

2021



Les Costes du Rhône
face à leur avenir

BARONNIE DE LIÈGE
COMMANDERIE DES COSTES DU RHÔNE

Liège au fil du Rhône - N°24

« Pour ce qui est de l'avenir, il ne s'agit pas de le prévoir, mais de le rendre possible » Antoine de Saint-Exupéry

L'EDITO DU CONSUL

Gente Dame, Messire,

Toujours engagés dans un terriblement long tunnel, en voyons-nous le bout ? Il me semble voir se pointer à l'horizon la clarté sauvage de notre retour à la vie normale...

Depuis un an, tous les projets de la Baronnie ont donc été reportés ou annulés... A l'exception notable de nos ventes de vins du Rhône, plus nombreuses durant ces derniers douze mois que d'habitude, car nous souhaitons davantage soutenir nos amis vigneronns en cette période difficile... Nos achats groupés ont super bien marché ! Nous avons quasiment doublé le nombre de bouteilles achetées, augmentant ainsi notre

contribution à la noble cause de la promotion des Costes du Rhône... Ce succès, nous le devons à plusieurs facteurs : le nombre croissant d'amis de la Baronnie tout d'abord (merci à vous !), la suppression de tous les salons de vins où chacun allait faire ses emplettes, les moindres déplacements à l'étranger dans les caveaux vigneronns et aussi, il faut bien le dire, l'augmentation de la consommation de vins à domicile, pour répondre aux déplaisirs du confinement et à la fermeture de nos amis de l'horeca... Le



L'EDITO



DU CONSUL

tout résumé sous le terme de « Cavid », le syndrome de la 'cave vide', auquel nous avons prestement remédié!

Ce numéro 24 de « *Liège au fil du Rhône* », suite à l'absence de nos activités traditionnelles, fait donc la part belle aux petites et aux grandes nouvelles en provenance des Costes du Rhône, comme l'apparition d'une nouvelle appellation « Côtes du Rhône Villages » dans le haut pays de Nyons, le retour à l'utilisation du cheval pour soigner une vigne de plus en plus 'verte' ou l'évolution des modes de consommation suite aux effets de la pandémie.... Je vous laisse donc le plaisir de vous balader dans cette riche actualité, au gré de votre fantaisie et de votre soif de découvrir le pays des vins que nous aimons... Et comme toujours, vous trouverez le sourire avec les précieuses interventions de nos amis Fabrizio, le 'Professeur', et Olivier l'humoriste en BD, dont les brillantes interventions sont toujours un régal pour l'esprit et pour les yeux !

Rappelons aussi qu'à l'occasion de la sortie de ce numéro 24 de « *Liège au fil du Rhône* », nous lançons une nouvelle formule d'abonnement : à côté de la version digitalisée que vous avez

toujours reçue et que vous continuerez à recevoir librement, nous vous proposons une formule d'abonnement à 50 euros (75 euros en combinant avec la cotisation de membre adhérent de la Baronnie), qui vous permettra de recevoir durant une année complète tous les numéros de votre journal, dûment imprimés, directement dans votre boîte aux lettres ! Un nouveau service qui vous confèrera un plus grand confort de lecture, et qui vous invitera à partager « LFR » auprès des membres de votre entourage !

En vous donnant déjà rendez-vous en mai prochain pour notre grand achat groupé et printanier de vins de Costes du Rhône, je vous souhaite une plaisante et agréable lecture !

Pierre Luthers

Consul de la Baronnie liégeoise des Costes du Rhône



VENTE



FLASH



LA BARONNIE POURSUIT SON TRAVAIL DE PROMOTION DES VINS RHODANIENS : LA VENTE « FLASH »

Pandémie oblige, la Baronnie s'adapte aux nouvelles circonstances sanitaires. En attendant une prochaine embellie qui fera suite à la vaccination, la Baronnie a développé un nouveau concept : la vente « flash ».

La vente « flash »

Ce concept, né au départ de la volonté d'aider une de nos amies, est vite devenu, avec le confinement, une autre façon de faire la promotion des vins rhodaniens.

Notre Consul, Pierre Luthers, toujours à l'affût de toutes les bonnes initiatives ayant pour but de faire la renommée des vins de la Vallée du Rhône, a vu dans cette nouvelle façon de faire vivre les vins rhodaniens, une excellente manière de poursuivre la mission de la Commanderie, au travers de ses Baronnies, de maintenir l'esprit rhodanien en alerte.

Rester en alerte, telle est aussi notre mission de représentants de l'Appellation rhodanienne dans la partie francophone de notre pays. Ce n'est donc pas parce que nous sommes réduits au « son du silence » que nous sommes, comme le chantent Simon & Garfunkel dans leur chanson « Sound of Silence », « *des gens qui parlent sans parler, des gens qui entendent sans écouter* ». Au contraire, nous osons « *perturber ce silence* ». Pour ce faire, nous avons mobilisé notre attention afin d'écouter et de répondre à celles et ceux, qui par ces temps incertains, ont besoin de la Baronnie. C'est aussi cela l'esprit rhodanien !



EN



BREF

LA BARONNIE : EN BREF

RAPPEL – COTISATION CARTE MEMBRE – ABONNEMENT LFR

Tarif des Cotisations 2021, au choix :	
Carte de membre 2021	50 € (75€ pour les couples)
Abonnement LFR 5 numéros annuels	50 €
Carte de membre 2021 + Abonnement LFR	75 € (100 € pour les couples)

Montant à verser, en mentionnant la formule, sur le compte de la Baronnie : BE29 0013 4894 6664.

Hommage à notre Chevalier Philippe Clément

La Baronnie vient de perdre l'un de ses plus anciens Chevaliers, Philippe Clément... Avec son épouse Liliane, Philippe a participé à plusieurs voyages 'Ascension dans les Costes du Rhône', et y a laissé des traces indélébiles au niveau de certaines anecdotes (notamment au sujet d'une entrée remarquée dans l'hôtel de Villié-Morgon!). Philippe avait été nommé Chevalier en juin 1993, à l'église Saint André, en même temps que notre ami Alain Casaril... Sur la photo, Philippe usant de sa grande modestie joue à cache-cache avec l'objectif, mais certains qui l'ont bien connu le reconnaîtront! Depuis le décès de Liliane, Philippe s'était retiré dans sa maison de la rue Richard Heintz, où la maladie l'a malencontreusement rattrapé... Au revoir, Chevalier Philippe, grand amateur de folklore et de vins du Rhône!



CÔTE-ROTIE



CONDRIEU

Côte-Rôtie et Condrieu : Les trentenaires prennent les commandes en associant la tradition et la modernité

Le contexte

Le seul énoncé de ces deux noms est synonyme de topographie accidentée donnant des vins de grande qualité. Ces appellations haut de gamme sont situées aux confins de la Loire, du Rhône et de l'Isère à 30 kilomètres au sud de Lyon. L'exploitation des 540 hectares de syrah et viognier représentent moins de 5 % de la production totale de la vallée du Rhône.

Cette grande qualité a aussi un coût. Ce coût comprend notamment le prix des terres ainsi que le coût du travail. Ainsi par exemple, en ce qui concerne la valeur des terres pour Côte-Rôtie, les prix peuvent varier de 900.000 € à 1.300.000 € l'hectare de vignes. Au niveau économique, si l'offre est limitée et la demande importante, les prix augmentent. Le prix est aussi fonction du rendement des terres en fonction de leur valeur. Quant au coût du travail, il est en général d'une personne par hectare.

La situation de ces deux vignobles, comprenant 80 domaines, est actuellement très bonne. Cela est même amplifié par l'arrivée d'une nouvelle génération de vignerons, les trentenaires. Depuis 5 ans, les trentenaires ont acquis, ou ont pris la succession, d'environ 20 % des domaines.

Michaël Gerin, 33 ans, dont l'exploitation familiale, qu'il gère depuis 10 ans (domaine Jean-Michel Gerin à Ampuis), avec son frère Alexis, 31 ans, compte 13,5 hectares en appellation Côte-Rôtie et 2 ha en Condrieu, pense que « *l'air du temps est en train de changer, on sent un intérêt des jeunes. Notre métier séduit* », constate celui qui est, par ailleurs, le président du syndicat des vins de Côte-Rôtie.

Cette génération est aussi mieux formée. Elle « *a eu plus de formation dans la partie viticole et oenologique alors que la génération précédente était formée avec une transmission orale et pratique. Nous, on fusionne* », déclare Maxime Gourdain, 28 ans et propriétaire du domaine de Rosiers à Ampuis (8 ha de Côte-Rôtie et 0,5 ha en Condrieu).



CÔTE-ROTIE



CONDRIEU

La préservation des terres

Décimé par le phylloxera ⁽¹⁾ ainsi que les deux guerres mondiales, il restait à peine, en 1960, 40 hectares du vignoble de Côte-Rôtie. Depuis, grâce au travail de deux générations, le vignoble compte en 2020, 328 hectares.

Aujourd'hui encore, entre le mont Pilat et le Rhône, il faut cultiver avec minutie ces coteaux très escarpés, canaliser l'eau et combattre l'érosion. Dans ces AOC - décrétées 16 ans avant celle de son voisin, Saint Joseph (1.250 ha), chacun peut voir des chenillards, des charrues tirées par des treuils ou des motoculteurs. Mais, lorsque les rangs sont trop abrupts ou barrés par les indispensables murs de pierre, on s'en remet encore à la pioche, pour préserver la terre et la remonter, sans cesse.

Gardienne des traditions, la nouvelle génération, composée d'héritiers et de nouveaux venus, souhaite recourir aux nouvelles technologies et progresser vers le bio. Maxime Gourdain, conscient des difficultés que cela implique, déclare faire « *des essais d'enherbement et d'engrais verts, mais le renoncement total au chimique n'est pas encore envisagé, car personne n'est à l'abri de l'apparition d'un champignon destructeur* », expose-t-il.

L'apport de la modernité

Conscient des difficultés liées au relief du vignoble, les viticulteurs savent qu'« *il y a des méthodes, des gestes dont on ne pourra jamais se passer* », souligne d'entrée Michaël Gerin.

¹ La crise du Phylloxera a été la crise majeure du vignoble de France. À la suite de la Révolution française qui a rendu la vigne accessible au plus grand nombre, la production a triplé jusqu'en 1875 et culmine à 85 millions d'hectolitres. L'origine de cette crise est probablement un soldat français qui, ayant passé 2 ans au Mexique, rentre chez lui en 1864 à Pujaut (Gard) . Il plante quelques cepes américains qu'il a ramenés...et introduits en Europe le puceron Phylloxera ; ce qui va contaminer l'ensemble des vignobles en raison des pratiques intensives de l'époque. En 1880 la production française avait chuté à 30 millions d'hectolitres. Aucune solution n'ayant été trouvée contre le puceron, la presque totalité du vignoble a dû être arrachée et remplacée par les pieds américains résistants sur lesquels on a greffé des cépages français, ce qui est toujours le cas actuellement.



CÔTE-ROTIE



CONDRIEU

Mais la modernité a également ses bienfaits. Outre la formation plus complète de la jeune génération, la technologie vient apporter un plus indéniable. Ainsi, « Côte-Rôtie est aujourd'hui maillée d'une quinzaine de stations météo mesurant le vent, la pluie, l'humidité par secteur. C'est précieux pour limiter au maximum les traitements et être efficace », déclare Maxime Gourdain.

En dehors des aspects techniques, il y a l'ouverture au monde. « Ces jeunes apportent une nouvelle vision. Ils parlent anglais, la plupart ont passé six mois ou un an dans des vignobles à l'étranger. Et ils sont plus ouverts sur l'œnotourisme, sur l'utilisation des réseaux sociaux », se félicite Florian Marcelin de l'office du tourisme d'Ampuis.

Comme partout, le défi du moment est la Covid, qui affecte salons, vigneron et commandes des professionnels, avec une baisse de chiffre d'affaires de 15 à 20% à prévoir en 2021.

« On est un peu inquiets mais on a la chance d'avoir des vins de garde qui intéresseront à un moment donné. Le



problème est surtout la partie stockage », admet Maxime Gourdain. La garde est moins évidente pour le Condrieu, mais sa rareté le met à l'abri du danger.

Ce renouvellement générationnel marque incontestablement un tournant dans l'approche des affaires du vignoble de Condrieu et de Côte-Rôtie. *Agir est la clé fondamentale de toute réussite*, déclarait Pablo Picasso. La jeune génération est dans cette ligne. Le succès sera au rendez-vous !



