

2020-2021



Les Costes du Rhône
face à leur avenir

BARONNIE DE LIÈGE
COMMANDERIE DES COSTES DU RHÔNE

Liège au fil du Rhône - N°23

« La recherche reste le seul horizon pour la viticulture face au réchauffement climatique et à la nécessité de changer de modèle cultural » Nathalie Delattre

L'EDITO DU CONSUL

Gente Dame, Messire,

L'on pourra qualifier sans doute ni vergogne notre année 2020 de 'difficile', 'compliquée', 'trop calme', 'pourrie', et j'en passe... Un millésime à oublier, probablement, mais qui sera difficile à oublier, qui a vu l'annulation ou le report successifs de tant d'activités réjouissantes, comme les festivités de notre 30ème anniversaire, notre voyage traditionnel et biennal 'Ascension dans les Costes du Rhône', l'invitation des vigneron de Sablet à la fin du printemps, nos nombreux voyages en délégation à Suze-la-Rousse, à Gand, à Montreux...

Mais dans tout millésime difficile se cache toujours des « perles », qu'un véritable épicurien aura pris plaisir à trouver ! Y

avez-vous réussi ? Un bon épicurien, comme tout membre de notre Baronnie qui se doit, aura su trouver du plaisir dans ces moments intimes obligés, ces parenthèses enchantées, ces rares instants de partage de vins du Rhône autour de petits plats succulents, ces fenêtres de convivialité créées à l'ombre des mesures d'isolement bien compréhensibles mais qui nous contraignent...

Avez-vous vécu comme moi le syndrome du « Covid20 », de la cave qui se vide trop vite ? Moins (beaucoup moins !) de restaurants et d'invitations chez des amis nous ont conduits à déboucher plus



L'EDITO



DU CONSUL

fréquemment des flacons de notre cave, en famille, avec quelques amis triés sur le volet, voire en solitaire.... C'est l'une des raisons qui explique le succès de nos trois achats groupés de vins de l'année, ceux de Sablet en mai, solidaire du Mas Isabelle en juin et de l'ensemble de nos amis vigneron à l'automne, qui nous ont fait exploser les chiffres de nos ventes : un beau geste de soutien à nos amis vigneron aux prises avec les conséquences de la pandémie !

A l'orée de l'année 2021, nous affichons néanmoins une certitude : vaccinés aux vins du Rhône, nous nous dirigeons vers une belle reprise en fanfare, vers un retour progressif de nos rencontres, vers le retour de la chaude convivialité et du divin plaisir du partage autour des vins du Rhône... Qu'il en soit ainsi !

Et dans cette joyeuse attente, je vous invite à découvrir avec intérêt le contenu extrêmement riche de cette nouvelle édition de « *Liège au fil du Rhône* », égayé par l'humour fin et subtil de nos amis Fabrizio Bucella et Olivier Saive, le rapport de quelques trop rares activités de notre Baronnie, un débat éclairé sur la qualité des nouveaux verres '30 ans' de la Baronnie, et plein d'infos intéressantes sur les vins qui nous passionnent... Excellente lecture !

Pour terminer, je souhaiterais paraphraser nos amis Luc et Janine Bonnesire (ils ne

m'en voudront pas d'avoir quelque peu élargi leur propos... !), en vous faisant part de leur message et de son 'esprit':

Chers amis,

Par ces temps de pandémie au cours desquels l'événementiel souffre on ne peut plus, nous pensons beaucoup à vous. Vous avez créé, à travers des événements-phares, un tissu d'amitiés solides et durables qui ont embelli nos vies. Sans eux, où pouvons-nous trouver la joie de vivre, tout simplement la joie d'exister ?

Vous nous manquez, vous manquez à tout le monde de chez nous.

Nous sommes malades...d'amitié. Pussions-nous vite nous retrouver, et ce sera encore et toujours grâce à vous.

En attendant, nous nous soignons en prenant souvent le chemin de la cave... à vins !

Par ces temps difficiles, prenez bien soin de vous et des vôtres.

Prenons soin de nous.

Amitiés profondes, œnologiques et rhodaniennes,

Janine et Luc

2020 est mort... Vive 2021 !

Pierre Luthers

Consul de la Baronnie liégeoise des Costes du Rhône



MEILLEURS



VOEUX

Meilleurs vœux de la Baronnie liégeoise des Costes du Rhône pour

2021

QUE CETTE ANNÉE SOIT MEILLEURE POUR LES DÉGUSTATIONS, LES CHAPITRES ET NOS AMIS RESTAURATEURS QUE 2020 !

SANTÉ 2021 !

LES VINS DES CÔTES DU RHÔNE, RICHES EN POLYPHÉNOLS, ONT DES PROPRIÉTÉS QUI AIDENT LE SYSTÈME IMMUNITAIRE !

UN VRAI VACCIN !

SOIGNONS NOUS !

POUR LE VIN, 2020 A ÉTÉ UN BON CRU !

HEUREUSEMENT !

ALORS, CHACUN DANS SON VERRE, ET RESPECTONS LES GESTES BARRIQUES !

Saive

BELLE ET HEUREUSE ANNEE 2021 A TOUTES ET TOUS !

Les Commandeurs, Officiers, Chevaliers, ainsi que « *Liège au fil du Rhône* » souhaitent à chacune et chacun d'entre vous, ainsi qu'à vos proches, une année gouluyante et pleine de santé !

Un salut particulier à notre dessinateur Olivier Saive et au Professeur Fabrizio Bucella pour le travail effectué tout au long de l'année !



COMMANDEURS



MASQUES



Golden Horse. Ambiance décontractée mais respectueuse des normes en matière de Covid-19. Tous les Commandeurs sont masqués. Le masque est estampillé de la Baronnie de Liège des Costes du Rhône.

Photo (G à D) : Debout : Denis Coolen, Sébastien Luthers, Jean Chavanne, Richard Bonnechère, Pierre Martin, Mireille Sbrascini. Accroupis : Alain Casaril, Pierre Luthers et Didier Maes. (Sont absents : Guy Nikelmann, Albert Thyse, Christian Vandersanden et Jacques Wolfs)



COMMANDEUR



PIERRE MARTIN

LE COMMANDEUR EPISTOLIER FETE SES 10 ANS D'ADOUBEMENT !

Parmi l'ensemble des Commandeurs, il est celui qui anime les dégustations, les chapitres, avec sa verve bien connue de toutes et tous. Qui n'a pas vu notre Commandeur-épistolier imiter la marionnette Tchantchès ne connaît pas tout de l'ambiance de nos activités ! Pierre Martin, puisque c'est de lui dont il s'agit, vient de fêter ses 10 ans de Commandeur. Pierre est une personnalité attachante, authentique, dynamique qui pense au collectif d'abord.

Humble, il est de toutes les décisions importantes de la Baronnie. Son point de vue est toujours écouté avec beaucoup d'attention par ses collègues. Sa présence est toujours synonyme de convivialité. Charismatique, Pierre est rapidement devenu un Commandeur incontournable. Notre Baronnie compte en lui un homme éminemment généreux, passionné et, par ailleurs, fan inconditionnel des « Rouches » ! Alors, Bon anniversaire, Pierre !

« Liège au fil du Rhône » lui laisse naturellement la parole afin qu'il nous parle de ses 10 ans de Commandeur. Merci Pierre pour ces belles années et rendez-vous est déjà pris pour de nouvelles et belles aventures en 2021 !



COMMANDEUR



PIERRE MARTIN

2010, un bon cru ; dix ans, une bonne garde

Le vendredi 13 novembre dernier, cela faisait exactement dix ans que j'étais adoubé Commandeur de notre baronnie liégeoise des Costes du Rhône.

Dix ans, que le temps passe vite et que de souvenirs accumulés.

Chevalier en juin 2007, Officier en novembre 2009 et Commandeur le 13 novembre 2010. Une ascension des plus rapides due, en partie, au décès inopiné de notre ami



Gianni. J'avoue avoir été quelque peu hésitant face à cette accession rapide au sein des hautes instances de notre baronnie. Un choix qu'aujourd'hui je ne regrette nullement.

Je ne suis pas œnologue, loin de là, mais je défends tant que je peux les vins du Rhône au travers des nombreuses amitiés que notre baronnie m'a permis de tisser. C'est le cas au sein même de notre cercle de Commandeurs et d'Officiers mais aussi des fidèles de nos dégustations, chapitres, rallyes des jeunes et voyages.

Pierre entouré de ses deux filles, Ludivine et Valentine. C'est en tenue de Commandeur que Pierre accueille les participants à nos chapitres.



COMMANDEUR



PIERRE MARTIN

Que dire alors des liens tissés avec les vigneron provençaux. Et c'est toujours un honneur et un bonheur d'en héberger à la maison. Des belles rencontres, des découvertes de belles personnes partageant la même passion pour la vigne et la terre dont le travail est parfois ingrat.

Des amitiés qui se cultivent comme le raisin. Et pour en retirer le meilleur il faut, en tant que Commandeur, participer aux différentes activités, avant, pendant et après celles-ci. Les réunions sont aussi importantes même si, parfois, le Consul fait ce que bon lui semble...

Des souvenirs, des anecdotes, j'en ai accumulés tout au long de ces dix ans. Mon premier voyage en compagnie de Guy Lemaire. Notre « rivalité » avec le Consul sur l'origine du Plan de Dieu, alors que tout le monde sait que ma version des religieux exploitant les vignes est plus plausible que celle des passants qui traversaient la plaine boisée infestées de brigands à la grâce de Dieu, comme lui le prétend.

Mais aussi les intronisations de Jean-Pierre Castaldi (le Romain ayant côtoyé Astérix), de François Fornieri (dont on ne parlait pas encore autant à la UNE de « La Meuse » à l'époque), de Christine Defraigne (un 14 juillet bien arrosé pour ma part) ou encore d'Eric Boschman (en charmante compagnie de sa fille), mais aussi de Tchanchès qui a revêtu sa robe de Commandeur (chère à Cécile Thyse) le même soir que moi.



Une des dernières anecdotes en date qui me revient s'est passée à Barvaux-en-Condroz lorsque, en l'absence de Guy Nikelmann, j'ai entamé l'Ode à Bacchus pour être directement interrompu par... l'âne qui paissait dans la prairie voisine. Oui, ce soir-là, il y avait plus d'un âne pour braire... (voir photo ci-contre)

Longue vie à notre baronnie qui, malgré cette maudite année « vin-vin », a gardé le cap et permis de faire couler les vins des Costes du Rhône à travers de belles ventes virtuelles ! Mais bien vite que le présentiel redevienne essentiel.

Pierre Martin, Commandeur - Epistolier



LE MOT



DU PRESIDENT

LE MOT DU PRESIDENT DE L'ASBL

Le 8 octobre dernier, nous avons organisé un « mini chapitre » lors de l'assemblée générale au Golden-Horse en respectant les conditions de distanciation requises. Malheureusement à ce jour, nous sommes loin de cette possibilité.

A cette occasion, je me devais de féliciter le consul et mes collègues pour les deux opérations organisées : « vente de vins du printemps » et que dire du coup de force qu'ils ont réalisé en l'automne, puisqu'ils ont battu tous les records.

Certes, 2020 ne sera pas un bon cru pour notre Baronnie au niveau de nos activités et des événements organisés.

Tel un émissaire qui apporte un message de Paix et d'espoir, puisse cette année 2021 se révéler à vous et aux autres, comme une nouvelle ère qui viendra dissiper vos doutes et ôter vos incertitudes.

Qu'à travers elle, le bonheur et la Paix du cœur soient au rendez-vous. Pour tous, qu'elle consacre la consolidation des liens et inaugure le prolongement de nos actions dans la promotion des produits de la Vallée du Rhône.

Une année d'échanges multiples, de découvertes et surtout pleine de richesses, tels sont les vœux que je formule pour 2021.

Jean Chavanne

Président de l'asbl « Baronnie des Costes du Rhône de Liège ».



ASSEMBLEE



GENERALE

Lors de son allocution d'introduction, le président de l'ASBL, Jean Chavanne, a tout d'abord constaté que, mesures sanitaires obligent, le Golden Horse « *devient de plus en plus le quartier général de la Baronnie* ». Il est en effet, plus sécurisant de nous réunir dans un endroit connu et sécurisé. Luc Marchant, pour nous, est une référence et nous savons que chacun s'y sent en sécurité. Merci à toi, Luc !



Après avoir constaté que : « *Nous espérons que cette année « vin vin » serait de bonne augure, force est de constater qu'elle nous a joué des tours et qu'elle sera définitivement estampillée comme année « spéciale »* ». Mais, traçant la perspective d'avenir, il ajoute que cette année « *ne nous empêchera pas de reprendre nos traditionnelles manifestations en 2021, même si nous devons les adapter afin de les rendre Covid-compatible* ».

Il a conclu son intervention en félicitant le Consul, les Commandeurs et les Officiers pour leur travail, et notamment dans les ventes de vin de ce printemps (Sablet et opération de solidarité avec Isabelle Boulaire – MAS Isabelle).

Le Consul a pris ensuite la parole et a débuté par la synthèse des activités 2019.



ASSEMBLEE



GENERALE

Les activités 2019

C'est sous la forme d'un satisfecit général que le Consul a détaillé les activités de 2019. Une année de croissance. Nous retiendrons évidemment l'organisation des chapitres 109 à 116, soit 8 chapitres sur l'année. Durant ces chapitres, la Baronnie a adoubé un nouveau commandeur, nommé 2 nouveaux officiers et intronisé 22 chevaliers.



