

2021



Les intempéries et
leurs conséquences

BARONNIE DE LIÈGE
COMMANDERIE DES COSTES DU RHÔNE

Liège au fil du Rhône - N°25

« Un grand vin s'apprécie dans des moments forts de partage et de convivialité et s'il devient un vecteur d'émotions, ce vin trouve alors tout son sens » Philippe Guigal.

L'EDITO DU CONSUL

Gente Dame, Messire,

Les beaux jours se profilent enfin à l'horizon, et avec eux, la reprise progressive de nos activités au service de la noble cause des vins de Costes du Rhône....

A commencer par notre dégustation printanière, que nous organisons à nouveau en ce mois de juin, dans le cadre magnifique et aéré du Cloître Saint Jean, au cœur de la ville de Liège... Nous savons que vous avez grande soif de retrouvailles, moult envies de dégustation : nous ne doutons pas que vous serez nombreux à nous rejoindre, le verre à la main,

pour découvrir les vins de quelques nouveaux domaines amis.

Se profilent aussi à l'horizon les grandes agapes reportées de notre 30ème anniversaire... Pour citer le grand Jacques (le nôtre, qui est loin d'être une 'brêle' en matière de dégustation conviviale !), « *la Baronnie se mettra sur son 31* » pour fêter son 30ème anniversaire, les 13 et 14 novembre prochain, à l'occasion d'une grande Soirée de Gala à la Ferme Saint Lambert sur les hauteurs d'Amay et



L'EDITO



DU CONSUL

d'un vrai Salon des Vins du Rhône en l'Hôtel Vandervalk du Palais des Congrès... Réservez déjà vos dates !

Dans cette joyeuse attente, nous vous invitons à découvrir cette 25ème édition de 'Liège au fil du Rhône', très éclectique comme il se doit, avec quelques nouvelles de notre région préférée, la présentation des conséquences du terrible gel d'avril dernier, et aussi et entre autres, la présentation du nouveau livre tout-à-fait étonnant de notre ami et futur Officier Fabrizio Bucella... Son imagination est vraiment inouïe, il nous entraîne ici dans les méandres d'un jeu imaginaire à la découverte de la recette des bons vins du Rhône et d'ailleurs...

Avec son complice illustrateur Olivier Saive, et ce ne sera que justice pour les deux compères, Fabrizio sera élevé au grade d'Officier de la Commanderie lors de la Soirée de gala de novembre, un titre ô combien envié, et dans ce cas-ci, bien mérité !

Excellente lecture, et au plaisir de vous retrouver, 'en présentiel', le sourire aux lèvres et le verre à la main... Haut les cœurs !

Pierre Luthers

Consul de la Baronnie liégeoise des Costes du Rhône

Et dans ce numéro, découvrez, le débat « Plan de Dieu » entre le Consul (qui utilise son droit de réponse) et le Commandeur épistolier.. Débat purement amical !



Nous dédions ce numéro à Alain DAVID



LA REPRISE !



DEGUSTATION

Invitation à la Découverte de Nectars des Costes du Rhône

Samedi 12 Juin 2021, de 11h à 18h30

La Commanderie des Costes du Rhône et sa Baronnie de Liège ont enfin le plaisir de vous inviter à participer à leur annuelle Journée printanière de Découverte des Vins de Costes du Rhône

au cours de laquelle seront présentés à la dégustation et à la vente un florilège des meilleurs nectars de Costes du Rhône, présentés et commentés par les vigneron amis de la Baronnie :

Lirac : Domaine la Loyâne (Romain Dubois) - Séguret : Domaine Eyguestre (Laurent Bellion)

Visan : Domaine Au 7ème Clos (David Peyron) - Sablet : Domaine de Boissan (Victor Bonfils)

Sablet, Gigondas : Domaine les Sibou (Loïc Alazard) -

Sablet, Gigondas, Vacqueyras : Domaine du Souverain (Eric Chauvin)

La mise à l'honneur des vignerons de Sablet en tant qu'invités d'honneur du Chapitre et de la Soirée de Gala est reportée au mois de juin 2022 pour raisons sanitaires, mais la Baronnie liégeoise des Costes du Rhône, en 'apéritif', a déjà tenu à associer trois amis vignerons sablétins à l'occasion de cette dégustation printanière, marquant le redémarrage de ses activités oenologiques.

