

2020



Les Costes du Rhône
face à leur avenir

BARONNIE DE LIÈGE
COMMANDERIE DES COSTES DU RHÔNE

Liège au fil du Rhône - N°22

"Le métier de vigneron exige sans relâche patience et stabilité. Sans ténacité, on change de cap et on se perd". Alain Voge

L'EDITO DU CONSUL

Gente Dame, Messire,

Ces mois de juillet et d'août ont été d'intenses périodes de travail pour certains membres de notre Baronnie. Actifs sur le terrain des Costes du Rhône, nous avons rencontré des vigneron, découvert de nouveaux domaines (comme les Sibou à Sablet, le Domaine Eygrestre à Séguret, les Davids dans le Ventoux, mais nous vous en reparlerons !), visité les restaurateurs amis et testé de nouveaux restaurants... Un intense travail, mené dans la joie et la bonne humeur, et qui aura des suites dans les futures activités de la Baronnie, puisque nous aurons le plaisir

d'accueillir certains de ces nouveaux amis à Liège durant les prochains mois...

Lors de nos pérégrinations bucoliques et œnologiques, nous avons joyeusement remarqué qu'un nombre croissant d'amis liégeois sillonnaient également les routes de Provence (nous en avons même croisés directement quelques-uns !), à la découverte des charmes de la région, qui sont nombreux... Et je ne pense pas seulement aux plaisirs divins du vin, mais aussi à l'excellence de certains produits du terroir (l'olive, l'abricot, la



L'EDITO



DU CONSUL

truffe d'été, le fromage de chèvre, le melon, l'ail, l'épeautre... entre autres !), aux découvertes touristiques du Ventoux, des Dentelles de Montmirail, des gorges du Toulourenc, aux balades en vélo ponctuées d'arrêts salvateurs dans des bistrots de pays...

Il nous plaît de croire que l'action de notre Baronnie n'est pas pour rien dans cette recrudescence du tourisme liégeois en Drôme provençale, dans le Gard et en Vaucluse, et nous formulons le voeu que cette tendance à découvrir les charmes de cette région proche de nos cœurs aura tendance à s'amplifier dans les prochaines années... Dans ce numéro de « Liège au Fil du Rhône » certes un peu avare en compte-rendus de nos activités, Covid oblige, je vous invite à découvrir tout particulièrement, dans cet esprit de découverte et de plaisirs partagés, nos présentations des restaurants « L'Estanquet » à Sainte-Cécile les Vignes et l'étoilé « Likoké » aux Vans en Ardèche, ainsi que quelques belles adresses idéales pour poser vos valises...

Et en ce mois de septembre, il me reste à croiser les doigts, pour espérer vous rencontrer lors de nos prochaines

agapes de novembre... Tous les signaux ne sont pas encore au beau fixe !

Je m'en voudrais de ne pas adresser un petit clin d'œil à nos amis Fabrizio (Bucella) et Olivier (Saive), très présents dans nos colonnes, et que la Baronnie a choisi de mettre en l'honneur, en leur attribuant à tous deux le titre ô combien envié d'Officiers de la Baronnie ! Déjà, félicitations à eux !

Quoiqu'il en soit, je lève mon verre à votre belle santé, et à la mémoire de notre amie Jenny May, Commandeur à titre honoraire, épouse du premier Grand Maître de notre Baronnie...

Pierre Luthers

Consul de la Baronnie liégeoise des Costes du Rhône



HOMMAGE



**JENNY GILLES-
MAY**

HOMMAGE A JENNY GILLES-MAY

En août dernier, nous apprenions le décès de Jenny Gilles-May, la veuve du Grand Maître Fondateur de notre Baronnie Jean May...



Ayons une pensée pour cette grande Dame à laquelle la Baronnie doit beaucoup, durant les cinq premières années de son existence! C'est en 1990 que Claude Vaute, vigneron à Beaumes-de-Venise et son ami liégeois Jean May décident de créer à Liège une Baronnie de la Commanderie

des Costes du Rhône. Lors de la mise en place de cette Baronnie liégeoise, Jean et son épouse Jenny ont construit les fondations de la Baronnie telle que nous la connaissons encore aujourd'hui... C'est notamment Jenny qui a réglé une bonne partie du protocole de notre Baronnie durant ses premiers chapitres, et a ainsi notablement contribué à développer la qualité de ces premières agapes... Pensons à la création sous son impulsion de l'hymne de la Baronnie par le Commandeur de l'époque Luc Baiwir, la création du livre d'or, le protocole des soirées, etc...



HOMMAGE



JENNY GILLES- MAY

L'un de ses plus beaux fleurons fut le chapitre des tulipes qui eut lieu en 1992 au Musée de la Métallurgie de Liège. Avec l'aide du Consul Général des Pays-Bas pour la région de Liège, Peter Van Eetro, Jenny avait obtenu plusieurs centaines de tulipes, dont elle avait tiré bouquets, ensembles floraux, milieux de table qui ont donné un charme incomparable à cette soirée gravée dans les mémoires.

Lorsque Jean May nous a prématurément quittés en 1993, Jenny a fait un pas de côté, mais a continué à s'intéresser vivement à la vie de la Baronnie ; elle participait encore régulièrement à nos soirées de chapitre avec son nouveau compagnon Lambert Fraikin, dont le dernier fut celui de l'été 2019, au Château Rorive à Amay.

Ancienne institutrice, Jenny nous quitte à l'âge vénérable de 91 ans, mais son image accompagnera encore longtemps les Commandeurs sur la route de leurs agapes et de leurs dégustations !

Pierre Luthers



HOMMAGE



**JENNY GILLES-
MAY**



NDLR : JENNY GILLES-MAY est partie en nous laissant une trace indélébile pour la Baronnie. « Liège au fil du Rhône » avait eu l'occasion, lors du chapitre du 15 juin 2019 à Amay de constater combien cette grande dame avait le souci du détail. Toujours alerte, elle avait tenu à suivre le chapitre debout. L'œil avisé, elle avait un avis sur tout. Nous retiendrons notamment de cette grande dame sa rigueur et le travail bien fait. Que la Baronnie sache s'en souvenir !

Merci à vous Gente Dame d'avoir été une noble serviteure de la cause des vins des Costes du Rhône ! RIP, Jenny Gilles !



HOMMAGE



MICHEL FIRKET

HOMMAGE AU CHEVALIER, MICHEL FIRKET

Notre Baronnie a perdu le 19 septembre dernier un de ses Chevaliers ayant œuvré toute sa carrière pour notre ville de Liège et fidèle à ses dégustations et Chapitres.

Né le 6 juin 1948, Michel Firket, ancien Premier échevin de la ville de Liège (2006-2018), est décédé le 19 septembre dernier des suites d'une maladie dégénérative.

Né en Outremeuse, il a habité le quartier du jardin botanique, sans jamais quitter Liège. Michel Firket a fait ses humanités au Collège Saint-Servais avant de poursuivre ses études de droit à l'Université de Liège. Il a ensuite exercé la profession d'avocat. Mais, c'est sans nul doute son engagement dans les différents comités qui l'ont conduit en politique.



Deux échevins, chevaliers de notre Baronnie, Elisabeth Fraipont et Michel Firket dans les rues de la cité ardente (crédit photo : E.Fraipont).

Elu en 1976 au conseil communal (municipal) de la ville, il est devenu échevin (adjoint au maire) à l'issue des élections de 1988. Il ne quittera plus le Collège communal jusqu'aux élections de 2018.

A mettre à son actif politique, citons la Nuit des Coteaux de la Citadelle, les Epicuriales, le salon Retrouvailles, les Grandes Conférences



HOMMAGE



MICHEL FIRKET

Liégeoises, le Festival des Promenades, Jardins et Coins secrets ou encore Le circuit des Collégiales. Il a aussi participé activement à la mise en valeur touristique des Coteaux de la Citadelle, qui affichent désormais 3 étoiles au guide Michelin. Son engagement pour l'arrivée du tram à Liège, et des manifestations comme « A pied, à cheval, à vélo », entre autres, témoignent aussi de sa politique en faveur d'une meilleure mobilité à Liège.

L'ami

Ami proche de notre Consul Pierre Luthers, ce dernier a tenu à lui rendre hommage.



Comme toujours, les paroles de notre Consul ne peuvent laisser insensible tout liégeois.

« Parfois la vie se joue de nous, à pile ou face... Pourquoi lui, pourquoi pas moi? Une fois, je gagne, une fois je perds... Pourquoi cette maladie injuste, qui frappe à la porte, sans être invitée? »

Tant d'années de projets joyeux et hauts en couleurs, avec un ami rare, un ami véritable qui était aussi un homme vrai... "Retrouvailles" dès 1992, le Village Printanier de la journée "A pied, à cheval, à vélo" quelques années plus tard, les "Epicuriales" de Liège dès 2004... Trente ans de projets et d'enthousiasmes communs, jamais une once de discorde, toujours une grande complicité et une non moins grande fidélité. Michel a beaucoup donné à Liège, avec une grande et belle proximité avec ses équipes des échevinats successifs, et avec une belle complicité amicale avec notre maire Willy... Mais aussi avec notre autre Mayor officiel, Jean-Denys Boussart, son



HOMMAGE



MICHEL FIRKET

vieil ami ès folklore et tourisme : Michel était également fidèle Conseiller du Village de Noël...

Ce jour, une grande mélancolie me gagne, mais flotte aussi la joie de tous les moments que Michel a initiés et inspirés en nous, pour nous et surtout avec nous...!

Michel, Liège te doit beaucoup (d'autres amis rappelleront tes nombreuses actions qui marquent toujours notre Cité ardente; moi, j'ai un faible pour ce magnifique plongeur, devenu l'emblème du Festival Imagésanté...), Enjeu te doit beaucoup, je te dois beaucoup, mais ne t'inquiète pas, tu vivras à nos côtés au sein des événements que tu as créés et que malgré la crise actuelle, nous ferons vivre dans ton vivace souvenir!

Qu'à torat', Michel! »



Le chevalier de la Baronnie

Cette complicité avec le Consul a amené tout naturellement à son intronisation au sein de notre Baronnie, le 5 juin 1993 en l'église Saint-André à Liège, soit le même jour qu'Alain Casaril, devenu plus tard Commandeur et l'ex-Gouverneur de la Province de Liège, Paul Bolland.

Michel Firket était resté fidèle à la Baronnie. Lorsque ses occupations

politiques lui permettaient, il était présent aux dégustations et à nos Chapitres.



HOMMAGE



MICHEL FIRKET



Michel Firket (3ème à partir de la droite). On reconnaît aussi, Alain Casaril et Paul Bolland (4ème et 5ème à partir de la gauche)

Cette implication au sein de notre Baronnie montre qu'il était un homme fidèle et accessible. Il était aussi père de 4 enfants.

L'Evêque de Liège, JP Delville lui a rendu hommage en évoquant « *l'intensité de ses engagements multiples. Il s'est dépensé corps et âme pour sa ville et pour le bien commun de la société* », dit-il.

Pour conclure, donnons la parole à sa nièce, Virginie Defrang-Firket, Bourgmestre de Neupré. « *Mon oncle, Michel Firket, frère de mon papa, Echevin à Liège pendant 30 ans, qui a tout donné à sa ville et à la politique au service de ses concitoyens est décédé malgré sa lutte acharnée contre la maladie. C'est lui qui m'a fait découvrir la politique quand j'avais 17 ans... Un homme engagé, plein de charisme et de charme malgré les obstacles de la vie. Nous ne sommes pas prêts de l'oublier* ». La Baronnie n'oubliera pas non plus cet homme attaché à sa ville et fidèle aux Côtes du Rhône !

RIP Michel Firket !





NOTE DE LA REDACTION

Chères amies, Chers amis en Costes du Rhône,

Les effets de la pandémie COVID-19 commencent à se faire ressentir, et notamment dans tous les milieux économiques. Le vin n'échappe évidemment pas à ce phénomène.