Les dégustations ont connu un franc succès puisqu'elle ont permis d'accroître de manière significative les ventes des vins rhodaniens. Ainsi, celle concernant LIRAC au printemps a permis de vendre 29% de bouteilles en plus par rapport à la dégustation du printemps 2018. Quant à celle d'automne, elle a vu les ventes croître de 26 %.

Parmi l'ensemble des autres activités, citons l'organisation par la Commission des Jeunes de la croisière sur la Meuse et du 110ème chapitre « Lirac » ; chapitre présidé



ASSEMBLEE



GENERALE



par notre « Vice-Consul » et Commandeur épistolier, Pierre Martin. A cette date, d'autres Commandeurs participaient au Chapitre de la Baronnie de Gent, en la présence élégante de Gente Dame Mireille Labyllé-Luthers.

Le bilan de l'année 2019 est très positif : cotisations en hausse, croissance de la fréquentation des chapitres et des activités 'jeunes', augmentation significative des ventes de bouteilles de vins du Rhône. Cette activité, en hausse, a permis la participation de Commandeurs et d'Officiers à un plus grand nombre d'événements, répartis sur toute l'année.

Un « vice-consul » attentif aux moindres détails ! Pierre Martin, homme de cœur dont l'implication forte dans la Baronnie est, bien connue mais aussi très appréciée, n'est plus à démontrer, est toujours soucieux de préserver une bonne santé financière de la

Baronnie. Un homme, et un confrère Commandeur, précieux ! Merci Pierre !

Les nouveaux Chevaliers 2019

Parmi les chevaliers intronisés en 2019, nous avons eu le plaisir d'accueillir Sébastien Botman, Virginie Ory, Marian Atitienei, Yves Emonts-Gast. Malgré les mesures sanitaires, ces chevaliers ont pris le temps de prendre part au repas organisé en l'honneur de leur intronisation. Merci à eux pour leur participation. Nous aurons plaisir de les revoir, aussi rapidement que possible, lorsque l'épidémie nous laissera de nouveau la place pour organiser des activités. Bienvenue donc à eux et longue route parmi les « Fondus des Côtes du Rhône » !



ASSEMBLEE



GENERALE



BERNARD



**FAIT SES
ACHATS**

BERNARD fait ses achats...chez Isabelle BOULAIRE

De retour d'un séjour rhodanien, notre ami officier, Bernard Ghisse nous a fait parvenir un petit souvenir de ses achats chez notre amie, Isabelle Boulaire (Mas Isabelle) à LIRAC, qui pour rappel a vu son vignoble dévasté le 29 mai dernier !



A voir le nombre de caisses sur le diable, le retour en Belgique de Bernard et Chantal fut sans doute bien arrosé. Bernard, as-tu prévu un autre confinement ? 😊 A remarquer, Bernard, avait revêtu sa chemise de la Baronnie ! Quel professionnel !



JOSEPH



VENDANGE

JOSEPH fait les vendanges... à Liège

Crise sanitaire oblige, les déplacements dans la Vallée du Rhône étant fortement déconseillés vu le statut « rouge », notre ami Joseph Verhoest en a profité pour faire les vendanges près de chez lui. Passionné de vins, Joseph fait partie des coopérateurs de la SCRLFS « Vin de Liège ».



Tout y était, même le temps ! Sous un doux soleil, faisant rappeler à celui présent dans la Vallée du Rhône au moment des vendanges,

En ces temps perturbés par la covid19, Joseph reconnaît que la vigne fait oublier le reste :
« Lorsque je suis dans les vignes je me ressource physiquement et mentalement, surtout en ce moment avec la covid ».

La vendange est le bon moment pour présenter cette coopérative Liégeoise, atypique par son activité, mais qui effectue un travail à finalité sociale (SCRLFS).



VIN



DE LIEGE

Historique et valeurs

Après une étude d'un an sur la faisabilité d'un tel projet, la société coopérative « Vin de Liège » a été créée le 21 décembre 2010, notamment à l'initiative de Fabrice Collignon, entrepreneur liégeois. Ingénieur commercial, il est actif dans le domaine de l'économie solidaire et citoyenne. Née au cœur du monde associatif liégeois, l'ambition de la coopérative est de démontrer qu'un autre modèle économique est possible. La philosophie de la Coopérative est axée sur les valeurs humaines et environnementales : modèle économique alternatif, citoyen, durable, jouer un rôle économique symbolique dans le redéploiement économique de Liège, favoriser les stages d'insertion sociale. L'élaboration des vins se fait dans le respect de l'environnement.

C'est en mai 2012 que les premières plantations ont eu lieu à Eben-Emael et Heure-le-Romain. À la suite de la plantation de nouvelles parcelles en mai 2013, le domaine viticole s'étend alors sur 12 hectares. L'année 2017 sera importante car elle voit la coopérative obtenir le label BIO et la sortie des premiers vins rouges.

En 2014, afin de construire le chai, il a fallu procéder à une augmentation de capital. Le chai fut inauguré en mai 2015.



Le chai de Vin de Liège, sis à Heure-le-Romain, se veut le reflet des valeurs de la coopérative. Dessiné par l'architecte Jean-Marc Schepers, le bâtiment, au design organique, s'intègre dans le paysage qui l'entoure, avec notamment une toiture végétale.



VIN



DE LIEGE

Entre 2012 et aujourd'hui, un peu plus de 13 hectares de vignes ont été plantés.

Le chai représente six parcelles pour un total de 16 hectares. Le rendement est de 50 Hl / hectare de moyenne.

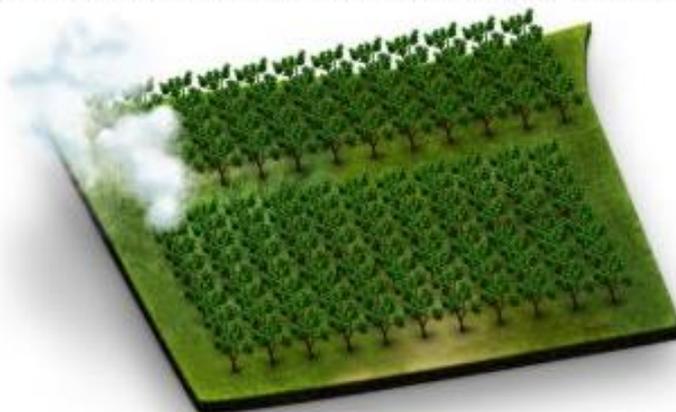
Les parcelles

Les vignes de Vin de Liège se trouvent sur la zone située entre les basses vallées du Geer et de la Meuse. Avec son sous-sol calcaire identique à celui du Val de Loire ou de la Champagne et son climat estival légèrement plus chaud que celui du reste de la Belgique, la région réunit les conditions idéales pour produire des vins de grande qualité.

PARADIS DES CHEVAUX

2,6 HECTARES À BASSENGE

- **Cabernet Cortis**, **Pinotin**
- Limons et sables sur sous-sol calcaire du crétacé



Les cépages

Vin de Liège a choisi de travailler le vin à partir de cépages interspécifiques. Sélectionnées pour leurs qualités organoleptiques, ces variétés récentes sont le résultat d'un croisement entre des vignes européennes et des vignes plus résistantes.

Élaborées pour s'adapter au terroir local et à ses conditions climatiques spécifiques, elles ne nécessitent que très peu de traitements.



VIN DE LIEGE



CEPAGES

Cépage	Origine	Nombre d'hectares	VIN
Cabernet Cortis	Cabernet-Sauvignon X le Solaris. Obtenu en Allemagne en 1982. On le retrouve aux Pays-Bas, au Danemark, en Belgique et en Suisse	2	Vin puissant et typé avec des arômes tels que le cassis, la cerise, la mûre, le poivre noir, la violette, ainsi que des notes végétales et de vanille.
Johanniter	Cépage apparenté au Riesling et au Seyve-Villard X (Pinot gris ou Rüländer x Chasselas ou Gutedel).	3,5	Vin léger, discrètement fruité avec des notes minérales. Les arômes sont fruités, tirant sur les agrumes, le citron vert, les fruits exotiques, la pêche, la poire et la pomme reinette.
Muscaris	Solaris X Muscat à petits grains blancs. Allemagne 1987	2	Le vin produit est puissant et s'ouvre sur un joli nez aux notes muscatées. Il se travaille en mono-cépage ou ponctuellement en assemblage pour apporter une note fruitée.
Pinotin	Apparenté au Pinot Noir.	2	<ul style="list-style-type: none">• Ce cépage produit des vins couleur rubis, très



VIN DE LIEGE



CEPAGES

	Croisement interspécifique suisse obtenu en 1991. On le retrouve en Belgique, en Hollande et en Allemagne		brillants, aux notes d'amandes grillées, de cerises noires et de griottes
Solaris	Merzling X (Zarya Severa X Muscat Ottonel). Obtenu en Allemagne en 1975. On le retrouve en Belgique, en Suisse, aux Pays-Bas, au Danemark et en Angleterre.	1	<ul style="list-style-type: none">• Tout aussi puissant que chaleureux, il apporte de bons arômes fruités au sein d'un assemblage : ananas, banane, litchi, mangue et noisette. Il est quelquefois vinifié en vin doux
Souvignier gris	<ul style="list-style-type: none">• Cépage précoce apparenté au Sauvignon.• Origine : Cabernet-Sauvignon X Bronner. Obtenu en Allemagne en 1983. On le retrouve en Belgique, aux Pays-Bas, en Italie et dans le Languedoc Roussillon en France.	2	<ul style="list-style-type: none">• Avec des arômes de melon et d'épices, il donne un vin structuré et légèrement fruité.• Vinification en blanc sec.





Vendange 2020

En ce qui concerne la vendange, *Joseph nous précise qu'Il y a eu une vingtaine de jours de vendange. Nous tournions en moyenne à trois équipes de dix personnes en respectant les mesures covid ».*

La Coopérative précise avoir : *« .. dépassé les 100.000 bouteilles (plus de 110.000 en fait) ! De quoi déboucher une Insoumise réserve ! »*

Selon « Vin de Liège », *« le millésime 2020 restera donc dans nos mémoires comme exceptionnel ! Et, de plus, la qualité aura été au rendez-vous ».*

« Seul bémol, le gel du printemps aura ravagé nos Muscaris. Il n'y aura donc ni Notes Blanches et Narcisse 2020 ».



Avis de Joseph

Joseph est un passionné et un homme engagé. Il prend sa mission de coopérateur très au sérieux et s'investit pleinement dans ce projet ; et ce depuis qu'il a appris qu'il existait un chai au nom de « Vin de Liège ».



VIN



DE LIEGE

Il nous confie d'ailleurs qu'il continue à apprendre : « *Pour moi c'est un nouvel apprentissage comme métier. Même si c'est comme bénévole* » Il ajoute : « *C'est un plaisir de travailler dans la vigne, que ce soit pour vendanger ou comme aujourd'hui, j'ai fait de la taille* ».

Ce travail lui permet aussi d'« étoffer son tissu social, on fait de nouvelles connaissances. Pendant les pauses, nous échangeons nos idées ».

Ne reniant en rien sa fonction d'Officier au sein de notre Baronnie, Joseph reconnaît que : « *Même si j'apprécie toujours autant les vins des Côtes du Rhône, je trouvais normal d'adhérer au projet de "Vin de Liège"* ».

Alors, Joseph, après Saint-Joseph, à quand une appellation JOSEPH V au sein de « Vin de Liège » ?



COMMANDERIE



GRAND MAITRE

COMMANDERIE DES COSTES DU RHONE – MESSAGE DU GRAND MAITRE



Le 22 octobre dernier, notre Grand Maître a relayé cette demande du bureau de la Commanderie : Restons mobilisés !

Gardons espoir et moral

Lors de mes vœux 2020 je souhaitais que cette année soit aussi animée que 2019,

qui avait vu de nombreuses et belles manifestations en faveur de notre Appellation se dérouler partout dans le monde. Cette année devait en effet nous valoir de belles soirées, aussi bien en France qu'à l'étranger, notamment à Liège dont la Baronnie fête le 30^e anniversaire de sa création.

La crise de la Covid 19 est passée par là, supprimant rapidement tous les évènements prévus par la Commanderie des Costes du Rhône et ses Baronnies en avril, mai et juin. Puis ce fut au tour de ceux de l'été dont le grand chapitre à Suze, les fêtes du vin, les bans des vendanges, d'être annulés au grand dam de tous les amis de la Commanderie. Maintenant les six mois qui viennent nous laissent déjà peu d'espoir d'organiser des manifestations. La Baronnie de Liège a annulé ses 4 jours de fête de novembre, les Baronnies du Canada et des Etats Unis ont cessé toute activité, la Baronnie de Montreux continue quelques



COMMANDERIE



GRAND MAITRE



dégustations afin de ne pas perdre le contact, mais le tableau est triste.

Pour autant la vie des Côtes du Rhône ne doit pas s'arrêter et notre appellation a besoin, plus que jamais, de la mobilisation de chacun de ceux qui croient en son avenir, certains qu'ils sont que la qualité qu'ont atteint à ce jour nos vins se doit d'être montrée au plus grand nombre.

C'est pourquoi le bureau de la Commanderie m'a demandé d'exhorter tous les Commandeurs, les Chevaliers et les Officiers de par le monde à rester motivés et attentifs à toute éventualité permettant de mettre en avant nos vins. Je leur demande de garder espoir dans un avenir proche qui nous permettra de nous rencontrer et de garder aussi le moral et la fierté de servir une juste cause : celle de la défense d'une appellation qui, depuis cinquante ans, n'a cessé de croître en notoriété et en diffusion dans le monde entier, et c'est ce que nous croyons, grâce aussi à

l'activité de notre Commanderie et de ses Baronnie.