Possibilité de se restaurer – Participation aux frais :

5 € (incluant le verre de dégustation INAO des Costes du Rhône)

7 € (incluant le superbe verre de la Baronnie liégeoise des Costes du Rhône)

Lieu : Dans la Galerie couverte du Cloître de l'église Saint Jean (Place X Neujean-Liège)

Parking : Vous êtes invités à utiliser le Parking Neujean pour garer votre véhicule (entrée par le 45 du boulevard de la Sauvenière). Un bon de réduction de 40% vous sera remis à l'entrée de la dégustation, sur simple demande.



25 ANS



DE CONSULAT

NOTRE CONSUL FETE SES 25 ANS DE CONSULAT !

"Le plus ancien Consul de la Commanderie"

2020 a vu le 30^{ème} anniversaire de notre Baronnie. Nous allons le fêter en novembre

prochain. Ce sera, comme l'a bien dit le Commandeur Jacques Wolfs, l'occasion de mettre la Baronnie sur son 31 !

Mais 2020 a aussi été pour la Baronnie l'occasion de célébrer son consul pour ses 25 ans... de consulat !

1995-2020 : 25 ans ! C'est en 1995 que notre Consul, Pierre Luthers a pris les rênes de la Baronnie suite au décès du Consul fondateur Jean May.

Et « tenir les ceps de la vigne de la Baronnie » depuis 25 ans, cela se fête ! Tous les Commandeurs ont décidé de faire une surprise au

Consul. Reste qu'il fallait trouver le cadeau qui devait le surprendre..

Après une réflexion et compte tenu des diverses qualités présentes au sein de la Baronnie, il est vite apparu qu'il fallait marquer ce quart de siècle par une pièce unique qui aurait une signification particulière pour notre consul.



25 ANS



DE CONSULAT

L'idée est venue dès lors de le représenter, un verre à la main (un peu comme la Statue de la Liberté, en remplaçant la torche à la main droite par un verre. On s'adapte !). Cette pièce est devenue aussi, par le contexte sanitaire, une sorte d'ode à la liberté que nous retrouvons progressivement.

Les Commandeurs voulaient aussi le remercier pour tout le travail qu'il effectue pour la Baronnie. Il mène cette équipe de Commandeurs vers la réussite. Cette implication permanente est un engagement de vie. Pour tout cela : Merci, Pierre ! La réussite d'une équipe, c'est d'assurer la cohésion dans la diversité de chacune et chacun. La réussite appartient non seulement à celui qui mène cette équipe depuis plus d'un quart de siècle mais aussi à l'ensemble des Commandeurs qui, tout au long de ces années, ont (eu) la chance, de te côtoyer et de travailler à tes côtés! Cette si belle aventure humaine nous fait toutes et tous grandir; et cela, c'est aussi grâce à toi, passionné, comme nous, de cette si belle région rhodanienne, de ses habitants, des vigneronnes et vignerons et de leurs excellents produits !



Réaction de Pierre : « Le plus ancien Consul de la Commanderie », 25 ans de métier, mais surtout 25 ans d'amitié avec toute une équipe qui cache son seul petit défaut (s'il existe!?) derrière une montagne de qualités et de sourires!

"Aucun de nous ne sait ce que nous savons tous, ensemble". Euripide



VISIBILITE



**LA
DOUDOUNE**

LA BARONNIE SE DOUDOUNISISE

« *La mode se démode, le style, jamais* », Coco Chanel

Même en ces temps de pandémie, le travail de la Baronnie se poursuit. Les Commandeurs préparent activement la suite.