Dans un contexte international tendant à devenir plus unilatéral que multilatéral, la question de la commercialisation du vin se pose.

Nous savons que les échanges internationaux ont été réduits drastiquement avec le confinement.

Face à ces nouveaux défis, l'Organisation Internationale du Vin (OIV) a adressé un questionnaire aux 15 nations plus importantes dans le domaine.

L'article ci-après reprend les impacts, actuellement connus, de la crise du covid-19 sur le vin.

« Liège au fil du Rhône » débute, avec cet article, une nouvelle série que nous avons intitulée « **Et demain, le vin** ». Le monde est concerné. Nous ne pouvons évidemment pas passer à côté de ce nouvel enjeu mondial. Nous tenterons de voir l'évolution du vin à travers divers prismes : culturel, économique, environnemental, social, géostratégique,...

Si « Liège au fil du Rhône » se consacre à la problématique des vins rhodaniens, force est de constater que le monde du vin se trouve dans une phase de questionnement : quel sera l'avenir du vin dans les échanges mondiaux ?



COVID-19



**ET DEMAIN, LE
VIN ?**

OIV : Impacts de la crise du COVID19 sur le vin

Nous l'avons vu dans notre numéro spécial « Covid 19 », l'impact de la crise sanitaire sur les vigneron et sur la consommation de vin n'est pas négligeable. Poursuivons notre analyse.

Nous le savons, la crise sanitaire est apparue après une fin d'année 2019 marquée par certaines difficultés pour le commerce international du vin : Chine, Hong-Kong, la taxe « Trump », ont créé pour le début 2020 des incertitudes sur les marchés. Et, ensuite, la crise sanitaire est venue s'ajouter à ces problèmes.

Avec un peu de recul, il est bon de commencer à analyser les conséquences de cette crise sur le vin.

Ce début de réflexion a été initié par l'OIV (Organisation internationale du vin) et basé sur un questionnaire adressé aux principaux pays producteurs (environ 15).

Le transport

L'OIV constate d'abord : « Avec l'arrivée de la pandémie, des problèmes logistiques ont surgi suite à la mise en place de protocoles sanitaires aux entrées portuaires et aéroportuaires, la suspension des vols de passagers, la priorité donnée dans un premier temps à ceux transportant du matériel médical, puis à ceux acheminant des produits de première nécessité. Ces derniers ont par la suite été rétablis au fil des semaines, que les vins aient été inclus ou non. Quoiqu'il en soit, les échanges mondiaux de vin ont reculé en valeur de 6,3 % en février et de 10,7 % en mars par rapport aux mêmes mois de 2019. Plus particulièrement, les importations chinoises ont chuté de 25 % aussi bien en volume qu'en valeur au cours des quatre premiers mois de 2020 par rapport aux quatre derniers de 2019. Le Brésil, la Suisse, la France (données sur quatre mois), le R.-U., l'Allemagne et la Russie (données sur trois mois)



COVID-19



**ET DEMAIN, LE
VIN ?**

ont réduit leurs importations, tandis que les États-Unis, le Canada, l'Irlande (en valeur) ainsi que l'Espagne et la République tchèque (en volume) ont vu leurs progresser ; la tendance des prix est nettement à la baisse dans tous les pays ».

Vu ce contexte difficile, la crise sanitaire n'a évidemment pas amélioré la situation. Ainsi, nous avons vu que l'activité économique a été au ralenti pendant la période de confinement : fermeture des bars et restaurants, diminution des points de vente du vin,... . Le passage vers les ventes de vin à domicile n'a été que très partiel, et n'a concerné que des produits de moindre valeur (bag-in-box,..). Ajoutons à cela que les principales activités B2B, les salons internationaux, festivals de vin, l'organisation des concours et dégustation impactés également. Tout cela a amené de nouvelles formes d'organisation. Selon l'OIV, des versions en ligne sont à l'essai, mais les résultats demeurent encore flous. Les changements demandent un certain temps d'adaptation.



COVID-19



**ET DEMAIN, LE
VIN ?**



Face à cette situation catastrophique, certains gouvernements ont pris des mesures d'aides à l'emploi (chômage temporaire, soutiens à la trésorerie des entreprises, ..), de soutien à la profession (en France, voir aide du gouvernement Philippe poursuivie par par celui de Jean Castex). Des solutions de commerce électronique avec, nous l'avons vu dans notre numéro spécial, de nouvelles idées pour la livraison, ont été imaginées. Il en est de même pour le retrait en magasin visant à garder le contact avec le client, élément indispensable dans le contexte actuel.

Impact sur les vendanges

Cette crise sanitaire a aussi, par ricochet, des répercussions sur l'organisation des vendanges.

Qu'en est-il de la mobilité des travailleurs, de la mise en place des réglementations sanitaires pour les travailleurs dans les vignobles et les caves (fourniture d'équipements de

protection individuelle, de gels hydroalcooliques et de masques, rotation des équipes sans contacts entre elles, etc.) ?

Ces questions sont évidemment actuelles vu la période de vendange en cours. Ajoutons que les vignobles du Sud ont été confrontés très tôt à ces difficultés.



COVID-19



**ET DEMAIN, LE
VIN ?**



Défis et consommation

Quel va être l'impact de la crise sur les prix du vin ? Qu'en sera-t-il de la consommation ? Celle-ci va-t-elle poursuivre sa chute ? D'autres conséquences sont-elles à envisager pour les valeurs de partage et de convivialité véhiculées par le vin ? Telles sont quelques questions auxquelles nous devons être attentifs les prochains mois.

Le confinement a généré, indirectement, des valeurs individuelles sortant le collectif et ses valeurs de partage du champ d'application du lien social. Ce nouveau paradigme sociétal va-t-il engendrer une perte des valeurs de solidarité ? A ce stade, nous pouvons remarquer que les conséquences sont déjà présentes. Celles-ci concernent notamment tant le domaine économique, social, que sociétal.

Le domaine économique. A ce stade, l'OIV précise que « *du point de vue économique et à court terme, les stocks accumulés durant les semaines de confinement vont alimenter la chute des prix, en particulier pour les produits de plus grande valeur. Les*



COVID-19



**ET DEMAIN, LE
VIN ?**



vendanges à venir dans l'hémisphère nord pourraient aggraver cette situation. À moyen terme, et dans tous les pays, les nombreuses faillites d'entreprises touristiques et de commerce de détail anticipées du fait du choc de demande négatif auront des conséquences immédiates sur leurs fournisseurs. La crise économique (et probablement financière) à venir est susceptible d'affecter le secteur des loisirs, en réorientant le budget de la plupart des foyers vers les produits de première nécessité ».

Les valeurs

Du point de vue social et des valeurs véhiculées par le vin, l'OIV craint que « du point de vue psychologique, la crise sanitaire, le confinement de la moitié de la population mondiale pendant plusieurs semaines et la persistance du risque de pandémie ébranlent les

valeurs de partage et de convivialité qui constituent la base du développement de la consommation de vin dans le monde ».

Et l'aspect sociétal ? Qu'en sera-t-il dès lors au niveau de la consommation mondiale de vin ? Sur ce point aussi, les craintes des producteurs interrogés, et relayées par l'OIV, sont grandes. Le confinement restera-t-il dans l'inconscient collectif ? Selon l'OIV « *si cette crise fait entrer dans l'inconscient collectif que l'on doit être seul pour être en sécurité et qu'un groupe de plus de 10 personnes constitue un foyer*



COVID-19



**ET DEMAIN, LE
VIN ?**

épidémique en puissance, la résurgence d'une consommation « qualitative » de vin sera compromise ».

Consciente de l'enjeu au niveau mondial, l'OIV va s'attarder, dans le cadre de son plan stratégique, sur plusieurs axes d'analyse sur les thématiques suivantes :

- évolution des stocks mondiaux de vin,
- modifications des modes de consommation (canaux de distribution, perspectives de consommation, marques de qualité, prix, etc.),
- évolution de l'œnotourisme et, plus généralement, suivi du secteur de la restauration et du tourisme,
- échanges sur les outils de gestion de crise mis en œuvre,
- digitalisation du secteur vitivinicole (marketing, commerce, certificats électroniques, etc.).

En attendant, pour conjurer le sort, levons nos verres et dégustons nos vins rhodaniens préférés ! Large soif, avec modération et raison !



LIRAC



RENCONTRE

LIRAC : UN CRU DE PLUS EN PLUS APPRECIÉ !



LIRAC

CRU DES CÔTES DU RHÔNE

Se construire une légende

LIRAC est une appellation qui croît, à son rythme. Entre deux voisins incontournables de la vallée du Rhône, Châteauneuf-du-Pape et Tavel, LIRAC se construit petit à petit une place parmi les plus grands vignobles de l'Hexagone.

Sous la houlette de son dynamique président, Rodolphe De Pins, l'appellation organise chaque année au mois de janvier, période idéale, une rencontre entre les différents acteurs.

LIRAC se construit donc des rendez-vous qui deviennent progressivement incontournables. Le 17 janvier dernier (enfin, avant le confinement), les opérateurs de LIRAC se sont réunis à la Maison Ogier pour une rencontre passionnante entre les négociants et la production.



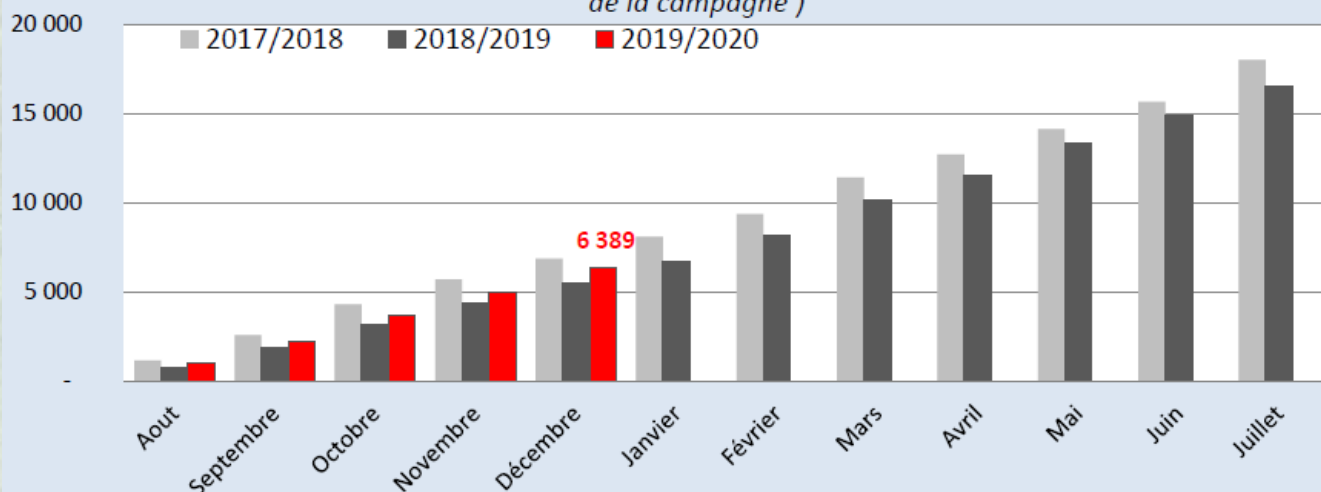
LIRAC



RENCONTRE

Evolution des sorties de chais de Lirac

(Source DRM, hors déclassement, vinifications comprises, Cumul depuis le début de la campagne)



Cette rencontre a été l'occasion d'aborder la santé économique de ce Cru, encore trop méconnu mais qui devient de plus en plus incontournable de la vallée rhodanienne.

Sis sur une superficie de 750 ha pour une production en 2019 de 20.816 hl, laquelle nous le savons produit les 3 couleurs. En 2019, la production s'est réparti comme suit :

Blanc : 10,6 %, soit 2.445 hl
Rouge : 83,8%, soit 20.274 hl
Rosé : 5,6%, soit 1.145 hl

Un indicateur de croissance : les sorties de chais et leur répartition

Les sorties de chais constituent la

demande de vins. Un vin qui sort du chai est destiné à la consommation. Le producteur vigneron peut donc, avec cet indicateur de ventes, évaluer la demande.

