

2020



Les Costes du Rhône
face à leur avenir

BARONNIE DE LIÈGE
COMMANDERIE DES COSTES DU RHÔNE

Liège au fil du Rhône - N°21

"Le vin est un professeur de goût, il est le libérateur de l'esprit et l'illuminateur de l'intelligence." Paul Claudel

L'EDITO DU CONSUL

Gente Dame, Messire,

Bien heureusement, la pandémie liée au Corona semble s'épuiser, au même rythme d'ailleurs que nos caves, et l'horizon de l'automne nous confirme sa volonté de se dégager pour une reprise de nos activités, tout d'abord en douceur en fin du mois d'août avec notre assemblée générale de la Baronnie reportée suite au confinement, ensuite en force en novembre avec les festivités liées à notre 30ème anniversaire, qui s'annoncent grandioses !

A cette joyeuse occurrence, nous accueillerons des délégations bien fournies en provenance des autres

Baronnies, et plus particulièrement de Provence, du Québec et de Suisse, à l'occasion d'un programme d'activités très variées débutant à Gand pour se poursuivre et culminer dans la région liégeoise.

Nous vous recommandons déjà de bien réserver dans votre agenda la soirée exceptionnelle de gala, qui se déroulera le **samedi 14 novembre** dans la toute nouvelle salle des « Voûtes Saint Lambert », sur les hauteurs d'Amay (un superbe endroit qui va s'ouvrir à l'automne, vraiment à



L'EDITO



DU CONSUL

découvrir !), et le Salon des Vins du Rhône, en présence d'au moins une quinzaine de vigneron provençaux, qui pour la première fois se tiendra dans



la salle « Boverie » du Congrès Hôtel (Vandervalk), en bord de Meuse, le **dimanche 15 novembre** de 11 à 19h. Les invitations officielles suivront en septembre, qu'on se le dise !

D'ici là, nous vous souhaitons de joyeuses et goûteuses vacances, en

Provence, en Belgique ou ailleurs, avec l'espoir de la confirmation d'un retour rapide des beaux jours d'un été réparateur !

Epicuriennement vôtre, et vivent les Costes du Rhône !



Pierre Luthers

Consul de la Baronnie liégeoise des Costes du Rhône



ACTIONS



SOLIDARITE

ACTIONS DE SOLIDARITE DE LA BARONNIE

La vente des vins de SABLET

La crise sanitaire a obligé d'annuler notre dégustation et chapitre printaniers. Les vignerons du village de Sablet qui auraient dû venir à Liège ont accepté que la



Baronnie organise une vente, sans dégustation. Cette vente, destinée à les aider, a connu un réel succès puisque 2 palettes de vins ont été commandées ! Notre Consul nous en fait un compte rendu.

VENTE DECONFINEE DES VINS DE SABLET

Sablet est un très beau village provençal, perché sur un mamelon au pied des Dentelles de Montmirail, entre Séguret et Gigondas ; Sablet est par ailleurs le siège d'un très beau salon du livre chaque mois de juillet... Sablet bénéficie de l'appellation « Côtes du Rhône Villages » avec nom du village (« Côtes du Rhône Villages Sablet ») et est



ACTIONS



SOLIDARITE

reconnu comme le creuset d'excellents nectars bénéficiant à la fois d'un terroir exceptionnel et d'un ensoleillement généreux !

Le vendredi 5 juin dernier était prévue une dégustation des meilleurs vins de ce beau village de Sablet, invité d'honneur de nos agapes de printemps... La crise sanitaire liée au coronavirus est passée par là, de manière tout-à-fait inopinée et même inopportune, et nous a contraints à renoncer à cette goûteuse organisation...

Nous ne pouvions cependant rester sans réaction devant la déception de tous nos amis



et celle de nos amis vigneronns ! Il fallait à tout prix éviter que certains d'entre vous ne risquent de plonger dans le syndrome de « Covid19 », de cave bien vide en cette période de confinement où le recours quotidien à

l'une ou l'autre bouteille de Costes du Rhône était devenu un geste important, tout de convivialité et de consolation...



ACTIONS



SOLIDARITE

Nous avons donc sollicité notre ami Eric Chauvin, le vigneron qui coordonnait pour nous l'invitation adressée aux vignerons de Sablet. Si notre invitation officielle aux vignerons de Sablet a été reportée au mois de juin 2021 (le samedi 5 juin, ndlr), nous avons décidé d'organiser une vente « virtuelle et exceptionnelle » des vins de Sablet, malheureusement sans dégustation préalable (ce qui justifie le terme 'exceptionnel'...), vu la chape imposée du confinement printanier...



Avec les vins d'Eric (**Domaine du Souverain**), nous avons sélectionné deux autres domaines : le **Domaine les Sibus** de Loïc Alazard, et le **Domaine de Boissan** de Victor Bonfils. Les trois vignerons nous ont proposé treize cuvées du Rhône,

tant en blanc, en rosé qu'en rouge, pour égayer nos repas d'été ; les vins sélectionnés couvraient bien sûr l'appellation de Sablet (à découvrir !), mais aussi les appellations prestigieuses de Séguret, Vacqueyras et Gigondas !

La vente a donné des résultats exceptionnels, puisque plus de 1.000 bouteilles ont été vendues, à la grande surprise des vignerons, déjà prêts à sabrer le champagne pour la moitié de ce résultat ! Eric Chauvin lui-même est passé nous rendre visite, et a offert quelques dives bouteilles des trois domaines, pour permettre aux acheteurs de déguster les vins de Sablet à posteriori, lors de la cérémonie de remise des vins...

L'année prochaine, ce sont des vignerons de Sablet motivés, plus nombreux encore qui viendront en délégation à Liège, pour être les invités d'honneur de nos agapes de



ACTIONS



SOLIDARITE

printemps et nous faire découvrir un échantillon plus large encore des vins de l'appellation « Sablet » !

Pierre Luthers



LIRAC : Action de solidarité envers Isabelle BOULAIRE, du domaine « MAS ISABELLE ».

Notre amie viticultrice, Isabelle BOULAIRE, a connu le 29 mai dernier une réelle catastrophe pour son vignoble suite à la grêle. Isabelle Boulaire, viticultrice à Lirac, a perdu 17 hectares sur ses 18,5 hectares de vignes à cause du violent épisode de grêle, "du jamais vu", qui s'est déroulé le 29 mai. Comme elle, plusieurs viticulteurs de la commune gardoise ont subi de gros dégâts.

Les dommages causés par la grêle ne pas indemnisables par le fonds national. Le texte de la DDTM (Direction départementale des territoires et de la mer) indique que "*les dommages aux cultures causés par la grêle et par la tempête sont assurables ; ils ne sont pas indemnisables par le FNGRA (fonds national de gestion des risques en agriculture)*". L'assurance grêle "prend en charge les dommages directs causés aux récoltes par la chute de grêlons".



ACTIONS



SOLIDARITE

Opération de solidarité envers le Mas d'Isabelle



Le Liégeois a le cœur sur la main, vous l'avez encore démontré !



ACTIONS



SOLIDARITE

Le 29 mai dernier, un violent orage de grêle frappait le département du Gard avec comme épicode la commune de Lirac. Et pour être encore plus précis, les 18,5 hectares de vignes qu'y possède Isabelle Boulaire. En seulement quelques minutes de ce déchaînement naturel, la vigneronne a perdu 90% de la récolte prévue cette année mais aussi une bonne partie d'un travail minutieux dont l'impact se ressentira encore l'année prochaine, voire celle d'après.

« Il faut savoir que les 24 et 25 mars, le gel avait déjà détruit 50% de ma récolte, la grêle a fini d'anéantir tout ce que j'avais... », explique Isabelle.

Du jamais vu

Il faut dire que cet épisode de grêle a été impressionnant. *« Je ne l'ai jamais vécu et mes parents, qui ont plus de 90 ans, n'ont jamais vécu une grêle aussi violente et surtout à cette période-là, fin mai... On n'a jamais vu ça... »*

On l'aura compris, la récolte 2020 sera très maigre pour Isabelle mais son problème ne s'arrête pas là. *« Vu que le bois est beaucoup abîmé, quand on va tailler la vigne cet hiver, ça va être très compliqué pour récupérer des bourgeons à la base, qui sont soit endommagés, soit qui n'existent plus. Du coup, ça va impacter la récolte de l'année prochaine, voire de l'année d'après... Sachant que ce qui compte pour nous, c'est déjà la survie de la vigne puisqu'il faut que la sève continue à circuler et qu'elle garde des réserves pour cet hiver et qu'elle survive à ce tragique épisode »,* analyse encore Isabelle.

A la recherche d'aides

Une fois encore, et les vignerons le savent très bien, travailler la terre est un bonheur surtout quand elle partage ses richesses mais personne n'est à l'abri d'une colère de Dame Nature. Et, suite au changement de climat, des événements comme celui-là risquent, hélas, de se reproduire. Il existe bien des assurances mais, pour la plupart, elles sont financièrement inabordables. Pas de choix pour Isabelle, si elle veut survivre à l'image de sa vigne, il faut trouver des aides via les structures syndicales, la chambre de commerce, le soutien de certains élus locaux, des banques...



ACTIONS



SOLIDARITE

Ce qui est loin d'être évident d'autant que cette grêle intervient à la fin d'une période de confinement due au Covid-19 qui fait aussi que cette année 2020 ne sera vraiment pas un bon cru.

« Depuis le mois de mars, il y a de la mévente. Je n'ai quasiment rien vendu en France, à l'export aussi. Il semblerait que cela se réveille un tout petit peu... Tout cumulé, ça va être une année, voire deux années, très compliquées puisqu'on n'aura pas de rentrées d'argent mais les dépenses seront là parce qu'il va falloir continuer à travailler la vigne, à la traiter, à travailler les sols aussi. Voilà, ça s'annonce comme une période très délicate... », conclut Isabelle Boulaire, gardant malgré tout le sourire.



Plus de 1.400 bouteilles en dix jours !

Isabelle Boulaire faisait partie de la délégation de Lirac qui avait égayé notre chapitre de juin 2019. Isabelle avait logé chez moi, je l'ai contactée après avoir pris connaissance de la poisse qui lui tombait dessus. J'ai senti que son moral était forcément touché mais aussi cette volonté de se battre. « *Je dois maintenant prospecter à fond pour rentrer de la trésorerie rapidement...* »

Un appel timide se terminant par un « *sans vouloir te déranger...* » auquel notre Baronnie ne pouvait pas rester indifférente. Certes nous avons beaucoup d'amis vigneron dans le Rhône et d'autres ont été, sont et seront aussi impactés par des éléments naturels comme cette tempête de grêle. Mais celle-ci est assurément aussi exceptionnelle que la hauteur de la perte du Mas Isabelle.

Nous avons donc lancé cette opération de solidarité faisant appel à la générosité des Liégeois et de tous les amis de la Baronnie liégeoise des Costes du Rhône.



ACTIONS



SOLIDARITE

Lirac étant, avec Vacqueyras, le seul cru à proposer les trois couleurs, blanc, rosé, rouge, nous avons pu proposer une belle gamme de produits. Et vous ne vous en êtes pas privés puisque, en une dizaine de jours, ce sont plus de 1.400 bouteilles qui ont démontré que la solidarité reste une qualité qui dépasse les frontières.

Merci au nom d'Isabelle Boulaire.

Pierre Martin

Commandeur-épistolier

Un tout grand merci à celles et ceux qui ont fait acte de générosité tant pour les vignerons de Sablet que pour le soutien d'Isabelle Boulaire.

Notre Baronnie a une fois de plus créé l'évènement ! Merci !