Sous l'égide du Consul, il a été convenu que les Commandeurs, Officiers et les membres cotisants pourront désormais revêtir une nouvelle doudoune avec le logo de la Baronnie. Contrairement à la précédente, il existe un modèle femme et un modèle homme.

Les modèles femme et homme

Le modèle femme est un modèle plus cintré que celui des hommes. Sur le cœur, il y aura le log «verre de vin » avec deux lignes de texte « Costes du Rhône » et « Baronnie de Liège ». La couleur de la doudoune sera bleu marine avec 3 tirettes en rouge. Tiens, tiens,

rouge et bleu... comme une association de couleurs qui plaisent à notre Consul, ardent supporteur du club de Liège...

Quant aux tailles, la bienséance, enfin la décence, nous impose de taire celle de certains des

Commandeurs, en précisant que notre Commandeure n'est, ici, évidemment pas visée ! La photo faisant foi !



VISIBILITE



**LA
DOUDOUNE**

Usage

Les Commandeurs souhaitent que cette doudoune soit portée lors de toute dégustation ou salon des vins par toute personne en possédant une. Par cette action, la Baronnie veut encore renforcer le lien entre tous ses membres. Cela permet de créer un lien entre toutes les amatrices et les amateurs des vins rhodaniens. Un nouveau signe de dynamisme de notre Baronnie.



La « séance d'essayage »

La séance d'essayage des Commandeurs (ayant été vaccinés contre le coronavirus) a été marquée par un défilé, à leur image, tout en décontraction vu que nous ne sommes pas à la fashion week parisienne. Nous avons assisté à différents styles. Le premier, tout en simplicité, représenté par notre Consul, Pierre Luthers. Le deuxième, plus professionnel, il faut bien le dire, est le rôle de notre Commandeure, Mireille Sbrascini. Et enfin, le dernier, décontracté, accompagné de certaines manières... ; cela ne pouvait être l'œuvre que de notre Commandeur-épistolier, Pierre Martin. Les photos sont révélatrices de ce nouveau style... Chacun jugera !! 😊



LE MOT



DE CESAR

LE MOT DE CESAR



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

Une fois n'est pas coutume, nous allons rendre hommage à notre bon Consul, Pierre Luthers, qui depuis plus de 25 ans, tient les ceps de vigne de la Baronnie.

L'engagement d'une vie

Pour tout qui connaît Pierre, il est impossible de le dissocier de sa passion pour les vins rhodaniens.

Dans l'histoire de notre Baronnie, Pierre Luthers a très vite pris les commandes (dans tous les sens du terme !). Commandeur depuis le début, il tient le chai depuis plus d'un quart de siècle, faisant de lui le Consul le plus ancien de la Commanderie. Gage incontestable de succès !

Commandeurs, Officiers, Chevaliers, Membres ainsi que tout sympathisant(e) ont toutes et tous le souhait de le reconnaître.

Conscient de l'ensemble du travail effectué par Pierre, il est apparu naturel aux Commandeurs d'honorer leur consul afin de le remercier vivement pour l'ensemble de son oeuvre.

Nous le savons tous. Pierre est un organisateur hors pair. Sans lui, les activités de la Baronnie ne seraient pas les mêmes.

Pierre est un homme efficace et passionné. Son efficacité n'a d'égal que la passion qu'il met dans chaque projet.



LE MOT



DE CESAR



La Baronnie est, ne l'oublions pas, une ASBL. Son principal objectif est de promouvoir les vins rhodaniens. Outre le respect des dispositions légales (organisation de l'assemblée générale annuelle, la tenue des comptes,..), il y a aussi l'ensemble des autres actions et activités. Citons quelques exemples : les « ventes flash » durant la pandémie, les salons des vins et les dégustations, l'organisation des chapitres, des réunions des Commandeurs, le choix des domaines, les déplacements fréquents dans le vignoble afin de poursuivre, une fois rentré, le travail de promotion des vins rhodaniens, la visibilité de la Baronnie et, bien évidemment, la supervision de « *Liège au fil du Rhône* ». Ce ne sont là que quelques aspects du travail de notre Consul.