Ces chiffres intéressants permettent de constater la bonne santé économique de l'appellation. Autrement dit, l'appellation LIRAC est de plus en plus consommée.

Parmi les indicateurs intéressants, reprenons les sorties de chais en 2019. Un graphique vaut mieux qu'un long discours :

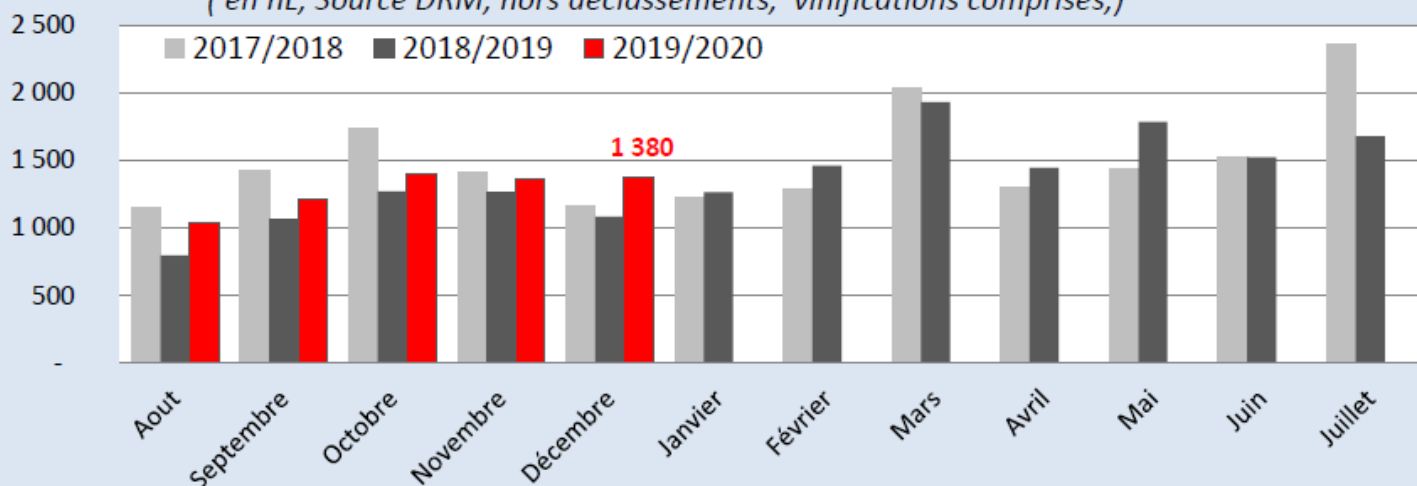
Sur la campagne 2019-2020, les sorties de chais s'élèvent à 17.470 hl, soit une





Evolution des sorties de chais mensuelles de Lirac

(en hL, Source DRM, hors déclassements, vinifications comprises,)



augmentation de 5 % par rapport à la période précédente.

A la fin décembre 2019, les sorties de chais sont de 6.389 hl, soit une hausse de 17 % par rapport à l'année précédente.

Maintenant que nous connaissons ce qui sort des chais, il est intéressant de voir quelle en est la répartition. Ces sorties de chais se font-elles en vrac ou en conditionnement ?

La répartition

73 % des sorties de chais se fait sous conditionnement (bouteilles) et 27 % en vrac. Par rapport aux autres Crus méridionaux, LIRAC est le 2^{ème} CRU à sortir le plus de vins conditionnés, après Beauges de Venise. Cet

indicateur montre que la demande auprès des négociants producteurs reste encore faible ; ce qui tend à renforcer l'appellation et sa notoriété.

Et le prix ?

LIRAC reste encore une appellation abordable. Le rapport qualité/prix (voir chronique de Fabrizio dans LFR 21) est excellent. En €/hl, si le prix est passé de 150 €/hl en 2010 à 252,7 €/hl soit une augmentation de 68%**. A titre de comparaison, Gigondas est passé de 450 €/hl à 788 €/hl. Beauges de Venise est passé de 250 €/hl à 357,20 €/hl. Le Cru Vacqueyras rouge a connu lui aussi une augmentation de 325 €/hl à 506,70 €/hl.



LIRAC



RENCONTRE



Exportation des Crus méridionaux

Est-ce la valorisation faite et le travail des Baronnies de Belgique qui placent notre pays à la tête des pays importateurs des Crus méridionaux ? Soyons modestes. Ces chiffres sont, d'abord et avant tout, dûs au travail qualitatif des femmes et des hommes de l'Appellation. Ce travail, reconnu, commence à faire boule de neige. Le « dynamisme LIRAC » pourrait se résumer comme suit : « LIRAC, une Appellation qui étonne »

Et parmi les Crus, LIRAC (chiffre de fin novembre 2019) voit une progression sur ses principaux

marchés. Les Etats-Unis, qui représentent 17 % des exportations, ont vu une augmentation de 41 % des exportations en novembre dernier.

Ces chiffres montrent que LIRAC se profile donc, lentement mais sûrement comme une appellation d'avenir. Le dynamisme dont font preuve les vigneron et l'ensemble des acteurs en sont ses meilleurs atouts !

La commercialisation

En ce qui concerne la commercialisation des vins de LIRAC, si 48 % de la production est exportée, nous constatons que les ventes en France se font via le réseau propre du vigneron (ventes directes : 17 %) ou les réseaux de distribution hors grande distribution (28 %), laquelle représente 10 % du volume des ventes.



L'ESTANQUET



**SAINTE-CECILE
LES VIGNES**

CARNET DE VOYAGE : Paul Chabert, le « Pirate » de la gastronomie à la manoeuvre à l'« Estanquet » de Sainte Cécile les Vignes !

'Venu de l'Occitan, l'Estanquet est un endroit où l'on peut faire une pause pour se restaurer, grignoter.'



Si vos chemins de balade œnologique vous guident vers le charmant et animé village de Sainte-Cécile les Vignes, ne manquez pas de faire halte chez notre ami Paul Chabert. Ce charmant restaurant provençal se trouve au milieu du village, à proximité

de la Chapelle Saint Cécile, fondée au 7^{ème} siècle. Le samedi midi, l'Estanquet vous accueille à l'une des extrémités du célèbre marché de Provence de Sainte Cécile : c'est notre moment de prédilection, après la 'messe apéritive' avec les anciens du village, pour nous retrouver entre amis liégeois et déguster la cuisine amicale de Paul...



L'ESTANQUET



**SAINTE-CECILE
LES VIGNES**



Notre Consul, Pierre Luthers en compagnie de Pierre Dumoulin et Georges Nikolaidis, deux Chevaliers de la promotion 2005 (Francorchamps), dont ce repas fut l'occasion de joyeuses retrouvailles !

Paul Chabert a de qui tenir, puisque son père André Chabert était déjà le bien connu restaurateur du Château de Rohegude (le château du 'méchant' Jacques Perrin dans le feuilleton 'Le Château des Oliviers'), grand spécialiste de la truffe, l'une des goûteuses spécialités de la région. Toujours coiffé de son bandana, plus pour ressembler à un pirate de la gastronomie que par souci d'hygiène, Paul est adepte d'une cuisine simple et goûteuse, privilégiant les produits du terroir (il n'hésite pas à faire un saut sur le marché tout proche quand un produit vient à lui manquer). Sa carte est volontairement limitée (vous avez le choix entre deux entrées, deux plats et deux desserts), tout comme le prix de l'ardoise (nous parlerons d'un prix 'doux'). Colorée, fraîche, imaginative, sans fioritures inutiles, sa cuisine est conçue pour vous faire plaisir...



L'ESTANQUET



SAINTE-CECILE LES VIGNES

Les vins

La carte des vins met les nectars du village de Sainte Cécile et de la région à l'honneur, et Paul aime à vous conseiller l'un ou l'autre vin 'coup de cœur'... De tradition, nous laissons le soin à Paul de nous choisir nos vins, la découverte n'est jamais loin ! Il n'est pas rare de croiser des amis vigneron comme Stéphane et Nadine Charancon (Clos Romane), Olivier Trombetta (le Cri de l'Araignée), Frédéric Penne (Moun Pantai) ou Thomas Barbieri (Crémone), ainsi que des copains restaurateurs (Jean-Robert du Vin sur Vin à Tulette, Nicolas et Sandrine de l'Escapade à Richerenches) dans ce restaurant-bar à vins, qui ressemble surtout à un bar d'amis. Même notre ami Johannes Pierrefeu est un adepte du lieu, malgré le baptême au gaspacho qui l'a malencontreusement repeint tout en rouge lors d'agapes mémorables !



L'Estanquet, une étape chaleureuse où l'accueil est toujours particulier et aux 'petits oignons', un petit coin de Provence que nous vous recommandons !

*L'Estanquet, 14, Cours Maurice Trintignant, 84290 Sainte-Cécile les Vignes **
*Réservations : 33.490.29.61.70 **

<https://www.facebook.com/L-estanquet-912448865468404>

Pierre LUTHERS



**CARNET DE
VOYAGE**



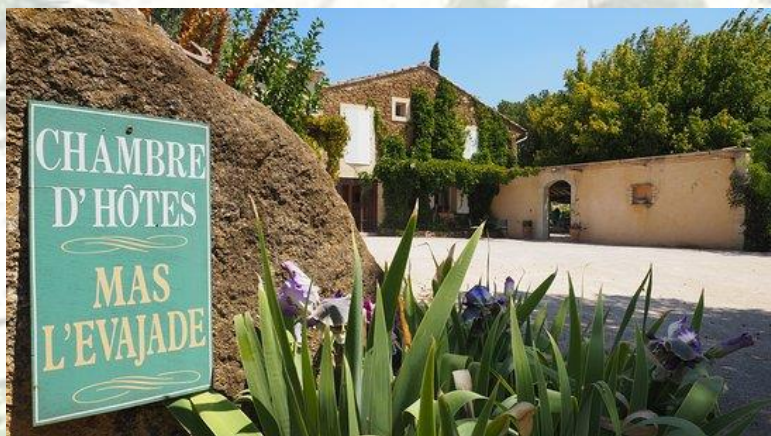
BONS PLANS

CARNET DE VOYAGE : 2 chambres d'hôtes à recommander

Notre Commandeur, Sébastien Luthers, grand voyageur, revenant de notre belle région rhodanienne tient à nous faire part de ses bons plans. Et parmi ceux-ci, il a tenu à nous recommander 2 chambres d'hôtes. Merci Sébastien pour ce partage !

Des bons plans pour se loger dans les Côtes du Rhône ?

De retour de vacances dans notre région préférée, nous ne résistons pas à partager avec vous deux superbes endroits où passer un séjour en chambres d'hôtes. Nous n'avions pas su nous décider sur laquelle choisir, du coup nous avons passé 4 jours de chaque côté. Ce qui s'est avéré être une bonne idée, car situées de part et d'autre du vignoble rhodanien, nos refuges nous ont permis de sillonner des coins différents.



Le Mas l'Evajade à Beaume de Venise

A Beaumes-de-Venise, terroir du fameux Muscat, et au pieds des superbes dentelles de Montmirail, se niche le confortable Mas de l'Evajade. L'accueil de Corinne et Jean-Luc, les maîtres des lieux, y est toujours magnifique. Chaleureux et conviviaux, ils auront toujours un bon conseil à vous donner

sur la région et vous proposeront probablement de déguster leurs vins sur la terrasse. Car en plus de gérer une demi-douzaine de chambres d'hôtes, ils sont aussi



CARNET DE VOYAGE



BONS PLANS

vignerons et proposent du Muscat de Beaufort, du Muscat de Beaufort rouge et du Muscat de Beaufort blanc.

Corinne est une figure connue de notre baronnie, car elle n'est autre que la fille de Claude Vaute, le 1^{er}

parrain et un des fondateurs de notre baronnie liégeoise. Pour la petite histoire, elle fût d'ailleurs ma baby-sitter lorsque je n'avais pas encore l'âge d'assister aux chapitres à Suze-la-Rousse !