Patrick Galant

Grand Maître de la Commanderie

SUIVEZ-NOUS SUR Internet : commanderiecotesdurhone.fr ou sur Facebook : La commanderie des Costes du Rhône





Notre Consul, Pierre Luthers lui a adressé cette réponse :

Cher Grand Maître,

Cher Patrick,

Je te remercie pour ton message qui se veut revigorant et mobilisateur.

Bien sûr, nous avons dû reporter nos Festivités du 30^{ème} Anniversaire à l'année prochaine, en novembre, mais nous n'en restons pas moins actifs au service de la promotion des vins du Rhône, puisque nous organisons dans les prochaines semaines, en remplacement du Salon des Vins du Rhône du 15 novembre prochain, une grande vente de vins du Rhône par internet, en cours d'élaboration pour l'instant. Nous comptons à cette occasion proposer à nos membres un masque de protection spécial 'Côtes du Rhône » et nous finalisons le projet d'un verre de dégustation très original, pour fêter même brièvement notre anniversaire. Enfin, notre journal « *Liège au fil du Rhône* », peu impacté, poursuit sa vie dynamique au service des vins du Rhône.



Photo historique : Le seul chapitre de la Commanderie de 2020 a eu lieu à Marseille le 6 mars 2020.



COMMANDERIE



REPONSE DE PIERRE LUTHERS

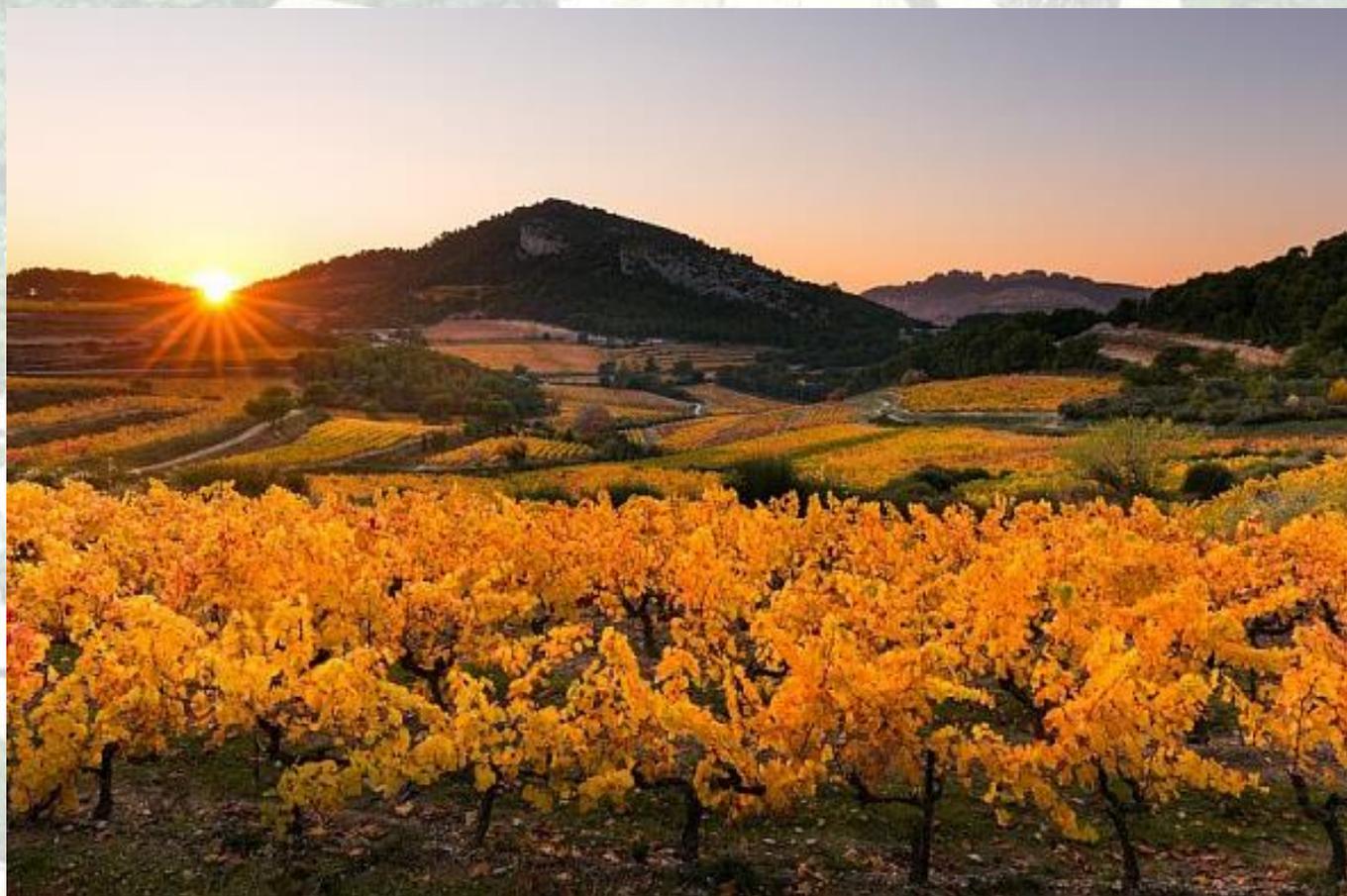
Nous venons également de tenir notre Assemblée Générale ce 8 octobre, en présentiel, au restaurant le Golden Horse. Cette soirée, qui a réuni 44 convives, fut une belle réussite, qui a aussi été l'occasion de recevoir les nouveaux Chevaliers de la promotion 2019 !

Mais vivement que la crise s'estompe, et que nous puissions reprendre le rythme normal (j'allais dire 'effréné' !) de nos activités... Pas un nouveau Chevalier, pas un nouvel Officier, pas de visite aux Baronniees amies, pas de chapitre à nous mettre sous la dent, et c'est peu dire que nous 'avons les crocs' !

Courage et santé, meilleures salutations amicales et épicuriennes,

Pour le Conseil de la Baronnie de Liège,

Pierre





LE MOT DE CESAR



Cher(ères)s ami(e)s en Costes du Rhône,

L'appel du Grand Maître de la Commanderie ne peut nous laisser indifférent.

L'appel à la mobilisation pour la cause des vins rhodaniens, s'il va de soi, doit résonner en nous comme celui d'une mobilisation générale tout en gardant l'espoir et le moral !

Nous le savons, la crise sanitaire a des conséquences néfastes (ex : chute du chiffre d'affaires, développement ralenti,..) pour nos amis vigneron. Garder l'espoir et le moral implique qu'il nous faut nous interroger sur l'avenir.

Toute crise implique un renouveau et crée des opportunités. Winston Churchill n'a-t-il pas dit un jour : « *Un pessimiste voit la difficulté dans chaque opportunité. Un optimiste voit l'opportunité dans chaque difficulté* ».

Dans son numéro spécial Covid-19, « *Liège au fil du Rhône* » a interrogé les vigneron au sujet de l'avenir de leur entreprise. A court terme, nous avons vu qu'il y avait lieu de se réinventer. Comment ? Deux mots risquent d'être à la mode ces prochaines années dans le monde des entreprises, et donc aussi pour nos amis vigneron. Agilité et résilience seront deux notions que nous devons probablement apprendre à maîtriser.

Explications.

Agilité : Définie comme la capacité du vigneron de faire évoluer et de s'adapter tant à l'imprévu qu'au contexte environnemental. S'il est difficile de modifier la saisonnalité de la vie de la vigne, en revanche, il est plus aisé d'adapter les évolutions numériques au travail du vigneron. Demain, le métier de vigneron évoluera peut-être vers une





plus grande adéquation entre son travail à la vigne et le besoin de ressources pour se développer. Pour ce faire, le management va aussi devoir évoluer vers une plus grande proximité entre le vigneron et son client ; et ce quel que soit le canal utilisé : vente en ligne, visite, ou autre.

Nous l'avons déjà écrit, le storytelling occupe une place de plus en plus importante dans la promotion de la production. Dans ce contexte, la communication aura un rôle encore plus essentiel qu'actuellement. Elle deviendra un des moteurs de développement, non seulement du domaine du vigneron mais aussi, et surtout, de l'ensemble du vignoble rhodanien. Notre vignoble doit donc s'adapter aux nouvelles réalités, tant économiques que sociétales. C'est en cela, pour répondre au Grand Maître, que nous gardons, et avons, espoir en l'avenir.

Résilience. Définie comme une redéfinition des missions de l'entreprise compte tenu de son environnement. Bien que déjà le cas pour le vigneron, elle doit devenir humano-environnement compatible. Autrement dit, la quête de sens a toute son importance. Une croissance vertueuse et plus respectueuse autant qu'une réflexion autour des circuits de distribution, qu'ils soient de type court ou digitaux, l'élaboration des stratégies d'approvisionnement alternatives, sont d'autant de nouveaux défis pour le vigneron dans les prochains mois et les années à venir. Ajoutons aussi à ces changements, l'évolution du mode de gouvernance en s'appuyant davantage sur l'intelligence collective pour détecter et appliquer les pratiques adaptées au cas. L'interdépendance entre les acteurs favorise la créativité, De cette intelligence collective ressortiront de nouvelles façons de procéder, des innovations,.. : tout ce qui permettra au vigneron de se réinventer afin de poursuivre le développement de son entreprise.

La crise sanitaire devient donc une formidable chance pour tout qui souhaite profiter de cet effet d'aubaine. Dès lors, les opportunités de mettre en avant nos vins rhodaniens s'en trouveront accrues ; c'est en cela que la volonté prônée par notre Grand Maître sera, non seulement rencontrée, mais galvanisera aussi chacune et chacun d'entre nous (Commandeurs, Officiers, Chevaliers et sympathisants). L'espoir et le moral sont en nous !

César



**NOUVEAU
VERRE**



TEST

Un nouveau verre de dégustation de la Baronnie.

Est-il le meilleur ?



A l'occasion de son 30^{ème} anniversaire et pour le marquer de manière forte et symbolique, la Baronnie a décidé de créer un verre « spécial anniversaire ». Et, « l'occasion faisant le larron », une réflexion a été engagée sur la pertinence d'un nouveau verre et, surtout lequel ? Après quelques débats de la part des Commandeurs, la fumée blanche sortit du conclave. Et le choix s'est porté sur le verre Hélicium. Il a été créé par l'artisan Arnaud Baratte.

Dans un souci d'objectivité, et afin que la lectrice et le lecteur puisse se faire son opinion, nous allons relayer deux avis contradictoires. A chacun donc de se faire une opinion car, en finalité, ce qui compte, c'est la dégustation !

Le verre

Les verres à vin Helicium sont des verres qui reviennent sur l'élégance de la rondeur intemporelle, la finesse et la brillance de l'instrument verrier. Le verre à vin Helicium est conseillé pour la dégustation des vins jeunes ou matures, légers ou puissants.

Helicium est un accélérateur d'arômes doté de pales d'hélice, représentées par des arêtes vives en relief sur la périphérie intérieure du verre et d'un dôme, au fond de la paraison du verre. Lorsque l'on imprime un mouvement circulaire au verre, avec la main, pales et dôme assurent une fluidité et une oxygénation optimales du vin. Ces éléments intégrés au verre permettent un développement aromatique optimal.



NOUVEAU VERRE



AVIS

Le dôme permettra de plaquer le vin sur la paraison intérieure du verre. Les mouvements de brassage et de turbulences que créent les trois pales distinctes et asymétriques, accentuent le phénomène d'échange et d'homogénéité, des trois couches aromatiques du vin :

- Arômes primaires, volatils, légers, fruités et floraux que nous retrouvons dans la partie supérieure de la paraison, entre le niveau le plus haut du vin et l'extrémité du verre, le buvant.
- Arômes secondaires, de fruits, de terre, situés dans le centre du verre.
- Arômes tertiaires, au fond de la paraison où se retrouvent l'alcool et les senteurs des bois.

La présentation du verre, faite, passons à présent à la dégustation et à ses remarques et critiques.

L'avis des dégustateurs

3 Commandeurs ainsi que leurs partenaires ont consacré un dimanche à tester ce verre. Lourde et difficile tâche de passer à l'examen pratique. La dégustation allait-elle confirmer ou infirmer la qualité du choix ? Ajoutons qu'avant de faire la promotion de ce nouveau verre, il était évidemment préférable de procéder à ce test, grandeur nature. Donc, plus de blabla publicitaire. Seule, l'expérience et son résultat parleront !

Ainsi donc, nos 3 Commandeurs (Mireille Sbrascini, Denis Coolen et Pierre Luthers) et leur partenaire ont rendu l'avis suivant :

Le test a été concluant :

1. Le verre a été jugé beaucoup plus beau en vrai que sur photo (seule remarque : le pied ne paraît pas assez fin pour Danièle Coolen...);
2. Au niveau du dégagement aromatique, grâce au dôme central et aux ailettes, l'effet est réellement spectaculaire. « *Nous avons comparé le même vin dans le verre 'Baratte' et dans le verre 'CDR' traditionnel, la différence est nette...* »
« *Quel dégagement aromatique, quelle explosion des fragrances!* »



NOUVEAU VERRE



AVIS

Un verre qui fera donc son effet sur les tables, et fera l'objet de moult discussions...
Un verre spectaculaire, qui nous semble digne de représenter la Baronnie sur les tables.



Conclusion des dégustateurs : « *Nul doute que si ce verre n'est pas parfait, il plaira néanmoins à tous au vu de ses qualités explosives au niveau des arômes et de sa beauté sur la table...* ». Une personne dégustatrice ayant même déclaré que « *même si je ne suis pas spécialiste, j'ai pu juger de l'explosion 😊 des arômes* ».