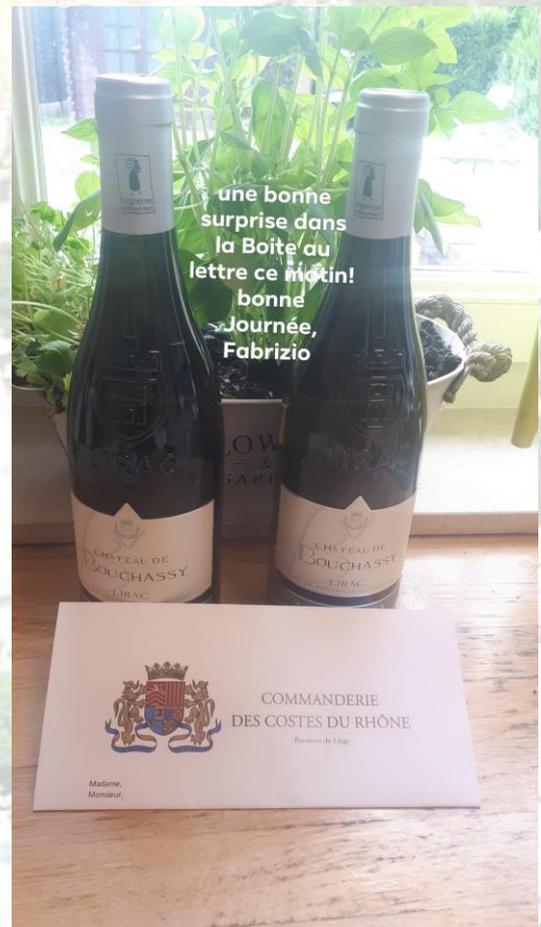
Cours Confinement : Fabrizio Bucella

Et pendant ce temps, notre ami Fabrizio Bucella, a aussi envoyé les bouteilles aux gagnants des concours sur les vins rhodaniens.

Encore Merci Fabrizio pour la confiance accordée à la Baronnie.

Et si vous souhaitez revoir l'interview :

<https://interwd.be/interview-sur-les-coulisses-des-cours-oenologie-en-ligne-avec-fabrizio-bucella/>





Les Commandeurs et les Officiers connectés via Slack

Slack, vous connaissez ?

Confinement oblige, il a fallu s'adapter aux nouvelles exigences du Covid-19. Parmi celles-ci, une initiative a permis aux Commandeurs et puis aux Officiers de rester en contact malgré l'éloignement physique, via la plateforme d'échanges, SLACK.

Slack est l'acronyme de Searchable Log of All Conversation and Knowledge, qui peut se traduire par "Accessibilité à toutes les conversations et connaissances". Il s'agit d'une plateforme collaborative d'échanges de messages, vidéos,...



Origine et développement



Stewart Butterfield. Jean-Christophe MARMARA/Le Figaro

Née il y a onze ans à Vancouver, l'entreprise a grandi à San Francisco. Cette start-up, à la réussite fulgurante, fait partie des bijoux de la Silicon Valley. Slack pèse 18 milliards de dollars à la Bourse de New York. Historiquement, ses fondateurs travaillaient au développement d'un jeu vidéo et communiquaient grâce à un outil développé en interne. Cet outil se révélant très performant et

aussi pertinent que le jeu, les fondateurs ont alors investi ce canal en faisant le succès que l'on connaît aujourd'hui. Le groupe a annoncé pour le premier trimestre un chiffre d'affaires de 201 millions de dollars, soit une hausse de 50 % sur un an.

Poursuivant sur sa lancée et souhaitant développer la connexion entre entreprises, SLACK a lancé le 25 juin dernier, SLACK connect. Cette nouvelle fonctionnalité permet de mettre en connexion jusqu'à 20 entreprises au sein d'un canal de messagerie





Slack. De quoi optimiser les échanges avec l'ensemble de l'écosystème de l'entreprise : fournisseurs, partenaires, clients...

La France est le troisième pays européen où Slack est le plus utilisé après le Royaume-Uni et l'Allemagne. De ces trois pays, il s'agirait de celui qui enregistre, et de loin, la croissance la plus forte. L'éditeur revendique plus de la moitié des comptes du Cac 40 parmi ses clients.

Le confinement

Et pendant le confinement ? La semaine du 17 mars, Slack a enregistré, une augmentation sans précédent de son activité en France. Par rapport à la semaine précédente, Slack a constaté une hausse de 44,1% du nombre de messages échangés par utilisateur. Plus globalement, Slack a enregistré sur mars une croissance de près de 350 % des appels émis ou reçus via son application comparé à février. Le 25 mars, Slack a annoncé passer le cap symbolique des 12 millions d'utilisateurs connectés simultanément au niveau mondial. « *Le confinement nous a apporté l'opportunité de revoir et d'optimiser notre façon de travailler. Il a fallu le faire très vite* », déclare le cofondateur et PDG de Slack, Stewart Butterfield. C'est exactement ce qu'il s'est passé pour les Commandeurs. Il a fallu pallier l'absence de réunion en présentiel. Préparer les réunions via Slack permet, notamment, de gagner du temps dans les débats.

Selon son PDG, Slack « *ce n'est pas comme se connecter à une vidéoconférence en suivant un lien envoyé par email. C'est une véritable démarche* », souligne-t-il.

L'avis des Commandeurs

La Baronnie n'attendait pas puisque les semaines avançant, les Commandeurs ont aussi dû se réinventer. Pour cela une plateforme digitale est un outil utile.

Qu'en pensent les Commandeurs ? Même si certains sont un peu déçus du manque d'implication de certains commandeurs, « *l'outil a été un bon moyen de communication durant la période du confinement, et il peut rester très pratique même en temps normal...pour faire la liaison entre deux réunions, avec partage du suivi des points évoqués en réunion* »..



**Un conseil : Oser !**

Toutefois, certains aspects sont perçus actuellement négatifs. Mais cela pourrait changer.

Pour cela, connaître la plateforme permet non seulement de mieux apprécier les potentialités du produit mais aussi, et surtout, de rester en contact avec les autres.

Il faut donc oser bousculer ses habitudes ! Au final, *la plus grande peur ne serait-elle pas d'avoir, des regrets parce que l'on n'a pas osé ? Oser n'est-ce pas la 1^{ère} étape du succès ?*

Malheureusement, de fait, certains Commandeurs et certains Officiers ont du mal à apprivoiser ce mode de communication. Quoiqu'il en soit, Slack nous paraît un excellent canal pour partager des idées, des réflexions et favoriser la créativité... Et un excellent canal pour partager de l'information en continu et en temps réel... »

L'aspect pratique est mis en évidence par beaucoup, même si cela ne remplace évidemment pas la réunion en présentiel et la dégustation.

“L'amitié se nourrit de communication.”

Michel de Montaigne



DISPARITION



**GABRIELLE
MARCHANT**



**DISPARITION :
GABRIELLE
MARCHANT**

« Tôt ce matin Gabrielle nous a quittés pour

rejoindre Eugène et faire la fête.

Créer la fête était sa passion.

Toujours positive et déterminée dans ses projets, si généreuse et avec une pointe d'humour, sa passion fût aussi sa vie.

Merci à toi maman d'avoir pu partager 58 ans à tes côtés. Tu fus une inspiration constante, un maître passionné et une mère extraordinaire.

Gabrielle Marchant, une Chevalière de la Baronnie très appréciée! RIP Gabrielle !

Pour l'instant la fête est finie, mais elle recommencera et tu seras parmi nous ».

C'est par ces mots douloureux et émouvants que notre ami Luc Marchant nous a fait part du décès de sa maman...

Gente Dame Gabrielle Marchant nous a quittés le dimanche 24 mai dernier... Gabrielle, Lady Chef de Belgique, animait le fabuleux Golden Horse à Fouron le Comte, au départ avec son mari Eugène, et depuis de nombreuses années, avec son



DISPARITION



GABRIELLE MARCHANT

fils et notre ami Luc... Nous les avons tous deux, Gabrielle et Luc, intronisés Chevaliers de notre Baronnie au cours d'une petite cérémonie qui avait suivi l'annulation de notre première soirée de gala au Golden Horse, emportée en 1998 par une inondation qui avait ravagé leur "Golden Garden" et dont beaucoup se souviennent, à commencer par les vigneronnes de Saint-Pantaléon les Vignes.

Pour compenser notre peine d'avoir dû annuler le chapitre (l'eau de la Voer coulait au-dessus des chaises!) et malgré la perte "sèche" pour eux, Gabrielle et Luc avaient tenu à réinviter tous les Commandeurs quelques jours plus tard, le soleil revenu, pour nous proposer le menu complet du chapitre annulé. Nous ne l'avons jamais oublié, et depuis ce printemps historique, nous sommes restés fidèles au Golden Horse et à sa Lady Chef d'exception, dont le sens de l'accueil n'avait d'égal que la qualité de sa gastronomie!

A Luc, à toute sa famille, nous témoignons de toute notre sympathie amicale... Nous n'avons pu revoir Luc le samedi 5 juin dernier (hélas, triste hasard, 22 ans après la première soirée de gala



Gabrielle Marchant au dernier Gale de Chasse au Golden Horse

annulée de notre histoire, le Golden Horse a fait l'objet de notre deuxième, et espérons-nous dernière, annulation de chapitre, suite au confinement que nous avons connu!) mais nous avons pu le voir quelques jours plus tard à l'occasion d'une réunion des Commandeurs de la Baronnie, dignement arrosée, et nous le reverrons encore ce prochain vendredi 13 novembre, jour de chance, pour une grande soirée du 30ème anniversaire de la Baronnie, en présence des Baronnie du monde entier, du Grand Maître Patrick Galant et de la Chorales des Costes du Rhône! Et avec une grande pensée pour la Dame dont le sourire planera au firmament de la soirée...



COMMANDERIE



CHAPITRE 477



**CHAPITRE 477 –
MARSEILLE
06/03/2020 – Vallon
des Auffes**
Un Chapitre riche
d'Histoire et de
symboles



Le 6 mars dernier, la Commanderie organisait son traditionnel chapitre d'hiver dans un endroit qui, vaut plus que le détour, tant le cadre y est aussi paisible que gouleyant !





Sis non loin du Vieux Port, dans le quartier d'Endoume, sous la corniche, le Vallon des Auffes abrite un petit port.

Nul doute que c'est là que nous trouvons, plus que probablement, l'un des plus beaux cadres pour manger au restaurant à Marseille. Et à cet endroit, les Marseillais y trouvent le fameux restaurant « Chez Fonfon », propriété du Chevalier Alexandre Pinna, fils de Robert et lui-même neveu du fondateur, en 1952, Alphonse Mounier, et à quelques pas, le restaurant « Chez Jeannot », propriété du frère d'Alexandre.

Mais pardi, pour quelles raisons organiser un chapitre des Côtes du Rhône à Marseille ? L'Histoire, évidemment !

Comme l'a dit, en préambule du Chapitre, le Grand Maître, Patrick Galant, l'Histoire des Côtes du Rhône passe la cité phocéenne.

« 27 siècles nous séparent depuis l'arrivée de premières colonies phocéennes venues d'Asie Mineure (une plaque au sol le rappelle d'ailleurs au bord du Vieux Port) qui fondèrent la magnifique cité de Marseille. Porteurs de ces valeurs de civilisation empreintes d'humanisme, marins exceptionnels, essayant leurs comptoirs commerciaux avec habileté et sens du relationnel, ce sont eux qui vont écrire la toute





première page de l'histoire des vins de la Vallée du Rhône en offrant en héritage les ceps de vigne plantés en terre de Provence ».



Ce Chapitre a donné lieu à l'intronisation de 5 nouveaux Chevaliers, tous des personnalités de Marseille : Gente Dame Elodie Van Zele, blogueuse lifestyle, Messires Xavier Moreau, Directeur commercial de la cave des coteaux de Serignan du Comtat, Dominico Basciano, à la tête de la plus ancienne chambre de commerce italienne à l'étranger et président du syndicat de l'hôtellerie des Bouches-du- Rhône et Paul Leccia, président de la S.A. Industrielle et maritime méditerranéenne et du cercle des nageurs de Marseille. A ces 4 Chevaliers, il y a aussi lieu d'ajouter Messire Roger Pinna.

C'est donc dans cet endroit hautement symbolique du Vallon des Auffes qu'a eu lieu le 477^{ème} chapitre de la Commanderie. Avant de rentrer dans le détail du chapitre et ses suites, attardons-nous quelques instants sur l'endroit : le Vallon des Auffes.





Le Vallon des Auffes

Lieu emblématique de Marseille, sis à deux pas de la Plage des Catalans, en face de la statue aux héros de l'armée d'Orient, il ressemble à un petit village provençal, avec les pêcheurs en plus.