De là, entre deux sauts dans la très belle piscine entourée de vignes, profitez-en pour visiter quelques beaux domaines de Beaufort ou de Vacqueyras, comme le Domaine de la Pigeade (Domaine de Thierry, le frère de Corinne) ou le Domaine des Ondines (producteur du Vacqueyras Le Clos des Frères).



Enfin ne manquez pas des promenades à pieds ou même en voiture dans l'un des plus beaux coins de la région. Les petites routes qui se perdent à l'arrière des Dentelles de Montmirail dans les plus belles parcelles de Gigondas et de Beaufort offrent des paysages absolument magnifiques et vous donnent très envie de goûter les vins qui y sont produits !

En évoquant ces superbes paysages de Suzette, Lafare ou La Roque-Alric, qui



CARNET DE VOYAGE



BONS PLANS

complètent l'appellation Beaumes-de-Venise, nous avons évidemment envie de vous renvoyer à l'édition précédente de « Liège au Fil du Rhône » dans laquelle le commandeur gantois Luc Wieme a fait un très bel article sur les vins de cette appellation.

<https://www.evajade.fr/>

La Ferme Auberge du Truinas



Plus proche de notre beau château de Suze-la-Rousse, et donc pratique pour se loger lors des chapitres d'été, se trouve l'auberge du Truinas. Isolée sur les contreforts du village de Saint-Restitut, cette vieille maison de pierres

dégage un charme incroyable et presque d'un autre temps. Ici l'ambiance est décontractée et relaxante la journée. Vous y profiterez de la piscine creusée dans la roche qui déborde avec au loin le dessin du Mont Ventoux.



CARNET DE VOYAGE



BONS PLANS

Le soir, la vie s'anime. Babette et Arielle, les hôtes des lieux, vous proposeront des grillades sur la terrasse, que vous ne manquerez pas d'accompagner d'un vin d'un domaine voisin. Le restaurant est aussi accessible aux non-résidents mais il vaut mieux réserver bien avant votre passage.

De là, on n'est pas très loin de Richerenches, capitale de la truffe, ou encore de Visan et Tulette. Et ce ne sont pas les domaines où découvrir des vins qui manquent dans le coin...

<http://fermedutruinas.free.fr/>



Sébastien LUTHERS

Commandeur





CARNET DE VOYAGE 3 : Likoké : Une escapade gastronomique en Ardèche

Cet été, nous sommes allés rendre visite à notre nouveau chevalier, Cyriel Huysentruyt, au cœur de l'Ardèche. Vous vous souvenez peut-être de son passage à Liège et de son intronisation au Golden Horse en novembre dernier. Cyriel n'est autre que le patron du restaurant Likoké, situé à Les Vans au milieu des monts d'Ardèche. Un passage par cet



établissement étoilé au guide Michelin, est une véritable obligation pour tous les amoureux de gastronomie.

Un peu à l'écart par rapport à la région des vignobles du Rhône, la route vaut assurément le détour. De la première mise

en bouche au troisième dessert, ce sont 18 services tout en saveurs et en finesse qui se succèdent pour émerveiller les gourmets. Le chef nous a proposé tout au long de l'après-midi des produits du terroir préparés selon des recettes inspirées de voyages



CARNET DE VOYAGE



LIKOKÉ

aux 4 coins du monde !

Le spectacle est aussi toujours au rendez-vous. Certaines assiettes sont terminées à table devant vous, la disposition des sauces est presque un rituel, et on vous amène à



table le canard entier que vous allez déguster (ça peut être délicat pour les âmes sensibles)... Et au milieu du repas le chef invite les convives à prendre le

trou normand dans les cuisines.

Côté vins, comptez sur Cyriel pour vous faire une sélection adéquate, avec beaucoup de vins « naturels ». Pour les puristes, il n'y aura pas que du Côtes du Rhône mais il y en aura tout de même... !

Pour ceux qui souhaiteraient s'offrir un grand moment de gastronomie, voici le site internet du restaurant Likoké. Attention, il faut souvent s'y prendre plusieurs mois à l'avance pour réserver une table. <http://likoke.fr/fr/home>

Likoké

7 Route de Païolive
07140 Les Vans

Tel: +33 475 88 09 74





VENDANGES 2020 : PREVISIONS (1)

UN CONSTAT : AVANCE DE LA MATURITE DES VIGNOBLES

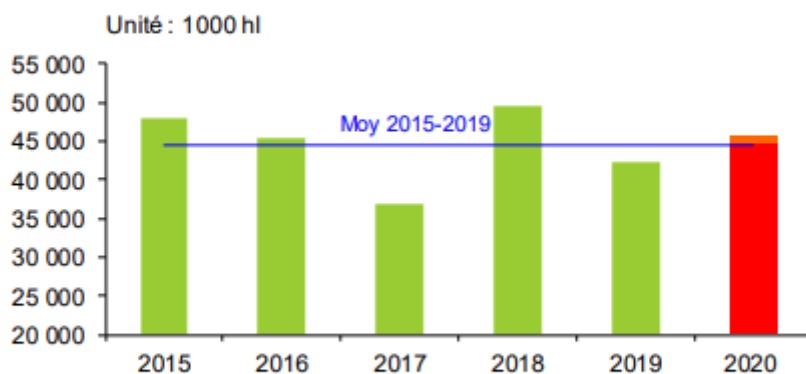
Situation nationale

Agreste, le service de la Statistique et de la Prospective du ministère de l'Agriculture (SSP) a communiqué le 7 août dernier les prévisions pour la vendange 2020.

Selon les premières estimations établies au 1^{er} août 2020, la production viticole 2020 se situerait dans une fourchette comprise entre 44,7 et 45,7 millions d'hectolitres. La récolte viticole 2020 serait supérieure de 6 à 8 % à celle de 2019.

Sans être aussi élevée que celle de 2018, cette vendange pourrait renouer avec le niveau de la récolte précédant 2017 (gel destructeur). La floraison de nombreux vignobles s'est déroulée dans des conditions climatiques favorables.

Production nationale viticole estimée au 1er août 2020



Sources : Agreste pour 2020, Agreste-Douanes pour années antérieures

Depuis le printemps, le mildiou a été menaçant dans le Sud-Ouest, le Languedoc et le Roussillon avec parfois des dégâts importants. Avec le stade fermeture de grappe atteint dans tous les vignobles fin juillet, le risque

¹ Les prévisions de récolte pour 2020 ont été arrêtées au 1^{er} août. Par nature, ces prévisions ne peuvent prendre en compte les événements susceptibles de survenir après cette date et d'influer sur la récolte finale. La répartition des vins entre les différentes catégories n'est qu'indicative et peut être amenée à évoluer. L'affectation ne sera connue plus précisément qu'au moment de la déclaration de récolte.





est en diminution. Le gel a touché la Provence, occasionnant des pertes parfois élevées dans le Var. La production est orientée à la hausse sur un an dans la plupart des bassins viticoles. Cependant, la sécheresse de surface, si elle venait à s'aggraver, pourrait modérer cette hausse.

AOP : incertitudes sur les volumes

Fin juillet, tous les vignobles présentent une avance remarquable par rapport à 2019, jusqu'à un mois en Val de Loire. Cette précocité s'explique par un printemps à la seconde place des printemps les plus chauds depuis 100 ans. A ce stade, des incertitudes demeurent sur les volumes qui seront produits en AOP dans certains bassins, en raison d'un marché économique dégradé par la crise du Covid-19. Dans le Grand-Est notamment, les plafonds réglementaires n'ont pas encore été fixés par les interprofessions. Dans d'autres bassins, la mise en œuvre de la réserve complémentaire est envisagée.

Plusieurs éléments sont à remarquer selon Agreste. Le premier est la précocité de la végétation dans les vignobles.

Précocité de la végétation dans les vignobles

En Alsace, dans le Beaujolais, dans le Bordelais, en Bourgogne, en Champagne, en Savoie, dans le val de Loire, en Charente, partout la vigne est en avance. Certaines vendanges ont débuté parfois jusqu'à trois semaines plus tôt !





Et dans le Sud-Est ?

Pour Agreste, « *En Languedoc et Roussillon, la pression du mildiou a été importante depuis le printemps. Les pertes se concentrent essentiellement en Roussillon, les autres départements étant parvenus à maîtriser la maladie.*

Au printemps, le gel a touché de façon localisée le Gard. La production du bassin est prévue supérieure à celle de 2019.

Dans le Sud-Est, le gel printanier puis le mildiou ont occasionné des pertes dans les vignobles du Var, où la production baisserait sur un an et dans une moindre mesure du Vaucluse. L'avance de la végétation atteint jusqu'à deux semaines. La sécheresse commence à affecter certaines vignes dans la Drôme ou l'Ardèche, qui ont subi aussi des dégâts de gel ».

Covid-19 et vendange manuelle : dérogation

Sur base de l'avis du comité national des appellations d'origine relatives aux vins et aux boissons alcoolisées, et des boissons spiritueuses de l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la consultation écrite du 7 au 17 juillet 2020, il a été admis une dérogation à la vendange manuelle imposée par certains cahiers de charges. Ainsi, pour les Crus, Muscat Beaumes de Venise, Beaumes de Venise et Cairanne, le Journal officiel a publié le 13 août dernier, les arrêtés du 7 août stipulant qu' « *à titre exceptionnel et afin de répondre à la situation de crise de la filière viticole résultant de la crise covid-19, la disposition - Les raisins sont récoltés manuellement – ne s'applique pas pour la récolte 2020* ».

La situation nationale étant connue, quelle est celle dans le vignoble rhodanien ?



VENDANGES



**VIGNOBLE
RHODANIEN**

Situation dans le vignoble rhodanien



Inter Rhône a publié une étude de maturité de la vigne. Il en ressort plusieurs éléments.

Vignoble septentrional

Dans l'ensemble le vignoble est sain. Les baies sont pour la majorité bien gonflées. Certaines sont blessées et progressivement attaquées par des insectes (guêpes...). La pourriture acide peut s'installer sur ces baies. Plus rarement, quelques baies botrytisées sont rarement observées.



VENDANGES



VIGNOBLE RHODANIEN

Cette année, on observe une avance de la maturité, plus ou moins prononcée en fonction des appellations par rapport à 2019. Voir le détail en consultant le bulletin complet.

On constate également un poids des baies qui s'éloigne un peu de celui de l'année dernière.

Néanmoins, les pluies (plus ou moins conséquentes selon les secteurs) reçues à la mi-août (fin de semaine) auront certainement un impact sur le poids ainsi que les résultats d'analyse.



On note sur Côte-Rôtie et Condrieu une précocité globale de 15 jours par rapport à 2019, nous amenant à seulement 4 jours d'avance sur 2015 en Condrieu et une semaine sur Côte-Rôtie.

Suite à la météo caniculaire, on a pu noter selon les parcelles des phénomènes de blocage et concentration ou une

poursuite de l'avancée, avec peu de dilution vu les faibles précipitations.

Les écarts se réduisent entre zones précoces et tardives, ainsi qu'entre rouges et blancs, risquant entraîner des vendanges resserrées.

Le point important à retenir cette semaine est que les équilibres acides se dégradent fortement.

Il faut surveiller vos AT de près, notamment sur les rouges de toutes les appellations.



VENDANGES



VIGNOBLE RHODANIEN

Même si les teneurs en acide malique sont moins importantes que l'an passé, il y aura un impact non négligeable sur l'AT finale, sachant que les teneurs en tartrique et potassium restent très élevées.

Vignoble méridional

Les températures sont restées élevées et les maximales toujours supérieures à 30° C en journée avec quelques pluies orageuses qui ont amené un peu d'eau mais de façon inégale suivant les secteurs. Les nuits ont été plus fraîches, ce qui a conduit à des amplitudes thermiques jour/nuit plus importantes. On remarque pour certains secteurs de la rosée matinale sur les vignes.

