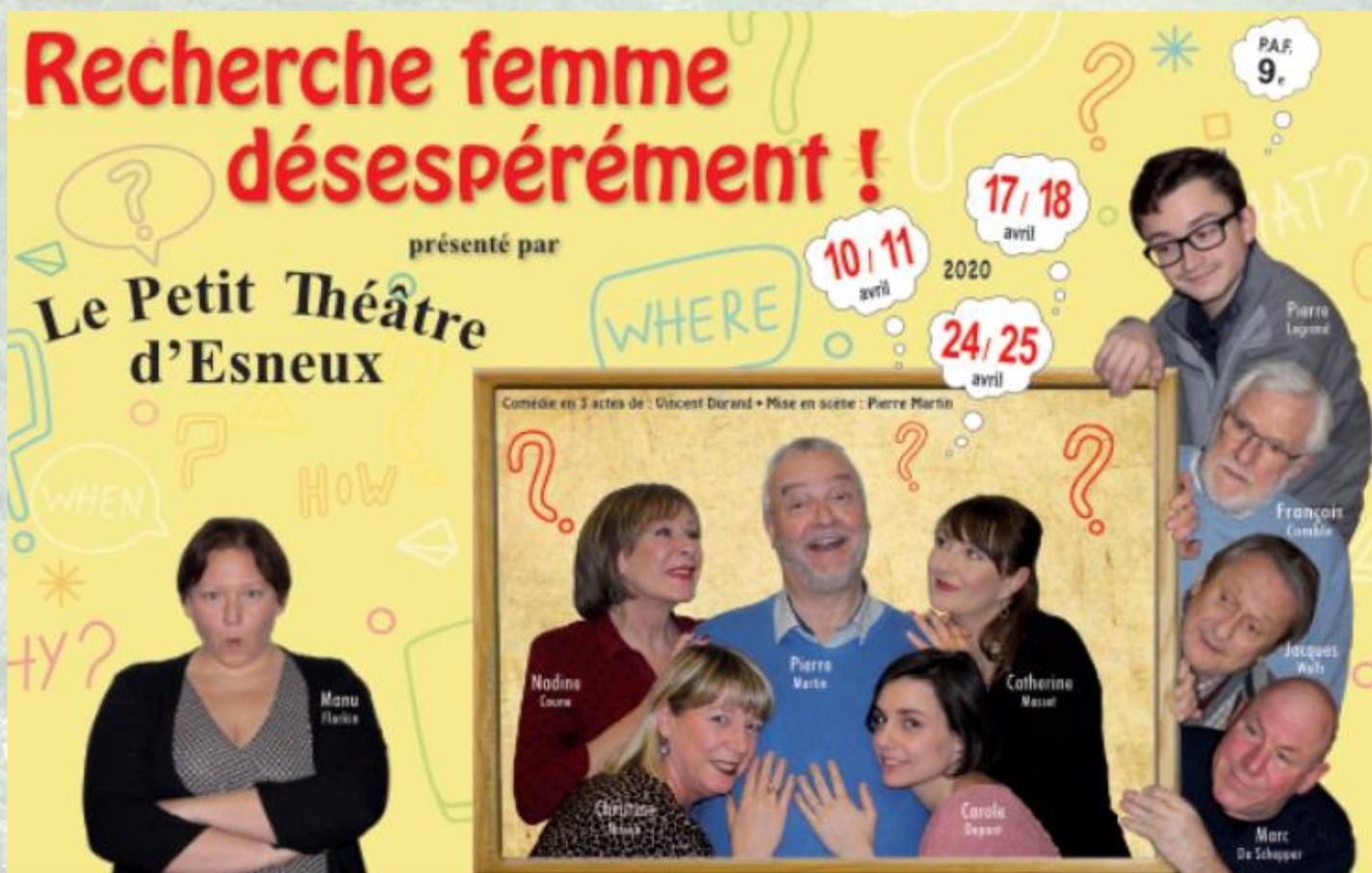
© Saive-Richez-Cazenove - Bamboo Edition

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





DEUX COMMANDEURS A L'AFFICHE

**Recherche femme désespérément !**

Nous le savons, la Baronnie dispose de deux Commandeurs qui ont la passion du théâtre, la passion du jeu et celle de divertir le public.

Pierre Martin, nous ne le présentons plus, tellement ses talents de metteur en scène et d'acteur sont de notoriété publique à Liège ! Il met en scène une troupe du Petit Théâtre d'Esneux, qui d'année en année, prend une assurance à jouer ces comédies qui n'ont pour objectif que de nous divertir.



THEATRE



RECHERCHE FEMME DESEPEREMENT

Jacques Wolfs, plus récent dans la « carrière d'acteur », prend de plus en plus d'assurance dans ses rôles qu'il assume très sérieusement. Notre bon Jacques n'hésite pas à venir à la réunion des Commandeurs avec ses anti-sèches.. voulant montrer à son fidèle metteur en scène sa motivation... Et le « vice-consul ». apprécie...