Voilà donc pour l'avis des dégustateurs. Mais, la rigueur oblige à nous poser d'autres questions et obtenir une autre vision, qui se veut complémentaire, afin de se faire un premier avis. Donnons la parole à notre ami Officier, Fabrizio Bucella, Œnologue et directeur de l'école d'œnologie Inter Wine & Dine, qui a fait le même exercice.



**NOUVEAU
VERRE**



**AVIS DE
F.BUCELLA**

L'avis de Fabrizio Bucella

Conditions du test.

Fabrizio précise avoir testé ce verre deux fois en le comparant avec un verre INAO et un verre technologique auquel il est habitué.

Choix du vin : acide, moyennement tannique, jeune (2018).

Résultat :

- Verre INAO : robe ras, nez dur, moyennement intense, bouche tannique et acide ;
- Verre technologique : robe ras, nez rond, intense, bouche moyennement tannique et acide ;
- Verre Helicium : robe bulles après l'avoir fait tourner, nez très peu intense, bouche peu tannique et acide. On voit bien les bulles qui se forment lorsqu'on fait tourner le vin dans ce verre (oxygénation).

La forme du verre est assez mauvaise pour l'olfaction. C'est un peu dommage car je pense que presque tous les amateurs de vin commencent par renifler le produit avant de le déguster. L'information arrivant au cerveau est assez faible et peu engageante.

Lors de la dégustation, c'était impressionnant. Le verre Helicium oxygène tellement bien le vin que celui que j'avais s'est trouvé presque passé. « *Il fait bien mieux qu'une carafe (trop ?)* »).

A titre personnel, Fabrizio préfère le vin qui s'ouvre au fur et à mesure et qui prend un peu de temps, où la deuxième gorgée ne ressemble pas à la première.

Or, la deuxième gorgée du verre Helicium, montrait un profil encore plus souple, on avait l'impression que le vin était passé.



NOUVEAU VERRE



AVIS DE F.BUCELLA

Pour Fabrizio, il lui semble que « *c'est beaucoup de chipotage pour pas grand-chose, voire un effet trop important et contre-productif. Enfin, concernant la robe, je ne suis pas trop fan d'avoir des bulles dans mon vin, mais peut-être suis-je un peu vieux jeu* ».



En conclusion, pour Fabrizio, il faudrait peut-être reproduire l'expérience avec un vin jeune et très tannique.

Complétant l'avis de Fabrizio, d'autres estiment que « *si le vin est bon, il le sera également dans d'autres verres CdR (motif coloré). De plus, il existe aussi d'autres artifices simples pour mettre les arômes d'un vin en valeur* ».

Allez, Messire le Consul, tout n'est pas perdu !

Merci
aux



dégustateurs d'avoir testé ce nouveau verre. « *Liège au fil du Rhône* » poursuit donc sa mission d'accroissement et d'approfondissement des connaissances œnologiques grâce à la science, le tout avec modération et raison évidemment !

A chacune et chacun de faire son propre goût car pour le savoir, la seule solution, c'est la dégustation !





GRAPPILLEES LE LONG DU RHONE



L'Université du Vin s'implante à Lyon !

Les habitués de la Commanderie connaissent le rôle important du Château de Suze-la-Rousse, dans la Drôme provençale, pour être non seulement le siège de la Commanderie mais aussi pour l'apprentissage du vin et toutes ses composantes. L'Université du vin qui y siège est la seule entité à proposer des formations couvrant l'ensemble des métiers présents dans la filière viticole. Une référence, donc, en la matière.

Le château, datant du XIème siècle, avec une partie du XVIème abrite donc l'Université depuis sa création en 1978.

Souhaitant se rapprocher d'un plus large public, l'Université du Vin se délocalise en implantant un centre de formation à Lyon ; et bien évidemment haut statut rhodanien oblige, cette nouvelle implantation a lieu dans un autre château, celui de Montchat.

Outre les formations destinées aux professionnels, l'Université du Vin propose au grand public des modules d'apprentissage permettant d'améliorer sa connaissance des vins rhodaniens. La volonté de l'Université est donc de rendre ses formations accessibles par le développement de son offre. En outre, désireuse de se tourner vers l'international, elle doit hélas mettre ses projets de partenariats (par exemple avec la Chine ou encore le Québec) de côté en cette période incertaine. Le rôle des Baronnie, dans ce cadre, est essentiel. Les Consuls de Shangai et nos trois amis de Québec (Carole Cliche, Henri Biard et Dino Halikas) ont du travail !

« *Liège au fil du Rhône* » a demandé des précisions à la Directrice de l'Université du Vin, Gente Dame Géraldine Gossot (voir entretien).



**ENTRETIEN : GERALDINE GOSSOT, Directrice de l'Université
du Vin – Suze-la-Rousse****L'Université du Vin s'implante à Lyon !**

Liège au fil du Rhône (LFR) : Bonjour Madame la Directrice. Nous avons appris cette bonne nouvelle pour l'Appellation rhodanienne ; à savoir que l'Université du Vin de Suze la Rousse s'implante à Lyon. Pourriez-vous nous faire connaître la démarche qui a instauré le projet d'une nouvelle implantation de l'Université du Vin à Lyon ?

GERALDINE GOSSOT (GG) : Cette nouvelle implantation fait partie de nos 3 axes de développement, qui consistent à renforcer et élargir nos bases et innover.

LFR : Que regroupent ces notions ?

GG : Nous souhaitons d'abord renforcer nos bases, notre cœur de métier, c'est-à-dire, poursuivre la réponse aux besoins en formation de la filière ainsi que la certification qualité de notre organisme. En outre, il s'agit d'inscrire un maximum de nos formations aux répertoires nationaux.

LFR : Ce premier objectif est donc ambitieux. Et pour les autres ?

CG : Nous avons aussi comme objectif d'élargir notre base de clientèle, tant nationale qu'internationale. Au niveau national, Lyon sera notre pôle de développement. En ce qui concerne l'international, nous proposons un enseignement à distance ainsi que des formations adaptées, comme Sommelier expert, par exemple. Enfin, pour le 3^{ème} axe de développement, nous allons innover dans les modalités pédagogiques, tels que l'e-learning, packs d'accompagnement individuels.

LFR : Pour quelles raisons la ville de Lyon a-t-elle été choisie ?





GG : Depuis plus de 2 ans, nous réfléchissons à la meilleure implantation pour une nouvelle antenne de l'Université du Vin en France. Lyon était la ville qui remplissait le plus de critères.

LFR : Pourriez-vous nous en dire davantage ?

G.G. : Lyon est une métropole, et à ce titre, dispose de plusieurs atouts. Le premier d'entre eux est certainement sa taille et son dynamisme économique. Un deuxième est sa grande accessibilité en transports (train, avion, autoroute), sa large offre d'hébergement, pour les publics nationaux et internationaux. Et puis, son troisième atout est sa place de Capitale de la gastronomie avec de nombreux restaurants, bars à vins, salons événementiels....

LFR : Et puis, pour le vin, c'est une ville importante, et pas seulement pour le Rhône.



Une salle de cours (Photo: Université du Vin)

GG : Effectivement, Lyon est aussi une ville à la croisée de plusieurs régions viticoles : Bourgogne-Beaujolais, Savoie-Bugey, Auvergne et bien évidemment, la Vallée du Rhône.

LFR : Et en matière de formations en vins ?

GG : L'offre de formations en vins y est assez peu développée. C'est un autre atout pour l'Université du vin.





LFR : Et puis, Lyon, c'est aussi le Rhône.

GG : Effectivement, par rapport à Suze la Rousse, Lyon fait partie de la même région administrative même si elle ne fait pas partie de la même « zone de chalandise » et cela, c'est un atout supplémentaire puisqu'il y a peu de concurrence interne.

LFR : Poursuivons sur cette nouvelle implantation lyonnaise. Avec celle-ci, l'Université du Vin va bénéficier d'une nouvelle vitrine pour l'apprentissage des connaissances des vins rhodaniens. Comptez-vous « spécialiser » cette nouvelle implantation ?

GG : Oui, Lyon est une vitrine complémentaire pour une structure « ambadrice » des vins rhodaniens, mais pas uniquement. Pour l'instant, nous proposons à Lyon les formations qui fonctionnent bien à Suze, sur notre cœur de métier, la dégustation, mais nous prévoyons de développer une offre complémentaire et spécifique, notamment à destination des CHR (Cafés Hôtels Restaurants) : sommellerie, dégustation des bières, des spiritueux,... Notre 1^{ère} année, très convaincante malgré le COVID nous fait envisager de nombreuses opportunités.



Dégustation à l'extérieur (photo: Université du Vin)





LFR : Les implantations sont-elles complémentaires en ce qui concerne le public concerné ?

GG : 90% de nos publics à Lyon sont des professionnels. Nous proposons quelques offres pour les amateurs, mais ceux-ci ont déjà une très belle offre d'activités de week-end à Lyon. Notre valeur ajoutée réside plus sur les professionnels à ce stade.

LFR : Comment avez-vous pensé l'investissement de cette nouvelle implantation ?

GG : Nous avons décidé de démarrer l'activité en mode « expérimentation » sans investissements lourds, notamment en termes de locaux. Nous avons un mode de fonctionnement très flexible avec un système de location de bureaux et de salles de formation très peu engageante financièrement, ce qui nous a permis de valider la pertinence du modèle économique. Nous avons simplement investi en communication avec les services d'une agence de relation presse.

LFR : Un investissement raisonné. Et, en matière de personnel, qu'avez-vous prévu ?

GG : Nous avons détaché une personne de notre équipe qui était déjà en partie lyonnaise et qui a pris la responsabilité de l'antenne à Lyon. Donc pas de surcoût mais une réaffectation des tâches. Pour cette 2^e année, nous prévoyons de renforcer notre présence, notre offre de formations, et évaluons diverses options de fonctionnement, à la fois humain et « logistique ».

LFR : Avez-vous fixé un objectif du nombre de personnes formées ?

GG : Nous ne nous fixons pas de limite car le potentiel est énorme. En 7 mois d'activité, nous avons déjà accueilli plus de 200 personnes dont 70% d'entre eux sur des stages de 3 à 4 journées.

LFR : L'implantation lyonnaise va-t-elle rendre la notoriété de l'Université du Vin plus grande encore ?



ENTRETIEN



GERALDINE GOSSOT

GG : L'Université du Vin a déjà une très forte notoriété et une très belle image, en particulier dans le quart Sud-est de la France, alimentée par plus de 40 années de travail de qualité des équipes successives. Lyon nous permet sans doute un plus grand « rayonnement » : toucher de nouveaux publics, innover dans les thèmes de formations, expérimenter de nouvelles modalités pédagogiques, bâtir des partenariats avec de nouveaux acteurs de la filière,...

LFR : De beaux défis en perspective ! Une dernière question, Mme la Directrice. Avez-vous un souhait particulier pour cette nouvelle implantation ?

GG : Que le succès de cette expérience ne soit que le début d'une belle série !

LFR : C'est tout le bien que nous vous souhaitons. Nous sommes persuadés

que le succès sera évidemment au rendez-vous et qu'il sera le début d'une longue série ! Merci, Madame la Directrice, de nous avoir consacré ce temps que nous vous savons précieux ! Prenez soin de vous et des vôtres !



Une des premières promotions de Lyon (photo; Université du Vin)

GG : Merci à « *Liège au fil du Rhône* » de l'intérêt porté à

l'Université du Vin de Suze la Rousse et à sa nouvelle implantation de Lyon ! Prenez aussi soin des vôtres !



GRAPPILLEES



**LE LONG DU
RHONE**

GRAPPILLEES LE LONG DU RHONE



Assemblage des vins rouges et rosés en Côtes du Rhône et CDR Villages

Afin de répondre à la situation de crise de la filière viticole résultant de la crise covid-19, le Syndicat des vignerons des Côtes du Rhône a demandé à l'INAO de pouvoir déroger au Cahier des charges des appellations Côtes du Rhône et Côtes du Rhône Villages afin de permettre l'incorporation de vins rosés dans les rouges.

Le rosé n'étant pas un vin de garde, une solution technique qualitative devait être trouvée pour permettre l'écoulement des vins rosés invendus.

La demande d'autorisation de dérogation concernait les millésimes 2018, 2019 et 2020. L'Administration n'a accepté cette dérogation que pour le millésime 2019.

Cette demande du Syndicat fait suite à la période de confinement lié à la Covid 19 qui a été particulièrement néfaste à la commercialisation des AOC Côtes du Rhône et Côtes du Rhône Villages rosés.

Le Journal officiel du 19 novembre dernier a publié l'arrêté du 9 novembre autorisant à titre exceptionnel l'incorporation des vins Côtes du Rhône rosés du millésime 2019 dans les Côtes du Rhône rouges 2019. Après incorporation de rosé, le vin rouge final devant bien évidemment toujours respecter les critères analytiques requis.

Le produit assemblé (après incorporation de vins rosés dans les rouges) devra impérativement respecter l'ensemble des critères analytiques du Cahier des charges des AOC Côtes du Rhône et/ou Côtes du Rhône Villages, dont notamment l'intensité colorante et l'IPT.



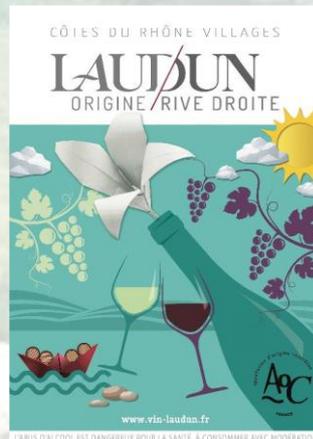
GRAPPILLEES



LE LONG DU RHONE

LAUDUN : en piste pour la reconnaissance.