Profondément lié à la mer et aux métiers de la pêche, jusqu'à son nom, le Vallon des Auffes vient de l'alfa (auffo en provençal) qui est un granulé servant à faire des cordages. Au XIX^{ème} siècle, les fabricants de cordage s'y étaient établis. Le Vallon a donc pris le nom d'un métier traditionnel, celui des auffiers. *"Ils confectionnaient des*

cordages de filet de pêche. Et quand les pêcheurs rentraient de mer, ils faisaient sécher leurs filets en coton tout autour du port.



Avec ses cabanons de pêcheurs très colorés et ses pointus (bateaux de pêche typiques marseillais), et ses restaurants aussi traditionnels que réputés, le Vallon des Auffes symbolise la « Dolce Vita » à la marseillaise.

Et lorsqu'on habite le Vallon et que l'on souhaite traverser le port, il faut prévoir large. *"Tout le monde se connaît. Il reste encore des grandes familles comme les Rossi ou les Grondona et avec les nouveaux, cela forme un beau mélange"*, confie Lisette Amendolèa qui occupe le cabanon de son grand-père, Nicolas Sciacca, grand cap-hornier. La convivialité marseillaise !





Lo Valon deis Aufas en occitan provençal. Coincé entre deux falaises, résolument tourné vers la mer, le Vallon des Auffes offre l'image d'un temps qui se serait arrêté au temps de Marcel Pagnol. C'est d'ailleurs l'un des lieux emblématiques de Marseille.

Site unique, authentique, pittoresque, les adjectifs ne manquent pas ce petit havre de paix à la fois si proche et si lointain de l'agitation du centre-ville.

Texte extrait de « Marseille Tourisme ».





Les Chevaliers



Présence marseillaise oblige, il était naturel que les nouveaux chevaliers soient originaires ou aient un lien avec la cité phocéenne.

Gente Dame Elodie Van Zele

La première intronisée est Gente Dame Elodie Van Zele. Avec un tel nom, elle provient forcément des Flandres. Zele étant une commune néerlandophone de notre pays située non loin de Gent.

Pour celles et ceux qui aiment le cinéma, ce nom n'est pas inconnu. En effet, Gente Dame Elodie, passionnée par le 7^{ème} art, a, à la suite de ses études de communication en Avignon, travaillé pour Studio Canal (Canal plus) à Paris.





Elle a géré les tournées de promotion des films de Canal Plus et a aussi accompagné sur les avant-premières, des comédiens comme Gilles Lellouche, Guillaume Canet ou Jean Dujardin. Et avec ces acteurs, les promotions ne sont pas de tout repos...

Gente Dame Elodie nous a confié avoir une réelle admiration pour les acteurs belges qu'elle a aussi rencontrés : Benoît Poelvoorde, François Damians, Virginie Efira, entre autres. Le Belge est évidemment passionnant, n'est-ce pas Gente Dame Van Zele ?

Mais, il y a une dizaine d'années, Elodie avait envie de retrouver « son sud » qu'elle aime tant. Elle posa ses valises dans la cité phocéenne. Elle y a lancé son blog lifestyle chutmonsecret.com. Ce site est devenu depuis une vraie référence à Marseille. Elodie Van Zele y traite de sujets divers, tels que la gastronomie, les créateurs, la cité phocéenne, évidemment, ainsi que ses secrets. Devenue une référence, elle est l'ambassadrice de la belle Massalia, par les médias locaux, nationaux et même par le Guardian.





Gente Dame Elodie avoue aussi une passion pour Nyons, où son frère y a un restaurant.

Messire Xavier Moreau



Directeur commercial depuis 10 ans de la cave des Coteaux de Sérignan du Comtat, Messire Moreau côtoie l'univers du vin depuis sa tendre enfance. Son oncle possédait ses caves dans le Jura et, il a l'opportunité de découvrir le lait de Bacchus dans ces caves. Ensuite, avec ses études en hôtellerie et cuisine, le divin nectar était parmi les option au programme dont**. Il a occupé également le poste de sommelier en Angleterre. Il a été ensuite responsable de production au Nigéria.



À droite, Messire Xavier Moreau





Amoureux du vin, il n'a qu'une envie, celle de faire partager au plus grand nombre la magnificence des vins rhodaniens, et cela avec passion, gouleyante et débordante. Le partage, encore et toujours, de dégustation de nos différentes appellations.

La cave des Coteaux de Sérignan du Comtat compte, avec son directeur commercial, un éminent spécialiste de la dive bouteille rhodanienne.

Son nouveau titre de Chevalier de la Commanderie des Costes du Rhône honore désormais son dévouement au service de ces beaux terroirs rhodaniens.

Messire Dominico Basciano

Présenté par la Chevalière, Gente Dame Monique Albergatti, Messire Dominico Basciano est une référence dans le monde marseillais de l'Hôtellerie. Sa devise : servir et faire plaisir, n'est pas un vain mot. Père architecte, il est attiré depuis son plus jeune âge par l'univers féérique des hôtels. Cette passion, qu'il tient de son père, a façonné sa carrière professionnelle. Il a occupé des postes de direction dans de magnifiques endroits comme le roi René à Aix, le Sofitel ou encore le Palm Beach à Marseille.

A la tête de la plus ancienne chambre de commerce italienne à l'étranger, ce bouillonnant président du syndicat de l'hôtellerie des Bouches du Rhône, il a, en sa qualité de directeur d'hôtel, accueilli et côtoyé de nombreux chefs d'Etat, des personnalités du monde politique, économique, sportif et artistique. Mais, au-delà, il s'est toujours entouré des meilleurs représentants bachiques pour mettre en valeur ses tables gastronomiques. Et, à ce titre, les Côte-Rôtie, Saint-Joseph, Condrieu et Châteauneuf-du-Pape sont d'incontournables références.





Dominico Basciano

Messire Paul Leccia

Pour tous les amateurs de natation, le nom de Paul LECCIA est, non seulement bien connu mais aussi, reconnu. Messire Paul, en tant que Président du cercle des nageurs de Marseille, depuis bientôt 30 ans, est, l'artisan de la réussite, et doit être associé aux nageurs champions olympiques : Laure Manaudou, Florent Manaudou, Camille Lacourt, Yannick Agnel, et bien d'autres. Tous ont adhéré à l'esprit de « l'argentier des bassins » Messire Paul, en s'entraînant dans le club de Marseille. L'esprit de la Canebière et du Vieux Port ont fait le reste.. Les brillants résultats, que nous connaissons, ont suivi.





Président de la fédération nationale des entrepositaires distributeurs logistiques et des magasins généraux agréés par l'Etat depuis 23 ans, Président directeur général de la SA industrielle maritime méditerranéenne depuis bientôt 30 ans, Messire LECCIA a toujours surfé sur la vague de la réussite et nagé avec endurance dans le sens du courant.

Grand amateur de vins rhodaniens, il en apprécie le caractère, la finesse et l'élégance. Voilà des caractéristiques qui saillent bien aussi à ses champions de nageurs ! Paul Leccia, ou l'histoire d'un homme tourné vers son prochain. La générosité marseillaise, en somme !



Paul Leccia





L'intronisation de Roger Pinna et la remise de la 4ème plaque d'Ambassadeur de la Commanderie des Costes du Rhône

Messire Roger Pinna

S'il est bien un personnage marseillais, c'est bien Roger Pinna. Père d'Alexandre et neveu de Alphonse (dit Fonfon) Mounier, il peut s'enorgueillir d'avoir accueilli dans son établissement des personnalités nationales, dont Johnny Hallyday ! Mais « *Liège au fil du Rhône* » vous laissera découvrir les autres.. Mais, pour cela, profitez d'un séjour dans la cité phocéenne pour vous rendre « Chez Fonfon ».

Son intronisation, hors chapitre au sens strict, symbolise non seulement toute l'amitié que la Commanderie lui porte mais aussi tout le symbole qu'il représente. Cela va donc au-delà du monde du vin rhodanien. Par ses valeurs, son travail, son dévouement pour la cause rhodanienne, et surtout personnalité marseillaise, la Commanderie a voulu lui démontrer tout son attachement et sa reconnaissance !





Mais, Roger, c'est plus que le restaurateur qu'il a été. Roger est un homme très affable dont la sensibilité et l'émotion étaient perceptibles lorsque le Grand Maître, l'a appelé pour l'introniser Chevalier de la Commanderie des Costes du Rhône et lui



remettre, ainsi qu'à Alexandre, la 4^{ème} plaque d'Ambassadeur de la Commanderie des Costes du Rhône.. La convivialité de Roger dépasse le cadre marseillais.

Né dans la cité phocéenne peu avant l'armistice de 1945, gardien de la tradition culinaire marseillaise, Roger grandit dans le bruit du tintement des verres servis sur le comptoir d'un bistrot au Carmes puis plus tard à Chamrousse en

1968 pour le compte de Fonfon qui lui confia alors la gestion d'un bar restaurant. Quelques années après, Roger redescendit avec son épouse dans la cité phocéenne pour tenir à nouveau un établissement et rachètera par la suite le restaurant de Fonfon qu'il connaissait bien pour l'avoir exploité un temps avec lui.

Retraité, il continue de jeter un œil attentif sur ce que fait son fils Alexandre, lui prodiguant toujours de précieux conseils en bon père de famille.

La commanderie attache de l'importance à la transmission des savoirs. Elle a donc souhaité rendre un hommage à Roger PINNA pour sa carrière bien remplie, comme les verres et les assiettes qu'il a eu à servir généreusement à ses clients, dans la joie





du partage et pour le plus grand plaisir de tous ces épicuriens. Bienvenue, Messire Roger !



De gauche à droite: Le Grand Maître, Patrick Galant, Jean-Pierre Arnaud, Commandeur et Héraut de la Commanderie, Roger et Alexandre Pinna



La remise de la 4^{ème} plaque d'Ambassadeur pour le restaurant « Chez Fonfon » symbolise non seulement la belle carte des vins rhodaniens mais représente la qualité des produits de « Chez Fonfon ».

Si vous passez par Marseille, il est vivement conseillé d'aller se restaurer « chez Fonfon ». La bouillabaisse vaut le détour !



COMMANDERIE



CHAPITRE 477



Félicité par le Grand Maître, Patrick Galant, Messire Roger Pinna reçoit avec émotion les honneurs de la Commanderie avant de voir son restaurant nommé « Ambassadeur des Côtes du Rhône »



BEAUMES



DE VENISE

Beaumes de Venise, une appellation à l'honneur



Notre ami, Luc Wieme, Commandeur de la Baronnie de Gent est un grand connaisseur et passionné du vignoble hexagonal. Il s'occupe notamment d'une publication "De Wijnspiegel" destinée principalement au public néerlandophone, dans laquelle il y présente notamment, vins, régions viticoles. Luc a publié dans le dernier numéro un fort intéressant article sur l'appellation "Beaumes de Venise". L'occasion pour "Liège au fil du Rhône" de publier cet article passionnant. Merci à Luc de nous donner la possibilité de publier son article.

Il existe des appellations qui ont un nom très évocateur, qui fait référence directement ou indirectement à un paysage ou à un lieu d'intérêt culturel, qui fait rêver irrésistiblement et donne envie de le (re)visiter. Ainsi, lorsque j'entends le nom de Cassis, je me vois immédiatement assis sur une terrasse dans ce petit port idyllique de la Méditerranée,

prêt pour une promenade en bateau le long des Calanques; l'AOC Chinon me catapulte sur les bords de la Loire où l'on peut admirer des dizaines de

beaux châteaux Renaissance, et j'aimerais bien boire un verre de Corton-Charlemagne en compagnie de l'empereur à la barbe blanche, avec vue sur ce grand vignoble de Corton autour de moi. Beaumes de Venise est un autre nom poétique qui fait rêver, mais qui est un peu trompeur.