En sa qualité de Consul, il représente aussi le Grand Maître sur un territoire déterminé (la Belgique francophone). Mission qu'il accomplit, bien évidemment, avec grand plaisir !

Toutes ces actions visant à faire connaître les vins rhodaniens donnent des résultats. La Belgique est devenue en 2020 le premier pays mondial importateur des vins rhodaniens. Le travail conjugué des Baronnies belges (Gent et Liège), et donc de leur consul respectif, y est sans doute pour quelque chose. Ce n'est donc pas le fruit du hasard.



LE MOT



DE CESAR

Pierre est aussi le papa de Sébastien, Commandeur et de Cédric, Chevalier. Il a une grande fierté de voir Sébastien parmi les Commandeurs. Sébastien est vite devenu un pilier indispensable de la Baronnie. Il supervise aussi la commission des Jeunes. Quant à Cédric, en épicurien convaincu, il met l'ambiance chez les jeunes. Voir ses fils emprunter ses pas dans sa passion des vins rhodaniens fait de lui très certainement un papa heureux et comblé.

Le cadeau

Après avoir discuté avec l'ensemble des Commandeurs, il semblait évident que sa représentation en Commandeur, avec la notification des 25 ans de son consulat, permettrait de le surprendre.

Une fois cette décision prise, notre Commandeur honoraire, Christian Vandersanden, a fait le nécessaire pour créer la pièce en acier et la découper. Le reste du travail, plus technique (polissage,..) a été l'œuvre de notre sympathisant, carrossier automobile de son état, Gaspard Marchese aidé de son fils. Tout cela avec l'aide du Commandeur Denis Coolen.

Notre Commandeur épistolier, Pierre Martin, se chargeant de prendre livraison de la pièce auprès de Denis Coolen, afin de la déposer dans un endroit discret en attendant de la remettre, quelques jours plus tard, à notre Consul. Le secret fut presque bien gardé ! Il s'agit donc d'un vrai travail d'équipe dans la plus grande discrétion.

César et « *Liège au fil du Rhône* » remercient l'ensemble des Commandeurs prouvant, s'il en est, la collégialité des Commandeurs.

Les hautes autorités de la Commanderie ne sont pas restées non plus en reste puisque ce sont des vœux d'amitié les plus chaleureuses qui lui ont été transmises !

Félicitations à notre Consul !



CARNET



ROSE

CARNET « Rosé »

Notre Commandeur épistolier n'est plus tout à fait le même depuis le 7 avril dernier. Il est devenu, à cette date, l'heureux Grand-Père de Clément !

Comme lui a dit notre Consul, lui aussi Grand-père, cette « *naissance constituera sans nul doute un moment important de sa vie, une étape vers un âge d'or plein de surprises, de câlins et d'émotions partagées ! Il n'y a pas que le vin dans la vie* ».

L'occasion pour le nouveau papy de fêter, avec ses confrères Commandeurs, l'évènement autour d'un bon verre muni de bulles ; tout cela avec modération et raison évidemment !

Toute l'équipe des Commandeurs lui adresse toutes ses félicitations ainsi qu'évidemment, aux parents, en souhaitant une longue vie pleine de belles choses pour Clément !

Nul doute qu'entre Pierre et Clément, la complicité entre le grand-père et le petit-fils est déjà, presque, « pontificale ». Encore, un « p'tit Rouch », Commandeur épistolier ?



**PLAN DE
DIEU**



**DROIT DE
REPONSE**

Droit de réponse



Le Plan de Dieu : le « mauvais » plan du Commandeur Pierre Martin !