Selon des informations recueillies par « *Liège au fil du Rhône* », la reconnaissance du nouveau Cru Laudun devrait être faite d'ici deux ans. Si tel est le cas, il deviendrait alors le 18^{ème} cru rhodanien.



NYONS devient le 22^{ème} Côtes du Rhône villages avec nom géographique !

C'est fait ! Nyons est le 22e Côtes du Rhône Villages avec nom géographique. L'arrêté a été publié au Journal officiel le 8 octobre 2020. L'aire d'appellation comprend quatre communes : Nyons, Mirabel aux Baronnies, Venterol et Piégon, toutes situées dans la Drôme.

Le millésime 2020 sera donc le premier à pouvoir afficher cette nouvelle dénomination géographique qui ne concerne que le vin rouge.

Estimation : Côtes du Rhône/CDR Villages : Une récolte 2020 inférieure de 8 % à celle de 2019 !

Selon une estimation des vignerons rhodaniens,

Côtes du Rhône régional : Environ 1 270 000 hl

Rouge : 1 105 000 hl

dont bio : 140 000 hl

dont HVE : 160 000 à 180 000 hl.

Rosé : 95 000 hl

Blanc : 70 000 hl



GRAPPILLEES



**LE LONG DU
RHONE**

CDR Villages avec et sans nom géo. : Environ 270 000 hl

CDR Villages sans nom géo. : 85 000 hl

CDR Villages avec nom géo. : 185 000 hl

Total CDR+ CDR Villages : Environ 1 540 000 hl.

La récolte 2020 serait donc inférieure de -8 % par rapport à 2019, -4 % par rapport à 2018, +4 % par rapport à 2017 et -15 % par rapport à 2016.



CAIRANNE : Le domaine de l'Oratoire Saint-Martin change de main.



Les frères ALARY, Frédéric et François passent la main. Le domaine a été racheté par le château Mont-Redon à Châteauneuf-du-Pape. Les frères restent momentanément afin d'aider les acquéreurs à comprendre le vignoble et son terroir.

Photo : RVF

ORATOIRE
domaine
ST MARTIN



INTER RHONE



**PHILIPPE
PELLATON**

INTER RHONE : Nouveau président et priorités



Nous le savons, la présidence d'Inter Rhône de Michel Chapoutier s'est terminée au terme de deux mandats de 3 ans. Pour lui succéder, un candidat, Philippe Pellaton alors président du Syndicat des Vignerons des Côtes du Rhône a été élu le 5 novembre dernier.



photo: Inter Rhône

Dans son premier message en sa qualité de président, Philippe PELLATON a d'abord remercié « *chaleureusement Michel CHAPOUTIER, pour ses six années d'investissement et les conditions de transparence et d'échange qui auront été les nôtres depuis plus de 15 ans que nous travaillons ensemble* ».

L'engagement environnemental

Parmi ses priorités, « *la diversification couleur doit prendre davantage réalité, la*



INTER RHONE



**PHILIPPE
PELLATON**

promotion de la hiérarchisation de nos appellations doit être renforcée, la mise en lumière de notre engagement sociétal et environnemental doit être lancée, dans la philosophie de premiumisation qui a fait sens ces 10 dernières années ».



Photo : Maison Sinnæ

Pour Philippe Pellaton, les missions du Syndicat des vignerons et d'Inter Rhône sont complémentaires : « *le Syndicat des vignerons prend en compte les évolutions climatiques et les attentes sociétales concernant la protection de l'environnement pour engager le vignoble de la vallée du Rhône dans une viticulture durable mais*



INTER RHONE



**PHILIPPE
PELLATON**

aussi pour lui permettre de retrouver un rendement agronomique acceptable ». Il ajoute que « Pour Inter Rhône, il s'agit maintenant de réfléchir à la constitution d'un fonds destiné à financer les actions en faveur de la biodiversité ».

La hiérarchisation

Autre priorité pour le nouveau président, la hiérarchisation des appellations. » Nous nous sommes aperçus que plus on s'élève dans la pyramide, plus les vins rouges se vendent. Nous avons des problèmes de reconnaissance sur nos Côtes-du-Rhône rouges : on peut les valoriser par une agriculture bio mais ce n'est pas suffisant. Il faut en plus leur donner une identité, celle du lieu, du terroir pour que le vigneron ait envie de représenter sa commune et ainsi valoriser sa production en étant mieux rémunéré ».

Pour Philippe Pellaton, la hiérarchisation, « c'est surtout une cartographie de la vallée du Rhône qui permet au consommateur de naviguer dans le vignoble et de trouver des vins différents sans sortir de la région. ». Mais, ajoute-t-il, « l'objectif consiste aussi à donner une impulsion dynamique. Nous avons la possibilité, grâce à nos structures, de faire évoluer sans cesse notre production en relation avec nos différents terroirs et la multitude de nos cépages – grenache, syrah, carignan, mourvèdre ou cinsault en rouge, et grenache blanc, clairette, viognier, marsanne et roussanne pour les blancs ».

Respect environnemental, dynamisme de l'ensemble de l'Appellation vont dominer le mandat du nouveau président d'Inter Rhône.



Denis Guthmuller, nouveau président du Syndicat des vignerons des Côtes du Rhône

Philippe Pellaton ayant été élu à la présidence d'Inter Rhône, le Syndicat général des Côtes du Rhône devait se choisir un nouveau président.

Réuni à Piégon, dans le Drôme, le 15 décembre dernier, Denis Guthmuller a été élu président.



**SYNDICAT DES
VIGNERONS**



**DENIS
GUTHMULLER**

Âgé de 47 ans, Denis Guthmuller occupait le poste de secrétaire général du Syndicat depuis 2014 après avoir été nommé trésorier en 2012. Il connaît donc bien l'Organisme de défense et de gestion (ODG) des AOC Côtes du Rhône et Côtes du Rhône Villages mais aussi Inter Rhône pour co-présider, depuis 2014, la Commission économique. Il est par ailleurs devenu vice-président de l'Interprofession depuis le 5 novembre 2020.



Originaire d'Alsace, titulaire d'un diplôme en Génie climatique, il exploite avec son épouse Florence 40 hectares à Sainte Cécile les Vignes depuis la fin des années 1990.

Il s'est engagé rapidement dans l'action collective en présidant durant de nombreuses années la Cave Cécilia avant sa fusion avec la coopérative de Cairanne dont il est aujourd'hui vice-président.

Il a converti l'exploitation familiale au bio en 2009 et a contribué activement à la création, en 2019, de l'Association interprofessionnelle Sud-Est Vins bios dont il est président.

Une action tournée vers le développement durable

Son action à la tête du Syndicat général s'inscrira dans la continuité des mandats de Philippe Pellaton. Denis Guthmuller s'est fixé une feuille de route avec plusieurs priorités.

La première priorité est de redonner du revenu au vigneron au travers notamment du rendement, facteur clé de la rentabilité des exploitations, tout en conservant un haut niveau d'exigence qualitatif.

La deuxième priorité est d'accentuer les actions en faveur de la préservation de l'environnement et de la biodiversité avec un objectif ambitieux : faire des AOC Côtes du Rhône une référence nationale en termes de développement durable.

« Le climat rhodanien est plutôt propice aux pratiques environnementales vertueuses, c'est une vraie opportunité pour notre image de vigneron » explique-t-il.

Troisième priorité, travailler sur le profil des vins, dans les trois couleurs, pour s'adapter au réchauffement climatique mais aussi répondre aux attentes des consommateurs de demain.

Ces trois priorités doivent permettre de construire une filière de production durable en impliquant l'ensemble des acteurs, de l'amont et de l'aval, dans une démarche éthique, vertueuse et responsable.



**SYNDICAT DES
VIGNERONS**



**DENIS
GUTHMULLER**

« C'est un vaste chantier qui pourra nous amener à faire évoluer nos pratiques, notre travail en cave et le relationnel avec nos interlocuteurs. Il faudra en parler et décider » expose Denis Guthmuller.

Enfin, les autres priorités consistent à redynamiser la Commission des Jeunes vigneronns au sein du Syndicat général, parce « qu'ils sont l'avenir de nos appellations » et à poursuivre le travail déjà réalisé sur la protection du nom « Rhône », avec notamment le déploiement du timbre de garantie, les travaux de délimitation et de hiérarchisation de l'appellation...



Denis Guthmuller (photo: SVCR)

Complémentarité avec Inter Rhône

Nous le voyons l'aspect environnemental sera la clé de voûte des deux nouvelles présidences. Les hommes se connaissant bien, gageons que tant les vigneronns que l'interprofession travailleront en bonne intelligence afin d'amener le secteur du vin, et celui du vin rhodanien en particulier, vers une dynamique renouvelée. L'action des ces deux hommes, quarantennaires, sera déterminante dans les années à venir pour maintenir et développer le nouveau leadership des vins rhodaniens.





ECHOS DU VIGNOBLE



Nathalie DELATTRE, la nouvelle vice-présidente du Sénat, se veut la courroie de transmission entre le vignoble et les pouvoirs publics !

Nathalie DELATTRE, Sénatrice depuis 2017, a été élue le 6 octobre dernier à une des cinq vice-présidences du Sénat à la suite des élections du 27 septembre dernier.

Sénatrice de la Gironde, conseillère municipale de Bordeaux, et ex-conseillère de Bordeaux Métropole. Nathalie Delattre est mère de trois enfants.

Vigneronne, elle a fondé en 2003 le domaine Bellevue avec son conjoint. Elle s'investit dans le développement commercial de son exploitation. En 2007, le vin du domaine est classé dans de nombreux guides et décroche une étoile au guide Hachette. Ce domaine, sis



Nathalie Delattre au Sénat (photo: Sénat)





dans le Bordelais, à Langoiran comprend 3,3 hectares en AOC Cadillac Côtes-de-Bordeaux. En sa qualité de co-présidente de l'Association Nationale des Élus de la Vigne du Vin (Anev), dont les instances ont été renouvelées en novembre dernier, elle défend ardemment la profession au sein des instances représentatives de la Nation.

Se définissant elle-même comme une élue défendant les intérêts de la filière, elle défend aussi évidemment les demandes citoyennes, notamment environnementales car elle se voit comme un rouage politique au sens noble du terme. Elle se voit plutôt dans « *un rôle de courroie de transmission du vignoble remontant les problèmes fiscaux et autres aberrations administratives aux pouvoirs publics* »

Estimant que la filière vin fait face à un moment de transformation sans précédent pour répondre aux demandes sociétales, Nathalie Delattre se donne pour objectif de faire éclore un cadre législatif propice

Elue du Rassemblement Démocratique et Social Européen, la sénatrice était précédemment la vice-présidente de la commission de lois du Sénat. En 2019, elle faisait partie des vingt personnalités les plus influentes du vignoble pour la rédaction de Vitisphere.



Et si nous faisons une vigne sur la Tour Eiffel, Sire ?

L'Arc de Triomphe a son Grand Prix équestre et voici que la Dame de Fer du VIIème arrondissement parisien, qui ne veut pas être en reste, se distingue en associant son symbole à un domaine viticole d'Ile-de-France, le domaine La Bouche du Roi, sis dans la plaine de Versailles (élémentaire, Sire !), dans les Yvelines. But de l'opération ? Promouvoir l'œnotourisme et donner de la visibilité à la naissance de son vin élaboré avec des raisins cultivés en Ile-de-France.



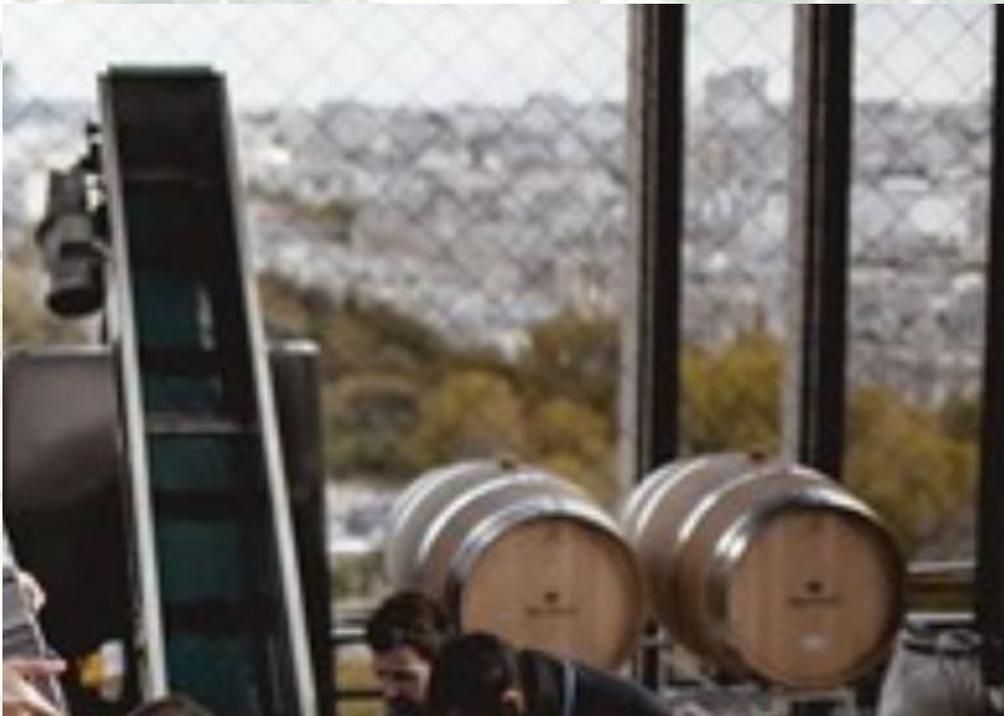


L'Ile-de-France est une région historiquement viticole. Avant les ravages causés par le phylloxéra, la région accueillait plus de 40.000 hectares de vignes.