COTEAUX



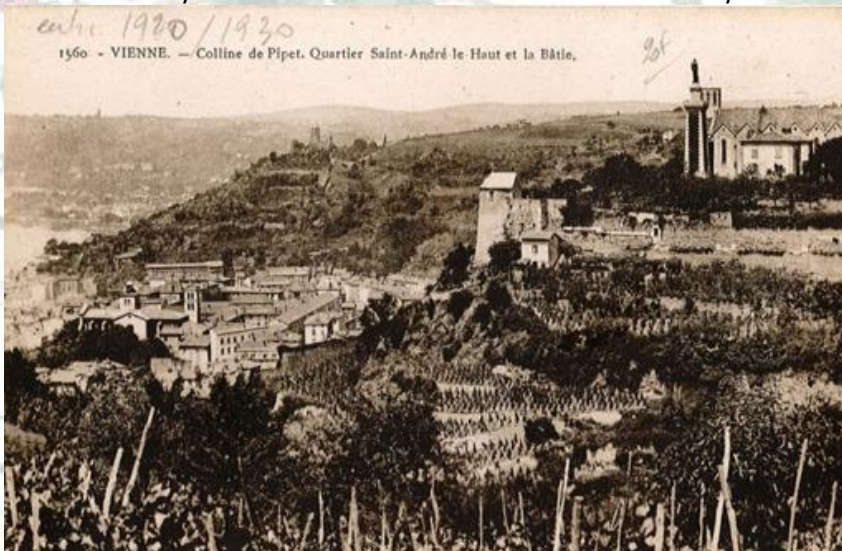
DU PIPET

RHONE SEPTENTRIONAL : LES COTEAUX DU PIPET A VIENNE REVIENNENT A LA VIGNE !

Sis sur la commune de Vienne, au sommet du Théâtre antique, sur l'emplacement d'une ancienne forteresse des rois de Bourgogne jusqu'au XIème siècle, les terrasses des Coteaux du Pipet ont déjà connu la vigne jusqu'il y a plus d'un siècle. Depuis, le terrain était en friche.

Il a fallu un repas au Grand Café de Vienne entre deux amis rhodaniens et le hasard pour que la magie d'une renaissance du vignoble apparaisse. Dans ce restaurant, une ancienne carte postale montrait des vignes en terrasse plantées sur le coteau sud de Pipet.

Stéphane Ogier se souvient : « Accrochée au mur, à côté de notre table, il y avait une vieille carte postale des années 1920 sur laquelle on voyait le théâtre et au-dessus, sur la colline, de la vigne. Ça m'a intrigué, j'ai proposé à Pierre-Jean (ndlr : Villa) qu'on aille voir sur place, et là, l'idée nous est venue de replanter de la vigne sur ce terrain en friche, ce terrain abandonné ».



Dès leur repas achevé, nos deux amis rhodaniens, producteurs, bien connus dans le Rhône, à savoir Stéphane Ogier et Pierre-Jean Villa, tous deux éminents producteurs des appellations Condrieu

et Côte-rôtie, se rendent sur place. De cet endroit, la vue sur le Rhône, ainsi que l'agglomération viennoise, y est extraordinaire. Par chance, le terrain appartenant à la



COTEAUX



DU PIPET



mairie, et après avoir soumis leur projet aux autorités et obtenu leur accord, les deux viticulteurs ont créé la société civile d'exploitation agricole Domaine de Pipet. L'accord avec la ville de Vienne, signé le 25 mars 2019, prévoit un bail d'exploitation de 18 ans. La rémunération se fera en bouteilles à la Ville qui les offrira comme cadeaux à ses hôtes.

La parcelle de 4.600 m², est idéalement située, versant plein sud. Stéphane Ogier, se réjouissant, déclare que : « *le sol est magnifique, il y a de la terre. Sur ce versant plein sud, c'est inespéré, la vigne sera idéalement exposée sans souffrir. Comme aucune machine ne peut passer, on ne pourra travailler qu'à la main. On va donc planter serré pour profiter de ce terrain, environ 2 500*

pieds de syrah à partir de greffons de nos vieilles vignes de côte-rôtie ».

La parcelle est la plus septentrionale de l'appellation dont le nom n'est pas encore connu puisqu'un débat est en cours. Sera-ce Seyssuel, Vins de Vienne-Seyssuel, Vienne-Seyssuel, Coteau de Seyssuel,.. ? Quel sera le nom qui apparaîtra sur les bouteilles ? « *Nous déciderons plus tard, après avoir goûté le vin* », répond Stéphane Ogier. Il faudra attendre 2021 pour une récolte en rouge en IGP, et 2022 en AOP ».



COTEAUX



DU PIPET

Confinement oblige, les 3.500 pieds de vigne ont été plantés fin avril-début mai 2020. Des 2.500 pieds prévus, Stéphane Ogier justifie cette différence : « *Nous avons planté un peu plus de pieds que prévu car on a choisi de planter à forte densité, à 13.000 pieds. Même si cela représente plus de travail, cette densité permet d'avoir moins de raisins par pieds avec des grappes plus petites et moins de concurrence entre les pieds, et donc produire un vin plus qualitatif* ».

Au travers de cette remarque, les intentions du duo semblent claires. Stéphane Ogier et Pierre-Jean Villa ne s'en cachent d'ailleurs pas. L'objectif est de faire de ce vin un nouveau Cru rhodanien. Cette parcelle donnera environ 1500-2000 bouteilles. Celles-ci pourraient être étiquetées en IGP Collines Rhodaniennes ou simplement en Vin de



Pierre-Jean Villa (à gauche) et Stéphane Ogier (photo: S.Ogier)

France, à moins que l'élargissement de l'appellation Côtes-du-Rhône, en discussion depuis plusieurs années, ne soit enfin adopté par l'INAO. « *Passer en Côtes-du-Rhône serait déjà une belle victoire, ne serait-ce que pour protéger le secteur mais notre objectif est de devenir rapidement un cru de la vallée du Rhône* ».

Compte tenu que Stéphane Ogier et Pierre-Jean Villa font partie des 18 vigneron qui ont initié, dès le début des années 90, la renaissance des vins de Vienne (Seysssel,..), ce nouveau vignoble s'inscrit donc dans la continuité de la renaissance des vins de Vienne.





Côtes du Rhône Villages : NYONS devient la 22^{ème} APPELLATION VILLAGES AVEC INDICATION GEOGRAPHIQUE

Nous vous l'annonçons dans notre numéro précédent, NYONS est devenue la 22^{ème} appellation Côtes du Rhône Villages avec indication géographique. Revenons à cette nouvelle appellation.

Depuis 20 ans, une véritable dynamique de montée en gamme s'instaure dans les Côtes du Rhône.

L'appellation n'a cessé de se hiérarchiser pour valoriser ses terroirs et ses vins. Les nombreux dossiers validés par l'INAO (Institut National des Appellations d'Origine) témoignent de cette



progression qualitative des appellations des Côtes du Rhône.

En 2005, Massif d'Uchaux, Plan de Dieu, Puymeras et Signargues s'élèvent au rang de Côtes du Rhône Villages avec indication géographique ; Gadagne les rejoint en 2012, puis Sainte-Cécile, Suze-la-Rousse et Vaison-la-Romaine en 2016 ; ainsi que St Andréol en 2017. Cette année, c'est au tour de Nyons d'entrer dans le cercle vertueux des appellations grandissantes.



CDR VILLAGES



NYONS

Aire géographique

Les communes drômoises de Mirabel-aux-Baronnies, Nyons, Piégon et Venterol peuvent désormais revendiquer l'appellation Côtes du Rhône Villages Nyons pour leurs vins vinifiés en rouge uniquement, dès la récolte 2020.

Les sols

Si les quatre communes de cette nouvelle dénomination s'inscrivent dans la continuité du vignoble, sur la bordure nord-est des Côtes du Rhône, ses plateaux, coteaux vallonnés, terrasses et vallées, forment une grande variété de sols : marnes, terrasses alluviales, sols argilo-calcaires, sols caillouteux... La quasi-totalité (98,5%) de la surface plantée en vignes est consacrée aux cépages rouges, avec une forte proportion de Syrah. Avec un rendement maximum fixé à 41hl/ha,

Climat

La superficie de cette nouvelle dénomination s'étend sur 554 hectares, dont 345 hectares plantés, ce qui la classe au 1er rang des dénominations Côtes du Rhône Villages de la Drôme. C'est également l'un des territoires les plus frais des Côtes du





Rhône : s'appuyant sur les reliefs préalpins des Monts des Baronnies, le vignoble du Nyonsais s'élève entre 210 et 500 mètres d'altitude. Situé sur la marge septentrionale des Côtes du Rhône méridionales, sa pluviométrie y est plus élevée que dans la zone centrale de l'appellation et son climat est notamment marqué par l'influence bénéfique d'un vent local, le « Pontias », qui protège la vigne des maladies fongiques.

Pierre-Michel MORE, président du syndicat du Nyonsais-Mirabel-Piégon-Venterol s'enthousiasme de cette reconnaissance : « *La validation du dossier par l'INAO est une réelle reconnaissance du travail qualitatif opéré au cours des 20 années passées. Cette montée en gamme s'explique notamment par une modification de l'encépagement au profit de la Syrah qui offre un potentiel de garde plus élevé. Le*

terroir composé de colluvions, graviers issus de l'érosion des coteaux et l'amplitude thermique importante permettent aux vins de conserver du fruit et de la fraîcheur et leur apportent ainsi leur typicité ».



Les premières estimations volumiques de l'appellation Côtes du Rhône Villages Nyons devraient être comprises entre 2000 et 2500 hectolitres, soit environ 10% du potentiel de production totale.



AIDE



TRESORERIE

CHATEAUNEUF-DU-PAPE. Aide à la trésorerie : la vente à réméré

En période de crise économique, la multiplication des risques pesant sur le pouvoir d'achat des ménages, comme sur la santé financière des entreprises, peut obliger les uns ou les autres à tenter de trouver des solutions afin de préserver leurs biens.

Peu connu du grand public, la vente à réméré est un outil d'aide à la trésorerie des entreprises.

La vente à réméré ou vente avec faculté de rachat permet d'atteindre cet objectif en permettant d'instaurer une période pendant laquelle le vendeur garde son bien. Il s'agit d'une opération à la croisée de l'immobilier et du financier.

A Châteauneuf-du-Pape, première appellation rhodanienne, les cours du vrac ont subi en 2020 les effets des événements internationaux : taxe Trump, crise sanitaire, ..

Ainsi, lors de cette année, le cours de l'appellation Châteauneuf-du-Pape est tombé à 1 600-1 800 euros la pièce (soit 225 litres) alors que le prix moyen était de 2 600-2 800 € en 2019. Une chute significative. « *Les cours du vrac subissent les effets internationaux. Quand ce n'est pas la taxe Trump, c'est la Covid qui freine. Mais nous nous attendions à cette baisse, la succession de petites récoltes a entretenu les prix hauts. Nous savions que l'on ne pouvait pas rester sur des tranches aussi élevées* » explique Serge Gradassi, le président du syndicat réuni de l'appellation Châteauneuf du Pape.

Lancé l'an passé dans le Vaucluse par la Société d'Aménagement Foncier et d'Établissement Rural (Safer) avec le soutien du Crédit Agricole (6 millions €), l'outil de vente à réméré est désormais opérationnel avec son premier bénéficiaire : un vigneron qui exploite une quarantaine d'hectares de vignes dont une partie en AOC Châteauneuf-du-Pape.



AIDE



TRESORERIE

Ce dispositif a donc l'avantage de permettre de donner du temps au bénéficiaire afin de relancer son activité. Cette bouée de sauvetage rassure et apaise l'angoisse de la cessation des activités. En résumé, *« vous restez chez vous cinq ans en continuant à exploiter le domaine. Au terme de cette période, si vous pouvez rembourser la somme initiale alors vous conservez la propriété »* conclut Serge Gradassi.

Vente à réméré :

Le principe est le suivant. M. X, propriétaire de sa résidence principale, doit trouver des fonds pour se refinancer. Les banques lui refusent un prêt. Un tiers investisseur, M. Y, souhaite placer de l'argent à court ou moyen terme, en voulant des garanties. Un intermédiaire, la société Z, va les mettre en contact et proposer à M. X de vendre à M. Y, avec faculté de rachat, sa résidence principale pour une durée déterminée, limitée à cinq ans par la loi. Pendant cette période, M. Y, qui a versé un capital correspondant à une valeur décotée du bien, en devient pleinement propriétaire. M. X en est quant à lui le simple occupant et, à ce titre, il réglera à M. Y une indemnité d'occupation. Elle représente un pourcentage de la valeur du bien. À l'issue de la durée prévue au contrat, M. X rachète son bien à M. Y, qui retrouve ainsi son capital initial, augmenté d'une marge.



INTER RHONE : DEGUSTATION DES VINS RHODANIENS A BRUXELLES

Le 8 mars dernier, journée internationale des droits des femmes (décrété par les Nations Unies en 1977) a eu lieu dans un hôtel bruxellois une dégustation organisée par un magazine féminin avec le soutien d'Inter Rhône. Cette dégustation, destinée à préparer la saison et les communications des vins rhodaniens pour l'année à venir a permis à notre « œnologue maison », Fabrizio de découvrir le millésime qui sera bientôt mis sur le marché. Il ne nous est toutefois malheureusement pas possible actuellement de vous dévoiler les grandes tendances. Les dégustateurs sont tenus au secret !



MASSIF



**DU
LAMPOURDIER**

**CHATEAUNEUF-DU-PAPE : Massif du Lampourdiier.
Mobilisation des vignerons et appel à signer la pétition**



Photo: SVCR

Depuis plusieurs décennies, le Massif du Lampourdiier, situé sur le flanc ouest de l'appellation, à l'aplomb du Rhône sur les communes de Châteauneuf-du-Pape et d'Orange dans le Vaucluse, est victime de dégâts considérables et irréparables causés par des carriers qui entendent l'exploiter jusqu'à épuisement complet de ses ressources minérales.