Bien sûr, Venise ne fait pas référence à la cité des Doges, puisque nous sommes dans la région du Rhône Sud, plus précisément dans le "Comtat Venaissin" historique. Venise est une déformation 'perdue' de cet adjectif, mais nous reviendrons à ce sujet plus tard. Le premier mot du nom, beaume(s), a certainement une connotation sensuelle pour un francophone: il signifie baume, parfum. Et y a-t-il un vin avec un parfum floral



BEAUMES



DE VENISE

et fruité exotique plus exubérant que le vin doux naturel local ? Désolé, encore faux : Beaumes vient du latin "(ad) Balmas", ou de l'occitan "bauma" qui désigne les grottes voisines, creusées dans les pentes rocheuses ou même sous le village.

Et cela nous amène à la situation géographique du village, qui est si chaleureusement blotti au pied des Dentelles de Montmirail. Les Dentelles forment un paysage montagneux unique d'à peine 15 km de long avec des falaises calcaires abruptes atteignant 750 mètres de haut. Ce sont ces pics étroits et déchiquetés qui ont donné le nom populaire de Dentelles. A moins de vingt kilomètres d'ici, séparés par la vallée du Rhône, on aperçoit le Mont Ventoux (1909m), d'une physionomie totalement différente. Si le Ventoux est le paradis des cyclistes, alors les Dentelles le sont pour les escaladeurs (500 pentes) et les randonneurs (40 km de sentiers balisés). Trois autres villages viticoles se trouvent au pied des Dentelles : Gigondas, Sablet et Séguret, ce dernier est d'ailleurs classé "un des plus beaux Villages de France".

¹ L'autre est le tout petit Rasteau, 35 hectares de vignoble donnant un VDN rouge, de grenache noir.

Dans cet article, je veux me concentrer sur Beaumes de Venise, inspiré par une belle édition oeno-touristique "Beaumes" n°4, que j'ai rapportée lors de mon dernier passage .

En tant que village viticole, Beaumes de Venise est avant tout connu et célèbre pour le vin doux naturel (VDN) que les gens y produisent depuis des siècles. Il a obtenu le statut d'AOC en 1945 et c'est l'un des 2 VDN de la région du Rhône (¹). Mais en 2005, Beaumes a également réussi à faire promouvoir son vin rouge tranquille des "Côtes du Rhône villages communales" au plus haut niveau de 'Cru'. Il y a donc l'AOP Muscat de Beaumes de Venise et le Cru AOP Beaumes de Venise, l'un des 9 Crus actuels du Rhône méridional.

Un peu d'histoire

Déjà à l'époque romaine, le vin de ce village avait bonne réputation, comme en témoigne une phrase du XIV^e livre de l'Encyclopédie de Pline l'Ancien dans laquelle il parle d'un raisin local très sucré : "*la vigne ici a été surnommée vigne-abeille parce que les abeilles sont si friandes de son fruit*". Il s'agit donc probablement déjà des



BEAUMES



DE VENISE

raisins de muscat. Lors de fouilles dans la chapelle voisine de St-Hilaire, un bas-relief avec une scène oenologique y a été découvert : trois hommes sont en train de fouler les raisins dans un tonneau, celui du milieu avec une grappe de vin à la main. Au-dessus d'eux figurent quelques phallus, dont l'un d'eux est même ailé...

Et au début du XVe siècle, les archives mentionnent une muscadière de 70 hectares, qui aurait été plantée sur ordre du pape Clément V (pape de 1305-1314).

Comtat Venaissin

Il est temps de revenir au Comtat Venaissin, puisque leur premier cadastre de 1404 mentionne la vente par Benoît XIII de ce vignoble papal de pas moins de 693 000 pieds de vigne.

Le Comtat faisait partie de l'État pontifical, fondé en 1274 et dissous seulement pendant la Révolution française (1791). L'adjectif controversé Venaissin vient soit de Venasque (village au sud de Carpentras) soit d'Avennicinus (= d'Avignon). Il existait déjà à l'époque des papes d'Avignon (1307-1377), en tant que marquisat des comtes de Toulouse. Aujourd'hui encore, en tant que région

géographique ou enclave, elle couvre une grande partie du département du Vaucluse, du Rhône et de la Durance, y compris le Mont Ventoux, les Dentelles, et les villes de Vaison-la-Romaine, L'Isle-sur-la-Sorgue, Carpentras et Cavaillon.

Après une longue crise due aux guerres de religion, les XVIII^e-XIX^e siècles ont vu un renouveau de la viticulture, chantée notamment par le poète provençal Frédéric Mistral (1830-1914). Ici aussi, le phylloxéra a frappé fort, mais le vignoble a été restauré au XXe siècle, quoique seulement après la Seconde Guerre mondiale, et le vin de muscat a conquis la France et l'Europe en tant que meilleur vin doux naturel du pays. L'obtention du statut AOC à partir de l'an 1943 est due surtout à Louis Castaud († 1959) du Domaine des Bernardins, qui a lutté pendant plus de dix ans pour le cépage muscat, alors menacé, et uniquement cultivé ici dans le Rhône méridional. Heureusement, l'homme a pu compter sur le bon contact: son ami le "baron" Le Roy, de Châteauneuf-du-Pape (Fortia) qui a été le fondateur et président de l'INAO (°1935) pendant 20 ans. Le domaine Les Bernardins conserve encore fièrement une bouteille de Muscat de 1847!



BEAUMES



DE VENISE

Le muscat de Beaumes, primus inter pares

Le cépage dont nous parlons ici est le fameux "muscat blanc à petits grains", largement considéré comme le meilleur de la grande famille des muscats (avec le muscat Ottonel et le muscat d'Alexandrie, etc....) et on le trouve dans toutes les autres appellations de muscat du Sud de la France : Le Muscat de Rivesaltes (le seul où le Muscat d'Alexandrie est également autorisé), de Lunel, de Mireval, de St-Jean de Minervois, du Cap Corse et de Frontignan. Le nom "muscat de Frontignan" est aussi parfois utilisé comme synonyme de muscat à petits grains ⁽²⁾.

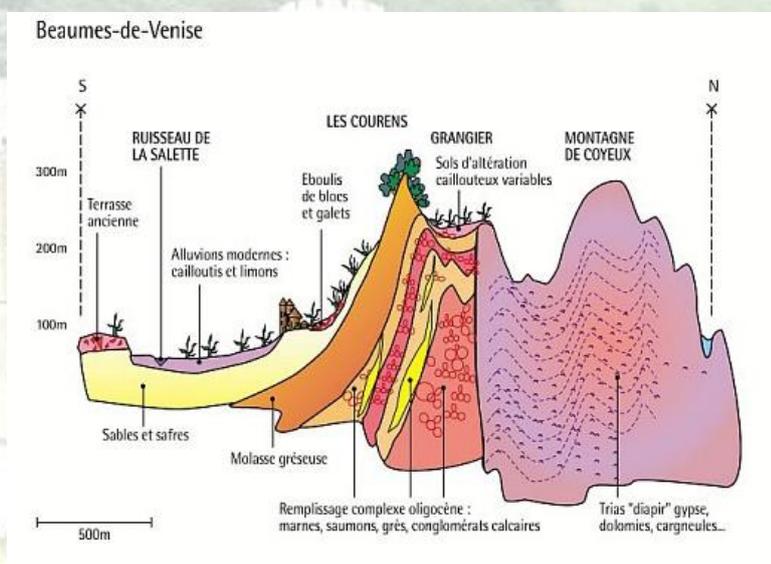
Les raisins de muscat, à pleine maturité, présentent des taches rouges ou cuivrées frappantes. Le Guide Hachette signale que certaines parcelles du vignoble de Beaume ont des pieds mutés qui produisent du raisin rosé, et Inter Rhône mentionne jusqu'à 13% de rosé et 2% de rouge. Je confesse n'avoir moi-même jamais bu de muscat rosé ou rouge VDN. Mais la Cave coopérative en possède un sous

² Le muscat d'Alsace, sec et non muté, est généralement appelé aussi "à petits grains", et là on l'appelle "muscat

le nom de "MUSCAT 1348 Vin d'Apéritif Rose", et (avait aussi) un "Rouge Exclusif", et plusieurs domaines en font.

(<https://www.muscat1348.fr/rose/>)

Un morceau de terroir



La géologie est un sujet de prédilection des vignerons. Une parfaite connaissance du sous-sol est en effet essentielle pour une utilisation optimale des cépages et garantit la qualité et la diversité des cuvées. Benoît France a édité l'ouvrage de référence "Grand Atlas des vignobles de France" (Eds Solar, p.260 ; en néerlandais: chez Lannoo 2003 "Wijnatlas Frankrijk"). Et Inter Rhône

d'Alsace". Mais ce terme peut également couvrir un assemblage avec du raisin muscat Ottonel et du muscat rosé.



BEAUMES



DE VENISE

donne de belles coupes géologiques de chaque appellation sur son site.

Mais il y a aussi des spécialistes locaux comme Georges Truc qui fournissent des descriptions approfondies, au sens propre comme au sens figuré.

Il nous faut retourner dans le temps à il y a quelque 230 millions d'années, lorsque cette région était un plateau de plage d'un immense océan. Pendant 30 millions d'années, des couches de gypse, de sel, de chaux et d'argile se sont accumulées ici.

Au-dessus, des couches de marne (argile calcaire) et de chaux pure se sont ensuite formées et se sont progressivement pétrifiées. A la fin de l'ère secondaire, tout cela remonte à la surface et l'océan se retire. Enfin, la pression de la fracture de Nîmes sur ces

couches inférieures de sel et de gypse va verticaliser les grandes masses de chaux du Jurassique et former les Dentelles.

L'appellation Muscat de Beaumes de Venise couvre une superficie de 355 ha sur les communes d'Aubignan et de

Beaumes de Venise. Pour le cru rouge, il couvre 660 ha, répartis sur 4 villages: Beaumes même bien sûr, ainsi que la petite commune Lafare, le splendide Roque Alric, "village perché" à plus de 500 mètres et la jolie Suzette, à 400 mètres, au milieu du cirque de Saint-Amand. Ce pic de Saint-Amand est le point culminant de tout le massif d'où l'on a une vue panoramique fantastique.

Concrètement, cela donne trois terroirs que distinguent clairement les



viticulteurs. Les sols du Trias autour de Suzette, reconnus par leur couleur ocre-jaune, sont les plus anciens (200-230 mio jr). Peu fertiles mais riches en magnésium, en carbonate de calcium et en fer, ils donnent des vins riches et de longue garde.



BEAUMES



DE VENISE

Au sud des Dentelles et au nord de Lafare, on trouve les "terres grises", qui sont principalement constituées de marne noire avec de l'argile et du sable

de la période d'Oxford du Jurassique supérieur. En partie grâce à l'écran que les Dentelles forment ici contre le mistral glacé et le soleil, on peut compter sur des raisins uniformément mûrs qui donnent beaucoup de fruit au vin.

Enfin, il y a « les terres blanches de Bel Air », autour de la Roque Alric, formées il y a 100-140 millions d'années. C'est bien sûr un sol calcaire et crayeux, couvert d'une fine couche de marne argileuse. Ici, les vignes se trouvent souvent sur des terrasses. Non seulement le grenache et la syrah sont parfaits ici, mais le muscat de ce terroir est aussi le plus fin et le plus complexe. Mais Benoît France et le site de l'AOC mentionnent encore un quatrième terroir : les dépôts quaternaires plus jeunes de la "Safre helvétique", aussi appelée "terres blondes" (d'à peine 14 millions d'années).

Ils donnent une couche de sable argileux friable, au pied des Dentelles autour de Beaumes, à 300 mètres de hauteur maximum, et c'est là que se trouvent la plupart des pieds de

muscat. Ils poussent en abondance sur des terrasses viticoles photogéniques, car autrefois les viticulteurs y construisaient de nombreux murs de terre séchée et de pierre, appelés "faysses". Convaincu que cette complexité des terroirs garantit la diversité des vins ?