Le Domaine cultive en bio depuis 2017. Le développement du domaine est significatif. Des 3 hectares plantés en 2017, 7 supplémentaires sont venus s'ajouter l'année suivante et 13 de plus.. durant le confinement !

Et si les chais étaient installés au premier étage ? Aussitôt dit, aussitôt fait ! Façon de rapprocher le divin breuvage du divin... créateur et du.. divin consommateur ! Ainsi, en 2019, une partie de la première récolte a été acheminée au premier étage du monument dans des chais installés, donc, à 57 mètres de hauteur.

Pour donner de la visibilité à l'arrivée de ses premiers crus sur le marché, le domaine s'est associé à la tour Eiffel. En 2019, une partie de la première récolte a été acheminée au premier étage du monument dans des chais installés, donc, à 57 mètres de hauteur. L'initiative a été menée avec le soutien de la Société d'Exploitation de la Tour Eiffel (Sete) et de Sodexo. Les visiteurs du monument, très français actuellement, peuvent ainsi découvrir la vinification.





Glyphosate : L'ANSES recommande une réduction importante autorisée sous le rang de vigne !

Poursuivant la volonté du Président et confirmée l'été dernier par le Ministre de l'Agriculture et de l'Alimentation, Julien Denormandie (voir LFR 15 et 22), l'ANSES (l'Agence nationale pour la sécurité alimentaire) a communiqué le 9 octobre dernier, ses conclusions sur l'évaluation des alternatives non chimique du glyphosate et la liste des usages pour lesquels le glyphosate n'est pas substituable à court-terme. L'Agence prône une forte diminution de l'herbicide dans la vigne.

« *Liège au fil du Rhône* » a consulté le rapport. Nous allons d'abord voir quelle est la situation de l'utilisation du glyphosate dans la vigne et nous verrons ensuite les recommandations.

Situation de l'utilisation du glyphosate sur la culture

Selon le rapport de l'INRA (2019)⁽¹⁾, la viticulture est un secteur fortement utilisateur de glyphosate en situation de désherbage de la culture. La quantité de substance active glyphosate utilisée en viticulture est estimée entre 400 et 1 000 g/ha/an.

Il est également rapporté que, selon la carte des quantités à l'hectare établie par le Commissariat général au développement durable, les zones les plus consommatrices de glyphosate (plus de 1kg/ha) correspondent largement aux zones viticoles.

Cependant, la part de la surface traitée au sein d'une parcelle lors du désherbage est très variable selon les vignobles ; l'intervention peut consister en une application uniquement sous le rang, ou sous le rang avec un inter-rang sur deux, ou bien une intervention en plein (c'est à dire sous le rang et dans l'inter-rang), ce qui explique que l'indice de fréquence de traitement (IFT2) herbicide en viticulture soit souvent inférieur à 1 (INRA, 2019).

¹ INRA. (2019). Alternatives au glyphosate en viticulture, Rapport de l'INRA (version de juillet 2019).





Ce constat posé, attardons-nous à présent sur les recommandations afin que les autorisations de désherbage soient délivrées pour les usages à l'issue favorable après évaluation.

Recommandations

Usages	Dose maximale et conditions d'emploi
Vigne Désherbage Cult. Installées	Dose de produit à calculer selon la teneur du produit en glyphosate sur la base d'une dose maximale de glyphosate par hectare de 450 g
Conditions d'emploi : Ne pas appliquer entre les rangs. Ne pas appliquer sur plus de 20 % de la surface de la parcelle. Ne pas dépasser la dose annuelle de 450 g de glyphosate par hectare.	
Dose de produit à calculer selon la teneur du produit en glyphosate et sur la base d'une dose maximale de glyphosate par hectare de 2 160 g (cf. avis glyphosate du 8 octobre 20045)	
Conditions d'emploi : Uniquement en situations non mécanisables : vignes installées en fortes pentes ou en terrasses, sols caillouteux, vignes-mères de porte-greffes. Ne pas dépasser la dose annuelle de 2 160 g de glyphosate par hectare.	

Conclusion

Dans les parcelles de vignes identifiées comme impliquant des impasses techniques, pour lesquelles il n'existe pas d'alternative non chimique :





- dans le cas des parcelles non mécanisables, la substitution n'est pas retenue. Il n'est en conséquence pas proposé d'appliquer des restrictions d'utilisations en termes d'espace traité ;
- en ce qui concerne le contrôle d'adventices vivaces installées, leur gestion s'avère possible, tant dans les situations mécanisables que dans les situations non mécanisables, en respectant la dose maximale autorisée et en effectuant des applications par taches uniquement.

En dehors de ces rares situations d'impasses techniques, des alternatives non chimiques existent pour la gestion des adventices dans l'inter-rang. Dans la mesure où cette pratique peut être considérée comme d'usage courant et ne présentant pas d'inconvénient pratique majeur en viticulture, la substitution du glyphosate par des alternatives non chimiques est possible entre les rangs de vigne.

En revanche, pour le désherbage sous le rang, la substitution n'est pas possible, compte tenu des inconvénients majeurs identifiés.

En conséquence, s'agissant de l'usage du désherbage de la vigne, une restriction de la dose maximale d'application par hectare de glyphosate est recommandée, afin de prendre en compte la substitution sur l'inter-rang et le maintien d'un désherbage chimique sous le rang à une zone la plus restreinte possible.

D'un point de vue agronomique, une limitation de la zone traitée à 20 % au maximum de la surface de la parcelle permettrait d'assurer une gestion des adventices sous le rang. **Cette réduction de 80 % de la surface traitée conduit à limiter la quantité annuelle de glyphosate à 450 g de substance active par hectare et par an.**





Gibier et Vignoble : délicate harmonie

Le gibier aimerait-il la syrah ? Cette question, au demeurant désinvolte,

n'en demeure pas moins très sérieuse. En cette période de chasse, l'Office national de la chasse et de la faune sauvage (ONCFS) a relevé que ce ne sont pas moins de 1800 tonnes de raisins par an qui seraient mangés par les cervidés et les sangliers. Les sangliers avaleraient au moins 1.500 tonnes de raisins par saison !

Un vigneron bordelais explique d'ailleurs qu'« *entre les sangliers, les chevreuils, les palombes, les pies et les lièvres, j'ai perdu l'équivalent de 5.000 bouteilles* ». Un autre vigneron estime sa perte à environ 15.000 bouteilles et constate que les cépages

concernés sont « *surtout des blancs et des syrahs* ». Parmi tous ces animaux, le renard est redoutable et est probablement le plus malin car, « *si vous le loupez une fois, vous ne l'aurez plus !* », déclare un spécialiste des pièges.

Comment dès lors protéger la vigne ? La solution la plus douce est certainement l'installation d'une clôture (avec grillages anti-sanglier). D'autres préféreront pulvériser des répulsifs à base de graisse de mouton pour faire fuir les cervidés. Il existe aussi des balises émettant un signal affolant le gibier. Bref, des solutions existent. A chaque vigneron de prendre ses décisions en fonction de son manque à gagner, tout en sachant que le gibier, de toute façon, va là où il souhaite aller. C'est là encore un exemple de la difficile adéquation entre nature et l'humain.



Dégâts à la vigne par des sangliers (photo: Chambre d'agriculture du Gard)





Taxe Trump : Perte de 400 millions € de chiffre d'affaires. La filière vin souhaite une reprise des négociations

Un an après. La Fédération des exportateurs de vins et spiritueux de France (FEVS) a fait un premier bilan des conséquences de la surtaxe de 25 % imposée par le président américain Donald J. Trump sur les vins français.

En un an, soit depuis le 18 octobre jusqu'à la veille de l'élection présidentielle américaine, la filière a perdu 400 millions €, soit le tiers du chiffre d'affaires total (1,1 milliard d'euros). Rappelons que les USA sont la première destination d'exportation des vins français. Plus le temps passe, plus évidemment la note s'alourdit. Il faut savoir que les exportateurs, importateurs et grossistes aux USA, qui s'étaient initialement partagé le surcoût répercutent depuis janvier cette surtaxe sur les prix des vins français. La part de marché des vins français, plus chers, a perdu 7 % ; elle est passée de 29 % à 22 %. Parallèlement, les vins italiens, non concernés par la surtaxe ont augmenté leur part de marché aux USA de 4 %, passant de 30 % à 34 % !

Pour les vins de la vallée du Rhône, le marché aux Etats-Unis représente 17 % des volumes exportés et en constitue, parallèlement, le marché le plus rémunérateur avec 108,8 millions € estimés en 2019, soit devant le deuxième marché, le Royaume-Uni, qui avec 16 % des volumes représente 72,6 millions € en valeur.

L'OMC ayant autorisé récemment l'UE à taxer les USA à hauteur de 4 milliards €, la FEVS souhaite, par l'intermédiaire de son président, César Biron, en cas d'échec des négociations, que la somme de 400 millions € soit reversée à celles et ceux qui ont été impactés par ce conflit : c'est ce qu'elle a fait savoir au ministre de l'Agriculture et de l'Alimentation, Julien Denormandie le 2 novembre dernier.





L'élection, le 3 novembre dernier, du 46ème Président des Etats-Unis, Joseph Robinette Biden Jr, va peut-être modifier la donne. Le nouveau Président va-t-il réformer la taxe de son prédécesseur ? Il serait, en tout cas, dangereux pour l'UE de vouloir taxer les USA à concurrence de ce que lui a autorisé l'OMC. Comme de coutume dans les relations internationales, l'attitude des uns dépendra de celle des autres, des rapports de force et des relations personnelles entre dirigeants. C'est donc le moment pour les diplomates d'entrer en action. Pour quel résultat ? Réponse après le 20 janvier 2021, date d'investiture et d'arrivée à la Maison-Blanche du nouveau Président.



Photo: DNC

Vin – Exportations - Marchés en développement

Dans toute crise, il y a des opportunités. *« Par ces temps incertains, nous avons chacun et chacune un choix : est-ce que l'on reste inactifs, à subir, ou est-ce qu'au contraire on se met dans une position proactive en essayant de saisir les opportunités qui peuvent exister ? »*, s'est demandé Julien Denormandie, le ministre de l'Agriculture, en ouverture de la journée France Export Agroalimentaire organisée ce 22 octobre par Business France.

Le décor est planté. Business France estime qu'il existe des opportunités malgré l'exposition des vins français premiums à la crise sanitaire et aux multiples contraintes géopolitiques (taxes Trump, Brexit, repli chinois...). *« La crise a eu un effet sur la sensibilisation de consommateurs à la protection de l'environnement et la responsabilité sociale des entreprises. Il est alors important pour les producteurs français de travailler les emballages, l'offre low/no alcool et vins certifiés bio et*





biodynamique » estiment les experts de Business France. Si le livre blanc liste des marchés à prospecter en général pour les vins français (l'Europe rhénane, la Scandinavie, l'Asie du Nord-Est et les pays anglo-saxons), il détaille trois destinations à fort potentiel.

Le Canada

Ce pays a vu le pourcentage d'importations de vins augmenter de 19 % depuis 2014. Dans ce pays, les vins blancs, rosés et effervescents sont les plus porteurs en terme de ventes. Les achats se font plutôt en ligne ; ce qu'a également confirmé la crise sanitaire. Profitant de l'accord de libre-échange CETA, les vins français consolident leur place de fournisseur leader en valeur (23 % de parts de marché). Nos amis des Baronnie de Québec, Montréal et Drummondville ont un espace de travail pour faire davantage la promotion des vins rhodaniens !

L'Irlande

Selon Business France, ce pays est aussi une cible de développement. Les importations ont augmenté lors du 1^{er} trimestre de cette année de 11% en valeur et de 27 % en volume. Business France déclare qu'en matière de tendance de marché, « *si les rouges et les blancs dominant, les rosés, bios, effervescents et les appellations confidentielles progressent* ».

La Suède

Troisième pays à développement, la Suède. Business France signale que « *les vins français bénéficient de la grande diversité de l'offre française où cohabitent appellations historiques et une nouvelle génération de vigneron défendant des pratiques respectueuses de l'environnement* ». « *Géré par un monopole d'Etat, Systembolaget, le marché suédois demande de plus en plus de vins bio, biodynamiques et naturels (46 millions de litres vendus en 2019, soit un cinquième des ventes de vins)* ».

Actions

Afin d'inciter les opérations à se lancer, le ministre Julien Denormandie annonce le lancement d'un « Chèque Relance Export ». Ce dernier est destiné à « *toute entreprise participant à un pavillon Business France sur un salon à l'étranger bénéficiera d'un chèque d'un montant maximal de 2 500 €. Avec pour les entreprises participant à un Tastin'France un chèque d'un montant maximum de 1 500 €* ».





Viticulture : Exonération des charges sociales patronales.

Nous l'avons déjà vu dans « *Liège au fil du Rhône* », le secteur vitivinicole connaît de grandes difficultés (crise sanitaire, ralentissement des exportations, application de la taxe américaine « Trump » sur les vins,..). A ces éléments, vient s'ajouter la perte de chiffre d'affaires durant la première période de confinement qui s'élève à environ 1,5 milliard €.

Le débat et l'instauration de l'exonération

Depuis quelques mois, les organisations représentatives professionnelles du secteur informent et alertent les pouvoirs publics sur la situation économique du secteur vitivinicole. Elles leur demandent l'application d'exonérations sociales à hauteur de la crise subie par le vignoble. L'aide à la distillation mise en place à la suite du confinement de mars dernier a permis, certes de soulager certaines exploitations, mais nous savons aussi que dans le Rhône, cette aide n'a pas été suivie majoritairement des faits.