Les AOC Châteauneuf-du-Pape et Côtes-du-Rhône et leurs vignerons sont engagés depuis longtemps dans la préservation de leurs paysages, dans un profond mouvement de conversion de leurs vignobles en agriculture durable, dans le développement d'un tourisme respectueux des espaces ruraux, et récemment dans l'intégration de mesures agro-environnementales dans les cahiers des charges AOC. Pour ce faire, il faut sauver le Massif. Appel est fait à signer la pétition qui sera ensuite envoyée à Madame la Ministre de la transition écologique, Barbara Pompili.

Si vous voulez soutenir les vignerons : <https://www.change.org/Lampourdiierendanger>



INSTITUT



RHODANIEN

R

L'INSTITUT RHODANIEN EVOLUE EN UN NOUVEAU PÔLE D'EXCELLENCE ET D'INNOVATION TECHNOLOGIQUE

Le nouveau président imprime sa marque. À la tête d'Inter-Rhône depuis le 5 novembre dernier (Voir LFR 23), Philippe Pellaton avait, à l'époque, annoncé ses priorités. Parmi celles-ci, il y a la restructuration des pôles de compétences de l'interprofession. Et parmi les pôles de compétences rhodaniens, il y a l'Institut Rhodanien.

Pour le nouveau président, l'interprofession doit créer de nouveaux indicateurs (notamment économiques) ; ce qui implique que le pôle technique doit être adapté aux nouvelles exigences. L'outil qui permettra d'arriver à ce résultat est la création d'un pôle de recherche appliquée au sein de l'Institut Rhodanien.

L'Institut Rhodanien a été créé en 1994. Il s'agit d'un établissement de recherche et d'expérimentation viticole et œnologique qui regroupait, jusqu'à présent, en association 17 partenaires, des organismes professionnels et techniques de la Vallée du Rhône, tels les syndicats de production, les chambres d'agriculture, les établissements d'enseignement viticole...

Stratégie technique

Philippe Pellaton, qui connaît très bien les structures rhodaniennes, a souhaité développer la gouvernance de l'interprofession. Pour cela, il fallait associer, moyennant une participation financière, deux acteurs majeurs de la « dream team rhodanienne », le Syndicat Général des Côtes du Rhône et l'Institut Français de la Vigne et du Vin. Ces trois acteurs majeurs ont créé le 5 mars dernier la SAS - société par actions simplifiée - Institut Rhodanien.

« Avec la SAS Institut Rhodanien, les associés fondateurs entendent mettre en commun des moyens humains, techniques et financiers et bâtir ensemble un pôle de compétence technique reconnu et légitime, doté d'un rayonnement qui s'étend au-





delà de la région, grâce au déploiement de projets à vocation nationale sur des thématiques particulières », indique le communiqué.

Cette évolution va permettre de bâtir une stratégie technique « vigne et vin » ambitieuse au service des AOC de la Vallée du Rhône. Pour le président, *« il s'agit de mettre en œuvre des plans d'action adaptés à la stratégie des AOC de la Vallée du Rhône, afin de ne pas financer des recherches plus larges. La feuille de route n'est pas encore finalisée totalement. D'ici deux à trois mois de réflexion, il y aura un arbitrage du conseil d'administration. Les thèmes seront calés en juin, au moment des engagements budgétaires pour l'année suivante ».*

Enjeux environnementaux

Cette évolution de la stratégie est liée aux nouvelles attentes sociétales sur les enjeux environnementaux.

L'appui et la collaboration de l'ensemble des partenaires va être essentiel durant les prochaines années afin de répondre aux nouveaux défis. A titre exemplatif, quelques problématiques ; Quelles sont les alternatives pour le vigneron au changement climatique et à la transition écologique ? Comment évaluer le potentiel de production face au dépérissement du vignoble ? Quelle adaptation des vins rouges au marché et la définition précise des profils des vins blancs et rosés ? De nouveaux cépages seront-ils nécessaires ? La réponse à ces questions va demander des programmes R&D.

Quant aux partenaires historiques, sous convention, ils poursuivront leurs collaborations à hauteur de leurs compétences.

Pôle économique et communicationnel

L'aspect technique traité, il ne fait pas oublier d'autres aspects qui permettront aux vins de la Vallée du Rhône de grandir. C'est pourquoi la nouvelle structure va voir aussi se développer le pôle économique et communicationnel.

Le pôle économique entreprendra aussi *« un vaste projet de mise en place de nouveaux indicateurs économiques, afin d'affiner la mesure des exportations et des ventes, pour un meilleur pilotage de la filière ».*



INSTITUT



RHODANIEN



De gauche à droite : Denis GUTHMULLER, Président du Syndicat Général des producteurs des Côtes du Rhône et Vice-Président d'Inter Rhône, Philippe PELLATON, Président d'Inter Rhône, Bernard ANGELRAS, Président de l'IFV et Samuel MONTGERMONT, Président de l'UMVR et Vice-Président d'Inter Rhône. (Photo : Inter Rhône)

Au niveau de la communication, afin de vulgariser les nouvelles actions et recherches de l'Institut Rhodanien, il est prévu la refonte du site Internet permettant la mise à disposition de données. De même, la promotion des activités et travaux se fera via les Rencontres Rhodaniennes, ces journées de conférences et d'ateliers destinées aux professionnels.

En renforçant l'Institut Rhodanien, les représentants des acteurs de la Vallée du Rhône ont pris conscience qu'il leur fallait un outil permettant non seulement d'envisager l'avenir (technique, économique) mais aussi de viser la position de leader pour les vins rhodaniens. Un bel outil au service de la cause de la Vallée du Rhône.



CHEVAL



ET VIGNE

Le cheval et la vigne : une association durable

« *Le cheval est un bon maître, non seulement pour le corps, mais aussi pour l'esprit et le cœur* » Xenophon

Un article récent dans la presse régionale gardoise avait pour sujet la présence de chevaux de trait dans le vignoble du côté de Roquemaure. « *On va passer au bio avant la biodynamie et pour sauver les racines des vieilles vignes on a recours à la méthode ancienne* », déclarait le vigneron.



Cet article est l'occasion pour « *Liège au fil du Rhône* » de traiter et de s'atteler (si l'on peut dire !) à l'apport de ce merveilleux compagnon de la femme et de l'homme pour la vigne.

Si vous vous arrêtez dans le vignoble septentrional, vous constaterez peut-être, de Condrieu à Seyssuel, que des vigneronns se tournent vers la traction animale pour nettoyer les vignes. La topographie de ce vignoble implique qu'aucun tracteur ne peut y accéder. Dès lors, le cheval peut devenir un allié indispensable.

Nous allons poser quelques éléments de réflexion concernant les caractéristiques du travail avec le cheval, l'attention à lui porter et nous tenterons d'en dégager l'intérêt de cette association.



CHEVAL



ET VIGNE

Un préalable avant de faire le choix de travailler avec le cheval dans la vigne. Les ceps doivent évidemment être plantés de manière à ne pas devoir arrêter régulièrement le cheval dans son travail.

Particularités du cheval

Dans cette partie, nous nous attacherons d'abord au cheval et ensuite à sa façon de travailler dans la vigne.

Le cheval, c'est bien plus que le travail à la vigne car, historiquement, il a toujours été lié à l'humain.

Basé sur l'utilisation de la force musculaire de l'animal au service des besoins humains, les liens de travail entre le cheval et l'humain ont, à l'évidence, contribué à l'évolution de la société. La Ligue française pour la protection du cheval n'a-t-elle pas vu le jour en 1850 ainsi que la loi dite Grammont qui punit ceux qui auraient imposé des mauvais traitements envers les animaux domestiques ? Au fil du temps et des évolutions technologiques et sociétales, le cheval est passé d'un « mal » nécessaire au travail à une source d'enrichissement personnel.

Le cheval est, à l'origine, un animal de travail au vu de sa force musculaire. Le travail que l'humain lui demande est tout sauf naturel. L'apprentissage, la proximité, la communication avec le cheval sont donc primordiaux pour créer avec lui cette complicité qui le fera avancer, c'est ce que l'on nomme, le lien affectif.

Le cheval est, nous le savons, un animal sensible. De nombreuses études ont montré que les chevaux sont sensibles aux émotions humaines. De la façon dont nous lui parlons, dépendra aussi sa réaction. A ce sujet, une étude récente publiée par l'INRAE Val de Loire, a mis en évidence certaines qualités des chevaux. Si nous lui parlons avec une voix aigüe (comparable à celle des enfants), il sera plus attentif à ce que l'on lui demande. Le cheval peut aussi reconnaître une personne sur photo après quelques mois aussi sans voir cette personne. Cela montre qu'il a une excellente mémoire. Dès lors, cette mémoire va évidemment être un précieux atout lorsqu'il devra notamment effectuer un travail.



CHEVAL



ET VIGNE

Pour celles et ceux qui connaissent bien le cheval, nous n'apprendrons rien en affirmant qu'obtenir la confiance du cheval est primordial. C'est la clé du succès de la relation avec lui.

Pour pouvoir effectuer le travail de manière optimale en respectant ses particularités, le cheval doit être suffisamment fort pour travailler à la vigne. Son âge idéal pour débiter se situe entre 4 et 6 ans. Le cheval pourra travailler jusqu'à environ 18 ans.

Le cheval apprend vite. Une fois le travail mémorisé, il l'effectue et cela se passe aisément et paisiblement. Le vigneron (ou le prestataire) lui parle pour le guider. Le cheval, connaissant le travail à faire, il y aura beaucoup moins d'interventions au niveau de la conduite.

Dans une configuration normale, il est possible de faire travailler le cheval raisonnablement sur des surfaces entre 5 à 10 hectares de vignes (l'idéal est entre 5 et 7 hectares).

Contrairement au tracteur, le cheval respecte l'écosystème de la vigne car il ne tasse pas le sol. Le tassement du sol par le tracteur a comme conséquence que l'eau ne pénètre plus correctement et les racines « baignent », ce qui amène des maladies comme le pourridié.

L'avantage du cheval est qu'il ne marche pas toujours au même endroit. Son poids est mieux réparti sur le sol que celui d'un tracteur. Les sols vont donc plus respirer, les racines vont trouver plus d'oxygène, d'eau et d'éléments minéraux. Du coup, le sol est beaucoup plus souple et la vie microbienne est beaucoup plus riche aussi. En augmentant la qualité du sol, on augmente aussi celle du raisin.

Les soins du cheval

Pour travailler de manière efficace, le vigneron (ou le prestataire) doit évidemment être attentif à tout signal donné par le cheval. Le corps est un tout. Si le cheval n'est pas à l'aise, contracté par exemple, il le fera comprendre. De même, s'il est gêné par tout élément. « *Pour lui éviter tout tracasseries aux sabots, il y a lieu de le ferrer totalement* », nous confie un vigneron.



CHEVAL



ET VIGNE

En ce qui concerne les soins, « *le brossage du cheval est important pour lui enlever notamment les « œufs de mouche » afin d'éviter qu'il les avale en se nettoyant. Si tel est le cas, les œufs peuvent devenir des larves dans son tube digestif* ».

Prendre soin du cheval est important, non seulement pour sa santé, mais aussi, afin qu'il rende les services souhaités.



Intérêt du cheval

Privilégier le cheval, c'est aussi rester en contact avec la nature. Pas de bruit de tracteur. Un vigneron nous confie que « *le cheval représente un investissement bien moins onéreux qu'un tracteur* ». De plus, ajoute-t-il, « *il est un formidable compagnon de vie avec lequel les interactions revêtent toujours un caractère unique* ». Et puis, l'activité

physique qui résulte du travail

avec lui n'est pas à négliger dans une société qui a tendance à se sédentariser.

Au-delà de ces éléments, le cheval nous aide à jeter un autre regard sur la nature, sur la façon de produire et de se nourrir. Cela fait partie d'un tout. Même si le bio est orienté vers de nouvelles techniques et technologies, la philosophie reste de faire attention à l'image bio puisque l'image véhiculée est de produire un vin sans pesticides, lequel retrouve le goût du terroir. Le cheval apporte donc bien plus que le travail. Et comme dit un proverbe espagnol : "*Cheval vaut plus que richesse*" !





GRAPPILLEES LE LONG DU RHONE



VINSOBRES : la relève JAUME est assurée !
Les mômes Jaume aux affaires !

Qui ne connaît pas le domaine familial des frères Pascal et Richard Jaume à Vinsobres, Cru des Côtes-du-Rhône en Drôme Provençale ? Leur domaine s'étend sur 92 hectares. Pères, pour l'un, d'Audrey et Olivier et pour l'autre, de Vincent, Anthony et Arthur, dans la famille, ils sont vignerons, jusqu'à présent, de père en fils, depuis 1905.



Les terres de Vinsobres, dont les prix ont augmenté, en moyenne, de 2,2% entre 2018 et 2019, attirent de plus en plus de grands propriétaires vauclusiens. En janvier 2020, une opportunité d'achat de terres s'est présentée. Nicole et Claude, les parents de Pascal et Richard ont saisi l'occasion pour offrir à chacun de leurs petits-enfants, Audrey, Vincent et Anthony un hectare de vignes.