(Voir aussi la carte :

<https://www.beaumesdevenise-aoc.fr/presentation/terroir/>)

L'appellation au concret

L'AOP Muscat de Beaumes de Venise couvre 355 ha pour une production annuelle d'environ 5700 hl (chiffres d'Inter Rhône). Le Muscat de Beaumes de Venise est un VDN ou vin muté : pendant la fermentation et après le pressurage des raisins blancs, on a ajouté environ 8 à 10% d'alcool de vin neutre de 96% volume. Il n'apporte aucun changement exogène au goût, d'où le terme de vin doux naturel, qui renvoie également au fait qu'aucun gramme de sucre n'est ajouté. Comme le moût de muscat est très riche en sucres (min. 252 gr/l) et que sa transformation en alcool est arrêtée par le mutage, on obtient un vin doux avec au moins 110 gr de sucre résiduel, qui titre 15% alc/vol. La forte teneur en



BEAUMES



DE VENISE

sucre des raisins est due à un très faible rendement d'environ 16 hl/ha, et le soleil provençal fait le reste (2600 à 2700 heures/an !). L'arôme d'un muscat VDN sur se reconnaît aisément: luxuriant, exotique, touche d'acacia et bien sûr l'odeur du raisin de muscat lui-même.

Les vins du *cru Beaumes de Venise* (décret du 9 juin 2005) sont exclusivement rouges, provenant de 660 hectares qui, en raison du faible rendement d'environ 32hl/ha donnent quelque 21.500 hectolitres de vin. Cela signifie qu'on produit près de quatre fois plus de vin rouge que de vin doux naturel! Beaumes-de-Venise fait partie de la zone de production des Côtes du Rhône depuis 1957. Les vins peuvent alors être mis sur le marché en tant que Côtes du Rhône. En 1978, les vigneron ont acquis la catégorie supérieure, avec le nom du village: ils produisent alors du Côtes du Rhône Villages Beaumes-de-Venise. L'exclusion du blanc et du rosé pour le statut de cru n'est pas exceptionnelle, elle s'applique également aux Vinsobres, Rasteau et Cairanne. Gigondas a 1% de rosé, et seuls Lirac et Vacqueyras font les trois couleurs.

Le cépage principal est bien sûr le grenache noir, qui représente au moins 50% de l'encépagement (c'est-à-dire la

plantation du vignoble, pas nécessairement par cuvée); la syrah est complémentaire et doit représenter 25-50%. Les deux doivent totaliser 80 % ou plus. En outre, une douzaine de variétés "méridionales" sont acceptées, comme le carignan, le cinsaut, la counoise, le mourvèdre, le terret noir, le vaccarèse, pour compléter l'assemblage des rouges. Les raisins blancs éventuellement plantés ne doivent pas représenter plus de 10 % de la plantation. Les raisins doivent être récoltés manuellement et les cuvées doivent provenir principalement des deux cépages principaux que sont le grenache noir et la syrah.

Une appellation emblématique

En 1956, une dizaine d'années après la création de l'AOC, le pharmacien du village (!) Pierre Blachon a convaincu les vigneron de s'unir dans une cave coopérative: La Cave de Balma Venitia. Une étape très importante, semble-t-il, car le Muscat de Beaumes de Venise de la Cave, très reconnaissable par la forme particulière de la bouteille, va devenir emblématique pour l'appellation. Le Caveau se situe sur la D7, route de Carpentras 228, un peu en dehors du village.



BEAUMES

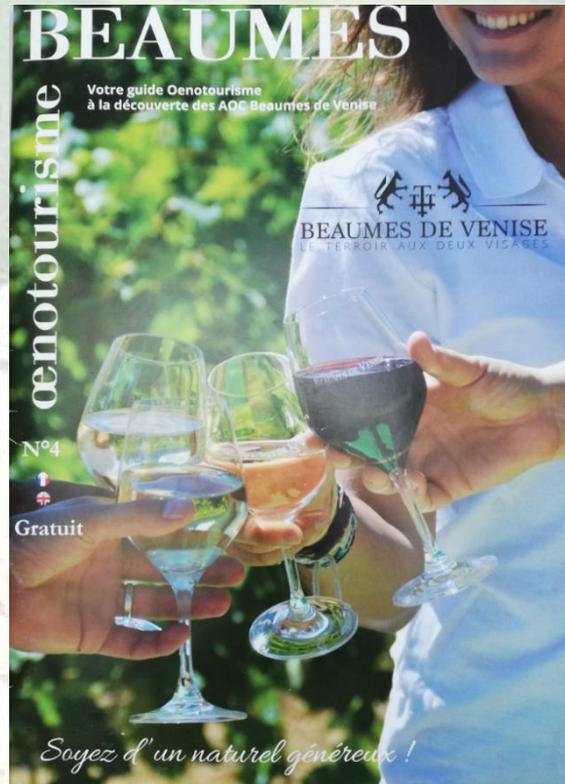


DE VENISE

La coopérative voisine de Vacqueyras a fusionné avec celle de Beaumes pour fonder "Rhonéa" en 2016 et ils ont construit un Caveau tout neuf, avec boutique, salle de dégustation et nouvelle ligne d'embouteillage, le long de la même D7 au nord-est de Vacqueyras (route de Vaison 10). Les deux sont distants de moins de trois kilomètres Vous pouvez y trouver des vins des deux appellations mentionnées, mais aussi des cuvées de Gigondas et de Rasteau. Ils font 4 Muscats : le blanc, le rosé, le Bois Doré et la Carte d'Or. Plus de 200 viticulteurs sont connectés à Rhonéa.

Beaumes de Venise est clairement une appellation qui prend soin de son marketing et de son charisme. Ainsi pour leur dixième anniversaire, ils ont conçu un blason ou un logo qui est une belle synthèse héraldique des armoiries des quatre villages (ai-je mentionné que les 3 petits villages ensemble n'ont pas 200 habitants permanents?) Le blason représente deux loups (Lafare et Suzette) et un signe complexe dans lequel on reconnaît à la fois les T ou taus de Beaumes et les croix de la Roque Alric. Leur ambition est également illustrée par l'utilisation d'une bouteille avec un blason en relief, à l'instar des bouteilles papales de Châteauneuf-du-Pape.

Le magazine "BEAUMES"



Le beau magazine "BEAUMES", une publication de l'Interprofession des Vins de Beaumes de Venise, dans lequel j'ai trouvé beaucoup d'informations, est également exemplaire. En plus d'interviews et des informations sur les terroirs et les deux AOC, le numéro 4 contenait également des descriptions des 4 villages, des itinéraires pédestres et cyclistes. La seconde moitié de la brochure constituait une section culinaire, avec des suggestions de chefs régionaux et 28 recettes. Une équipe de trois personnes, dirigée par Gabriel



BEAUMES



DE VENISE



Valverde, gère à plein temps toutes sortes d'initiatives œnotouristiques en collaboration avec les 236 artisans vignerons de l'appellation. On dénote donc une conscience claire de l'importance de l'œnotourisme et de la nécessité de prendre soin du patrimoine écologique, tant pour l'activité viticole elle-même que pour les touristes.

Les meilleurs domaines ? Avec quelques conseils du connaisseur Bart Van Canegem, je peux vous donner le top 5 suivant pour les vins de Muscat :

Domaine des Bernardins, Domaine de Fenouillet, Domaine La Pigeade (fidèle fan des Baronnies belges), Domaine de Durban et Domaine Alain Ignace. Et je ne peux pas manquer de mentionner qu'Erwin Devriendt, consul de la Baronnie de Gand, ajoute depuis 2015 un séduisant Muscat à sa gamme, dans des bouteilles de 50 cl, à mon avis un volume plus tentant que le classique 75cl. L'année précédente, il a pu acquérir avec son associé Jérémy Onde un petit et vieux vignoble de muscat d'un demi-hectare.

Le premier millésime a connu un succès immédiat, en partie parce qu'ils avaient été assistés par Claude Vaute de La Pigeade pour cette vinification spécifique. Malheureusement, pas de récolte en 2017 en raison du gel printanier. Et la production se limite à quelque 1000 bouteilles par an!

S'il est vrai que Beaumes ne compte peut-être pas parmi ses vignerons de grands noms internationalement 'célebres', cela ne veut pas dire que la qualité serait médiocre. Pour les vins rouges du cru, citons le Domaine Martinelle, un excellent choix sans doute, tout comme La Bouissière (tous deux liés familialement), Château Redortier, Domaine Beauvalcinte, Domaine St-Amant (tous trois à Suzette), La Ferme St-Martin, La Ligière,



BEAUMES



DE VENISE

et j'en passe - qu'on me le pardonne ...

Pas besoin de rompre une lance pour le Muscat de Beaumes de Venise: qui n'aime pas le déguster à l'apéritif, ou avec un melon au jambon ou encore comme accompagnateur d'un foie gras poêlé, etc.. Mais vous devriez essayer également les crus rouges lors de vos prochaines vacances post-corona en Provence, car ils méritent de sortir de l'ombre du Muscat et des voisins Gigondas et Vacqueyras. A la vôtre !

Luc Wieme
Baronie Gent

Ndlr : Un grand merci à Luc pour cette amicale contribution !





GRAPPILLEES LE LONG DU RHONE



Condrieu : Emma Amsellem rejoint le domaine Georges Vernay. La belle histoire familiale et rhodanienne se poursuit !

Le mois de septembre marquera une étape importante dans l'histoire de cette belle appellation de Condrieu.

Emma Amsellem, fille de Christine Vernay et Paul Amsellem, viendra officiellement épauler sa mère aux commandes du célèbre domaine Georges Vernay, le plus notoire terroir de Condrieu !



Emma Amsellem, très proche du célèbre vigneron Pierre-Jean Villa (voir photo- crédit RVF), véritable référence en Côte Rôtie et Condrieu, lequel très ami avec ses parents viendra renforcer une sorte de « dream team », du vignoble septentrional.

Emma, jeune femme dynamique, après avoir terminé un BTS à Mâcon-Davayé. Elle a ensuite vendu du vin à Paris. Elle a ainsi travaillé aux côtés de

Julien Fouin dans ses restaurants du Marais et bouclé des études de commerce. Emma choisit donc de prolonger la fameuse saga Vernay au bord du Rhône !



GRAPPILLEES



**LE LONG DU
RHONE**

Gageons que cette future collaboration va faire parler, non seulement dans le vignoble mais aussi, au-delà des frontières. Quoi de plus normal pour la petite-fille du fondateur de l'appellation Condrieu !



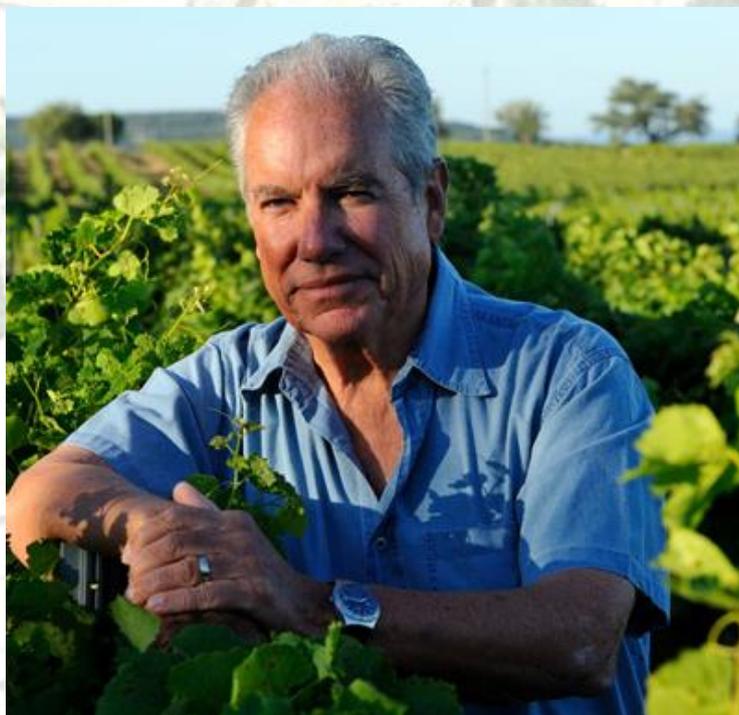
Grignan-les-Adhémar : l'opération de reconquête, depuis 10 ans, paie !



Grignan-les-Adhémar
VIGNOBLES DE LA VALLÉE DU RHÔNE

Appellation la plus septentrionale du Rhône méridional, Grignan-les-Adhémar, a mené depuis son changement de nom, il y a 10 ans, une véritable reconquête. Les chiffres prouvent que le chemin est le bon.