Le vignoble présente un état sanitaire toujours satisfaisant sur tous les secteurs, mais sera à surveiller en fonction des conditions climatiques à venir.

Toutes les parcelles de Syrah sont intégralement verrées. Certaines parcelles de Grenache sont très chargées et ont du mal à atteindre une véraison totale.

Ce deuxième prélèvement concerne toutes les parcelles du



réseau, secteurs précoces et tardifs.



VENDANGES



VIGNOBLE RHODANIEN

On note une progression du poids des 200 baies qui reste toujours supérieur à celui de 2019, historiquement bas.

Tous secteurs confondus, les degrés probables progressent de plus de 1% vol en moyenne et sont supérieurs à ceux du millésime 2019 à date égale excepté sur les secteurs tardifs du Vaucluse. Une semaine d'avance est constatée.

L'acidité totale perd entre 0.6 et 1 g/L en une semaine et se situe à un niveau inférieur à l'an passé. Les teneurs en acide malique et tartrique sont dans la même lignée.



L'azote qui a été mieux assimilé

cette année présente des teneurs supérieures à celles de l'an passé à la même date.

Les premières analyses de polyphénols totaux et d'anthocyanes montrent des teneurs moyennes pour ces deux paramètres et inférieures à celles de 2019. Les bonnes amplitudes thermiques jour/nuit, si elles se poursuivent, devraient faciliter leurs accumulations.

En conclusion, « *il est très tôt dans la maturité pour avoir une vision précise du millésime. Cependant, certains points ressortent de cette étude : le millésime 2020 est assez précoce avec de petites baies et un bon potentiel phénolique* ».

SOURCE : INTER RHONE





GRAPPILLES LE LONG DU RHONE



Région Rhône-Alpes : Des aides pour les non-éligibles au dispositif Feader

Le syndicat des vignerons des Côtes du Rhône rappelle que dans le cadre du Plan vignobles Auvergne-Rhône-Alpes, le Comité Vin a instauré des aides financières pour l'acquisition de matériel de production et de prévention face aux aléas climatiques.

Ce dispositif, financé par la Région, vient en relais des aides FEADER (Fonds européen agricole pour le développement rural) pour les exploitations qui ne pourraient pas bénéficier des aides européennes cofinancées par l'Agence de l'eau. En effet, depuis cette année, les communes éligibles sont restreintes.

Pour rappel, le FEADER cofinance des politiques de développement agricole et rural nationales inscrites dans les Programmes de Développement Rural.

En tant qu'autorité de gestion du FEADER pour la programmation 2014-2020, la Région conduit l'élaboration, la mise en œuvre et la gestion du Programme de Développement Rural (PDR).

Si vous souhaitez investir dans un des matériels suivants et que votre commune n'est pas éligible aux aides FEADER, cet appel à projet est pour vous !

- Matériels du travail du sol ;
- Matériels de traitement destiné à réduire intrants ;
- Drone en collectif ;
- Matériels pour culture en coteaux : treuils, motobineuse, chenillard, (pente > 30 %) ;
- Filets para grêle ;
- Matériels de lutte contre le gel.





Consulter l'appel à projet du Comité Vin

<http://www.loenothèque-lesite.com/fr/investissement-materiel>

Source Œnothèque Auvergne-Rhône-Alpes : www.loenothèque-lesite.com

Pour les aides individuelles, notamment, l'aide à la restructuration du vignoble :

<http://www.loenothèque-lesite.com/fr/aide-a-la-restructuration-du-vignoble>

Pour plus d'informations : <https://www.europe-en-auvergnerhonealpes.eu/>

LE COMITÉ VIN D'AUVERGNE RHONE ALPES

Le Comité Vin a pour rôle de fédérer et d'animer l'ensemble de la filière viticole en Auvergne Rhône-Alpes afin de définir une stratégie commune, les priorités d'action, et de présenter une politique régionale cohérente.

1) Il est l'interlocuteur unique des pouvoirs publics et de la Région dans le cadre des négociations de contrats de plan.

2) Défenseur des intérêts de la filière, le Comité intervient auprès des associations européennes telles que l'AREV (Assemblée des régions européennes viticoles) et le CERVIM (Centre d'expérimentation et de recherche de la viticulture de montagne) dans le cadre des négociations européennes.

3) Au service de la filière, il a également pour mission de mettre à disposition et porter à connaissance les dispositifs existants afin de rendre les entreprises de la filière toujours plus compétitives.

Le Comité est un outil de liaison et de rassemblement.





Covid-19 : Mesures d'allègement des charges pour les exploitations viticoles

Pour les chefs d'exploitation et leurs cotisations personnelles

1. La réduction forfaitaire de cotisations et contributions qui varie entre 1800 euros et 2 400 euros.

Suite à l'épidémie de Covid-19, le gouvernement a mis en place une réduction forfaitaire des cotisations et contributions sociales 2020 pour certains non-salariés agricoles.

La réduction forfaitaire sera égale à :

- . 2 400 € si votre activité relève des secteurs particulièrement impactés par la crise sanitaire ou des secteurs en dépendant (et que vous avez subi une baisse de chiffre d'affaires) ;
- . 1 800 € si votre activité relève de secteurs autres que ceux particulièrement impactés par la crise sanitaire ou en dépendant mais que votre activité implique l'accueil du public et que vous avez fait l'objet d'une fermeture administrative.

La réduction forfaitaire est imputable seulement sur les cotisations et contributions sociales que vous devez à la MSA au titre de l'année 2020 (sur les revenus professionnels 2019).

Lorsque la réduction forfaitaire ne couvre pas l'ensemble de vos cotisations et contributions dues au titre de l'année 2020, vous restez redevable des cotisations et contributions restantes. En revanche, lorsque la réduction forfaitaire excède le montant des cotisations et contributions dues à la MSA au titre de 2020, le reliquat de réduction n'est pas reportable sur l'année suivante.

2. L'option dérogatoire pour une assiette « nouvel installé »

Sous réserve d'en remplir les conditions, vous pouvez opter à titre exceptionnel pour une assiette de nouvel installé pour le calcul de vos cotisations et contributions 2020. Si vous êtes dans le champ d'application de la mesure et que vous optez pour cette aide, vos cotisations et contributions 2020 seront calculées provisoirement sur la base d'une assiette forfaitaire régularisée en 2021 lors de la connaissance de vos revenus





2020.

Opter pour l'assiette dérogatoire de nouvel installé pour 2020 ne vous dispense pas de retourner à votre caisse de MSA votre déclaration de revenus professionnels mentionnant vos revenus professionnels 2019.

Attention : Les aides 1 et 2 ne sont pas cumulables.

Pour les employeurs et les cotisations patronales de leurs salariés (effectif inférieur à 250 salariés)

3. L'exonération de cotisations et contributions patronales

Le gouvernement a également mis en place une mesure d'exonération de certaines cotisations et contributions patronales pour les employeurs appartenant à certains secteurs d'activité.

L'exonération porte notamment sur les cotisations d'assurances sociales, d'allocations familiales, solidarité autonomie, les cotisations pour le fonds national d'aide au logement, d'assurance chômage et les cotisations AT-MP.

L'exonération est totale pour ces cotisations et contributions patronales restantes dues au titre des périodes de février à mai ou de février à avril.

4. L'aide au paiement de cotisations et contributions patronales

L'aide au paiement est égale à 20 % des rémunérations d'activité versées aux salariés éligibles à la réduction générale de cotisations patronales (peu importe que leur rémunération soit inférieure ou supérieure à 1,6 SMIC) au titre des périodes :

. Allant du 1er février 2020 au 31 mai 2020 pour les employeurs de moins de 250 salariés appartenant aux secteurs particulièrement impactés par la crise sanitaire ou aux secteurs en dépendant ;

. Ou allant du 1er février au 30 avril 2020 pour les employeurs de moins de 10 salariés appartenant aux secteurs autres que ceux particulièrement impactés que ceux particulièrement touchés par la crise sanitaire ou de secteurs en dépendant mais dont l'activité implique l'accueil du public et ayant fait l'objet d'une fermeture administrative.

Attention : Les aides 3 et 4 sont cumulables.

Plus d'infos : La MSA de votre département





Le retour des investisseurs lyonnais en Beaujolais

Le vignoble du Beaujolais (14.500 hectares – production : 106 millions de bouteilles) connaît un renouveau significatif, après la vague de rachats de 2008 à 2012, grâce à des négociants bourguignons reconnus (Boisset, Henriot, Jadot, Latour,..).

La maison Henriot, véritable incontournable du Beaujolais qui comporte quarante hectares de vigne en Fleurie, en conversion bio a connu dix-huit mois de négociations pour connaître le nouveau propriétaire, Jean-Loup Rogé. Ce dernier, patron d'un cabinet d'expertise comptable, Implid, souhaite poursuivre le travail écologique et qualitatif de ses prédécesseurs : replantation en palissage, agroforesterie, compost maison, moutons dans les vignes,..

Conséquence de cette apparition de grandes maisons a relancé les crus, que ces investisseurs ont précisément ciblés ; et ce dans une perspective de développement de leurs affaires.

Selon l'agence Vinea, on observe une accélération des échanges : 100 hectares par an (pour 15.000 hectares de vignes) - « *une rareté il y a vingt ans* » - . et de plus en plus de domaines complets. Ainsi, à la mi-juillet, cette agence a signé une vente en morgon. Le château des Ravatys, 20 hectares en Brouilly et Côte-de-Brouilly est en vente sur son site à 6,9 millions d'euros.

Un modèle « *avec moins de volume, plus de bio, plus de parcelles* », résume-t-il, qui contribue à changer l'image du Beaujolais, associée à une agriculture chimique et des vins primeurs à bas coût .



GRAPPILLEES



LE LONG DU RHONE

Un autre investisseur lyonnais, l'hôtelier Christophe Gruy, avait racheté à la fin 2017 le Château de la Chaize, monument historique du XVIIe siècle doté de 100 hectares en brouilly. A coups de millions, il a arraché 30 hectares de clones non qualitatifs, refait le chai classé, enclenché la conversion intégrale en bio, entamé des essais en biodynamie... Dans la région, on parle du « *projet du siècle* » pour le Beaujolais, avec un programme oenotouristique vraiment axé sur le vin. « *Il y a bien assez de lieux à mariage, renchérit Jean-Loup Rogé, qui mise aussi sur des visites, des dégustations, de la vente directe au caveau, pour faire vivre un château viticole et ne pas se laisser aller à la vie de château.* »

15.000 hectares

Le retour des investisseurs lyonnais en Beaujolais, dont ils s'étaient détournés depuis les années 1990, est significatif après la vague de rachats de 2008 à 2012 par des négociants bourguignons, comme Latour, Henriot, Jadot, Boisset... Cet afflux de grandes maisons a relancé les crus que ces investisseurs ont stratégiquement ciblés. « *Mais c'est faux de leur attribuer le retour en grâce du Beaujolais, s'insurge Pierre-Jean Villa, consultant pour La Chaize. Ce sont des vigneronns comme les Piron, les Desvignes, les Lapiere, qui ont assumé de refaire du Gamay haut de gamme dans une région qui n'avait cessé de se dévaloriser. Le Beaujolais reste un réservoir pour les Bourguignons. Or une région doit exister par ses propres forces* », dit-il.





Eric Pastorino élu président de la FRAOC



Réunie en assemblée générale le 20 juillet dernier, à Garrigues-SainteEulalie, au cœur de l'AOC Duché d'Uzès, la Fédération des Syndicats de Producteurs de Vins à Appellation Contrôlée de la Région du Sud-Est (FRAOC) vient d'élire, à l'unanimité, Éric Pastorino à sa présidence. Viticulteur dans le Var, il préside la cave coopérative des vignerons de Gonfaron (150 adhérents pour 25 000 hectolitres de vin/an), ainsi que le syndicat de l'AOC Côtes de Provence et le Comité Régional de l'Institut National de l'Origine et de la Qualité de Provence et de Corse (CRINAO Provence-Corse).