Le domaine créé porte le nom de « La Main des Mômes ».

Classées en Côtes du Rhône et dans le Cru, les vieilles vignes sont certifiées bio et plantées de grenache et syrah. Souhaitant mettre toutes les chances de leur côté, afin de trouver et valider le meilleur contenant, les cousins ont fait le choix de tester la vinification soit en cuve Galileo soit en Amphore ou encore, en cuve Inox.



La famille Jaume a rejoint cette année les vignerons participants à l'action de notre Baronnie. Merci à elle !



GRAPPILLEES



**LE LONG DU
RHONE**

Selon la presse spécialisée, les premiers échos de dégustation sur la cuve sphérique laissent apparaître de beaux arômes floraux laissant présager un bon potentiel. La première cuvée étant déjà réservée, il faudra attendre avant de pouvoir déguster le fruit du travail familial.

Les mômes Jaume, ayant pris leur envol, vont aussi assurer la succession familiale. Pour le plus grand bien de la famille et des vins rhodaniens !



CRU. L'AOC GIGONDAS fête ses 50 ans !

Etymologiquement, le nom Gigondas provient du latin *Jocunditas* qui signifie l'allégresse. Tout un programme !



Cette année 2021 marque le 50^{ème} anniversaire du décret du 6 janvier 1971 par lequel les vins de Gigondas ont obtenu le statut de Cru des Côtes du Rhône. A cette occasion, les vignerons de l'appellation comptent bien fêter dignement l'évènement tout au long de cette année.

Le Syndicat des vignerons de l'appellation invite tant les amateurs que les professionnels à participer aux nombreuses festivités qui émailleront l'année. Certaines sont des rendez-vous annuels, d'autres ont été conçues spécialement pour ce millésime exceptionnel.





Laudun et Chusclan. Biodiversité. Le président Pellaton et 25 vigneronns montrent l'exemple

Le lecteur attentif de « *Liège au fil du Rhône* » se souviendra que nous avons consacré dans notre numéro 21 un article sur le rôle de la chauve-souris dans la biodiversité de la vigne.

Le principal problème des vignes, ce sont les insectes ravageurs. La mésange charbonnière et la chauve-souris permettent de réguler la présence de ces insectes. La mésange charbonnière peut consommer jusqu'à 18.000 insectes par cycle de ponte et peut inspecter jusqu'à 1.400 arbres par jour en hiver. Quant à la chauve-souris, elle consomme en moyenne 600 insectes par heure, soit l'équivalent de son propre poids en une nuit.

Cette présence de mésanges est donc aussi importante que celle de la chauve-souris.

Ancien conseiller dans plusieurs associations de producteurs bio dans la région Rhône-Alpes, Brice Le Maire a fondé sa société, Agri Nichoirs, basée à Valence (Drôme). Sa société a déjà installé près de 10.000 nichoirs à mésanges et abris à chauve-souris. De la fabrication au bilan en fin de saison, Brice le Maire facture 17€ HT par nichoir et par an.

Chaque nichoir est géolocalisé. « *En fin de saison, je reviens vérifier leur occupation et je fais un bilan détaillé aux vigneronns* ».



GRAPPILLEES



**LE LONG DU
RHONE**



Nous nous souviendrons qu'en janvier 2019, le Syndicat des vignerons rhodaniens, sous la présidence de Philippe Pellaton, annonçait la mise en œuvre d'un Plan stratégique environnemental. Six mois plus tard, un certain nombre de mesures

prévues dans ce Plan se sont concrétisées. Parmi ces mesures, la préservation de la biodiversité est une priorité.



A l'issue d'une visite à la Maison Sinnae, de Brice Le Maire, 25 vignerons de l'AOC Laudun et Chusclan ont décidé de passer le pas en commandant 500 nichoirs à mésanges et abris à chauve-souris.

Couvrant plus de 3000 hectares, les vignobles de Laudun-Chusclan comptent parmi les plus importants de la rive droite du Rhône, et offrent des terroirs d'une exceptionnelle diversité. Bordés par le cours de plusieurs rivières ils s'épanouissent sur les terrasses des massifs de la rive droite du Rhône et bénéficient d'un climat méditerranéen modéré. Cette particularité géographique donne naissance à des vins d'une étonnante fraîcheur.





ECHOS DU VIGNOBLE



Assurance grêle : quelle compagnie d'assurances ?

Nos amis de LIRAC le savent, lorsque la grêle s'abat sur un vignoble, c'est une catastrophe pour le viticulteur. Comment faire face aux pertes ? Si un contrat d'assurance n'a pas été signé pour couvrir les dommages, la situation financière d'une exploitation agricole peut devenir très vite difficile.

Dans cette période délicate puisque l'activité économique est au ralenti, « *Liège au fil du Rhône* » a appris que l'assureur Groupama assainit son portefeuille des clients les moins rentables, notamment dans le Gard où la compagnie a résilié les contrats de pas moins 250 clients. Un autre assureur, moins connu mais dont la spécialité est l'assurance des cultures contre la grêle et autres périls climatiques se profile : La Rurale. Filiale de l'assureur allemand, Allianz, disposant d'un réseau d'experts (agriculteurs ou anciens de la profession), la compagnie a fait du risque grêle une spécialisation. Toute information peut être obtenue auprès de Pierre-Yves ALLIOT pierre-yves.alliot@allianz.fr. (La Rurale : Téléphone : 09 78 97 81 44)



Haute Valeur Environnementale : Début de la fin de la pensée unique des lanceurs d'alerte ? Le dénigrement fautif.

Le CIVB, (Conseil interprofessionnel des vins de Bordeaux), l'interprofession bordelaise et une vingtaine de vignerons bordelais ont assigné l'association « Alerte aux Toxiques » (ndlr : l'association lutte en Gironde contre les phytosanitaires en viticulture) devant le Tribunal de Libourne. Motif : l'association a publié les résultats d'analyses remettant en question le label HVE (haute qualité environnementale) en dénonçant la présence de résidus de pesticides dans 22 vins Haute valeur





environnementale. L'interprofession reprochait un « *dénigrement collectif à l'égard de la filière* » dans les propos entourant les résultats. Pour le CIVB, les concentrations détectées étaient « *très faibles, et très en dessous* » des seuils.

Le CIVB arguant un « *discrédit très lourd aux vins de Bordeaux* », réclamait 100.000 euros de dommages et intérêts au titre du préjudice collectif, le retrait de la communication de septembre sous peine de 5.000 euros par jour. Les autres plaignants réclamaient aussi des dommages et intérêts allant d'un euro symbolique à plusieurs milliers d'euros.

L'avocate de l'interprofession, Maître Eve Duminy a plaidé un « *dénigrement qualifié* » par Valérie Murat (association) qui n'a fait preuve d'« *aucune mesure, aucune nuance, aucune prudence, en associant dans sa présentation les vins à un risque mortel potentiel, avec une intention malveillante* ».

Le tribunal judiciaire de Libourne a condamné, le 25 février dernier, l'association ainsi que sa représentante à retirer d'une part tout propos dénigrant sous quinze jours, sans quoi elle devra payer une astreinte de 500 euros par jour mais également à verser 100 000 euros au CIVB (Conseil interprofessionnel des vins de Bordeaux) pour avoir porté atteinte à l'image des vins du Bordelais ainsi que la somme de 25 000 euros supplémentaires au titre du préjudice moral accordé à cinq autres plaignants.

Dans les motifs de sa décision, le tribunal estime que l'association et Valérie Murat « *sont clairement sorties de leur place de lanceurs d'alerte, et même de leur objectivité, en communiquant un rapport volontairement tronqué et dénigrant qui ne peut pas être considéré comme étant mesuré* », ajoutent les magistrats. *Ces écrits constituent sans équivoque un dénigrement fautif*

Le tribunal conclut : « *L'article présente la filière viticole bordelaise comme utilisant des composés toxiques, redoutables pour la santé et nuisibles pour l'environnement, comme faisant courir délibérément un risque majeur, mettant en péril la santé des consommateurs. Ces écrits ont été largement diffusés et accompagnés de slogans peu mesurés. Ils constituent sans équivoque un dénigrement fautif* ».





Réaction de l'interprofession suite à ce jugement. Pour Bernard Farges, président du CIVB, « *au-delà du caractère hautement critiquable de la méthodologie employée, les résultats confirmaient en réalité que tous les vins analysés étaient parfaitement irréprochables. Nous sommes aujourd'hui satisfaits de cette décision de justice* ». Du côté de l'association, laquelle interjette appel de cette décision, le ton est évidemment différent. Valérie Murat déclare : « *Sale temps pour les lanceurs d'alerte. L'air semblait bien vicié à Libourne ça se confirme. Le prétendu pays du vin protège le pire dans le vin* ». Pour son avocat, Eric Morain, « *c'est une décision qui ordonne la mort sociale de Valérie Murat* ». Il fustige aussi l'exécution provisoire de la condamnation car l'appel n'est pas suspensif.


Que retenir de cette affaire ? « *Le droit d'alerte, de critiquer, existe et doit exister, mais ne doit jamais se confondre avec un droit de dénigrer* », comme l'a rappelé Maître Eve Duminy.



La HVE est une norme française créée en 2012 par le ministère de l'Agriculture, suite aux Accords de Grenelle de 2007. Elle encourage et reconnaît les efforts des exploitations agricoles pour réduire les pesticides et engrais chimiques, augmenter la biodiversité, gérer l'eau, mais n'interdit pas l'absence de pesticides de synthèse.

Au 01/07/2020, les 8218 exploitations certifiées Haute Valeur Environnementale couvrent au moins 366 325 hectares de la Surface Agricole Utile (SAU) française. Le domaine viticole reste l'incontestable leader dans ce domaine puisque ce sont 6699 exploitations viticoles qui sont concernées. Le département de la Gironde est celui qui comporte le plus d'exploitations certifiées : 1.610. Quant au Rhône, Vaucluse, on compte 300 exploitations concernées, 204 dans le Gard, 15 en Ardèche et 98 en Drôme.






La facture électronique deviendra obligatoire pour les opérations interentreprises dès 2023

La dématérialisation des factures et de leurs données est utilisée par de nombreux pays en Europe. Outre la simplification administrative, elle permet de lutter contre la fraude. Obligation communautaire dans les échanges avec l'administration, la facturation électronique va être étendue en France aux transactions entre entreprises.

L'obligation de facture électronique ne concernerait que les transactions domestiques entre assujettis à la TVA (BtoB). Aussi, il est envisagé en sus de mettre en place, avec un champ plus large, une obligation de transmission de données complémentaires à l'administration (par exemple, données de paiement) ; ce qui permettrait à l'administration de faire des recoupements et ainsi de mettre en exergue les incohérences éventuelles (ciblage des contrôles fiscaux et de la fraude à la TVA sur les opérations domestiques).

Les entreprises doivent dès maintenant s'atteler à ce chantier car même si pour l'émission de la facture électronique l'administration prévoit un déploiement progressif en fonction de leur taille (2023 : grandes entreprises, 2025 : PME et TPE), les entreprises devront être en mesure de réceptionner des factures électroniques dès 2023.



Désherbage chimique : L'Anses lève la limitation du glyphosate à 20 % de la surface de la parcelle de vigne

L'Anses a levé la restriction qui limite l'utilisation de l'herbicide à 20 % de la surface. En revanche elle maintient l'interdiction de l'usage entre les rangs de vigne (sauf là où les parcelles ne sont pas mécanisables) et reste sur la dose de 450 g/ha/an maxi.





LES FRANÇAIS ET LE VIN : LE VIN CONFORTE SA PLACE DE LEADER DES PREFERENCES DES FRANÇAIS

Comme chaque année, l'agence conseil parisienne, Sowine publie son baromètre concernant les Français et le vin ⁽²⁾.

Quelles sont les grandes tendances à retenir ? Les évolutions ? Les achats sur internet sont-ils un phénomène structurel ? Quelle est la place du Bio ? Cette étude fait apparaître et confirme certaines préoccupations des consommateurs.

L'intérêt pour le vin

Effet confinement ou non, les Français privilégient comme boisson alcoolisée de plus en plus le vin (+ 2 % par rapport à 2019) par rapport à la bière 39 % (- 4 %). Le champagne avec 33 % fait 3 points de mieux qu'en 2019.

La connaissance du vin est aussi en augmentation. En 10 ans, 16 % de personnes en plus ont déclaré avoir une meilleure connaissance du vin et être des amateurs éclairés. Même s'il s'agit d'une déclaration, 51 % des personnes sondées le déclare. Et, cycle vertueux, ils sont 62 % à déclarer mieux connaître le vin, soit une augmentation de 12 points par rapport à 2019.

Il est aussi à remarquer que la part des non-consommateurs de vin diminue depuis 2013. La baisse s'élève à 4 %. Durant la même période, la part des « grands consommateurs » (celles et ceux qui consomment du vin une ou plusieurs fois par semaine) a augmenté de 16 % ; Ils sont 50 % contre 34 % en 2013.

Critère de choix : Les cépages

Quels sont les critères de choix dans l'achat d'un vin ? L'étude montre que le consommateur tend à privilégier deux critères dans son choix d'achat : la provenance du vin, la région ou le pays de production (45%), et le prix (41%).