Devant repartir d'une page blanche en matière de communication, les responsables de l'appellation, anciennement dénommée « Coteaux-du-Tricastin », ont travaillé pour gagner des parts de marché et, pour faire oublier, le nom Tricastin, associé à la centrale nucléaire éponyme nuisant à l'image et aux ventes de l'appellation.



GRAPPILLEES



LE LONG DU RHONE

Henri Bour (Domaine de Grangeneuve), président pendant 15 ans de l'appellation a été l'initiateur principal de ce changement. Un de atouts majeurs de l'appellation est *« son paysage formé de collines boisées, de petites rivières serpentant entre les reliefs et la mosaïque de couleurs composée par les vignes, les lavandes et les*

chênes ». Lors de cette tâche Henri Bour a notamment été soutenu par son ami, le vigneron, trop tôt disparu, Bruno Rosier (Voir LFR 12) et initiateur des vins blancs de l'appellation.

Son successeur, jeune trentenaire, élu en 2016, Matthieu Rozel (Domaine Rozel) avait alors rappelé que l'appellation avait 4 atouts majeurs : *« un nom porteur d'image et évocateur de qualité, un encépagement majoritaire syrah et viognier, synonyme de qualité et de personnalité ; une situation*

géographique au cœur de la Vallée du Rhône et des terroirs donnant des vins très harmonieux ; la Drôme provençale, un territoire plein de charme avec un positionnement qualitatif et sur lequel de nouveaux investissements développent un tourisme déjà bien présent ».

A l'initiative d'Henri Bour, le qualitatif est devenu l'image principale de l'appellation. Pour ce faire, il a fallu modifier le cahier de charges de l'appellation. Ainsi, un contrôle qualité a été rendu obligatoire et les rendements ont été réduits (45 hl/ha pour les rouges et rosés au lieu de 50).

L'encépagement a également été revu. Sis géographiquement à « la frontière » entre vignoble septentrional et méridional, l'appellation s'est rapprochée des cépages du vignoble nord : la syrah et le viognier regroupent 30 % de la production. La syrah (40 % des rouges) est devenue le 2^{ème} cépage en rouge derrière le grenache (51 %).

Quant au blanc, le viognier, sans surprise, s'est imposé sur 54 % des surfaces. Outre ces cépages traditionnels du vignoble nord, le bourboulenc, la clairette, le grenache blanc, la marsanne, la roussanne viennent compléter l'encépagement de l'appellation.



GRAPPILLEES



LE LONG DU RHONE

En sa qualité de président, Matthieu Rozel a souhaité développer l'identité de l'AOC, au travers de deux axes, notamment la communication oenotouristique et digitale. Cette stratégie digitale a été visible, notamment pendant le confinement. Quelques domaines, dont celui de Grangeneuve, ont ainsi proposé drive à la cave, livraison gratuite à domicile en Drôme provençale. Les « Bag-in-Box » ont permis de réduire les pertes.



Grâce au travail des deux présidents, et de l'ensemble des vigneronns de l'appellation, cette démarche de qualité a été maintenue. Cela a exigé aussi de revoir les circuits de distribution des vins. Si l'appellation

a vu ses chiffres chuter dans la grande distribution (chute de 30 % entre 2011 et 2018). Les ventes n'y représentent plus que 12%. Henri Bour explique que cette chute n'est pas « *une volonté de notre part de ne plus vendre sur ce circuit mais parce que notre démarche de valorisation n'a pas été suivie par les acheteurs, plutôt en quête de premiers prix* ». Le prix moyen d'une bouteille se situe entre 8 et 10 €.

Autre indicateur de l'accroissement du côté qualitatif, les exportations. Elles ont fait le grand saut entre 2011 et 2018 puisqu'elles ont été de 121 % (La Chine représente 56 % des exportations) ; ce qui représente 25 % des 6,7 millions de cols vendus de l'appellation. Donc, la perte des ventes en grande distribution a été compensée. Une appellation qui exporte tant est le signe de son dynamisme.

Et comme rien n'est acquis, l'appellation, consciente de la dépendance aux marchés extérieurs se concentre aussi sur les circuits commerciaux hexagonaux, source de valeur, tels les caveaux et les cavistes qui représentent à eux deux près de 50 % des bouteilles vendues de l'appellation.



GRAPPILLEES



**LE LONG DU
RHONE**

L'appellation est aussi soucieuse d'accélérer ses démarches environnementales. Elle compte actuellement 7 domaines en bio et 5 en Haute Valeur Environnementale (HVE) (dont celui du président) sur les 32 structures. Elle va inciter ses membres à préserver plus la biodiversité en installant, par exemple, des nichoirs à mésanges et à chauve-souris (voir article). Plus encore, œuvrant sur l'avenir, un groupe de travail de l'appellation réfléchit et planche sur l'agroforesterie⁽³⁾. Et puis, comme prévu par le président Matthieu Rozel, l'œnotourisme n'est évidemment pas oublié en souhaitant que Grignan entre dans le classement des plus beaux villages de France.

Ces éléments montrent que les vignerons de l'appellation Grignan-les-Adhémar sont incontestablement dynamiques. Nul doute qu'elle fera partie des futures grandes appellations rhodaniennes dans les années à venir. !

Grignan-les-Adhémar en quelques chiffres.

En 2019, l'appellation compte 1.318 hectares et a produit 51.797 hl. En 2018, la production s'est élevée à 48.639 hl. Parmi cette production 2018-2019, l'appellation compte 23.867 hl sortis en vrac des chais tandis que 22.413 hl ont été conditionnés. L'appellation représente 1,8 % des sorties de chais,

La production du millésime 2019 se répartit comme suit : 75 % en Rouge, 14 % en Rosé et 11 % en Blanc.

³ Nous aurons l'occasion de revenir sur le thème de l'agroforesterie dans notre prochain numéro.





ECHOS DU VIGNOBLE



Plan de soutien à la filière vitivinicole : mention : peut mieux faire !

Nous l'avons vu dans le dernier numéro de « *Liège au fil du Rhône* », à la suite de la crise du covid-19, les vignerons attendaient un plan de soutien à l'ensemble de la filière vitivinicole. La filière représente 85.000 entreprises partout en France (exploitations, caves coopératives, négociants vinificateurs).

Le 11 mai dernier, le Ministre de l'Economie et des Finances, Bruno Le Maire, le Ministre de l'Agriculture, Didier Guillaume et le Secrétaire d'Etat auprès du Ministre des Comptes Publics, Olivier Dussopt ont présenté le plan de soutien à la filière vitivinicole.



Trois mesures de soutien exceptionnelles et spécifiques au secteur pour assurer la stabilité du marché et la poursuite de leur activité ont été annoncées :

- Des exonérations de cotisations sociales pour les TPE et PME les plus en difficulté ;
- Un dispositif de distillation de crise à hauteur de 140 millions d'euros ;
- Une relance de la demande d'un fonds de compensation au niveau européen.

Les ministres ont insisté sur le fait que le plan proposé est une 1ère étape et qu'il y aura une clause de revoyure organisée dans les prochaines semaines pour renforcer le plan si nécessaire, notamment via une aide supplémentaire aux distilleries.

La distillation de crise est autorisée. Le lecteur attentif se souviendra que « *Liège au fil du Rhône* » a traité ce sujet dans le numéro précédent. Répondant aux demandes de





la filière, l'État a annoncé le principe d'une distillation de crise sur la base d'une enveloppe de 140 millions d'euros, dont 80 millions d'euros provenant du Plan annuel national d'aide de l'Organisation Commune du Marché (OCM) vin. La filière vitivinicole regrette que l'Etat puise dans le budget OCM, ce qui viendra impacter la capacité de relance du secteur.

Par ailleurs, les ministres ont annoncé une exonération de charges sociales pouvant aller jusqu'à 100% pour les entreprises les plus impactées et pour une enveloppe de 100 millions d'euros.

Les ministres ont aussi rappelé l'ensemble des mesures de soutien aux entreprises déjà mises en place par le Gouvernement et auxquelles le secteur est pleinement éligible (fonds de solidarité, prêt garanti par l'État, report de cotisations sociales et d'impôts, chômage partiel...).

Qu'en pense la filière ? Ce plan de soutien ne soulève pas l'enthousiasme général. Si la filière reconnaît que cette première étape est positive, les réponses, si elles sont encourageantes, ne sont toutefois pas suffisantes. Pour la filière, l'Etat n'entend pas son inquiétude. Cette dernière demande plusieurs mesures :

- La relance : demande d'assouplissement des règles relatives aux programmes nationaux d'aide à l'investissement et à la promotion vers les pays tiers ;
- La gestion. Des mesures concernant les disponibilités, notamment un volume de distillation à la hauteur des besoins (3 millions d'hectolitres/260 millions €), la maîtrise de la production et l'aide au stockage privé ;
- Le report des sommes non consommées au 15/10/2020 sur les programmes nationaux d'aides, sur les enveloppes nationales des exercices 2020-2021 à 2022-2023 ;
- Exonération des charges. Simplicité et accessibilité pour chaque vigneron en fonction des pertes ;
- Contentieux UE-USA. Compensation par l'Etat des aides accordées à l'aéronautique en instaurant des mesures de protection des exportateurs de vin concernés par le conflit.





"**Nous sommes plus que jamais mobilisés** pour co-construire avec les pouvoirs publics la relance d'un secteur qui, ne l'oublions pas, est un pilier de l'économie nationale" ont affirmé les responsables professionnels vitivinicole.

L'AGPV regroupe les organismes suivants :

Confédération Nationale des producteurs de vins et eaux-de-vie de à Appellations d'Origine Contrôlées (CNAOC)

Coop de France – Vignerons Coopérateurs (VCF)

Vignerons Indépendants de France (VIF)

Confédération des Vins IGP (VinIGP)

Jeunes Agriculteurs : Gaëtan LABARDIN

FNSEA

UMVIN

CNIV





ECHOS DU VIGNOBLE



Distillation : Accord de FranceAgrimer pour la fabrication de bioéthanol en vue de la production de gel hydroalcoolique.

Dans son dernier numéro, « *Liège au fil du Rhône* » s'est fait le relais de la question parlementaire, avec demande de réponse écrite, posée à la Commission européenne par l'Eurodéputé, Eric Andrieu. La Commission allait-elle autoriser la distillation de crise et/ou le stockage demandé par plusieurs Etats membres pour venir en aide aux producteurs de vin ?



Pour rappel, l'eurodéputé proposait de distiller une partie de la production, celle qui est estimée excédentaire. Pour l'Europe, il s'agit de près d'un milliard de litres. La France étant concernée pour un tiers de ce volume.

Pour libérer les stocks et remettre leur trésorerie à flot, les professionnels ont estimé les besoins en distillation à trois millions d'hectolitres. Les fonds débloqués devraient permettre de traiter deux millions d'hectolitres, soit 200 millions de litres.

Chaque hectolitre de vin sera indemnisé, à raison de 78 euros pour un vin sous appellation et de 58 euros pour un vin sans indication géographique, indique Didier Josso, le délégué de la filière vins de l'organisme semi-public FranceAgriMer, qui gère les marchés agricoles. Ce dispositif exceptionnel s'étendra jusqu'au 15 octobre.

"*Les 33 distillateurs agréés en France pourront collecter du vin et distiller*", a déclaré Didier Josso. Chaque viticulteur qui le souhaite a jusqu'au 19 juin pour souscrire le volume qu'il souhaite distiller auprès de son distillateur local.





FranceAgriMer indemnifiera les distillateurs, ensuite chargés de répercuter les aides sur les producteurs.

L'alcool issu de cette distillation sera exclusivement réservé à l'industrie, pour la fabrication de bioéthanol, ou pour la pharmacie et les cosmétiques, notamment pour la production du gel hydroalcoolique.

Qu'en pensent les viticulteurs rhodaniens ?

Les viticulteurs de la vallée du Rhône ont immédiatement signalé qu'ils ne comptaient pas recourir aux distillations de crise : "*La récolte 2019 était très qualitative, on ne va pas envoyer du vin à la chaudière !*" s'est exclamé Philippe Pellaton, vice-président de l'organisation professionnelle Inter-Rhône lors d'une conférence de presse à Marseille.