Photo Éric Pastorino, FRAOC

Agé de 58 ans, il succède à Philippe Pellaton, actuel président du Syndicat général des Côtes du Rhône, et, probable, futur président d'Inter Rhône.

Dans un communiqué, Éric Pastorino annonce vouloir « *réaffirmer la légitimité de la production dans le pilotage de la filière* ». Récemment, il indiquait à Vitisphere sa *déception face au manque d'écoute et de moyens dont pâtit la filière vin malgré l'impact de la pandémie de coronavirus* : « *quand je vois les milliards accordés à l'aéronautique et à l'automobile, nous n'en demandons pas tant* ».



GRAPPILLEES



**LE LONG DU
RHONE**

La FRAOC représente les 44 appellations viticoles de Vallée du Rhône, de Provence et de Corse. Elle a pour mission d'accompagner les syndicats d'appellation reconnus Organismes de Défense et de Gestion (ODG) dans les dossiers qui animent la filière aux niveaux européen, national et régional

Les 44 appellations du Sud-Est : Ajaccio, Bandol, Beaumes-de-Venise, Bellet, Cairanne, Cassis, Château-Grillet, Châteauneuf-du-Pape, Châtillon-en-Diois, Clairette de Bellegarde, Clairette de Die, Condrieu, Cornas, Corse, Costières de Nîmes, Côte Rôtie, Coteaux d'Aix-en-Provence, Coteaux de Die, Coteaux Varois-en-Provence, Côtes de Provence, Côtes du Rhône, Côtes du Rhône Villages, Côtes du Vivarais, Crémant de Die, Crozes Hermitage, Duché d'Uzès, Gigondas, Grignan les Adhémar, Hermitage, Les Baux-de-Provence, Lirac, Luberon, Muscat de Beaumes-de-Venise, Muscat du Cap Corse, Palette, Patrimoine, Rasteau, Rasteau VDN, Saint Joseph, Saint Peray, Tavel, Vacqueyras, Ventoux et Vinsobres.





ECHOS DU VIGNOBLE



La CNAOC écrit au Président de la République

La Confédération nationale des vignerons d'AOC (Cnaoc) demande, dans une lettre au Président Emmanuel Macron, de soutenir l'ensemble de la filière.

En quelques mots, la filière demande la mise en place des mesures suivantes :

- Exonération des cotisations sociales patronales. La filière demande de ne pas attendre 80 % de pertes consécutives au confinement pour exonérer. La filière demande que ce seuil soit abaissé à 60 % et exonérer à 50 % en dessous de ce seuil ;
- Un ajustement des cotisations sociales basé sur le résultat de l'année en cours et non sur les années précédentes afin d'éviter de fragiliser la trésorerie des petites structures ;
- Allègement de la fiscalité des stocks. Vu le confinement, les stocks de vins qui n'auront pas été vendus vont peser dans les bilans des exploitations viticoles et vont mécaniquement augmenter la fiscalité. La filière demande donc d'adopter des mesures d'atténuation pour 2020 afin de ne pas taxer les invendus.

Pour Bernard Farges, président de la Confédération nationale des vignerons AOC, « *Toutes les composantes de notre économie, sans exception, doivent être soutenues pour une sortie de crise et un rebond durable.*

Pendant le confinement, la vie dans les campagnes ne s'est pas arrêtée.

Chacun a pu mesurer l'interdépendance entre nos territoires ruraux et urbains. Les vigneronnes et les vignerons ont fait leur part, ils ont travaillé dans les vignes, pris soin de la récolte à venir, embauché pour maintenir la vie dans leurs exploitations. Ils n'ont pas émergé aux milliards du chômage partiel.





En d'autres termes, ils ont entretenu notre bien commun : les vins AOC qui représentent près de 50% de la production viticole française en volume, 80% en valeur, et 12% de la valeur agricole nationale totale ! Sans eux, c'est l'ensemble de notre économie dans les territoires ainsi que l'image globale des vins français dans le monde qui seraient profondément déstabilisées ». La filière sera-t-elle entendue ?



Le Premier Ministre, JEAN CASTEX, annonce près de 80 millions € d'aides supplémentaires à la filière de la viticulture

En déplacement le 5 août dernier à Sancerre (Cher), le Premier Ministre accompagné notamment par le Ministre de l'Agriculture et de l'Alimentation, Julien Denormandie, a annoncé qu'il portait à 250 millions d'euros l'aide décidée en mai dernier par son prédécesseur, Edouard Philippe, en faveur des viticulteurs. Le plan d'aide décidé en





mai par le gouvernement d'Edouard Philippe en faveur de cette filière, passe donc de 170 millions à 250 millions d'euros. Cette aide supplémentaire se répartit comme suit : 56 millions € pour la distillation et 20 millions € pour le stockage.

« Nous veillerons à ce que ces aides puissent être distribuées le plus rapidement possible car les besoins en trésorerie sont forts », a assuré le chef du gouvernement.

L'effort de solidarité accru de l'Etat sera porté en particulier sur « le stockage et le surstockage du vin qui sera aidé, alors que dans d'autres régions, d'autres AOC c'est plutôt la distillerie qui sera favorisée », a indiqué le Premier ministre. Dans le détail, les aides à la distillation seront augmentées de 56 millions d'euros pour atteindre 211 millions, et celles prévues pour le stockage passeront de 15 à 35 millions.



Glyphosate : Arrêt confirmé pour 2021 !



Le député Julien Dive

Julien Denormandie, le nouveau ministre de l'Agriculture et de l'Alimentation, et par ailleurs ingénieur agronome, a, pour sa première séance de questions-réponses à l'Assemblée nationale, le 8 juillet dernier, répondu à une question du député Julien Dive, député Les Républicains de l'Aisne (voir ci-contre), sur le glyphosate (désherbage chimique) et sur sa date d'interdiction en France. Justifiant sa question, le député ajoute : « Rendre accessible à tous une alimentation saine et de qualité, c'est aussi rappeler l'effort fourni par les filières. Si vous créez des règles supplémentaires pour nos agriculteurs, mettez sur la table les moyens nécessaires pour les accompagner. C'est

à vous de trouver les alternatives qui tiennent compte de leur réalité : il y va de notre sécurité alimentaire et de notre puissance agricole ».

Rappelons d'abord la position du Président Macron exprimée, nous nous en souviendrons au salon de l'Agriculture 2019, le 23 février 2019 (voir LFR 15). A cette





date, le Président avait appelé les viticulteurs à « *faire du vignoble français le premier vignoble du monde sans glyphosate* ».

Le ministre rappelle que : « *Comme l'a indiqué le Président de la République, les objectifs temporels de sortie du glyphosate seront établis en fonction de certains critères, au premier rang desquels l'existence de produits de substitution, car l'accompagnement de nos agriculteurs est absolument indispensable* ». Une fois cela dit, le flou demeure.

Le ministre a annoncé ensuite un recensement en cours concernant l'exécution de la volonté présidentielle : « *Ensuite, cette sortie sera organisée avec méthode : à mes yeux, la mobilisation du ministère de l'agriculture et de l'alimentation, du ministère de la transition écologique, des agences, de l'ensemble des acteurs et des parlementaires, qui sont extrêmement présents sur cette question, sont essentiels. Enfin – et je m'engage sur ce point –, nous agirons dans la transparence que vous appelez de vos vœux. Ainsi, la majorité présidentielle a engagé un recensement qui montre que près d'un tiers des exploitations ont déjà cessé d'utiliser du glyphosate, et un autre tiers sont actuellement en transition* ».

Le ministre Denormandie a enfin annoncé que « *les résultats de ce recensement seront rendus publics, notamment s'agissant de l'achat des produits phytosanitaires. Maintien de l'objectif, transparence et méthode : telle sera notre ligne* ».

Bref, pas de réponse précise quant à la date, mais l'année 2021 semble être bien celle de l'arrêt du glyphosate. Affaire à suivre.



Le Ministre de l'Agriculture, Julien Denormandie





EXPORTATIONS. Le vin français espère un règlement rapide du conflit Airbus-Boeing.

L'année 2019 pour les exportateurs de vins et spiritueux français a été exceptionnelle. Les exportations ont totalisé 14 milliards d'euros, soit une hausse de 6 % sur un an. L'excédent commercial dégagé s'élève à 12,7 milliards d'euros, soit une croissance de 8,5 % ; faisant de ce secteur économique le deuxième, après l'aéronautique et devant le secteur du luxe et les cosmétiques.

Ces chiffres, pourtant très positifs, ne montrent toutefois pas les incertitudes sur les trois principaux marchés (Etats-Unis, Chine et Royaume-Uni). En cause : le conflit Airbus-Boeing.

Pour rappel, le 18 octobre dernier, le Président américain, Donald Trump, en réponse à l'adoption de la taxe GAFA, a instauré une taxe de 25 % sur les vins non pétillants de moins de 14 degrés d'alcool.

Les chiffres connus montrent que la surtaxe américaine a eu des conséquences pour les vins de l'Hexagone. A l'origine de 65 % de la croissance du chiffre d'affaires 2019, les effets de la taxe ne se sont pas fait attendre. Les ventes des vins français ont chuté de 40 % en novembre et de 30 % en décembre et en janvier, précise le président de la FEVS (Fédération des exportateurs de vins et spiritueux), Antoine Leccia.

Selon les chiffres connus, la surtaxation de 25 % des vins français suite au conflit Airbus-Boeing a coûté 300 millions d'euros aux exportateurs de l'Hexagone en cinq mois.

Un chiffre permet de résumer l'enjeu. La France a exporté en 2019 pour 1,83 milliard d'euros de vins aux Etats-Unis (pour le spiritueux, ce chiffre est de 1,88 milliard d'euros).





Et cela ne s'arrête pas là ! L'épidémie de coronavirus a aussi ralenti les échanges, notamment ceux avec la Chine. Deuxième marché pour les vins français, 2019 a été la première année pendant laquelle un recul de 5 % a été enregistré.

Et puis, comme si cela ne suffisait pas, le Brexit. Troisième marché à l'export des vins, le retrait du Royaume-Uni de l'Union Européenne engendre des incertitudes.

La Fédération des exportateurs de vins et spiritueux (FEVS) estime que les représailles américaines coûteront 300 millions de dollars sur une année pleine. La prolongation de cette taxe serait une catastrophe économique dans ce contexte conjoncturel difficile doublé par la baisse du commerce avec la Chine et la déconsommation en France.

Face à cette situation, la FEVS souhaite obtenir une réponse positive des autorités commerciales américaines à la proposition de règlement du conflit : « *nous espérons très vivement une détente sur ce front. Ce serait une très bonne nouvelle* », dit la FEVS.

Il faudra sans doute attendre l'issue de l'élection présidentielle américaine afin de connaître la réponse. Affaire à suivre.



Environnement : protection des forêts et viticulture

Un propriétaire viticole Marseillais a été sanctionné pour avoir déboisé et agrandi son domaine du Var au détriment de l'habitat de la tortue d'Hermann. Des amendes de 8.000 € à 20.000 € ont été requises.

Nous l'avons déjà signalé, la protection des forêts constitue une base pour la viticulture. Si nous avons abordé dans notre dernier numéro, le rôle de la chauve-souris dans la vigne, il en est aussi du respect de la biodiversité de la forêt et donc aussi de la vigne.





Le département du Var et la Corse sont le dernier refuge de la tortue d'Hermann qui hiberne l'hiver en s'enterrant dans le sol. En fort déclin, elle est classée vulnérable sur la liste rouge nationale des espèces menacées.

Un domaine dont une parcelle est classée en AOC Côte de Provence, a fait l'objet en 2016 d'une visite de l'Office national de la chasse et de la faune sauvage (ONCFS), devenu depuis l'Office français de la biodiversité (OFB). Cette parcelle est implantée en lisière de la réserve naturelle nationale de la Plaine des Maures.