² Étude menée en décembre 2020 sur un échantillon de 1005 Français âgés entre 18 et 65 ans.



LES FRANÇAIS



ET LE VIN

La notion de choix sur base du cépage est citée par 25 % des sondés. Ce critère dépasse celui de l'appellation (22 %). Cela pose le problème de la confiance du consommateur vis-à-vis de la « marque ». L'Appellation perd du terrain en matière de référence ; ce qui confirme que les acheteurs sont de plus en plus attentifs à d'autres critères. Ce fait est important et va devoir être analysé par les interprofessions et les viticulteurs.

Le Rhône : Peut mieux faire. Communiquer

En ce qui concerne la provenance des vins, le baromètre tend à confirmer que les consommateurs restent attachés aux vignobles.

Sans surprise, le podium est constitué des vins de Bordeaux (48 % + 3 points/2019), puis de Champagne (27 % + 6), et de Bourgogne (27 % + 1). Parmi les suivants, ce sont les vins de Provence qui tiennent le haut du pavé (22 % + 5 points) suivis de leur voisin, les vins rhodaniens (20 % + 1 point/2019) et l'Alsace (19 % + 3 points).

Le confinement

Les habitudes des consommateurs ont-elles été modifiées pendant le confinement ? 24 % des personnes sondées déclarent avoir augmenté leur consommation de vin pendant le confinement.

En ce qui concerne les « grands consommateurs » 35 % déclarent avoir augmenté leur consommation dans les trois couleurs du vin. Et parmi ces couleurs, la plus forte augmentation concerne les vins blancs. L'augmentation est de 19 points pour les blancs pour 11 pour les rouges et 7 pour les rosés.

Les choix et les ventes par internet

Comment choisir ses vins lorsqu'il y a interdiction de déplacement ou simplement, lorsque l'acheteur potentiel cherche un vin particulier ? Bien évidemment, le conseil auprès d'un caviste peut s'avérer très utile et judicieux. Le baromètre Sowine





confirme ce que nous pressentions ; à savoir que la consultation des sources d'informations numériques est en forte croissance.

Existe-t-il un lien entre ces consultations et les achats ?

28% des Français sondés qui sont connectés suivent des influenceurs vins et spiritueux. Il s'agit d'une augmentation de 13 points par rapport à 2019. Parmi celles et ceux qui suivent les influenceurs, 57 %, soit 12 points de plus qu'en 2019, accordent une importance grandissante à leurs conseils. 50 % des grands acheteurs déclarent avoir acheté un vin qui leur avait été recommandé sur les réseaux sociaux qu'ils suivent.

La part des acheteurs sur internet passe de 31 % en 2019 à 46 % en 2020. La progression est nette. Est-elle une conséquence du confinement ? Autrement dit, ces acheteurs font-ils partie des 24 % ayant augmenté leurs achats ?

Le baromètre mentionne aussi, en ce qui concerne le prix, que les achats ne se font clairement pas sur des vins à petits prix. 69 % des acheteurs en ligne consacrent plus de 10 € par bouteille.

A côté de ces chiffres, deux tendances se confirment très clairement ; la place du vin bio et les boissons « sans alcool ».

Place du vin bio

Les acheteurs sont plus attentifs aux labels indiqués sur l'étiquette. Selon le baromètre, 67 % des personnes le font, c'est une augmentation de 31 points par rapport à 2019. Les moins de 25 ans sont 71 % à le faire (+ 40 points par rapport à 2019). Autre élément indicatif. 57 % (+ 10 points) sont disposés à payer plus cher le vin bio. La part des grands acheteurs et acheteurs réguliers est de plus en plus importante dans la consommation des vins labellisés (37 % soit une augmentation de 13 points par rapport à 2019) dans l'achat de vins bios.





Boissons peu ou pas alcoolisées

Le baromètre fait apparaître une différence de consommation entre les femmes et les hommes. 45% des femmes consomment les boissons, peu ou pas alcoolisées, pour la santé, tandis que 41 % des hommes, pour le goût. 40 % des 18-25 ans en consomment. Il s'agit d'une vraie tendance dans cette catégorie d'âge alors qu'il n'y a que 14 % pour les 50-65 ans.

Conclusion

Si le vin occupe toujours la première place dans la consommation de boissons alcoolisées, il y a toutefois lieu d'émettre les remarques suivantes. La première concerne l'achat du vin. Le baromètre fait apparaître que les habitudes ont tendance à se modifier. Les achats en ligne sont de plus en plus nombreux. Si 2020 a été une année particulière, il faudra surveiller si, les prochaines années, cette tendance à l'achat numérique se confirme.

Le marché du bio, que cela soit dans les sondages ou dans les chiffres, confirme son évolution. Le consommateur est aussi disposé à payer le vin plus cher. Cela signifie que la prise de conscience des évolutions climatiques et environnementales est présente. Les viticulteurs doivent être conscients de cette nouvelle façon de consommer. Cette façon de consommer, respectueuse du contexte sociétal marque aussi l'engagement individuel pour consommer plus équitable.

Autre enseignement de ce baromètre : les Appellations perdent du terrain comme critère de choix. Les cépages, en revanche, prennent une place plus que symbolique puisqu'ils sont aussi liés à la région de production.

Le faible résultat du choix des vins rhodaniens implique de se poser la question de la communication. Inter Rhône et les vignerons devraient analyser les chiffres concernant la lisibilité de la marque rhodanienne. Cette dernière devrait être renforcée par des promotions, moins généralistes dans leur conception et plus ciblées en terme de marché. Les vins de la Vallée du Rhône ont des atouts à faire valoir. Encore faut-il communiquer plus efficacement... La réflexion doit être lancée.



TAXE



TRUMP

Taxe Trump : la saga marque une pause de 4 mois..

Contexte politique

Suite du dernier épisode relaté dans notre numéro précédent. Dans la nuit de mercredi 30 au jeudi 31/12/2020, le bureau du représentant au commerce des Etats-Unis (USTR) avait annoncé le relèvement à venir des surtaxes imposées à certains produits de l'Union européenne dans le cadre du vieux conflit opposant les avionneurs Airbus et Boeing.



Parmi les produits visés figuraient des pièces détachées liées à l'aéronautique et des vins non pétillants et des cognacs français et allemands

Cette décision américaine survint après celle de novembre de l'Union européenne. Cette dernière avait décidé le 10 novembre 2020, dans le cadre du différend commercial

l'opposant aux États-Unis à propos de Boeing, d'imposer des sanctions sur une liste de produits américains, parmi lesquels figurent les eaux-de-vie de vins, rhum, vermouths et vodka qui sont soumis à des droits additionnels de 25 %.

L'administration américaine sortante n'a pas suivi l'USTR en annonçant le 7 janvier 2021 la suspension jusqu'à nouvel ordre du projet d'augmentation des droits de douane sur certains produits français, décidée en représailles à cette taxe.

L'administration Trump a ainsi voulu temporiser dans l'attente de l'investiture du nouveau président.



TAXE



TRUMP

La nouvelle Administration Biden

Les premières actions du 46^{ème} président des Etats-Unis allaient-elles conforter les Européens dans un dégel de la politique menée par le 45^{ème} président ? Comment les Etats-Unis allaient prendre ce dossier en main ? Plusieurs étapes ont eu lieu depuis l'investiture du nouveau président.

« Don't tell me things can't change » et « America is back »

« *Ne me dites pas que les choses ne peuvent pas changer* », déclarait le Président dans son discours d'investiture. Le 25 janvier dernier, soit 5 jours après sa prise de fonction, le président Biden a signé un Executive Order (décret présidentiel) concernant le « Made in all America »⁽³⁾. Il est créé un poste de directeur "Made in America", lequel dépend du directeur de l'OMB (l'Office of Management and Budget). Cet Executive Order concerne l'achat des biens par les administrations publiques. Il prévoit, dans son esprit, que l'intérêt américain doit primer et que chaque dérogation doit faire l'objet d'une évaluation en fonction de l'avantage significatif du coût du produit de source étrangère. Ce qui, à contrario, signifie qu'aucun privilège ne sera accordé à tout produit provenant hors des Etats-Unis. Le vin est évidemment indirectement concerné par cette décision présidentielle.

La concertation personnelle entre les présidents va jouer un rôle prépondérant. Il y a deux dates à retenir : le 24 janvier et le 5 mars 2021. Lors de son entretien téléphonique du 24 janvier 2021 avec le président Macron, le président Biden lui a fait part de « *son désir de renforcer les liens bilatéraux avec notre plus ancien allié* ». Même si le compte rendu officiel de l'entretien téléphonique ne mentionne pas le contentieux commercial, il démontre, à contrario, que le dossier commercial doit faire l'objet d'une étude par la nouvelle administration.

³ Le "Made in all America" désigne l'ensemble des lois, règlements, règles et décrets relatifs à l'octroi d'une aide financière fédérale ou à la passation de marchés publics fédéraux, y compris ceux qui font référence à "Buy America" ou "Buy American", qui exigent ou prévoient une préférence pour l'achat ou l'acquisition de biens, produits ou matériaux produits aux États-Unis, y compris le fer, l'acier et les produits manufacturés offerts aux États-Unis. Les lois "Made in America" comprennent les lois exigeant une préférence nationale pour le transport maritime, notamment la loi sur la marine marchande de 1920 (loi publique 66-261), également connue sous le nom de "Jones Act".



TAXE



TRUMP

Le 19 février, lors de la conférence virtuelle de Munich sur la sécurité, le président Biden, depuis la East Room à la Maison-Blanche, a confirmé que l'Amérique est de retour (*America is back*) et a aussi confirmé son intérêt pour la relation transatlantique (« *Le partenariat entre l'Europe et les États-Unis est, à mon avis, et doit rester la pierre angulaire de tout ce que nous espérons accomplir au XXI^e siècle, tout comme nous l'avons fait au XX^e siècle* ».) pour que les premiers signes d'une détente soient communiqués aux Européens. Le deuxième élément dans ce processus de détente s'est passé en deux étapes. La première est l'entrée en fonction, le 3 mars dernier, de la 40^{ème} Secrétaire au Commerce, Gina Marie Raimondo. L'entretien téléphonique du 5 mars entre le président américain et la présidente de la Commission européenne, Ursula Von der Leyen, a permis de confirmer les intentions multilatéralistes du président américain. Les dirigeants ont convenu « *de suspendre pendant quatre mois les droits de douane liés aux différends commerciaux* ».

Cette décision marque la « *première étape dans le processus de désescalade commerciale* », a salué le ministre français au Commerce extérieur, Franck Riester. « *Nous allons maintenant travailler, avec la Commission et nos partenaires européens, pour parvenir dans les quatre mois à venir à un accord sur de nouvelles règles encadrant le soutien public au secteur aéronautique, qui soit conforme à nos intérêts et sans naïveté* », a ajouté le ministre délégué dans un communiqué.



La prestation de serment le 3 mars 2021 de la nouvelle Secrétaire au Commerce, Gina M. Raimondo dans les mains de la Vice-Présidente des Etats-Unis, Kamala Harris (photo : US White House)



TAXE



TRUMP

La situation aux Etats-Unis : perte de leadership des vins hexagonaux

Alors que les États-Unis ont augmenté leurs importations de vin au niveau mondial (+3% à fin novembre d'après la source GTA - Douanes US), les vins français ont fortement souffert. La taxe Airbus est venue tacler cette progression, infligeant aux opérateurs des vins de la Vallée du Rhône en 2020, une perte de plus de 20M€ de CA et un recul de 23,000 hl (soit plus de 3 millions de bouteilles). En volume, le marché US a perdu sa première place.

L'avis de l'interprofession rhodanienne

Le marché des Etats-Unis, est le premier marché d'exportation des vins rhodaniens. Depuis une dizaine d'années ce marché à forte valeur ajoutée, était en progression régulière pour les vins de la Vallée du Rhône. Il s'était hissé au premier rang des pays importateurs tant en volume qu'en valeur. Ainsi, en 2019, les USA importaient près de 150,000hl de vin de la Vallée du Rhône pour un total de près de 110M€.

En Vallée du Rhône, Philippe Pellaton, Président d'Inter Rhône indique que « *les taxes supplémentaires de 25 % imposées par les Etats-Unis sur les vins en provenance de l'UE ont eu de lourdes conséquences sur les exportations des vins de notre région* ». « *Cette taxe a causé 20 millions € de pertes pour les seuls vins de la Vallée du Rhône* », explique Philippe Pellaton.

Sur base de ces chiffres, que pense le président d'Inter Rhône de ce moratoire ?

En rhodanien convaincu et optimiste, Philippe Pellaton est d'avis qu'« *il s'agit d'une solution de sagesse qui est effectivement temporaire . Nous avons bon espoir qu'ils trouvent des solutions au conflit Boeing-Airbus et que s'ils n'ont pas trouvé des solutions dans les 4 mois, la suspension soit prolongée pour permettre de continuer à travailler sereinement* », a-t-il déclaré le 15 mars dernier.



TAXE



TRUMP

Il ajoute que « *cette annonce souffle un vent d'optimisme bienvenu pour les opérateurs, qui se retrouvent par ailleurs durement impactés par la crise sanitaire COVID 19 sur le marché français, avec la fermeture des établissements du secteur de l'hôtellerie et de la restauration depuis de nombreuses semaines. L'obtention de cet accord nous permet d'imaginer un rebond favorable dans la commercialisation de nos vins en AOC Côtes du Rhône et de la Vallée du Rhône sur le marché américain* ».