Dans le numéro 23 de « Liège au fil du Rhône », mon ami Pierre Martin a évoqué notre fameuse rivalité concernant l'origine de l'appellation « Plan de Dieu »... Je suis au regret de devoir de fait me porter en faux contre la fumeuse théorie défendue par Pierre... Non pas que sa théorie soit fausse, mais elle est beaucoup moins 'poétique' et imagée que celle qu'avec plusieurs amis vigneron, je défends... Pierre Luthers

Et qui est celle-ci :

Au Moyen-Âge, la plaine qui allait s'appeler 'Plan de Dieu' était sauvage et était couverte de taillis, de 'matitis' comme on dirait chez nous... Au Moyen-Âge, traverser cette vaste zone de garrigue relevait plus de l'aventure que d'une simple promenade. Truffée de bandits de grand chemin, de malandrins, cette escapade méritait bien que



PLAN DE DIEU



DROIT DE REPONSE

l'on "remette son âme à Dieu"... C'est vraisemblablement à cette légende que le Plan de Dieu doit son nom !

Vins du Plan de Dieu

Le lien de Plan de Dieu (Plan Dei) avec la vigne apparaît dès sa première mention dans une source historique : un parchemin datant de 1326 concernant une transaction limitant les pâturages et les vignes entre les habitants de Camaret et de Travaillan. Depuis lors, la vigne colonise ce territoire. Elle s'y étend aujourd'hui sur 1.500 hectares à 110 mètres d'altitude. Les quelques bois encore présents sont dispersés au cœur de ce vignoble posé sur un lit d'argile rouge et une multitude de gros galets roulés qui s'enfoncent dans le sol jusqu'à dix mètres de profondeur. Du fait de cette épaisseur considérable, les terrains sont squelettiques et produisent peu : guère plus d'une bouteille par cep ! Il s'agit de vins rouges uniquement, élaborés à partir des trois cépages phares des Côtes du Rhône : le Grenache, la Syrah et le Mourvèdre. Sur ce terroir, leur combinaison donne des vins brillants et colorés, denses et concentrés. Au nez, ils rappellent la garrigue environnante : le thym, le laurier et les sous-bois. Pour aider à sa reconnaissance, une bouteille unique a vu le jour. Elle met en avant l'inscription Plan de Dieu et le «blason» du vignoble : une grappe surmontée d'une auréole.

C'est en 2005 que l'AOP Côtes du Rhône Villages « Plan de Dieu » a été créée, appellation défendue avec beaucoup de vigueur par 65 vignerons, comme en atteste leur participation à nos agapes de printemps voici quelques années !

Si vous passez un jour dans la région de Travaillan, Violès et Camaret, en quittant Cairanne et Rasteau pour rejoindre Vacqueyras, vous découvrirez une vaste étendue entièrement plane, recouverte de vignes à perdre de vue : il n'y a pas de doute, vous entrez dans le bon 'Plan de Dieu'. N'hésitez pas à rendre visite à nos amis vignerons qui produisent ce superbe nectar que représente l'appellation 'Plan de Dieu', des vins très concentrés et aromatiques, très typés et emplis de caractère... Je pense notamment au Domaine des Banquettes de notre ami Patrice André (Rasteau), au Château le Grand Retour d'Alain Aubert à Travaillan, le Président de l'appellation (demandez à visiter sa magnifique salle de dégustation surplombant panoramiquement l'océan de vignes), au



PLAN DE DIEU



DROIT DE REPOSE

Domaine du Bois des Dames de son ami vice-président Hugues Meffre (Violès) ou encore au Domaine Martin, cher à Eric Martin (Travaillan)! Et si vous êtes membre cotisant de la Baronnie, n'hésitez pas à solliciter auprès de ces domaines votre réduction proméritée de 10% sur vos achats de vin !