Selon lui, l'indemnisation n'est pas à la hauteur. La différence entre cette indemnisation et les cours moyens du marché "vont du simple au double", ce qui "ne peut pas nous satisfaire", assure Philippe Pellaton. Le gel et la grêle l'inquiètent davantage que les effets du Covid-19 sur les ventes de vin, ajoute-t-il.



Un nouveau label qualité pour les vins nature

Après plus de 10 ans de travail, une charte en 12 points ainsi qu'un protocole de contrôle ont été définis. Désormais, il faudra parler de « Vin méthode nature ». Cette définition et son label ont aussi, officiellement, été validés par les services des fraudes (DGCCRF). A ce jour, une cinquantaine de vigneron ont déjà adhéré à la proposition du jeune Syndicat de défense du vin naturel. Mais de quoi s'agit-il ?





Pour faire bref, il s'agit d'un vin issu de raisins bio vendangés à la main, et vinifié sans intrant ni technique d'œnologie corrective. Cette définition est donc plus détaillée que celle du "vin sans soufre". Sur ce sujet du soufre, la charte précise : "aucun sulfite ajouté avant et pendant les fermentations", mais possibilité d'ajustement de l'ordre $SO_2 < 30mg/l$ H_2SO_4 total avant la mise en bouteille, avec une étiquette dédiée.

La charte propose aussi des procédures de contrôle. "Les vignerons adhérents devront produire des analyses attestant de la teneur en soufre après mise en bouteille », explique Jacques Carroget, président du Syndicat de défense du vin nature. Par ailleurs, trois domaines tirés au sort seront contrôlés chaque année notamment sur la traçabilité et la teneur en soufre. Les cuvées validées pourront arborer la petite gommette "Vin méthode nature". Et les fraudes pourront, le cas échéant, s'appuyer sur la définition pour contrôler et sanctionner les éventuelles tromperies au consommateur.



Les grands principes de la charte :

- 100% des raisins issus d'une agriculture bio (Nature & Progrès, AB ou 2e année de conversion)
- vendanges manuelles ;
- levures indigènes ;
- aucun intrant et aucune action de modification volontaire de la constitution du raisin
- aucune technique brutale
- aucun sulfite ajouté avant et pendant les fermentations (possibilité d'ajustement de l'ordre $SO_2 < 30mg/l$ H_2SO_4 total avant la mise en bouteille, avec une étiquette dédiée)
- les cuvées non "Vin méthode nature" doivent être clairement identifiables (étiquetage différencié).





Marques : La France a transposé dans son droit national les dispositions européennes de la réforme sur le droit des marques.

Une marque facilement identifiable constitue un atout non négligeable, notamment pour le vigneron, dans un marché plus que concurrentiel.

Le Journal Officiel du 10 décembre 2019 a publié un décret du 9 décembre 2019 relatif aux marques de produits ou de services ainsi qu'un Arrêté du 9 décembre 2019 relatif aux redevances de procédures de l'Institut national de la propriété industrielle. Cette publication fait suite à l'adoption du 15/12/2015 par le Parlement Européen de la directive relative au « Paquet Marque ».

L'arrêté relatif aux redevances de procédures de l'Institut national de la propriété industrielle fixe les nouveaux tarifs pour le dépôt et le renouvellement des marques.

	Montant en euros
4. Marques de produits ou de services	
Dépôt :	
-pour une classe	190
-pour une classe (marque collective ou marque de garantie)	350
-par classe de produits ou de services (au-delà de la première)	40
Régularisation, rectification d'erreur matérielle	104
Opposition :	400





-par droit supplémentaire invoqué (au-delà du premier)	150
Demande en nullité ou en déchéance :	600
-par droit supplémentaire invoqué en nullité (au-delà du premier)	150
Division de la demande d'enregistrement ou de l'enregistrement	150
Renouvellement :	
-pour une classe	290
-pour une classe (marque collective ou marque de garantie)	450
-par classe de produits ou de services (au-delà de la première)	40
Demande d'inscription au registre international des marques	62
Requête en relevé de déchéance (1)	156



VIN BIO : Le défi de la production à grande échelle

« Liège au fil du Rhône » l'a déjà évoqué. La consommation de vin des Français baisse, celle du vin bio augmente, avec 9,26 millions de caisses vendues en 2017, soit 3,8 % du marché. Selon le cabinet britannique IWSR, nous devons nous attendre à une hausse de 14 % par an d'ici à 2022. Pour arriver à cela, l'offre sera-t-elle suffisante ? Pour ce faire, il faudra doubler la superficie du vignoble bio d'ici à 2022, et le faire passer de 10 % de l'ensemble du vignoble à 20 %. Un vrai défi !

La reprise des domaines

Quels sont les vignerons qui vont investir en Bio ? Si la pyramide des âges indique que bon nombre de viticulteurs sont proches de la soixantaine, cette question se





pose moins vu que la préoccupation principale de ces personnes est évidemment la question de la reprise du domaine et des vignes.

Les jeunes ? Le coût d'implantation pour les jeunes générations est de 20 % à 40 % plus cher : binage à la main, utilisation de produits biologiques, strict respect du cahier des charges AB... », rappelle Patrick Guiraud. Jean-François Deu, vigneron au Domaine du Trajiner, qui s'étend sur 18 hectares à Banyuls (Pyrénées-Orientales) est passé en bio dès 1997. Avec le recul, il ne regrette pas d'être « revenu à un type d'exploitation qui existait il y a cinquante ans, avant l'avènement des herbicides et du glyphosate », mais qui soulève de nombreuses difficultés.

L'équilibre économique

L'équilibre économique s'avère cependant « très compliqué ». Un chiffre d'affaires insuffisant pour six salariés, des coûts de production « trois fois plus élevés que les viticulteurs de la plaine du Roussillon », du fait, à la fois, d'une main-d'œuvre plus importante et d'une culture en terrasse, à flanc de colline, ce qui interdit toute mécanisation. « Tout se fait à la main, résume-t-il. On laboure avec des mulets et des chevaux. » Les seules assistances se résument à des motoculteurs, des débroussailleuses et des pioches. Il s'agit notamment de lutter contre l'enherbement, qui empêche l'eau de pluie de parvenir jusqu'à la racine des ceps. « Or, le manque de pluviométrie devient récurrent », s'inquiète-t-il. Les bouteilles sont vendues entre 15 et 60 euros l'unité.

Face à cela, il existe des éléments motivants pour les vignerons.

Des consommateurs prêts à mettre le prix

Les motifs de relever le défi ne manquent pourtant pas. « *Les consommateurs sont prêts à payer plus cher pour un vin bio* », affirme Patrick Guiraud, sachant que la différence de prix est d'environ 33 % par rapport au secteur conventionnel.

Par ailleurs, les viticulteurs bénéficient de nombreux accompagnements, à la fois en termes de R&D (protocoles de traitement, modélisations d'exploitation) et financiers





(Etat ou politiques régionales), aide à l'installation des jeunes ou à l'achat de matériel, en complément des aides européennes », souligne Patrick Guiraud.

Il est aussi important d'ajuster au mieux la production. En Languedoc, par exemple, les metteurs en marché tels que Jacques Frelin, Advini, Paul Mas, Domaine Auriol ou Gérard Bertrand jouent ce rôle d'écoute des consommateurs. Des partenariats permettent de garantir des débouchés en termes de volumes. A ce stade, les vins bio s'écoulent, sur le marché français, à 40 % par la vente directe, à 20 % par les magasins spécialisés, le reste par les cavistes (20 %) et la GMS (20 %).



CHAUVE-SOURIS



**ALLIÉE DE LA
VIGNE**

La chauve-souris, alliée indispensable de la vigne.



En cette période de pandémie où elle pourrait être à l'origine (études à confirmer) de la pandémie (4) qui touche l'humanité, la chauve-souris n'en reste pas moins un auxiliaire de culture indispensable à la vie de la vigne.

Petit rappel. Le lecteur attentif de « *Liège au fil du Rhône* » se souviendra que les vignerons rhodaniens ont lancé le plan stratégique environnemental dans lequel est prévu le développement et la valorisation de la biodiversité dans le vignoble des Côtes du Rhône (voir *Liège au fil du Rhône* numéro 14).

⁴ Des études récentes montrent que l'origine de la maladie Covid-19 est une petite molécule d'acide ribonucléique (ARN) présente dans une seule chauve-souris !



CHAUVE-SOURIS



ALLIÉE DE LA VIGNE

Mammifère de petite taille, pouvant peser de 4 à 70 gr et vivre de 3 à 40 ans selon l'espèce, la chauve-souris a l'immense avantage de se nourrir de nombreux insectes (araignées, chironomes, coléoptères, diptères, lépidoptères, orthoptères,..). Certaines espèces de chauve-souris ⁽⁵⁾ sont opportunistes, c'est-à-dire, en cas de pic d'émergence d'insectes, elles vont profiter de cette ressource et, il a été démontré qu'elles communiquent entre elles. Elles ont donc une très bonne connaissance de leur territoire, à savoir où aller exploiter la ressource.

Parmi les insectes ravageurs de culture, nous trouvons les lépidoptères (papillons), les diptères (mouche de l'olive). Les espèces de chauves-souris : les Pipistrelles (commune, de Kuhl et pygmée) ainsi que les Oreillardes et la Sérotine commune en sont friandes.

Une étude dans le vignoble bordelais (programme vitichiro) montre que parmi les insectes consommés par les chauves-souris, nous trouvons les « tordeuses de la grappe ». Des traces d'ADN d'Eudémys et de Cochylys ont été retrouvées chez des chauves-souris et que ces dernières augmentent leur activité lors des pics d'émergence de ces ravageurs.

D'autres études menées pendant 10 ans dans des rizières en Espagne sur la régulation de la Pyrale du riz démontrent, au-départ de nichoirs installés pour des chauves-souris pipistrelles, que le niveau d'infestation décroît et, dans le même temps, le nombre de chauves-souris dans les nichoirs a augmenté durant cette période, jusqu'à atteindre une population de 12 chauves-souris par hectare ; ce qui a permis d'une part, de passer en deçà d'un seuil d'infestation et d'autre part, de limiter très fortement l'utilisation des pesticides, voire l'arrêter. Une évaluation faite par les chercheurs indique que ce service est estimé à 25€/par hectare.

Comment favoriser les chauves-souris dans les vignes ?

La présence des chauves-souris près des vignes permettra d'éviter des dommages causés par des « tordeuses de la grappe ». C'est pourquoi, favoriser la biodiversité près des vignes est important pour tout viticulteur. La chauve-souris devient un allié

⁵ Les chauves-souris se répartissent en 1.400 espèces.



CHAUVE-SOURIS



ALLIÉE DE LA VIGNE

objectif afin de préserver un travail de toute une année. Mais comment faire pour les accueillir dans ses vignes ?

Pour pouvoir accueillir des chauves-souris dans les vignes, il faut les inviter. Et comme tout invité qui se respecte, il faut leur fournir, le gîte et le couvert (=accès aux endroits où les insectes se trouvent).

Pour le gîte, chaque espèce aura ses propres spécificités et aura tendance à se nicher dans des lieux différents : bâtiments, grottes, arbres et ponts.

Ainsi, dans un bâtiment, certaines espèces, par exemple, peuvent se trouver sous la toiture, derrière des volets, dans des vieux murs. D'autres, en revanche, auront besoin de plus de volumes (des pièces, caves, combles). D'autres encore, iront plutôt se mettre dans des cavités arboricoles, sous des décolllements d'écorces. Pour cela, il est important d'identifier ces gîtes car les chauves-souris sont très fidèles à leur gîte. Elles vont revenir chaque année au même endroit si ce dernier satisfait à tous leurs besoins.

Vu que les chauves-souris sont une espèce protégée, il faut pour les accueillir leur réserver « une porte d'entrée », c'est-à-dire un accès au bâtiment si elles ont choisi de se nicher à l'intérieur.

Même de vieux arbres (voire des arbres morts) peuvent faire office de gîte pour les chauves-souris. Et il est recommandé, le cas échéant, de planter des arbres.