Philippe Pellaton © Radio France - .

Il appartient maintenant à Gina M. Raimondo, la nouvelle Secrétaire au Commerce du président Biden, par ailleurs ancienne gouverneure depuis 2015, du plus petit Etat de l'Union, Rhode Island, de négocier avec les Européens.

Le « *Don't tell me things can't change* » du Président américain est plus que jamais d'actualité !





VIN : PERSPECTIVES

La deuxième moitié de cette année verra-t-elle une reprise de la consommation ? Dans l'affirmative, quelles seront les perspectives pour le secteur du vin ?

Lorsque la vaccination aura été effectuée pour le plus grand nombre, comment réagiront les consommateurs ? Il est évident que certains marchés de consommation pourraient connaître des temps difficiles. Les pays seront occupés avec l'état de leurs finances publiques et les taux d'imposition.

Cette situation économique difficile va-t-elle impacter les nouvelles formes de consommation du vin ? Nous le voyons, la crise sanitaire a créé d'autres habitudes, d'autres réflexes. Cela va-t-il perdurer ? Analysons quelques tendances qui auront probablement une certaine influence à l'avenir.

L'e-commerce

L'essor du commerce de détail en ligne va se poursuivre (en 2020, il a augmenté de 32 % pour un chiffre d'affaires total de 112 milliards €), et les investissements et la concurrence croissante vont remodeler le canal en ligne et améliorer la vitesse de livraison.

Les habitudes en 2020 ont évolué. Nous apprenons à passer plus de temps à la maison, et il n'est plus rare que plusieurs livraisons arrivent au domicile, à des moments différents de la journée. Le travail à domicile ne semble toutefois pas avoir freiné notre désir d'avoir ce que nous voulons immédiatement. L'augmentation de la participation à la vente de vin au détail en ligne et des volumes de vente qui a été clairement observée sur un certain nombre de marchés (voir article) se poursuivra en 2021, stimulée par des investissements importants et une consolidation. L'offre clé pour cette année sera l'immédiateté. La gamme ou le prix passent au deuxième rang. Autrement dit, le modèle traditionnel de commande en ligne aujourd'hui, et la livraison après quelques jours risque d'être rendu obsolète par les opérateurs qui peuvent exécuter les commandes le jour même. Ceci va impliquer de créer des synergies avec des industries proches afin d'alléger la charge logistique et les coûts.





En d'autres mots, un nouveau modèle de livraison rapide va probablement voir le jour. Cette évolution va bouleverser l'e-commerce. Par conséquent, nous trouvons ici un autre domaine d'étude pour la nouvelle SAS Institut Rhodanien (voir article).

La relation directe avec le consommateur

Deuxième évolution, et qui est à mettre en relation avec le point précédent, la relation producteur-consommateur.

Nous l'avons vu, le consommateur achetant, via l'e-commerce, devient plus exigeant en privilégiant l'immédiateté. Du côté du producteur, cela implique l'établissement des liens plus étroits avec le client. La pandémie a eu comme effet qu'en 2020, les canaux de vente via internet (site, applications) sont devenus des références. Cette relation directe avec le client donne incontestablement au vigneron concerné un avantage concurrentiel certain. Pour nos amis vignerons rhodaniens, créer des synergies (plates-formes, transactions électroniques,..) leur permettant de répondre à ces demandes est évidemment à étudier pour l'avenir. La diversification des ventes permet de limiter les pertes en cas de soucis avec un canal. Prenons l'exemple suivant. Le produit est envoyé par la route. Une grève, une fermeture des frontières intervient. Nous comprenons aisément que le destinataire final du colis risque d'être lésé vu le délai plus long. Et même si le vigneron est indépendant de ce qu'il se passe ailleurs, il risque, comme tout vendeur, de perdre un client à l'avenir. L'intérêt de cette diversification devient alors évidente : minimiser le risque d'incertitude de la livraison ; ce qui donne, en définitive, un client satisfait.





Cette « tête de pont » va-t-elle se consolider ou n'aura-t-elle été qu'un moyen alternatif pendant la période de pandémie ? Face à cette nouvelle donne, quelles vont être les réactions des cavistes ? La position de ces derniers pourrait devenir difficile si le client a profité de cette période pour établir un lien direct avec le producteur. Le caviste va donc aussi devoir se réinventer.

Le packaging

Un chiffre, tout d'abord. 3,7 millions, c'est le nombre de nouveaux consommateurs de vins en « Bag-in-Box » (BIB) enregistrés en France et au Royaume-Uni au cours des six derniers mois. Voilà qui doit nous faire réfléchir au contenant.

Selon FranceAgrimer, les ventes de « bag-in-box » qui avaient « *atteint un palier* », ont littéralement explosé - jusqu'à représenter la moitié de la totalité des vins pendant le premier confinement. Les rouges, toujours boudés, ont encore reculé en 2020, tandis que les blancs, qui bénéficient d'un réel engouement depuis quelques années, ont eux quant à eux progressé.



Le BIB, forme d'emballage alternatif, jusqu'à présent, effectue une sérieuse percée sur le marché des bouteilles en verre traditionnelles. Conséquence de cette situation, une entreprise française a fermé un site de production de bouteilles en verre l'an dernier. Même si cette fermeture est liée au coût de production, elle doit nous interpeller au sujet de la quantité de carbone émise pour produire une bouteille en verre et l'expédier sur le marché. Même si la primauté de la bouteille de verre dans le monde du vin n'est pas encore menacée, du moins pour l'instant, il nous faut nous interroger sur la limite de sa domination vu la présence de nouveaux formats d'emballage pour répondre aux nouveaux besoins. Le succès du BIB se comprend par rapport à l'esprit de la période : achat en plus grande quantité et offre comme avantages : la portabilité, la limitation (volontaire ou non) des quantités consommées et la conservation. L'avenir nous dira si ces tendances se confirment.



E-COMMERCE



VIN

E-COMMERCE : LES ACHATS DE VIN EN LIGNE : LE RENOUVEAU DE LA CONSOMMATION MONDIALE ?

L'année 2020 et le début de cette année sont marqués par la crise sanitaire venue de Chine. La consommation des biens a été modifiée et le comportement des acheteurs a, par voie de conséquence, suivi le même cheminement. Résultat ? Le commerce électronique (e-commerce) de vin n'a jamais autant eu de succès. La combinaison des progrès de la technologie portable, des applications, plus sophistiquées et plus conviviales, les habitudes d'achat sur Internet, a naturellement développé l'e-commerce. Dans toute crise, il y a des opportunités. Les achats de vin en ligne en sont naturellement devenus une. Comment les consommateurs ont acheté leurs vins pendant la pandémie ?

Dans une étude du mois dernier, l'agence londonienne, Wine Intelligence a sondé un panel d'acheteurs présents dans plusieurs pays : Australie, Canada, Chine, Allemagne, Hong Kong, Irlande, Japon, Mexique, Singapour, Royaume-Uni et Etats-Unis d'Amérique. Ces pays ont été choisis en vue d'obtenir une vue globale représentative dans l'e-commerce du vin.,

Que retenir de cette étude mondiale ? Souvenons-nous d'abord de la situation antérieure à la crise de 2020. A l'époque, chacun admettait, même les défenseurs de l'e-commerce, que le fait d'inciter des consommateurs à acheter en ligne était une activité de niche, par rapport à l'achat en grande distribution ou l'achat chez son caviste préféré. Cette situation n'intéressait qu'un segment plus impliqué de la population des consommateurs de vin, pour qui la sélection dans les rayons des supermarchés pouvait ne pas être suffisante.

Depuis le début de la pandémie, il y a 1 an, il y a constat : celui de l'essor de l'e-commerce en général et de l'alcool en particulier. Tout cela a bien évidemment une explication. La fermeture du secteur des cafés, des restaurants, et des commerces a



E-COMMERCE



VIN

eu comme conséquence que les consommateurs n'ont eu d'autre choix que d'envisager d'utiliser internet. Parmi l'ensemble des acheteurs, certains n'auraient pas envisagé de la faire. Et comme tout le monde est à la maison, le problème du dernier kilomètre s'en trouve résolu ; à savoir être chez soi au moment de la livraison du vin ou du colis.

Qu'en est-il en chiffres ?

Pays	% d'achat en ligne	% Achat en plus	% Achat en moins
Mexique	67	55	12
Singapour	66	51	15
Etats-Unis	60	46	14
Canada	58	41	17
Hong Kong (Chine)	56	39	17
Irlande	52	32	20
Australie	49	26	23
Japon	49	40	9
Chine	48	23	25
Royaume-Uni	47	32	15
Allemagne	28	12	16

Source : Wine Intelligence

Le tableau compare le pourcentage de personnes ayant acheté plus et moins de vin par rapport au pourcentage total d'acheteurs en ligne, en 2020. Le résultat montre que, sur les pays interrogés, les Mexicains sont les plus enclins à acheter du vin en ligne pendant la pandémie. Si 12 % des consommateurs ont acheté moins, ils sont par contre 55% à avoir commandé en ligne.

Les Allemands sont, suivant le panel, ceux qui ont été le moins enthousiastes à acheter en ligne en 2020.

Cette progression de l'e-commerce dans le secteur du vin est un élément important que les producteurs, détaillants doivent intégrer dans leurs plans d'affaires, non





seulement pour 2021 mais aussi pour les années suivantes, détaille l'étude. Mais, cette tendance se poursuivra-t-elle après la pandémie ?

L'avenir de l'e-commerce du vin

L'étude constate que les acheteurs en ligne ont tendance à être plus jeunes, à dépenser beaucoup et, surtout, à être aussi intéressés par la découverte que par une bonne affaire.

Il y a aussi quelques signaux d'alarme pour les planificateurs commerciaux. Sur la plupart des marchés, ceux qui utilisent le commerce électronique du vin le font en plus de leur utilisation des magasins physiques. Leurs motivations pour utiliser le commerce en ligne sont essentiellement liées à la commodité. En cas de retour à la normalité post-Covid, et avec elle l'absence de raison d'être à la maison pour attendre une livraison ou le fait que les bars et les restaurants soient ouverts, les raisons d'utiliser le commerce électronique pour le vin s'estomperont-elles ?

Pour le moment, un grand nombre de consommateurs utilisent Internet pour acheter du vin, et ils semblent heureux de le faire - une remarquable lueur d'espoir dans le bouleversement de la Covid. En 2021, le secteur mondial du vin aura une occasion sans précédent d'établir une relation plus forte avec ses consommateurs grâce à cette relative bonne fortune.





Code de la Consommation. Commerce en ligne : Obligations légales

La création d'un site e-commerce est soumise à une réglementation stricte. Le commerçant s'adresse à une clientèle de consommateurs dont les droits sont particulièrement bien protégés par le Code de la consommation.

La conformité d'un site marchand dépend notamment de 4 éléments obligatoires :

- la politique de confidentialité,
- la politique des cookies,
- les mentions légales,
- les CGV e-commerce.

La politique de confidentialité a été renforcée depuis l'entrée en vigueur du Règlement général sur la protection des données (RGPD) en 2018. Elle liste l'ensemble des informations collectées sur les visiteurs du site et les finalités de ces informations.

La politique de cookies vise à informer l'utilisateur que le site enregistre ses habitudes de navigation. Un bandeau informatif, comportant un lien de redirection vers la politique des cookies, doit apparaître lors de chaque première connexion afin d'en informer le visiteur et recueillir son consentement.

Les mentions légales, quant à elles, permettent à l'internaute de s'assurer de la fiabilité du site. Elles répertorient un certain nombre d'informations comme l'identité du professionnel, ses coordonnées ou celles de l'hébergeur du site.

Enfin un site e-commerce a besoin de CGV e-commerce spécifiques. **Les conditions générales de vente** e-commerce sont indispensables dans le cadre d'une relation commerciale à distance.

Les CGV fixent les règles de vente et d'exécution du service. Elles centralisent un grand nombre d'informations : renseignements liés à l'obligation précontractuelle d'information du vendeur (coordonnées, caractéristiques du produit, prix...), droit de rétractation, étapes de la commande (commande, récapitulatif, paiement, confirmation), délais de livraison...

<https://www.clique-mon-commerce.gouv.fr/>



OENOXPRT



VERRE

L'OenoXpert, nouveau verre universel ?



L'Union des oenologues de France vient de mettre au point un verre universel.

Ce verre, nouveau verre officiel de l'Union, a la caractéristique d'être adapté à la dégustation des vins blancs, effervescents ou rouges. Selon l'Union, ce verre est aussi adapté à tous les cépages et terroirs. Il garantit aussi, précise l'Union des œnologues, une précision de l'analyse visuelle et olfactive.

Fruit d'un investissement de 5.000 € environ (création des moules), il est d'une hauteur de 210 mm et son diamètre de 89 mm au niveau de l'ouverture maximale, Sa contenance est de 45 cl au maximum. (OenoXpert).