La pièce de cette année s'intitule : Recherche femme désespérément. Il s'agit d' une comédie en 3 actes de Vincent Durand.

Pour la troupe, cette pièce nécessite une quarantaine de répétitions de 2h30, une douzaine d'heures pour préparer et ranger la salle. Tout cela, sans compter le travail du metteur en scène : une vingtaine d'heures pour préparer les répétitions, les représentations. Quant aux bons moments partagés avec les spectateurs, notre metteur en scène ne les compte évidemment pas ! Bref, un vrai travail pour un résultat, toujours exceptionnel ! Bravo à toutes et tous !

Le pitch

Pour obtenir un prêt qui le sortirait de l'impasse, Rémi Dupuis a eu l'idée d'inviter son banquier et son épouse à un apéritif dînatoire suivi d'une partie de bridge. Tout semble se présenter pour le mieux, jusqu'à ce que Sophie, la petite amie de Rémi qu'il escomptait faire passer pour sa femme, lui annonce brutalement qu'elle le quitte.



THEATRE



RECHERCHE FEMME DESEPEREMENT

Sophie, partie, il faut lui trouver une remplaçante au pied levé ! Pas si facile que ça en fait. Surtout que c'est très urgent ! Et quand la femme de ménage s'en mêle . . .

Vont alors débarquer coup sur coup une escort girl plus que séduisante, une secrétaire franchement coincée et une nymphomane insatiable. Si l'on ajoute à cette belle pagaille un cousin de province très timide, un huissier de justice sérieux au possible et, pour couronner le tout, une brute épaisse, on obtient une comédie pétillante, sans temps mort, aux répliques explosives, où règnent en maîtres les quiproquos étourdissants, au service de personnages détonants. Bref, un vaudeville brillant

Vous souhaitez en savoir davantage en ayant la certitude de passer une excellente soirée, alors, n'hésitez pas !

Réservations :

<https://lepetittheatredesneux.be/recherche-femme-desesperement/>

Les représentations auront lieu à 20h15 :

Vendredi 10 avril Samedi 11 avril

Vendredi 17 avril Samedi 18 avril

Vendredi 24 avril Samedi 25 avril

Lieu : salle de l'Amirauté à Tilff :

Adresse : Quai de l'Ourthe 2, 4130 Esneux

Dernière minute : L'épidémie du coronavirus a obligé l'équipe à annuler toutes les représentations du spectacle. Ce n'est donc que partie remise !



**EN UN COUP
D'OEIL**



SOMMAIRE



SOMMAIRE

L'EDITO DU CONSUL	1
Le Gouvernement soutien les entreprises face au Coronavirus	3
Quelques souvenirs, hors chapitres, de 2019... ..	4
LIRAC : Les vins d'Isabelle BOULAIRE, MAS ISABELLE, mis en exergue par la presse internationale	21
VIGNOBLE RHODANIEN : BILAN DU MILLESIME 2019	22
CAIRANNE : Un Millésime 2019 d'une qualité exceptionnelle !.....	25
GRAPPILLEES LE LONG DU RHONE	27
Côtes du Rhône : Construire un marché du Vin bio en vrac	27
PARIS. Découverte : Le Restaurant étoilé : Virtus.....	30
ECHOS DU VIGNOBLE	32
Enchères de Vins. La génération montante connectée modifie la demande.	33
Faut-il craindre la taxe US de 25 % sur l'importation des vins ?	35
DOMAINE LEOS.....	36
Innovation : Numérique et protection de l'appellation : Le timbre d'authentification, outil de sécurité et d'informations.....	37
La minute scientifique du Professeur Fabrizio Bucella.....	39
UMAMI, vous connaissez ?.....	42
Clin d'œil de Fabrizio Bucella !	45
L'agriculture biodynamique : quelques éléments de débats	46
DEUX COMMANDEURS A L'AFFICHE	56





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

[https://fr-fr.facebook.com/Baronnie-
Li%C3%A9geoise-des-Costes-du-
Rh%C3%B4ne-979704565439387/](https://fr-fr.facebook.com/Baronnie-Li%C3%A9geoise-des-Costes-du-Rh%C3%B4ne-979704565439387/)

Richard BONNECHERE * Alain CASARIL * Jean
CHAVANNE * Denis COOLEN * Pierre LUTHERS *
Sébastien LUTHERS * Didier MAES * Pierre MARTIN
* Guy NIKELMANN * 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, Fabrizio
Bucella, Pierre Martin, Olivier Saive,
Photos : Patrice Ceccato, André Courtois,
Joseph Verhoest, la rédaction

Périodique – numéro 19 Janvier-Février
2020©

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



*NDLR : Dans notre numéro précédent, Fabrizio
Bucella nous présentait l'indicateur de la Persistance
Aromatique Intense, la PAI. Fabrizio tient à ajouter
que des oenologues comme André Vedel, Jean-
Claude Buffin ou Emile Peynaud en étaient friands.
Merci à lui pour cette précision.*



Vue sur la courbe du Rhône


Les Vins de la
Vallée du Rhône