(Photo Ruine Abbaye)

Bon, maintenant, avant de terminer, je rends quand même un peu justice à mon ami Pierre Martin, car il a bien des excuses de se tromper sur l'origine du Plan de Dieu... Circule en effet avec insistance une autre version, tout aussi crédible que la première (et authentique !). En effet, certains anciens disent que le Plan de Dieu tire son nom d'origine des sœurs de l'Abbaye de Prébayon, installée dans les contreforts des Dentelles de Montmirail. Les sœurs qui entraient au couvent arrivaient souvent avec une dot constituée de

terres situées dans la plaine et qui ne valaient pas grand-chose vu leur situation sauvage.

Prébayon, première abbaye féminine en Vaucluse, vit le jour au début du 7ème siècle sur les hauteurs de Sablet, dans les contreforts des Dentelles de Montmirail, sur le lieu de la source du Trignon, rivière qui alimente toujours de nos jours la fontaine du village de Sablet, récemment restaurée (désablée !) par notre ami Eric Chauvin (Domaine du Souverain) et ses amis vigneron. Ravagée en 1228 par une crue énorme de l'exurgence du



PLAN DE DIEU



DROIT DE REPONSE

Trignon, l'abbaye fut abandonnée, et les sœurs trouvèrent refuge à Saint André de Ramières, petit hameau du village de Gigondas, situé sur la rive gauche de l'Ouvèze. C'est de là que le travail de la vigne prit temporairement son essor, à l'entrée du futur Plan de Dieu, sur le terroir aujourd'hui valorisé par la famille Meffre au Domaine du ... Bois des Dames ! Si vous voulez vous rendre sur les lieux de cette installation monacale, nous vous invitons à découvrir le Château de Saint André, géré par Françoise Rey, qui produit un excellent vin et qui accueille encore dans ses vignes les ruines de l'ancienne chartreuse, vendue lors de la Révolution française et dont il ne reste malheureusement plus grand-chose aujourd'hui...



(Photo : Le puits du monastère de Saint-André-de-Ramières, seul vestige identifiable de la chartreuse).

« **Plan de Dieu...Là où le regard se perd, l'âme se retrouve** »

Infos complémentaires : <https://www.wikiwand.com/fr/Prébayon>

Ndlr : Est-ce la vérité historique ? Le débat est ouvert.



ALAIN



DAVID

ALAIN DAVID, Commandeur emblématique, tire sa révérence



Homme jovial, toujours le sourire aux lèvres, doté d'une bonne dose d'humour, homme attachant, un ami sur lequel la Baronnie pouvait toujours compter, tel était Alain David !

Après une première vie professionnelle, lui comme responsable d'une agence de communication et, elle, Solange, sa femme, cadre bancaire, ils souhaitaient

changer de vie et se rapprocher de la terre. « *On ne vit que deux fois* », comme l'écrit Ian Fleming.

En février 1992, Alain et Solange ont acquis à Saint Hilaire 27 hectares de vignes, superficie qu'ils ont étendue depuis à 53 hectares. Parallèlement à l'acquisition des vignes, le couple David a aussi fait construire sa maison. Frédéric, leur fils, a rejoint le domaine en 1999. Et, le 1^{er} mars 2006, le Domaine « Vignobles David » a vu le jour.

Alain était un formidable communicant. Il avait le don de vous conter une anecdote pour vous faire comprendre son vin. Ce don était, chez lui, une seconde nature. Par la suite, il n'a cessé de montrer ses talents au profit de la cause rhodanienne.

Totalement impliqué dans sa région d'adoption, Alain était aussi un homme engagé dans la défense de l'Appellation rhodanienne. Membre éminent des Compagnons des Côtes du Rhône, il mettait son organe vocal au service de la bonne cause



ALAIN



DAVID

rhodanienne. Lors des chapitres d'été au château de Suze la Rousse, il n'était pas le dernier à chanter les classiques rhodaniens et provençaux.