Imaginé par une équipe de six personnes, dont l'œnologue-conseil, Thierry Gasco, le verre a un objectif simple : se faire oublier. « *La forme du verre permet de révéler tous les arômes de façon très précise avec un volume utile, en dégustation, de 8 cl seulement, soit 9*

verres par bouteille. Cet élément est très important pour les écoles de formation, qui peuvent ainsi limiter le nombre de bouteilles à ouvrir », ajoute-t-il. Et « *pour les professionnels, le verre doit être comme le prolongement de la main. Il ne doit pas troubler la concentration du dégustateur* », explique encore l'œnologue.



OENOXPRT



VERRE

Sur le plan technique, la forme et l'ouverture respectent un ratio scientifiquement démontré entre la surface en contact avec l'air et celle du col qui concentre la conduite des composés volatiles vers l'extérieur.

Ultralight

Quant au processus de fabrication, rien n'a été laissé au hasard. Le verre est conçu à l'aide de la technologie « ultralight ». Cette technique allie finesse et légèreté. Pour cette dernière, tout a été pris en compte : jambe fine et élancée. La paraison permet de restituer la vraie couleur du vin en reprenant toutes ses nuances (qu'il soit observé latéralement ou par-dessus)

Le moulage obtenu est d'une grande régularité, sans collage entre la paraison, le fond du verre et la jambe. Cette technologie allie légèreté et résistance, tout en obtenant une transparence parfaite, nécessaire évidemment à l'observation du vin et ce, quel que soit l'angle d'observation. La partie en contact avec les lèvres est ultrafine afin de maximiser les sensations de dégustation.

Et à la dégustation ?

Ce verre est-il si parfait que ce que l'Union des œnologues le laisse supposer ?

Selon certains experts, si les qualités s'expriment avec une grande générosité, les défauts (acescence, déviations organoleptiques,...) sont également perçus avec une plus grande intensité.

Pour le savoir, comme dit notre ami Fabrizio, il n'y a qu'une seule solution, c'est la dégustation !

l'OEnoXpert est commercialisé au tarif unitaire de 15,50 euros, en ligne sur le site de l'Union des œnologues de France (<https://oenologuesdefrance.fr/>).



NAPOLEON



VIN

NAPOLEON ET LE VIN

Alors que va s'ouvrir dans quelques jours, à Liège (ainsi qu'à Paris), une exposition concernant Napoléon, intitulée à Liège : « Au-delà du mythe », « Liège au fil du Rhône » s'est tout naturellement interrogé sur les goûts du vin de l'Empereur dont on célèbre le 200e anniversaire de la mort. Pour ce faire, nous avons interrogé notre Officier, spécialiste de tout ce qui concerne l'histoire du vin, Messire Fabrizio Bucella.

Liège au fil du Rhône (LFR) : Bonjour Fabrizio. Napoléon et le vin. Peut-on parler d'une histoire de passion ou de raison ?

Fabrizio Bucella (FB) : De raison en vérité. Napoléon n'était pas connu pour être un fin gourmet. On dit que les dîners étaient assez fonctionnels. Constant, son premier valet, raconte : *"Au surplus le dîner chez l'empereur était plutôt un honneur qu'un plaisir pour ceux qui étaient admis, car il fallait, comme on dit vulgairement, avaler en poste, Sa Majesté ne restant à table que quinze ou dix-huit minutes"*.

LFR : Il y a plusieurs idées qui circulent à propos de Napoléon sur le vin. Et parmi celles-ci, il aurait fait arracher la vigne dans notre pays. Est-ce exact ?

FB : Plusieurs idées reçues circulent effectivement sur le vin et Napoléon. Celle qui nous concerne est qu'il serait responsable de l'arrachage des vignes dans nos contrées. C'est une légende rurale ou urbaine, mais une légende en tout cas.



NAPOLEON



VIN

LFR : Pourquoi aurait-il fait arracher les vignes dans des départements français ?

FB : Cela n'a effectivement pas de sens. Pour Napoléon, l'ensemble de la Belgique faisait partie intégrante de la France. Si on prend Liège et les environs c'était le département de l'Ourthe. Pourquoi diable aurait-il fait arracher les vignes ici plutôt que là ? Il n'y avait pas de département de seconde zone dans l'esprit révolutionnaire de l'époque.

LFR : Mais alors, qui est donc responsable ?

FB : Le coupable est un « coup de froid », qui se nomme "petit âge glaciaire".

LFR : Peux-tu nous donner quelques explications ?

FB : Nous sommes quand même à près de 50,5 degrés de latitude nord à Liège. Le coup de froid a duré du début du XIVe siècle à la fin du XIXe siècle, on l'a appelé le petit âge glaciaire. Il faisait si froid que, par exemple, en 1768 et en 1776 le Rhône a gelé en Languedoc.

LFR : Le facteur climatique n'explique quand même pas tout ?

FB : Tu as totalement raison. En effet, d'autres facteurs ont aussi favorisé le déclin de la vigne dans notre pays. Nous avons pêle-mêle : l'extension des villes, notamment Liège, Namur, Bruxelles, le développement de l'agriculture, les guerres multiples, et là clairement Napoléon n'a pas aidé. Ensuite, il y a le développement des transports, ce qui a facilité l'import d'autres vins et, last but not least, le développement de la bière. Voilà élucidé le mystère de la sombre zone pour reprendre le titre d'un roman de Pierre Siniac.

LFR : Mais Napoléon, aimait-il le vin ? Si oui lequel ?

FB : C'était le chambertin (ndlr. Venant du champ de Bertin, le vigneron), ou le Gevrey-Chambertin, un cru bourguignon. On raconte qu'il le buvait coupé d'un peu d'eau. Napoléon n'a jamais été privé de Chambertin, même au milieu des sables d'Égypte. Il ne buvait semble-t-il pas plus d'une demi-bouteille, jamais aucune liqueur après le repas. L'Empereur avait une discipline personnelle de fer.



NAPOLEON



VIN

LFR : Couper son vin rouge avec de l'eau, n'est-ce pas le signe qu'il n'était pas un vrai amateur de vin ?

FB : Napoléon n'était pas connu pour être un gastronome...

LFR : Il aurait découvert le Chambertin à Auxonne (Côte-d'Or, donc en Bourgogne) alors qu'il était Lieutenant en second d'artillerie entre 1788 à 1791..

FB : On n'a pas beaucoup plus de détails malheureusement. C'est plus une supposition qu'une véritable certitude.

LFR : On dit que le jour de sa défaite à Waterloo, Napoléon n'avait pas bu son verre de Chambertin ? Les Anglais, eux préfèrent une autre version en affirmant que Napoléon aurait abusé de son vin préféré la nuit précédant la bataille et qu'il était saoul au combat, ce qui le fit tomber de cheval. As-tu des informations à ce sujet ?

FB : Il avait l'ensemble de son intendance à Waterloo. Constant toujours nous donne les détails de comment s'organisaient les déplacements de l'Empereur : « *Comme on ne savait jamais à quelle heure ni par quelle route l'empereur se mettrait en voyage, le grand maréchal, le grand écuyer et le grand chambellan envoyaient un service complet sur les différentes routes où l'on croyait que Sa Majesté pourrait passer* ». Concernant le vin, son premier valet est plus précis, cela peut inspirer la baronnie pour ses déplacements futurs, quand ils seront à nouveau autorisés : « *Il y avait une voiture à peu près dans la forme des coucous de la place Louis XV à Paris, avec une grande cave et une énorme vache. La cave contenait le vin de Chambertin pour l'empereur, et les vins fins pour la table des grands officiers. Le vin ordinaire s'achetait sur les lieux. Dans la vache étaient la batterie de cuisine et un fourneau portatif; dans la voiture, un maître-d'hôtel, deux cuisiniers et un garçon de fourneau* ».

LFR : Merci Fabrizio pour ces précisions.

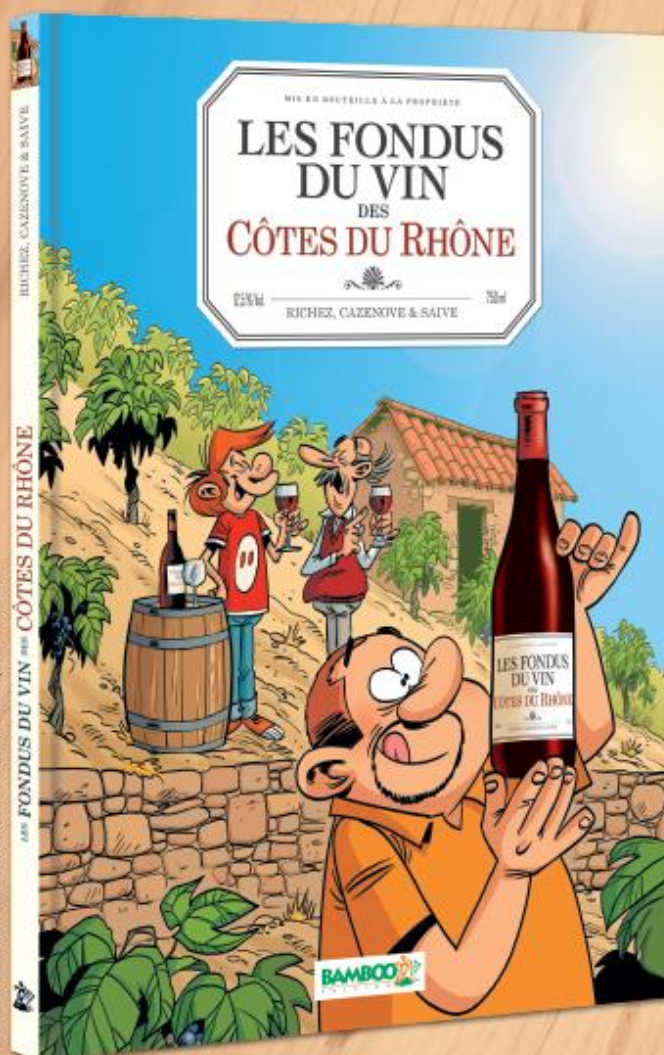


LES FONDUS



DU VIN

LES FONDUS DU VIN DES CÔTES DU RHÔNE



**UNE COLLECTION
POUR S'INITIER
AU PLAISIR DU VIN !**

**Plaisir de la
lecture et de la
découverte.**

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

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

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



LES FONDUS



CÔTE-RÔTIE

CÔTE-RÔTIE, UN VIN QUI MONTE



©Saive-Richez-Cazenove - Bamboo Edition

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





La minute scientifique du Professeur Fabrizio Bucella

L'impossible accord fromage et vin

À force de croire que tout le monde fait pareil à nous, on fait pareil aux autres qui font pareil à nous, et réciproquement.

L'accord fromage et vin : attention danger.

Jérôme Cardan (1501-1576) était un personnage haut en couleur. Mathématicien et joueur invétéré, il a théorisé comment bien tricher dans son *Liber de ludo aleae*. Il fit l'horoscope du Christ et le sien. Pour le premier, il entra en conflit avec l'Église. Pour le second, il se mit dans l'embarras. Ayant prédit sa propre mort, il savait qu'il devait atteindre le jour fatidique bien vivant, sinon il se serait trompé. Ne s'étant pas trompé, sa prédiction était donc juste, il ne lui restait plus qu'à se suicider. À l'époque, on avait sa fierté professionnelle. C'est l'exemple le plus canonique de prédiction autoréalisatrice, celle-ci se faisant en quelque sorte à posteriori.

Une autre manière d'accorder prédictions et faits à posteriori se déroule lors de dégustations. Qui n'a pas déjà goûté un vin à l'aveugle, jugé correct mais sans plus. Puis, on nous montre l'étiquette, on se ravise, on regoûte, on n'avait pas bien tout perçu, on gigote le liquide dans la bouche et on modifie son jugement. Errare humanum est, et le tour est joué. On comprend pourquoi certains vins très célèbres, de Bordeaux par exemple, ne participent pas aux dégustations collectives. Il faut aller les déguster en leurs châteaux. C'est le cas notamment de tous les premiers crus classés 1855 du Médoc. Avouez que ce serait quand même cocasse de les tester étiquette couverte, au milieu d'une série avec un tas d'autres vins, et de ne pas les sortir du lot.

Comment faire du bon avec du moyen

La loi des séries nous apprend que cette perspective est assurée de se réaliser avec un grand nombre d'essais. Une seule expérience négative suffit pour abîmer une réputation construite



LA MINUTE SCIENTIFIQUE



FABRIZIO
BUCELLA

sur des centaines d'années, surtout si on prend la peine de diffuser ladite expérience sur les réseaux sociaux. Prudence et méfiance, les premiers crus classés sont bien avisés, de leur point de vue, de ne pas se frotter au vulgaire pécore.

Si la loi des séries fonctionne dans un sens, elle fonctionne aussi dans l'autre et réciproquement. Imaginons que vous vouliez sortir un vin du lot, disons de Bordeaux, comment faire ? Il faudrait alors organiser une série de dégustations à l'aveugle avec votre vin et des vins très prestigieux, par exemple ces fameux premiers crus classés. Cela représente un petit budget, mais cela vous coûtera finalement moins cher qu'une agence de communication. Filmez bien ces dégustations, il y en a bien une où votre vin sortira premier ou deuxième. La prédiction s'est réalisée comme prévu et c'est le jackpot.