Afin de maximiser la présence de la chauve-souris près des vignes, il est conseillé d'installer un maximum de nichoirs diversifiés, en variant aussi les expositions au soleil.

Sachant qu'elles exploitent les gîtes à des saisons différentes, il faut donc plusieurs gîtes.

Etant mammifère, comme l'homme, une chauve-souris a besoin d'eau. Il faut qu'elle puisse trouver facilement un point d'abreuvement (mare, étang, rivières..) car ces



CHAUVE-SOURIS



ALLIÉE DE LA VIGNE



milieux sont très attractifs et riches en insectes. Il ne faut pas hésiter à être proactif en créant ces espaces d'eau en adoptant des méthodes de préservation de la qualité des eaux.

Pour se déplacer, les chauves-souris suivent les éléments structurants du paysage. Elles suivent beaucoup les linéaires de haies, par exemple. Ces zones, faut-il le dire, sont très riches en insectes, ce qui constitue un terrain de chasse pour elles. Les zones (long des haies, près des boisements ..), là où il y a une grosse biomasse⁽⁶⁾ d'insectes sont des lieux favorables à la présence des chauves-souris.

Favoriser la présence d'insectes signifie aussi qu'il faut éviter d'une part, les herbicides, les pesticides et d'autre part, autant que possible, les intrants chimiques.

L'étude bordelaise montre aussi que les chauves-souris chassent deux fois plus dans des vignes enherbées que dans celles qui ne le sont pas.

⁶ Biomasse : Masse totale des organismes vivant (plantes et animaux) dans un milieu donné.



CHAUVE-SOURIS



ALLIÉE DE LA VIGNE

La nécessité d'une approche globale (voir dessin) est donc fondamentale. Pourquoi ? Prenons le cas des pipistrelles. Elles sont très petites. Elles vont chasser à environ 1 à 2 kms de leur gîte. Pour une colonie, il faut que les chauves-souris puissent subvenir à tous leurs besoins dans ce rayon. Par conséquent, elles vont aller vers des paysages très diversifiés (haies, boisements...), les espaces enherbés, les vignes enherbées, ... c'est-à-dire là, où il y a beaucoup d'insectes.

Pour résumer, il faut donc introduire de la diversité afin de casser la monotonie des paysages. En faisant cela, on favorise non seulement la biodiversité dans les vignes mais aussi tous ces oiseaux qui consomment aussi des ravageurs de culture.

Si cette étude de Vitichiro donne des résultats sur l'aspect qualitatif, nous n'en connaissons, actuellement, peu l'aspect quantitatif.

En conclusion, les chauves-souris ont besoin de nous et nous aussi, nous avons besoin d'elles.





La minute scientifique du Professeur Fabrizio Bucella

L'impossible rapport qualité prix du vin

Souvent, mes étudiants me demandent si un tel vin est une bonne affaire, ce qui revient à estimer son rapport qualité prix. La question est très difficile. En effet, cela nécessite d'évaluer deux termes séparément : la qualité et ensuite le prix. C'est la division de l'un par l'autre qui fait le rapport.

$$\text{Rapport QP} = \frac{\text{qualité}}{\text{prix}}$$

Dans la vraie vie, autant on connaît le prix, autant l'évaluation de la qualité est mystérieuse. Il y a donc deux inconnues pour une donnée dans l'équation, trop fort pour un seul homme.

Par contre, il est des situations où, sans avoir trop d'informations, on réussit à se débrouiller. Prenons un exemple simple : un vin coûte 10 euros. Si vous trouvez le même vin à 7,50 euros, le rapport qualité prix sera augmenté de 33 % (un tiers), quelle que soit la qualité intrinsèque du vin. Il ne fallait pas faire math sup pour comprendre, avec le même produit qui coûte 33 % plus cher (passage de 7,5 à 10 euros).

Pour revenir au cas général, le prix étant connu, il faut donc évaluer la qualité et puis en tirer le fameux rapport. J'en parle abondamment dans mon livre « Pourquoi boit-on du vin ? », on y fait notamment la comparaison de l'évaluation d'une bouteille de vin avec celle d'un tableau ou d'une sculpture. Ces deux domaines sont-ils tout à fait comparables ? Ou bien, existe-t-il une différence fondamentale entre les deux ? Cette différence existe. Le vin est un bien d'expérience, c'est-à-dire un bien dont on ne





connaît la qualité justement qu'après l'avoir goûté – et donc dénaturé.

Je suis tombé à deux pieds joints dans le panneau du bien d'expérience pendant le confinement. À la fin de mes cours en ligne sur les régions de France, je déguste une bouteille face à la caméra – enfin, je veux dire par là que je déguste un verre de vin tiré d'une bouteille. Lors du dernier cours, le vin ne correspondait pas du tout au souvenir que j'en avais. Je me rappelais quelque chose de minéral et tranchant et je me retrouve avec un vin oxydé et pâteux. Effet du millésime ? Temps de garde dans la bouteille ? Problème de lot ? Nul ne le saura jamais. Cette astuce nous rappelle que lorsque nous achetons une bouteille au supermarché ou chez le caviste, si ce vin-là, dans ce millésime-là, exactement cette cuvée-là n'a pas été dégusté préalablement, il s'agit toujours quelque part d'un chat dans un sac.

Tous les aliments ne sont pas des biens d'expérience. Ce saut vers l'inconnu nous ne l'avons pas, ou si peu, quand on achète des citrons ou des courgettes. Le citron est typiquement un produit qui peut être remplacé par un autre, les économistes parlent de produit substituable. Lorsqu'un produit est substituable, le raisonnement rationnel conduit à privilégier l'offre la moins chère. Lorsque le produit n'est pas substituable comme le vin, le raisonnement rationnel conduit à privilégier le meilleur rapport qualité prix pour un budget donné.

Nous voilà ramené au point de départ : le rapport qualité prix. Existe-t-il une manière simple de s'en sortir ? Qui pourrait être appliquée par l'expert et surtout le novice ? Il est possible de ruser quelque peu, en modifiant la question posée (voilà une fourberie de physicien que de répondre à une autre question que celle posée initialement, question bien entendu proche et dont on sait qu'on a la réponse). La nouvelle question vise non plus à déterminer le rapport qualité prix, opération compliquée comme nous l'avons vu, mais à évaluer « le prix que l'on payerait pour une bouteille donnée ».

Avec mes étudiants, j'ai mis en place le jeu du prix, qui est une application concrète du stratagème. Le principe est simple.



LA MINUTE SCIENTIFIQUE



**FABRIZIO
BUCELLA**

LÀ, LE RAPPORT
QUALITÉ - PRIX EST
PROFONDÉMENT
FAUSSE!



Saive

1. Vous dégustez le vin

(sans connaître le prix) et vous lui attribuez une appréciation, selon votre échelle de valeurs, cette appréciation ne doit pas être formellement exprimée, ni justifiée.

2. Vous répondez à la question : « quel serait le prix que je serais prêt à mettre pour cette bouteille achetée près de chez moi ? » de manière précise, en francs et centimes.

3. Vous comparez votre prix avec le vrai prix d'achat. Si le prix que vous avez donné est plus élevé que le prix réel, vous êtes face à un bon rapport qualité prix (selon votre échelle de valeurs), si le prix que vous avez donné est inférieur, vous êtes face à un mauvais rapport qualité prix.



LA MINUTE SCIENTIFIQUE



FABRIZIO
BUCELLA

Il faut au moins une autre personne pour jouer le jeu, car il ne faut pas connaître le prix à l'avance.

Dans tous les cours que je donne, tant dans la vraie vie (les cours présentiels) que la vie dématérialisée (les cours sur Youtube), le jeu du prix suit toujours la dégustation. De ce fait, les étudiants ne sont jamais influencés par le prix lorsqu'ils goûtent (ce qui serait un biais de confirmation d'hypothèse, dont nous avons déjà parlé dans ces billets). Cela leur permet également de construire au fur et à mesure leur carte personnelle des rapports qualité prix.

Voilà encore une application de notre dicton : Il n'y a qu'une solution, c'est la dégustation.

Fabrizio BUCELLA

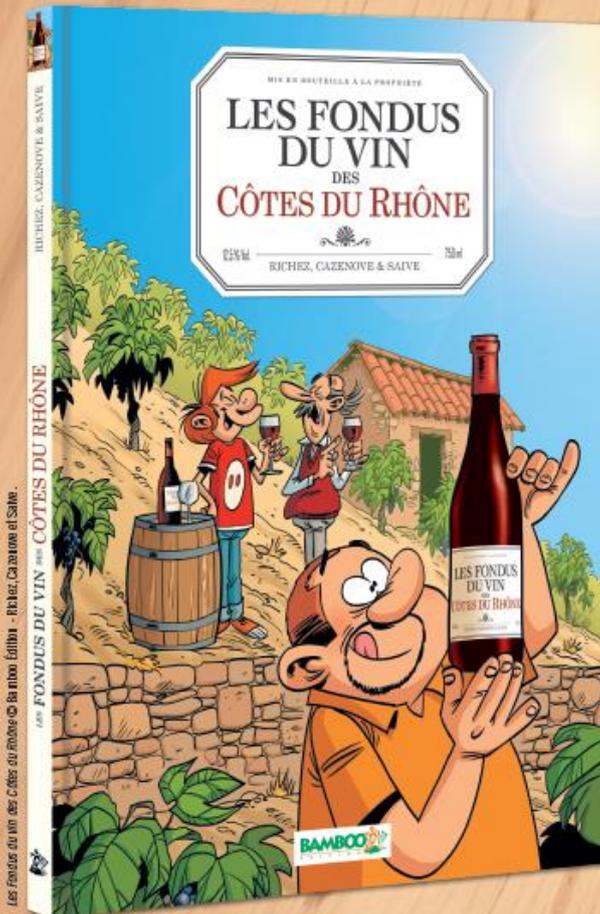


LES FONDUS DU VIN



DES CÔTES DU RHÔNE

LES FONDUS DU VIN DES CÔTES DU RHÔNE



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.bambboo.fr/bd-les-fondus-du-vin-9782818931639.html>



BAMBOO ÉDITION
www.bambooo.fr



**EN UN COUP
D'OEIL**



SOMMAIRE



SOMMAIRE

L'EDITO DU CONSUL	1
ACTIONS DE SOLIDARITE DE LA BARONNIE.....	3
La vente des vins de SABLET	3
VENTE DECONFINEE DES VINS DE SABLET.....	3
LIRAC : Action de solidarité envers Isabelle BOULAIRE, du domaine « MAS ISABELLE »..	6
Opération de solidarité envers le Mas d'Isabelle	7
Cours Confinement : Fabrizio Bucella.....	10
Les Commandeurs et les Officiers connectés via Slack	11
DISPARITION : GABRIELLE MARCHANT	14
CHAPITRE 477 – MARSEILLE 06/03/2020 – Vallon des Auffes	16
Beaumes de Venise, une appellation à l'honneur	31
GRAPPILLEES LE LONG DU RHONE	41
Grignan-les-Adhémar : l'opération de reconquête, depuis 10 ans, paie !	42
ECHOS DU VIGNOBLE.....	46
Plan de soutien à la filière vitivinicole : mention : peut mieux faire !.....	46
Distillation : Accord de FranceAgrimer pour la fabrication de bioéthanol en vue de la production de gel hydroalcoolique.....	49
Un nouveau label qualité pour les vins nature	50
Marques : La France a transposé dans son droit national les dispositions européennes de la réforme sur le droit des marques.....	52
VIN BIO : Le défi de la production à grande échelle.....	53
La chauve-souris, alliée indispensable de la vigne.	56
La minute scientifique du Professeur Fabrizio Bucella.....	61





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

<https://fr-fr.facebook.com/Baronnies-de-Liège-des-Costes-du-Rhône-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, Luc Wieme, Pierre Martin, Olivier Saive, Photos : ,MarcOlivier, André Courtois, Inter Rhône, Joseph Verhoest, la rédaction

Périodique – numéro 21 Mai-Juin 2020©

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



Dans le prochain numéro : LIRAC, une appellation dynamique



Vue sur la courbe du Rhône


Les Vins de la
Vallée du Rhône