Outre sa passion pour la musique, Alain était le président des Côtes-du-Rhône rive droite. A ce titre, il était un des organisateurs de « la Balade du primeur » qui, chaque année en automne, depuis 1993, mobilise des dizaines de vignerons du Gard rhodanien et attire un public nombreux. Dans le Gard, sur la rive droite du Rhône, il y a un fort attachement à l'idée que la présentation du vin nouveau, le troisième jeudi de novembre, doit s'accompagner d'un événement festif et populaire.

Engagé, il l'était tout autant dans l'organisation du Ban des Vendanges en Avignon. Véritable organisateur, il veillait à ce que l'organisation soit parfaite pour les confréries qui défilent dans les rues de la ville. Ce défilé, haut en couleurs, il ne voulait pas le rater. Un vrai maître de cérémonie et le souci du détail du communicant !



Alain David en compagnie du couple consulaire à Suze-la-Rousse



ALAIN



DAVID

Alain, tu étais un homme d'actions et engagé pleinement dans cette profession de deuxième partie de vie que tu chérissais tant. « *Liège au fil du Rhône* » n'oubliera jamais ces précieuses informations que tu transmettais pour les relayer auprès de ses lecteurs. Dans tous les domaines, tu aimais le travail bien fait. Pour s'en convaincre, il suffisait de déguster tes vins : Le Mourre de l'Isle en trois couleurs, le Prieuré La Clastre en rouge et blanc et le Voyage d'Ulysse, rouge élevé en fût de chêne.

Homme passionné et doté de multiples talents, tu allais fêter tes quatre fois 20 ans en novembre prochain. Nul doute que notre Baronnie aura une forte pensée pour toi lors de ses agapes. Merci pour tout, Alain ! RIP, Messire DAVID !

La Baronnie a évidemment tenu à lui rendre hommage.

Voici l'hommage que la Baronnie a rendu à Alain :

Alain David, Commandeur, Vigneron du Gard à Saint Hilaire d'Ozilhan, papa de Frédéric, vient de nous quitter... Alain était l'un des "Grands" du Rhône. Grand maître ès communication à Paris, Alain a déniché voici quelques décades en Provence, à deux pas du pont du Gard, le terroir qu'il a tant et si longtemps chéri... Il a créé à Saint Hilaire d'Ozilhan le Vignoble David, avec passion,

avec fougue. Alain défendait son vin comme il a défendu les vins de Costes du Rhône : en le proclamant lors des Chapitres de la Commanderie des Costes du Rhône, en le chantant avec les Chanteurs des Costes du Rhône, en le promouvant avec les



ALAIN



DAVID

Vignerons du Gard, en le baptisant lors de la fête du vin nouveau en Avignon, et peut-être surtout, en le sublimant, lors de magnifiques réceptions dans et autour de la chapelle de la Clastre...



Qui ne se souvient du magnifique accueil d'Alain dans "sa" chapelle, après une visite privée du Pont du Gard ou un petit déjeuner à Castillon-du-Gard, lors des voyages de notre Baronnie? Des moments suspendus dans le temps et dans l'espace, durant lesquels la Provence s'ébrouait devant nos yeux, et les vins du Rhône et d'Alain se transmutaient dans nos verres en goulées de plaisirs et d'authenticité... Qui ne se souvient du moment magique, où en pleine soirée, lorsque le soleil tombait derrière la crête, Alain tout en montrant le

Pont du Gard en filigrane dans le fond de son terroir, saisissait sa télécommande : un 'clic'; et le Pont s'illuminait en bleu, en vert, en rouge, sous les ordres du chef d'orchestre des lieux... Un vieux tour bien synchronisé qui en a surpris plus d'un!

Alain, ce soir la Provence et ses vins du Rhône perdent l'un de leurs plus vibrants chantres... La Baronnie liégeoise perd l'un de ses plus fidèles amis... Un ami dont le coeur vibrait à l'unisson de sa vigne, de son raisin et de son vin... Au revoir, l'ami! Et crois-nous bien, avec Frédéric, la relève est bien assurée et nous poursuivrons avec lui la belle quête que tu as entreprise!