Cette affaire a été tentée et réussie par un propriétaire de l'appellation bordeaux ou bordeaux supérieur. La réputation a été construite sur une dégustation à l'aveugle où ce vin terminait deuxième après avoir battu des premiers crus classés de Saint-Émilion et du Médoc. Ledit propriétaire s'est révélé fin publiciste en diffusant à l'envi ce seul et unique essai. Le lecteur de cette chronique sait qu'une seule dégustation ne veut rien dire, il faut reproduire le match, malheureusement tout le monde ne lit pas ce journal, c'est dommage pour sa diffusion et notre salaire. J'ai de très bons amis, très connaisseurs, qui chaque fois qu'ils ouvrent une bouteille de ce vin, à la vérité terriblement moyen, me racontent toujours cette histoire. Il y a comme un transfert de notoriété : vous avez battu des crus prestigieux, un peu de leur prestige rejaillit sur vous. Logique.

Tout est dans tout et réciproquement

Pour revenir à la prédiction autoréalisatrice, elle connaît un cas particulier, celui du biais de fausse unicité ou de faux consensus. On pense que tout le monde fait pareil à nous et donc, on continue de faire pareil vu que tout le monde fait pareil. C'est la prédiction autoréalisatrice tautologique.

L'exemple célèbre est celui de l'accord entre les vins et les fromages. Quel vin ? Un rouge, pardi. On fait ça, on a toujours fait ça, tout le monde fait ça, car on fait ça, et réciproquement.

Un grand nombre de sommeliers professent pourtant que le meilleur accord avec un fromage est celui d'un vin blanc, je le décortique et défends dans le livre Mon cours d'accords mets & vins (Dunod). Qu'on poussa le vice jusqu'à servir le meilleur



LA MINUTE SCIENTIFIQUE



FABRIZIO
BUCELLA

vin du repas, le plus célèbre et forcément le plus onéreux, avec le morceau de fromage, il n'y a qu'une solution afin d'éviter le massacre pinardier : la carafe d'eau. Profitez du vin gentiment, et rincez-vous la bouche abondamment après avoir pris un morceau de caséine.

Cette exhortation n'était pas du goût de l'écrivain Pierre Siniac, plutôt traditionaliste sur l'accord avec le fromage. Voici ce qu'il en disait dans son livre De l'horifique chez les tarés ou ça ne tient pas debout mais ça tombe bien : « Note. Boire du café en mangeant du camembert, surtout d'avant-guerre ! On ne doit voir ça que dans un McDo ! Enfin, chacun ses goûts. Mais ceux de cette dame ne sont pas les miens, moi, avec du fromage bien fait, je bois du bordeaux rouge (ou de l'arbois de même teinte). »

Le biais de faux consensus a perdu notre ami Cardan, quand il s'est trouvé vivant à la date prévue de sa mort. Il a pensé que tout le monde doit bien mourir le jour de sa mort, car si on ne meurt pas le jour prévu, les autres feront pareil et c'est le foutoir intégral. Cardan aurait pu démontrer l'inverse, il aurait été en quelque sorte l'exception qui confirme la règle. À trop vouloir respecter la règle, il est resté sur le carreau, le même carreau sur lequel on sacrifie certains grands vins lorsqu'on leur impose un morceau de fromage en guise d'accompagnement.

Pr Fabrizio Bucella



DOMAINE



L'HARMAS

Domaine de
L'HARMAS

DOMAINE DE L'HARMAS - DECOUVERTE



« Liège au fil du Rhône » a eu la chance découvrir un nouveau domaine au travers d'un vin rosé, qui n'est pas un Côtes du Rhône mais un Vin de France. Il s'agit de la cuvée « Harmonie » du Domaine de l'Harmas, sis à Orange. Armas en provençal signifie, terre pas cultivée.



Le Domaine de l'Harmas

La vigne dans la famille Fabre est une histoire familiale. Représentante de la quatrième génération de vignerons, Nathalie Fabre s'est installée en 2000 sur 6 ha. Elle a agrandi son vignoble (20 ha aujourd'hui), bâti la cave et le caveau avec son mari Patrick. Leur fils, Romuald, a rejoint ses parents en 2014.

Sis à Orange, le Domaine de L'HARMAS se situe au nord de l'appellation Châteauneuf du Pape. Il comprend 3,50 ha de Châteauneuf du Pape, répartis sur 3 parcelles dont une en côteau, toutes remplies des fameux galets ronds. Et puis, il y a aussi 2,90 ha de Côtes du Rhône village, sur 2 parcelles, qui se trouvent à proximité de l'appellation Châteauneuf du Pape. Ensuite 7,60 ha de Côtes du Rhône rouge et 1,20 ha de Côtes du Rhône blanc régional, situés à 10 km du domaine au nord d'Orange, comprenant le territoire des villages de Sérignan du Comtat et Camaret. Enfin, 1,2 ha de vin de pays de Vaucluse et 1,70 ha de vin de France, situés à 10 km du domaine sur les communes de Sérignan du Comtat et Camaret. Travaillant depuis 2009 en Agriculture Biologique, le Domaine a obtenu depuis 2012 la certification AB.



DOMAINE



L'HARMAS



Le vin : Rosé « Harmonie »

100% Cinsault. Ce cépage, probablement originaire de la Provence, se caractérise par ses grandes grappes, composées de grosses baies à la chair très juteuse. Ce cépage a besoin de soleil. Il résiste bien à la chaleur. Ce cépage est aussi très apprécié dans l'appellation Tavel. Les vins sont faciles à boire, peu acides et sont de couleur claire.

Vendangé à la main, le pressurage direct, avec maîtrise des températures. éraflé en totalité, il est élevé dans des cuves en inox, le vin est mis en bouteille au domaine.

En ce qui concerne la dégustation, avec sa couleur pétale de rose, ce vin a un nez plaisant et floral. En bouche, nous percevons des arômes de pêche en gardant sa sucrosité.

L'harmonie dans les couleurs

Le Domaine a créé la cuvée Harmonie dans les trois couleurs dont le blanc et le rouge sont en « Côtes du Rhône ». Nathalie Fabre nous confie que le nom « *Harmonie a été pensé comme en musique. En musique, ajoute-t-elle, harmonie veut dire combinaison et accord des sons. Pour notre vin, on peut dire que la combinaison entre la vue, l'odorat et le goût rend le vin bon à déguster et harmonieux* ».



DOMAINE



L'HARMAS



Nathalie Fabre et son mari, Patrick (photo: Domaine l'Harmas)



Le blanc est composé de 75 % viognier et de 25 % grenache blanc. Le rouge est composé de 70% Grenache et de 30% Syrah. Le Côte du Rhône village comprend 60% Grenache, 20% Syrah et 20% Mourvèdre.

En ce qui concerne le Cru Châteauneuf-du-Pape, il y a le



« Tradition » : 70% Grenache, 30% Mourvèdre. Ensuite, le "Réserve de Félicien" est un vin 100 % Grenache. Quant au «Caprice de Mathys », il est 100 % Mourvèdre.

Des vins et un domaine à découvrir si vous êtes de passage dans la région (lorsque nous le pourrons !)

contact@domainedelharmas.com - <https://www.facebook.com/Domaine-de-Lharmas-204538603370929/?ref=bookmarks>



BROUILLADE



AUX TRUFFES

Œufs, Truffes et Escapade

Comment réussir une succulente brouillade aux truffes, façon Richerenches ?



C'est tout simple : laissez reposer vos œufs 24 heures, en compagnie des truffes bien nettoyées, et que vous rajouterez finement râpées en fin de cuisson !



**EN UN COUP
D'OEIL**



SOMMAIRE



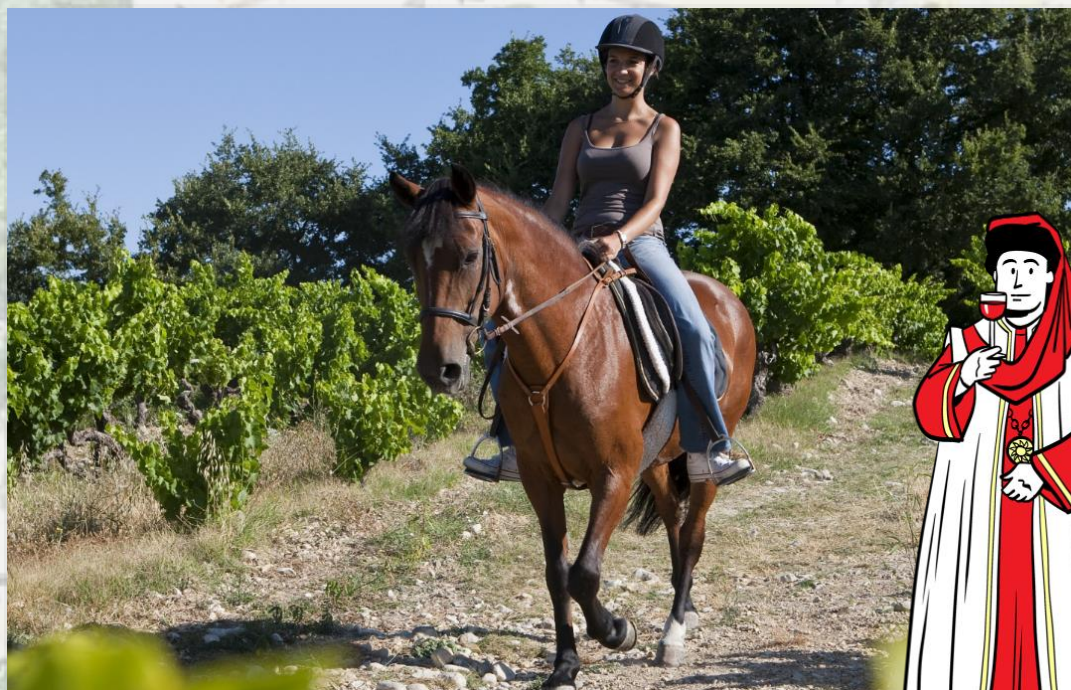
SOMMAIRE

L'EDITO DU CONSUL	1
LA BARONNIE POURSUIT SON TRAVAIL DE PROMOTION DES VINS RHODANIENS : LA VENTE « FLASH ».....	3
LA BARONNIE : EN BREF.....	4
Côte-Rôtie et Condrieu : Les trentenaires prennent les commandes	5
RHONE SEPTENTRIONAL : LES COTEAUX DU PIPET A VIENNE REVIENNENT A LA VIGNE !	8
Côtes du Rhône Villages : NYONS devient la 22ème APPELLATION VILLAGES AVEC INDICATION GEOGRAPHIQUE	11
CHATEAUNEUF-DU-PAPE. Aide à la trésorerie : la vente à réméré..	14
INTER RHONE : DEGUSTATION DES VINS RHODANIENS A BRUXELLES.....	15
CHATEAUNEUF-DU-PAPE : Massif du Lampourdier.	16
L'INSTITUT RHODANIEN EVOLUE EN UN NOUVEAU PÔLE D'EXCELLENCE ET D'INNOVATION TECHNOLOGIQUE	17
Le cheval et la vigne : une association durable.....	20
GRAPPILLEES LE LONG DU RHONE	24
VINSOBRES : la relève JAUME est assurée !	24
CRU. L'AOC GIGONDAS fête ses 50 ans !.....	25
Laudun et Chusclan. Biodiversité. Le président Pellaton et 25 vigneronns montrent l'exemple	26
ECHOS DU VIGNOBLE	28
Assurance grêle : quelle compagnie d'assurances ?.....	28
Haute Valeur Environnementale : Début de la fin de la pensée unique des lanceurs d'alerte ? Le dénigrement fautif.....	28





La facture électronique deviendra obligatoire	31
Désherbage chimique : L'Anses lève la limitation du glyphosate	31
LES FRANÇAIS ET LE VIN : LE VIN CONFORTE SA PLACE DE LEADER DES PREFERENCES DES FRANCAIS	32
Taxe Trump : la saga marque une pause de 4 mois.....	36
VIN : PERSPECTIVES.....	41
E-COMMERCE : LES ACHATS DE VIN EN LIGNE	44
L'OenoXpert, nouveau verre universel ?.....	48
NAPOLEON ET LE VIN.....	50
La minute scientifique du Professeur Fabrizio Bucella.....	55
DOMAINE DE L'HARMAS - DECOUVERTE.....	58
Œufs, Truffes et Escapade	61



Tourisme
et cheval
dans la
vigne
(Vaucluse)





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

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

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

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

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

Ont collaboré à l'élaboration de ce
numéro : Pierre Luthers, Fabrizio
Bucella, Olivier Saive, Photos : Inter
Rhône, Stéphane Ogier, Pierre Luthers, la
rédaction

Périodique – numéro 24 Janvier-Février
Mars 2021 ©

Abonnement postal : 50 euros
(par virement sur le compte BE29 0013 4894 6664)

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



« *Liège au fil du Rhône* » dédie ce numéro à la
personne (qui se reconnaîtra) à l'initiative de certains
articles de ce numéro. Quel point commun entre le
bruit de l'arbre qui tombe au fond de la forêt et le
goût du vin au fond de la bouteille ? Réponse dans
notre prochain numéro !



Vue sur la courbe du Rhône


Les Vins de la
Vallée du Rhône