Cette demande d'aide a été entendue par les Députés puisque le 21 octobre dernier lors de l'examen du Projet de Loi de Financement de la Sécurité Sociale (PLFSS), en 1^{ère} lecture en séance plénière, malgré l'opposition du gouvernement (il faut le souligner), l'exonération des cotisations patronales en 2021 a été votée. Celle-ci est fonction de la perte de chiffre d'affaires subit en 2020.

Au Sénat

Lors de la séance du Sénat du 10 novembre dernier, Nathalie Delattre a, bien évidemment, défendu cette proposition et s'est exprimée en la contextualisant :

« Notre filière traverse une crise sans précédent, due au réchauffement climatique, à la transition environnementale, à la taxe Trump, ainsi qu'à la covid, qui entraîne la fermeture des bars et des restaurants : subissant aujourd'hui toutes ces





problématiques, elle est frappée de plein fouet.

Certains viticulteurs connaissent des problèmes de trésorerie tels qu'ils n'ont pas pu faire les vendanges cette année ; demain, nombre de parcelles seront en friche et vous en verrez malheureusement de plus en plus.

Nous avons eu peu d'aides ; la distillation de crise et l'aide au stockage représentent 250 millions d'euros. J'y insiste, c'est très peu par rapport à d'autres filières qui ont déjà reçu un fort soutien.

Nous avons peu bénéficié du chômage partiel, car la vigne ne s'arrête jamais de pousser. Il faut s'en occuper tous les jours.

Au nom de la solidarité nationale, nous avons demandé en compensation une exonération des charges sociales et patronales : nous ne sommes parvenus à l'obtenir ni dans les projets de loi de finances rectificative successifs, ni, a fortiori, dans le projet de loi de finances pour 2021.

L'article 13 bis instaure une exonération de la part patronale des cotisations sociales des salariés des exploitations et entreprises du secteur de la vigne ayant connu, en 2020, une baisse de chiffre d'affaires d'au moins 20 % par rapport à l'année précédente.

Je le répète : l'heure est grave. Les filières du cidre et de la bière ont, elles aussi, de légitimes attentes, mais, si vous amendez cet article, il sera balayé. Pour la filière viticole, je vous le demande : ne modifiez pas cet article ! »

Ce plaidoyer de Mme la Sénatrice a-t-il été entendu par l'Assemblée nationale ?

A l'Assemblée nationale pour l'adoption définitive

L'Assemblée nationale a adopté définitivement le Projet de Loi de Financement de la Sécurité Sociale (PLFSS) lors de la séance du 30 novembre dernier.

Le texte définitif de l'article 17 est le suivant :

« II. – Cette exonération est assise au titre de l'année 2021 sur les revenus d'activité versés aux salariés mentionnés au 1° et aux 6° à 10° de l'article L. 722-20 du code rural et de la pêche maritime exerçant leur activité principale dans le secteur culture de la vigne, mentionné à l'annexe II du décret n° 2020-371 du 30 mars 2020.





« Elle est appliquée sur le montant de cotisations et contributions sociales mentionnées au I du présent article restant dues après application de la réduction prévue au I de l'article L. 241-13 du présent code ou de toute autre exonération de cotisations sociales ou de taux spécifiques, d'assiettes et de montants forfaitaires de cotisations, à hauteur de :

« 1° 100 % pour les entreprises qui ont constaté une baisse de chiffre d'affaires en 2020 d'au moins 60 % par rapport à l'année précédente ;

« 2° 50 % pour les entreprises qui ont constaté une baisse de chiffre d'affaires en 2020 d'au moins 40 % par rapport à l'année précédente ;

« 3° 25 % pour les entreprises qui ont constaté une baisse de chiffre d'affaires en 2020 d'au moins 20 % par rapport à l'année précédente.

Pour être complet, l'article 9 de cette loi de financement de la sécurité sociale prévoit également des réductions de cotisations et des contributions sociales pour les travailleurs non-salariés agricoles (chefs d'exploitations) qui ont constaté une baisse de chiffre d'affaires d'au moins 50 % par rapport à la même période de l'année précédente. Le montant de cette réduction doit être défini par décret.

Au Journal officiel

Bonne nouvelle ! Le Journal officiel a publié le 15 décembre dernier la loi 2020-1576 du 14 décembre 2020 de financement de la sécurité sociale pour 2021 laquelle reprend en son article 17 (anciennement 13 bis) l'exonération.

Cette exonération est assise au titre de l'année 2021 sur les revenus d'activité versés aux salariés ... exerçant leur activité principale dans le secteur culture de la vigne

Cet article fera-t-il l'objet d'un recours pour inconstitutionnalité devant le Conseil constitutionnel* (désormais privés des anciens présidents de la République puisque Nicolas Sarkozy n'y siège plus depuis la contestation des comptes de sa campagne présidentielle de 2012).

* *Le Conseil constitutionnel doit pour cela être saisi par 60 députés ou 60 sénateurs.*



**LA COMMANDERIE VIENT DE PERDRE DEUX
COMMANDEURS****ROBERT BROCHENY**

Notre ami Robert Brocheny nous a quittés durant ce mois de novembre... Robert était l'un des plus anciens Commandeurs de Provence, et si au Bureau de la Commanderie il défendait bien sûr tous les vins de Côtes du Rhône, il y était aussi et surtout le fidèle et assidu chantre des vins de son village et de sa cave coopérative : Saint-Pantaléon les Vignes ! Avec ses amis vigneron René, Pierre et les autres, Robert ne manquait jamais les joies et les plaisirs du chapitre d'été de la Commanderie au Château de Suze-la-Rousse. Je le vois encore arpenter fièrement l'ensemble des tables des convives, pour déposer avec le sourire et le commentaire adéquats le flacon de nectar de Saint-Pantaléon, souvent un Côte du Rhône Villages élevé en fût de chêne, qu'il était bon !

Avec son épouse Monique, Robert animait les deux gîtes de caractère aménagés au sein de son Mas des Saules , un vieux mas provençal niché au pied d'une colline de safran, au sein de ce vignoble ensoleillé au pied de la montagne de Lance, berceau des Préalpes... Un endroit où il faisait bon vivre, et où le sens du mot « accueil » prenait toute sa chaude valeur. Combien de beaux moments avons-nous passés, avec Denis et Danielle, Richard et bien d'autres, sur la terrasse ou dans la salle-à-manger selon la





saison, rassasiés par l'authentique cuisine de Monique, revigorés par les vins de l'ami Robert qui prenait toujours plaisir à mettre à l'honneur un flacon de sa chère cave coopérative, dont il fut l'un des moteurs les plus engagés...

Je me rappelle aussi d'un temps de midi suivi d'une après-midi au soleil du Mas des Saules, riches en plats à l'ancienne, et particulièrement arrosés... Quand vint l'heure du départ (il devait être 18h), quelle ne fut pas la surprise de mon ami Pierre, tout disposé à une bonne 'sieste' digestive, d'apprendre que nous étions attendus derechef par d'autres amis vigneron à Bouchet cette fois, à quelques encâblures... La seule phrase qu'atterré, il put prononcer à l'arrière de la voiture qui nous amenait au supplice gastronomique fut « Ils sont forts... Ils sont très forts ! ».

C'est Robert qui a été l'un des instigateurs de la venue des vigneron de Saint Pantaléon à Liège, à l'automne 1998.... Souvenir étrange, puisque cette venue a coïncidé avec la fameuse inondation de notre salle de chapitre (c'était notre première incursion au Golden Horse, à Fouron-le-Comte !) et que suite à l'annulation de notre chapitre, nous avons dû en urgence inviter Robert et ses amis vigneron dans un restaurant typique de Liège, le « Mamé Vi Coû », pour passer avec eux une soirée improbable mais fort chaleureuse, durant laquelle nous avons dû reconforter les épouses de nos amis provençaux, ébranlées par la vision de la montée des eaux dans les Fourons leur remémorant le drame alors tout récent de la ville voisine de Vaison-la-Romaine....

Robert a toujours été proche de la Baronnie de Liège, et tant que la santé le lui a permis, s'est toujours fait un devoir et un plaisir de participer avec Monique à nos agapes automnales à Liège. Voilà donc un visage familier qui nous quitte, qui va rejoindre son ami René Meyer du village voisin de Rousset-les-Vignes, lui aussi « père et pair » de la Commanderie, récemment disparu. Au revoir, l'ami ! Et la Baronnie de Liège présente ses plus amicales et émues condoléances à Monique, en formulant l'espoir de la revoir très vite, en lui adressant les promesses d'une prochaine visite !

Pierre Luthers



BARONNIE DE QUEBEC



MAX GROS- LOUIS

MAX GROS-LOUIS, ancien grand chef de la nation huronne-wendat

Commandeur fondateur de la Baronnie de Québec, Max Gros-Louis vient de tirer sa révérence à l'âge de 89 ans.

Max-Gros-Louis était un homme dont la réputation dépassait les frontières. La Nation Huronne-Wendat lui doit beaucoup. Il s'agit de la Première Nation Huronne du Québec. Elle possède

deux réserves
indiennes nommées
Wendake (7 : 133, 4
ha et 7A : 244,7 ha),



**NATION
HURONNE-
WENDAT**

situées à
proximité (± 8 km à l'ouest) de Québec.

Pendant plus de trente ans, Max Gros-Louis a tenu les commandes de Wendake (1964 à 1984, 1987 à 1996). Son dernier mandat s'est déroulé de 2004 à 2008.

Défenseur infatigable des droits de la Nation Huronne-Wendat, il n'a cessé de faire reconnaître ses droits, tant au Canada qu'au travers de ses voyages dans le monde.

Lorsqu'on se penche sur l'histoire des autochtones, il est impossible d'éviter le nom de Max Gros-Louis.

« C'était une figure présente depuis au moins 50-60 ans. Quand on a commencé au Québec à laisser un peu plus de place aux réalités autochtones, il était déjà un personnage, très actif. C'est toute une vie au service de son peuple, mais au service de l'ensemble des autochtones du pays », relate Carole Lévesque, professeure titulaire à l'Institut national de la recherche

scientifique (INRS) du Canada.



BARONNIE DE QUEBEC



MAX GROS-LOUIS

« Max Gros-Louis avait fait du vivre ensemble un de ses objectifs majeurs, c'est ce qui colore toute sa carrière. C'était un Grand Chef, mais un leader dans toute la force du mot. Il ne s'agissait pas juste d'exercer du pouvoir, il s'agissait de guider sa communauté vers l'avenir. Il souhaitait que les Wendats aillent à l'université en grand nombre, tout en gardant



cette fierté identitaire qu'il jugeait importante, avec raison. Il avait le sens de l'histoire, en plus du sens de la modernité. C'est ce que les jeunes générations doivent retenir », souligne aussi Mme Lévesque. Le chef du Bloc québécois, Yves-François Blanchet a déclaré que ses « pas resteront imprimés dans le sol riche de traditions des terres de son peuple ».

« Il nous a fait honneur partout dans le monde », résume l'actuel Grand chef, Rémy Vincent. La Commanderie était heureuse de compter parmi elle, cet homme, devenu un monument, un géant de l'Histoire de son pays qui a dépassé sa propre vie ! Il entre à présent dans l'Histoire !

Max Gros-Louis était Officier dans l'ordre de la Légion d'honneur.

Adieu Grand chef ! RIP Max Gros-Louis.

Les Commandeurs, Officiers, Chevaliers et « Liège au fil du Rhône » présentent à la Consule, Carole Cliche, et aux Commandeurs de la Baronnie de Québec leurs plus sincères condoléances pour la perte de leur grand confrère.



BARONNIE DE QUEBEC



MAX GROS- LOUIS



Ci-contre : la rencontre en 2019. Sébastien Luthers, fier d'être à côté de ce grand homme. Entre deux Commandeurs. L'amitié au-delà des frontières !

La « consule », Mireille Labylle-Luthers en voie de purification !!!

La rencontre avec les coutumes de la Nation Huronne-Wendat.

Un Commandeur universel s'en est allé.





**La minute scientifique du Professeur
Fabrizio Bucella**

Le vin parfait

La recherche du vin parfait est une quête sans fin. Mais peu importe le flacon tant qu'on a la dégustation et surtout les amis.

Qui n'a jamais rêvé de déguster le vin parfait me jette la première bière et m'offre la seconde. J'en ai écumé, des vigneron, des domaines, des dégustations. Assez vite, on comprend que le vin parfait ne se trouve pas lors d'un déjeuner professionnel. Ces moments excluent l'embarde, il faut faire attention là où on pose la fourchette et à ne pas piquer le pain du voisin. L'organisation ne tolérant pas la surprise, il serait surprenant d'y trouver le vin parfait.

Exit les déjeuners fastidieux, il y a la méthode du petit cahier. Un stylo dans la poche et on note toutes les impressions, on décortique chaque vin, on l'analyse, le dissèque, on l'éviscère. Les cahiers se sont empilés, ils doivent toujours se trouver au fond d'une boîte au fond d'une étagère au fond d'une armoire ; au fond, ils n'ont jamais été ouverts depuis qu'ils ont été fermés.

Exit les cahiers consciencieusement remplis de caractères, il reste la méthode inverse. Si l'écriture n'amène pas le vin parfait, qu'en serait-il de la lecture ? Il est une bande dessinée qu'on appelle manga avec précisément cet objet de l'intrigue, la quête du vin parfait. Les Gouttes de Dieu réussit l'exploit de faillir totalement dans sa tâche. On aurait pu faillir un peu, sauver quelque chose, la machination tient sur un ticket de tram et les livres mettent en avant des vins mythiques que ni vous ni moi ne boirons jamais.