"Espace boisé classé" et classé "rouge" pour la tortue, le niveau de protection maximum, la parcelle comptait des tortues d'Hermann. « *L'étude faite en amont pour classer cette zone en rouge a été faite par plusieurs scientifiques et c'est rouge parce qu'il y a des tortues* », a informé à l'audience l'agent de l'OFB, Patrick Martin.



A l'audience, le propriétaire s'est défendu comme il a pu. « J'ai investi beaucoup ». Il a acheté le domaine en 1996. Le chiffre d'affaires est passé de 14 millions d'euros à 900.00 euros actuellement. Le propriétaire ajoute : « *je n'ai jamais vu une tortue morte ou vivante à cet endroit* », a-t-il dit en affirmant aussi : « *Le fait de nettoyer la forêt permet à la tortue d'avoir un habitat correct* ».

Pour la procureure, au nom prédestiné, Estelle Bois : « *C'est trop facile de venir dire qu'il ne gérait rien ! On a privilégié l'argent à la protection de l'environnement* », a-t-elle fustigé. Décision le 25 septembre prochain.

Au-delà de ladite affaire, un constat doit être fait ; celui de la protection de l'environnement ; et dans le cas présent de la forêt et des espèces protégées. La grande leçon du coronavirus réside dans la recherche de l'équilibre entre les ressources naturelles et les besoins humains. Difficile adéquation !



NUMERIQUE



ENCEPAGEMENT

Numérique : Encépagement. Sortez votre calculette !

Créée à l'initiative du Syndicat des vignerons des Côtes du Rhône, la « calculette de l'encépagement » est sortie.

Les règles de proportion ou règles d'encépagement sont un des éléments clés des Cahiers des charges des AOC Côtes du Rhône et Côtes du Rhône Villages ; elles nécessitent certaines précisions pour être clairement appliquées.

Les règles de proportion :

- . **S'appliquent à l'EXPLOITATION** et non à l'unité de vinification (cave coopérative, structure d'achat de raisins). Chaque opérateur, qu'il soit coopérateur, vendeur de vendanges fraîches ou en cave particulière est concerné par cette règle. **Toutefois, une dérogation** a été mise en place pour les opérateurs ne vinifiant pas leur production et dont la surface exploitée au sein de l'appellation ne dépasse pas les 1,5 ha.
- . **Concernent la répartition en SURFACE** des catégories de cépages. Ce n'est pas une proportion de volume de la récolte.
- . **Prendent en compte uniquement** les surfaces des parcelles en PRODUCTION, c'est-à-dire à partir de la 4^e feuille
- . **Se définissent par APPELLATION** : le calcul des proportions de cépages se basera sur la déclaration d'affectation parcellaire pour les CDR Villages ; les parcelles ayant fait l'objet d'une déclaration annuelle de renonciation à produire seront exclues du calcul pour les CDR.
- . **Sont DIFFERENTES** pour la production de vins rouges et de vins rosés : la différence portant sur la proportion de cépages blancs autorisée ; ceci induit une séparation des produits sur la déclaration de récolte.



NUMERIQUE



ENCEPAGEMENT

Les règles de proportion définissent différents seuils de proportion qu'il faut respecter simultanément.

Pour les Côtes du Rhône rouges et rosés, il faut :

- . **avoir un minimum** de 30 % de Grenache N et,
- . **avoir un maximum** de 30 % de cépages accessoires : dans cette catégorie, deux autres seuils sont fixés : un seuil pour la proportion maximale de Marselan N, Caladoc N et Coustou N (10 % pour la somme des 3 cépages) et un autre pour la proportion maximale de cépages blancs (5 % pour les rouges et 20 % pour les rosés).

La somme des surfaces de Grenache N + Syrah N + Mourvèdre N doit être supérieure ou égale à 70 %.

Pour la récolte 2019, le seuil minimal de 10 % de Syrah et/ou Mourvèdre s'applique.

Calculateur encépagement

Pour vérifier la conformité de l'encépagement Côtes du Rhône et Côtes du Rhône Villages rouges, cliquez sur le lien suivant :

<https://syndicat-cotesdurhone.shinyapps.io/encepagement/>

Pour vérifier la conformité de l'encépagement Côtes du Rhône et Côtes du Rhône Villages rosés, cliquez sur le lien suivant :

https://syndicat-cotesdurhone.shinyapps.io/encepagement_roses/

Source : <https://www.syndicat-cotesdurhone.com/article/verifiez-la-conformite-de-votre-encepagement>



**CHATEAUNEUF-
DU-PAPE**



ACQUISITION

CHATEAUNEUF-DU-PAPE : ACQUISITION DU DOMAINE DE PANISSE PAR LE CLOS DU CAILLOU



La famille Vacheron s'agrandit ! Première acquisition depuis la création du clos (domaine de 54 hectares dont 9,5 en AOC Châteauneuf-du-pape) en 1956 par l'arrière-grand-père de la viticultrice, Marilou Vacheron. "*Ce n'est pas faute d'avoir essayé, mais nos tentatives n'ont jamais abouti*", relate Marilou Vacheron.

L'affaire a été conclue pendant le confinement. Le Clos du Caillou, domaine sis à Châteauneuf-du-Pape a acquis le domaine de Panisse, son voisin de vignes et situé à Courthézon. Plus jeunes parmi les candidats à la reprise, la SAFER a opté pour le projet présenté par Marilou Vacheron, laquelle vient de fêter ses 27 ans !

Ayant rejoint sa maman dans le domaine en 2016, Marilou Vacheron est une jeune femme dynamique qui a l'intention de faire grandir le domaine familial ; signe évident de vitalité.

Le Domaine de Panisse s'étire sur 13,5 hectares de vignes dont 6,5 hectares classés dans le cru castelpapal. Les 7 hectares restants se trouvent dans l'aire de l'appellation des Côtes-du-Rhône. Cette acquisition fait sens avec le domaine actuel du Clos du Caillou, L'achat concerne le vignoble, les bâtiments de ferme, la cave et le stock de vin.

Pour la jeune vigneronne et son frère, ce choix de la SAFER en faveur de leur projet est une belle promesse d'avenir. « *Le vignoble a été admirablement entretenu et est en bon état* ». Et cerise sur le gâteau, « *il possède un terroir identique au nôtre puisqu'il loge sur les sols de sable de l'appellation* », annonce Marilou Vacheron. « *Nous sommes très heureux* », annonce Marilou Vacheron qui a rejoint le Clos du Caillou, aux côtés de sa mère, en 2016.



DISPARITION



ALAIN VOGÉ

Disparition : ALAIN VOGÉ, artisan de la renaissance des appellations Cornas et Saint-Péray.

Le vignoble septentrional est en deuil. Le 2 septembre dernier a vu disparaître un homme qui a compté pour les appellations Cornas et Saint-Péray.

Alain Vogé, du domaine éponyme, est connu pour avoir été un des grands artisans de la renaissance des appellations Cornas et Saint-Péray. Il a été l'un de ceux qui a contribué à élever le niveau qualitatif jusqu'à faire reconnaître le Cornas comme l'un des meilleurs vins au monde.

Le vin, c'est une affaire familiale dans la famille Vogé. Henri Vogé, l'arrière grand-père d'Alain s'installa en 1905 à Cornas, sur la rive droite du Rhône.

La rive droite occupe d'ailleurs une place importante pour la famille. Le logo de

ALAIN VOGÉ
RHÔNE RIVE DROITE

l'entreprise

reprépond nommément « Rhône Rive Droite », montrant ainsi l'attachement à ce côté de cette rive du Rhône.

Ensuite, son grand-père et son père ont développé l'activité agricole familiale de marchand de fruits et de viticulteur.

Son père, très engagé dans la résistance décida de rester dans le village de Cornas.

A la disparition de son père, en 1962, Alain Vogé, après avoir constaté que l'appellation CORNAS ne se vendait plus, va consacrer une bonne partie de son énergie à défendre Cornas et Saint-Péray contre l'urbanisation.

Dans les années 50, déclare-t-il, « *il fallait s'armer de courage, de ténacité, de constance pour hisser les appellations au sommet de la qualité* » ; valeurs que l'on retrouve dans son sport de prédilection, le rugby (ce



Alain Vogé dans son chai. Crédit: A Vogé



DISPARITION



ALAIN VOGÉ

n'est pas notre ami Joseph Verhoest qui nous dira le contraire). Il reconnaît d'ailleurs que « *le rugby a été une école de vie* ».

Pour rappel, l'appellation d'origine contrôlée « Cornas » est la plus méridionale pour la production de vins rouges. Le vignoble se situe en effet sur la rive droite du Rhône, face à la ville de Valence, et est enserré entre les zones géographiques des appellations d'origine contrôlées « Saint-Péray » et « Saint-Joseph ».

Quant à l'appellation « Saint-Péray », la zone géographique se situe sur la rive droite du Rhône, face à la ville de Valence. Elle est délimitée sur seulement 2 communes du département de l'Ardèche : Saint-Péray et Toulaud. Son vignoble, inscrit dans la partie septentrionale de la zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Côtes du Rhône », en est le plus méridional.



Cornas, crédit photo: A Vogé

Dans les années 1980, la propriété se spécialise uniquement dans la viticulture. C'est un tournant pour Alain Vogé. Il démarché le marché (local, régional et international). Son activisme se remarque et il se fait donc vite connaître. Dans les années 90, il vend ses vins, notamment aux Etats-Unis.

Le développement se poursuit en 2000 avec la création d'un nouveau vignoble sur les hauts de Cornas, à 380 m d'altitude, au lieu-dit, Saint-Pierre. Il fait aussi construire une nouvelle cave.



DISPARITION



ALAIN VOGÉ

Parallèlement à ces développements, Alain Vogé, s'attache à dynamiser les ventes en bouteilles et fait évoluer l'élevage avec du bois neuf à la bourguignonne. Comme l'a écrit récemment une journaliste, il fait également partie des quelques vigneronns qui replantent et qui commencent à faire évoluer l'élevage avec du bois neuf, à la bourguignonne – il est le premier en 1984 à faire une cuvée de blanc fermenté en barriques, la Cuvée Boisée, devenue plus tard Terres Boisées. *« Ça a relancé les ventes de blanc, ça nous a fait connaître par quelques sommeliers puis des acheteurs à l'export et sont ensuite arrivés, à partir de la fin des années 1990, des opérateurs comme la cave de Tain, Jaboulet, Chapoutier, les Vins de Vienne... qui ont augmenté l'activité de l'appellation. Aujourd'hui, chez nous, on a diminué et affiné le bois pour le blanc de Saint-Péray comme pour la Syrah de Cornas tout en poursuivant l'option vins de garde avec des élevage en fûts et en barriques mais il y a toujours à travailler sur la qualité et il ne faudrait pas vendre les vins avant 3-4 ans ».*

L'ensemble de son domaine est en culture biologique depuis 2006 et biodynamique depuis 2013.

Parmi les vins Saint-Péray, citons la cuvée « Harmonie », un vin 100 % marsanne. Issu de vignes, âgées d'une trentaine d'années en moyenne, plantées sur des colluvions mêlées d'arène granitique et d'argilo-calcaire. Ce vin ravira les amateurs de Marsanne car il exprime la personnalité de ce beau cépage. A déguster !

Pour conclure, reprenons cette citation d'Alain Vogé exprimant bien sa philosophie de vie : *« Après ma famille, ce qui comptait le plus à mes yeux, c'est cette vigne, si près de nous. Une époque, une manière d'aborder les choses, une vraie solidarité, l'amour de mes parents, le soutien de mon épouse, tout cela m'a attiré vers le métier de la terre. Tout seul, je n'aurais rien construit. J'ai ouvert mes idées à mes amis vigneronns et nous avons avancé entre difficultés, utopies et convictions. J'ai aussi fait confiance à mon équipe et elle m'a donné confiance en retour. Ensemble, nous sommes restés sur une ligne de conduite déterminée. Nous avons cru à notre projet pour le domaine et nous avons avancé. J'ai aussi accompagné des jeunes dans leur projet d'installation. Nous nous sommes beaucoup apportés mutuellement. Je dois reconnaître qu'une certaine confrontation avec eux me plaisait. Ils représentaient ce potentiel humain sans lequel les vignobles de Cornas et Saint-Péray auraient disparu. C'était pour moi une question de transmission. Toute ma vie, j'ai voulu transmettre ce métier de vigneron ».*

En un mot, Merci !