Atmosphère, atmosphère, vous avez dit... ?

Exit les gouttes, on se met à chercher dans le noble art de la dégustation. Les spécialistes appellent harmonie un descripteur à noter tout en fin de course, qui rend compte à la fois des qualités objectives du produit et des qualités subjectives, c'est-à-dire de l'impression hédonique. À la recherche de l'harmonie ultime, je me suis coltiné des formations à la pelle et des concours en veux-tu en voilà. Bardaf, le vin parfait n'apparaissait jamais. Le fait de déguster

dans une ambiance aseptisée une seule petite gorgée, deux séries d'une vingtaine de vins, trois minutes, noter les impressions, on passe au suivant, tout cela rendait l'exercice un peu fade. On sort un vin acide au milieu d'une série de vins trop alcooleux ou un vin tannique au milieu d'autres plus plats. Parfois, le verre détonne, mais on n'en voudrait jamais un deuxième, fût-il offert par la maison. Un signe qui ne trompe pas ? À la fin des dégustations, je n'étais pas le seul accoudé au bar relâchant la pression en sirotant.

Exit l'harmonie, un doute m'étreint, que le vin parfait fût un ensemble parfait. L'ensemble devrait contenir diverses choses, un vin certes bon, une atmosphère





délicieuse, des amis agréables, une soirée filant trop vite. Le vin serait rouge ou blanc, gazeux ou plat, l'important n'est pas là. Que le vin fût parfait en fonction du moment, du lieu et des convives de la dégustation, voilà l'astuce.

Le rosé, un cas d'école

Cela nous rappelle une expérience réalisée au tournant du siècle à l'université de Dijon-Bourgogne. On divisa une classe en deux, classe composée d'étudiants en master d'œnologie, donc des experts ou de futurs experts. La moitié dégustait un vin en classe, puis chez le vigneron. L'autre moitié a dégusté le vin d'abord chez le vigneron, puis en classe. Bien entendu, c'était le même vin, mais les étudiants ne le savaient pas.

Que s'est-il passé, à votre avis ? Le vin chez le vigneron goûtait mieux que le même vin dégusté en classe. Le contexte de la dégustation influence nos sens et notre perception. Cela se produit avec des experts, mais aussi avec des novices, ou l'homme de la rue, si vous préférez. Qui n'a jamais acheté un vin lors d'une visite de cave en le trouvant super bon, puis s'est rendu compte en rentrant à la maison qu'il était moyen ? Pensez au rosé dont on raffole en vacances : on ramène un carton, ce n'est plus le même vin.





Quant à la perfection du lieu, un petit ouvrage a été commis s'intitulant Le Bar parfait, avec Jean-Bernard Pouy à la manœuvre. Tout à la fin du périple éthanologique, le héros rencontre un autre zigoto, lui aussi à la recherche du rade parfait : « Tout ce qui est important, vraiment important, c'est de boire un verre de vin quand il y a urgence. C'est tout. »

L'autre jour, je donnais un cours à l'université de Reims. Le soir, il y avait urgence, de mon point de vue, et nous dînâmes avec quelques amis de l'université, Laurie et Tony. Ce fut un pineau d'Aunis ligérien, biologique, biodynamique, sur le fruit genre un beaujolais, mais avec une pointe de poivre, un côté épicé rappelant la syrah. Le rade était parfait, les amis étaient parfaits, le tartare au couteau était parfait, c'était une soirée parfaite. Le vin fut parfait.

PS : Au fait, pourquoi avoir divisé la classe en deux dans l'expérience sur la dégustation ? La question est pertinente. L'observation fut menée par le spécialiste inconditionnel de l'évaluation sensorielle en France, un certain François Sauvageot. Il ne voulait pas que l'ordre de présentation influence le jugement ou, du moins, qu'on puisse le reprendre là-dessus. En divisant la classe en deux, il a donc vérifié que c'était toujours chez le vigneron que le vin semblait meilleur, qu'on le déguste d'abord chez lui ou d'abord en classe.

Pineau d'Aunis ligérien. *Le pineau d'Aunis, est également appelé chenin noir.. La plus ancienne mention de ce cépage sous la dénomination « Plant d'Auny de Trescallan » date de 1755. L'adjectif ligérien signifie « relatif à la Loire », d'après le nom du fleuve en latin, Liger, lequel a donné le nom français Loire.*

En France, la culture du pineau d'Aunis s'étend principalement dans la Vallée de la Loire. Son encépagement se trouve principalement dans le nord de cette vallée, notamment sur les aires d'appellations contrôlées Coteaux du Vendômois (Loir-et-Cher) et Coteaux-du-Loir (Loir-et-Cher et sud Sarthe). Il est également autorisé pour d'autres appellations comme Anjou, Touraine, Rosé de Loire, Crémant de Loire et Valençay.

C'est un cépage vigoureux, fertile, et selon le mode de conduite sa durée de vie peut dépasser facilement les 80 ans. Le Loir-et-Cher est à l'heure actuelle le département présentant la plus grande surface plantée de Pineau d'Aunis. Ses arômes caractéristiques sont la framboise et le poivre.



SAIVE OUR SOUL



S.O.S.

S.O.S. : Saive Our Soul

Le confinement de la première partie de cette année a inspiré notre ami, futur Officier, Olivier

Saive. *Comme tout le monde, j'ai été surpris par la pandémie du Covid 19 et le confinement qui nous a été imposé. Je voulais participer à l'effort collectif qui se mettait en place pour faire face à ce défi mondial. Et n'étant pas capable de faire autre chose, je me suis lancé dans la publication sur les réseaux d'un cartoon par jour. Pour faire sourire et prendre un peu de recul sur cette période angoissante et destructrice. Etant donné que certains de mes « likeurs » m'ont demandé d'en faire un recueil, j'ai cédé, même si l'édition, ce n'est pas vraiment mon job.*

« S.O.S. » existe maintenant. Alors si vous voulez garder chez vous un souvenir de cette période, à travers mes cartoons, envoyez-moi un mail et je vous enverrai le bouquin avec une dédicace dedans.

Je suis en train de publier une nouvelle fournée sur les réseaux sociaux (Instagram, Facebook). Il y aura donc une suite, puisqu'il y a une seconde vague.

*Olivier Saive - Saive Cartoon éditeur - **Commande : saivecartoon@mac.com***



SAIVE OUR SOUL



S.O.S.

Quelques mots du rédac'chef

S.O.S. : Saive Our Soul.. Rien que le titre, il fallait le trouver ! Mais, c'est vrai, lorsqu'on s'appelle « Saive » et avec son esprit aiguisé à l'humour, notre ami Olivier « n'avait qu'à se pencher » 😊 !!

Dès l'ouverture du livre, une question : Ce virus, est-ce de la faute d'Olivier ? Avec son esprit humoristique ne nous avait-il pas souhaité « plein de M... » pour 2020 ? Une prémonition... !! Ou quand la réalité dépasse la fiction !

Le ton est donné ! Le reste est du même acabit ! Un régal ! Et tout cela, à partir de l'actualité. Olivier, comme il sait si bien le faire (et nous le voyons dans « *Liège au fil du Rhône* ») trouve toujours la façon plus légère de traiter le sujet.

Cette première partie du confinement présente le double avantage de se remémorer les différentes actualités (Olivier remet chaque dessin dans son contexte) vues différemment par Olivier.

Olivier nous rappelle aussi quelques citations « d'hommes célèbres » sur le confinement. Un certain Jean DLF n'a-t-il pas écrit : « *Vous confinez ? J'en suis fort aise.. Et bien, déconfinez, maintenant !* » Ou bien celle-ci d'un ancêtre d'un certain professeur marseillais : le célèbre professeur Raoule que « Sa Majesté The Queen », n'aurait pas dédaigné : « *God Saive the Chloroqueen !* »

Un ouvrage à conseiller ! Un beau cadeau qui vous donnera beaucoup de plaisir !

Merci à Olivier de nous avoir donné cette féroce envie de rire pendant ce confinement !

Nous sommes déjà impatients de découvrir le numéro 2 !

Et cadeau, en prime, Olivier vous dédicacera son ouvrage !

Commande : saivecartoon@mac.com





En guise de clin d'œil : Comment servir moins de vins à vos invités ?

« Comment servir moins de vins à vos invités sans qu'ils ne se doutent de la magouille » ? Fabrizio Bucella, avec le sens de l'humour et la science que nous lui connaissons, nous en parle.

« La première méthode consiste à trafiquer le liquide ». Oubliez cette idée car, le subterfuge se remarquera rapidement pour un vin à 12 ou 13 % d'alcool.

« La deuxième méthode consiste à manipuler les indices environnementaux, c'est-à-dire à changer les repères habituels (visuels) de manière à modifier le jugement de vos invités ». En soirée, on évalue généralement sa consommation en comptant le nombre de verres ingurgités.

- Servez donc 4 petits verres de vin à vos invités au lieu de 2 grands. Les invités auront l'impression d'avoir bu davantage ;
- En servant du vin blanc dans un verre clair, on a tendance à verser une plus grande quantité que dans un verre coloré ;
- Quand on sert du vin dans un verre plus grand, on a tendance à servir une quantité plus importante car la taille du verre déjoue notre jugement lors du service ; à peu près 11,9 % en moyenne de plus. Donc, on va privilégier des petits verres. Cette dernière astuce est en vigueur dans les bars à vin Bruxellois. La capacité totale du verre tourne autour des 18 cl. Le verre étant rempli au 2/3, vous avez le sentiment d'un verre bien rempli mais en réalité, vous n'avez que 12 cl de vin soit 1/6 de bouteille.

Enfin, n'oubliez pas que la qualité est plus importante que la quantité ! Il n'y a donc qu'une solution, c'est la dégustation !



Belle année 2021 à toutes et tous !



**EN UN COUP
D'OEIL**



SOMMAIRE



SOMMAIRE

L'EDITO DU CONSUL	1
LE COMMANDEUR EPISTOLIER FETE SES 10 ANS D'ADOUBEMENT !	5
LE MOT DU PRESIDENT DE L'ASBL	8
ASSEMBLEE GENERALE DE LA BARONNIE	9
BERNARD fait ses achats...chez Isabelle BOULAIRE	14
JOSEPH fait les vendanges... à Liège	15
COMMANDERIE DES COSTES DU RHONE – MESSAGE DU GRAND MAITRE	22
LE MOT DE CESAR	26
Un nouveau verre de dégustation de la Baronnies	28
GRAPPILLEES LE LONG DU RHONE	33
L'Université du Vin s'implante à Lyon !.....	33
ENTRETIEN : GERALDINE GOSSOT, Directrice de l'Université du Vin – Suze-la-Rousse .	34
GRAPPILLEES LE LONG DU RHONE	39
Assemblage des vins rouges et rosés en Côtes du Rhône et CDR Villages.....	39
LAUDUN : en piste pour la reconnaissance.	40
NYONS devient le 22 ^{ème} Côtes du Rhône villages avec nom géographique !.....	40
CAIRANNE : Le domaine de l'Oratoire Saint-Martin change de main.....	41
INTER RHONE : Nouveau président et priorités	42
Denis Guthmuller, nouveau président du Syndicat des vignerons.....	44
ECHOS DU VIGNOBLE	47
Nathalie DELATTRE se veut la courroie de transmission entre le vignoble et les pouvoirs publics !.....	47
Et si nous faisons une vigne sur la Tour Eiffel, Sire ?.....	48
Glyphosate : L'ANSES recommande une réduction importante autorisée sous le rang de vigne !.....	50
Gibier et Vignoble : délicate harmonie.....	53





Meilleurs vœux de la Baronnie liégeoise des Costes du Rhône pour

2021

QUE CETTE ANNÉE SOIT MEILLEURE POUR LES DÉGUSTATIONS, LES CHAPITRES ET NOS AMIS RESTAURATEURS QUE 2020 !

SANTÉ 2021 !

LES VINS DES CÔTES DU RHÔNE, RICHES EN POLYPHÉNOLS, ONT DES PROPRIÉTÉS QUI AIDENT LE SYSTÈME IMMUNITAIRE !

UN VRAI VACCIN !

SOIGNONS NOUS !

POUR LE VIN, 2020 A ÉTÉ UN BON CRU !

HEUREUSEMENT !

ALORS, CHACUN DANS SON VERRE, ET RESPECTONS LES GESTES BARRIQUES !

Saive

Taxe Trump : Perte de 400 millions € de chiffre d'affaires. La filière vin souhaite une reprise des négociations	54
Vin – Exportations - Marchés en développement	55
Viticulture : Exonération des charges sociales patronales	57
LA COMMANDERIE VIENT DE PERDRE DEUX COMMANDEURS	60
La minute scientifique du Professeur Fabrizio Bucella	65
S.O.S. : Saive Our Soul	69
En guise de clin d'œil : Comment servir moins de vins à vos invités ?	71





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

<https://fr-fr.facebook.com/Baronnies-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, Bernard Ghisse, Pierre Martin, Olivier Saive, Joseph Verhoest, Photos : Marc Olivier, André Courtois, Pierre Luthers, Joseph Verhoest, Université du Vin, la rédaction

Périodique – numéro 23 Octobre-Novembre-Décembre 2020©

L'alcool est à consommer avec modération



« *Liège au fil du Rhône* » tient à remercier Gente Dame Géraldine Gossot, Directrice de l'Université du Vin de Suze la Rousse pour sa précieuse contribution à ce numéro.

Belle et heureuse année 2021 !




Les Vins de la
Vallée du Rhône



Vue sur la courbe du Rhône