RIP, Alain Vogé !





La minute scientifique du Professeur Fabrizio Bucella

Faut-il prendre l'accord mets et vin dans un restaurant ?

L'accord mets et vins d'un restaurant est souvent la pire des solutions pour le client. Une astuce est dévoilée pour le choix de la bouteille.

Lorsqu'on propose l'option d'un « accord vins » dans un restaurant, s'allument les loupiotes prudence et méfiance dans ma petite tête. Plus souvent qu'à son tour, il m'est arrivé d'ingurgiter un vin d'origine non contrôlée ou un coteau inconnu dont vous me direz des nouvelles. Les vins étaient infâmes. Leur seul avantage manifeste fut d'annuler le risque du restaurateur. Pour le prix d'un seul accord « spécial vin », il remboursait tous les pots de la journée, sourire de la sommelière compris.

Y avait-il un accord saisissant avec les mets servis ? Un moment magique qui aurait justifié l'option ? Rien de sensationnel, on confina parfois au désastre. Plutôt que de me faire tondre comme un mouton de Panurge, je préfère désormais sélectionner un flacon et en profiter tout au long du repas, quand bien même il ne ferait pas l'affaire sur l'ensemble des assiettes (c'est le type qui vient de commettre un livre-cours complet sur les accords mets et vins qui l'écrit, espérons que son éditrice passe au travers du billet).

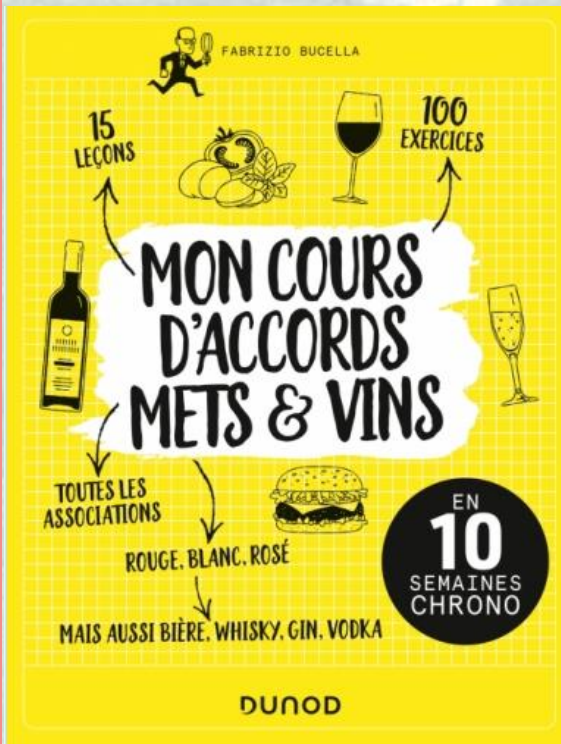
<https://www.dunod.com/sciences-techniques/mon-cours-d-accords-mets-et-vins-en-10-semaines-chrono>



LA MINUTE SCIENTIFIQUE



FABRIZIO
BUCELLA



En vérité, il y a une chose impressionnante : le peu de cas que fait le restaurateur des vins. En souhaitez-vous la liste ? Inutile de la chercher sur le menu. Si vous quêtez des informations orales, elles seront soit farfelues, soit lacunaires. Pourtant, qui commanderait un repas sans connaître les plats ? Que l'on accordât cette vigilance aux mets, la nierait-on aux vins ? Qu'on préférât la viande au poisson, qu'on privilégiait les vins du sud sur ceux du nord ? La seule manière de poser un choix éclairé est de connaître le contenu tant de l'assiette que du verre. Tous les goûts étant dans la nature, il est difficile de « faire confiance » et il y a une probabilité faible que les vôtres de goûts soient précisément ceux du restaurateur ou du sommelier. *De Gustibus Non Est Disputandum.*

Voici donc une proposition de manifeste pour l'internationale des grailleurs et picoleurs : tant que les restaurateurs s'échineront ne pas dévoiler par écrit la composition précise des accords mets et vins, nous considérerons qu'ils trafiquent un chat dans un sac (ou une poularde dans une vessie pour rendre hommage à la Mère Fillioux).

Il y a une seconde raison à refuser l'accord mets et vins, celle-ci est d'ordre quasiment esthétique. Lors d'un menu déroulant au sens de plusieurs plats défilants, si les vins changent à chaque instant, on risque de perdre la boussole et le nord. Entendez, sauf à être professionnel de la boustifaille, on est soumis à trop d'informations sensorielles. Il n'est plus possible de se concentrer sur toutes les subtilités du plat et du verre qui changent à chaque fois. Je préfère bloquer une information (ici le vin) et me concentrer sur le reste (ici les plats). Dans le cas contraire, on s'expose à ne plus se rappeler perceptivement ni ce qui a été mangé, ni ce qui a été bu, pensez donc aux accords entre les deux.

Quand bien même on appliquât ces sages préceptes, on n'est jamais à l'abri d'une expérience malheureuse. Dans le restaurant LOI... bien connu de la ville de Beaune et





qui n'a plus jamais revu la pointe de mes godillots, nous commandâmes le menu de dégustation et une bouteille. Le sommelier charge si bien le sourire et les verres,

qu'avant la moitié du repas, ladite bouteille est terminée. Feignant l'étonnement, il interroge :

- La bouteille est vide, que souhaitez-vous faire maintenant ?

- On va continuer à la carafe d'eau.

Il n'a plus feint.

À Anvers, il m'est arrivé l'expérience inverse (tiens, c'est cocasse Anvers-Inverse) me réconciliant par là avec le Nord et la



LA MINUTE SCIENTIFIQUE



**FABRIZIO
BUCELLA**

mer. Le sommelier du TZI... avait bien cerné les zigotos ayant posé leurs postérieurs dans son bel établissement et leur après-midi. Professionnel jusqu'au bout des ongles, il réalisa des dosages de chimiste afin que la bouteille tînt tout le repas. Et nous partîmes bons derniers. Que ce saint homme soit loué à jamais.

Un conseil

Permettez-moi de terminer par un petit conseil : comment choisir la bouteille de vin ? Privilégiez les appellations génériques de producteurs connus. Lorsque la carte du restaurant est bien faite, vous devriez dénicher des pépites sous l'appellation bourgogne par exemple. Ne redoutez pas de passer pour un grippe-sou, que du contraire. Dernièrement, j'ai dégusté un bourgogne blanc de Jean-Marc Roulot et un bourgogne rouge d'Arnaud Ente. Les deux trouvailles ont justifié à elles seules le déplacement !



Fabrizio Bucella et Olivier Saive, les nouveaux officiers et, incontournables de Liège au fil du Rhône !

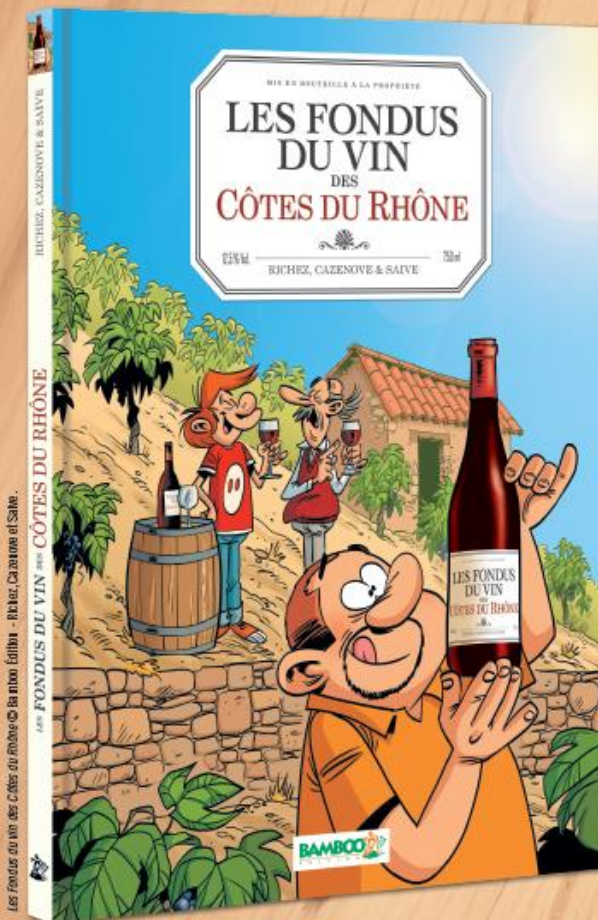


LES FONDUS DU VIN



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



L'AUTRE CAVE DU VIVARAIS

L'AUTRE CAVE DU VIVARAIS



©Salve-Richez-Cazenove - Bamboo Edition

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



SOMMAIRE



**EN UN COUP
D'OEIL**



SOMMAIRE

L'EDITO DU CONSUL	1
HOMMAGE A JENNY GILLES-MAY.....	3
HOMMAGE AU CHEVALIER, MICHEL FIRKET	6
NOTE DE LA REDACTION	10
OIV : Impacts de la crise du COVID19 sur le vin.....	11
LIRAC : UN CRU DE PLUS EN PLUS APPRECIE !.....	17
CARNET DE VOYAGE : Paul Chabert- l'« Estanquet » de Sainte Cécile les Vignes !.....	21
CARNET DE VOYAGE : 2 chambres d'hôtes à recommander	24
CARNET DE VOYAGE 3 : Likoké : Une escapade gastronomique	28
VENDANGES 2020 : PREVISIONS.....	30
GRAPPILLEES LE LONG DU RHONE	37
Région Rhône-Alpes : Des aides pour les non-éligibles au dispositif Feader	37
Covid-19 : Mesures d'allègement des charges pour les exploitations viticoles	39
Le retour des investisseurs lyonnais en Beaujolais	41
Eric Pastorino élu président de la FRAOC.....	43
ECHOS DU VIGNOBLE	45
La CNAOC écrit au Président de la République	45
Le Premier Ministre, JEAN CASTEX, annonce près de 80 millions € d'aides supplémentaires à la filière de la viticulture.....	46
Glyphosate : Arrêt confirmé pour 2021 !	47
EXPORTATIONS. Le vin français espère un règlement rapide du conflit.....	49
Environnement : protection des forêts et viticulture	50
Numérique : Encépagement. Sortez votre calculette !.....	52





CHATEAUNEUF-DU-PAPE : ACQUISITION54
Disparition : ALAIN VOGÉ.55
La minute scientifique du Professeur Fabrizio Bucella.....58



Des Commandeurs en plein travail pour la
Baronnie, sur le front des Costes du Rhône !





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

<https://fr-fr.facebook.com/Baronnie-Li%C3%A9geoise-des-Costes-du-Rh%C3%B4ne-979704565439387/>

Richard BONNECHERE * Alain CASARIL * Jean CHAVANNE * Denis COOLEN * Pierre LUTHERS * Sébastien LUTHERS * Didier MAES * Pierre MARTIN * Guy NIKELMANN * Mireille SBRASCINI * Albert THYSE * Christian VANDERSANDEN * Jacques WOLFS

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

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

Ont collaboré à l'élaboration de ce numéro : Pierre Luthers, Fabrizio Bucella, Sébastien Luthers, Olivier Saive, Photos : André Courtois, Pierre Luthers, Sébastien Luthers, Joseph Verhoest, la rédaction

Périodique – numéro 22 Juillet-Août-Septembre 2020©

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



Liège au fil du Rhône félicite chaleureusement deux de ses incontournables contributeurs, Fabrizio Bucella et Olivier Saive pour leur nomination à la fonction d'Officier. Ils ont exprimé, dans la bonne humeur un : »On y va !« Voilà qui annonce déjà des collaborations fructueuses !



Vue sur la courbe du Rhône


Les Vins de la
Vallée du Rhône