*"Et si un jour je quitte la Terre,
Je voudrais avoir pour escorte tous les amis que j'ai connus,
Je laisserai en héritage amour, amitié et harmonie,
Mon paradis il est sur terre, j'y resterai l'éternité..."*
<https://www.youtube.com/watch?v=aapiZroK2FA...>

Les Commandeurs, Officiers, Chevaliers, membres sympathisants ainsi que « Liège au fil du Rhône » présentent à Frédéric leurs plus sincères condoléances.



LE GEL



CONSEQUENCES

LE GEL CHEZ NOS AMIS VIGNERONS

A la suite de l'épisode nocturne de gel des 5 au 8 avril dernier, notre Baronnie a interrogé nos amis et partenaires vignerons afin d'en savoir davantage sur les conséquences que cet évènement climatique aura sur la future récolte.



Voyons d'abord quelle est la situation nationale et puis dans le vignoble rhodanien.

Situation nationale

L'impact du gel du début avril 2021 a surpris par son ampleur, au niveau national, touchant des zones habituellement épargnées comme la Méditerranée. Et par sa sévérité, avec des températures négatives descendues jusqu'à -8°C. Surtout, il est survenu après une période particulièrement douce, qui avait accéléré la croissance végétative de la vigne. Le gel a donc frappé au moment où les bourgeons éclos étaient le plus vulnérable.

Certaines zones ont connu une amplitude thermique de 25°C. Cette variation a causé un fort stress aux vignes dont l'impact ne sera connu qu'après la récolte.

Selon FranceAgrimer, les observations font état d'une grande diversité de situations. La vigne a subi un grand stress, il faut attendre de voir comment les bourgeons vont reprendre, déclare Ygor Gibelind, délégué aux filières vin et cidre.

La Provence et la Vallée du Rhône et la Nouvelle Aquitaine pourraient être affectées à hauteur de 30 %.



LE GEL



CONSEQUENCES

Les producteurs estiment une perte de récolte potentielle entre 28 % à 32 %. Le manque serait alors de 15 millions d'hectolitres, soit une perte de 1,5 à 2 milliards d'euros. La récolte 2021 nationale pourrait donc avoisiner 32 millions d'hectolitres, alors que la moyenne est à 44,5 millions d'hectolitres. Pour mémoire, la récolte historiquement basse de 2017 s'élevait à 36 millions d'hectolitres.

Situation dans le vignoble rhodanien

« On s'attend à ce que ce soit la plus petite récolte depuis les trente dernières années », a déclaré Philippe Pellaton, président d'Inter Rhône. Dans le Sud-Est et la vallée du Rhône, « au moins 40 % des exploitations ont été brûlées par cet épisode d'une violence exceptionnelle », estime Philippe Pellaton. Il poursuit : « le gel est exceptionnel par son ampleur car l'ensemble du vignoble rhodanien a été touché, de Côte-Rôtie aux Costières de Nîmes ». Même la partie très méridionale, avec l'appellation des Sables de Camargue, a gelé, une première. Si certaines zones ont été relativement préservées, notamment Laudun, Lirac et Tavel sur la rive droite du Rhône, qui n'ont enregistré que des températures négatives de -2°C, d'autres ont eu moins de chance. A Plan de Dieu, des terroirs qui n'avaient jamais gelé ont subi un coup de gel à -5°C en moyenne. Sur des vignes déjà bien parties, les pertes concernent 100% de l'appellation.

Toujours dans le vignoble méridional, à Beaumes-de-Venise, l'œnologue, spécialiste de la Vallée du Rhône, Xavier Vignon constate que peu ont été épargnés. « Par endroits, on est tombé à -8°C, ce qui est inhabituel. Seuls les terroirs d'altitude, que j'appelle les terroirs d'avenir car plus tardifs, ont été moins touchés ». Il poursuit son énumération. « Dans cette partie de la Vallée du Rhône, les plateaux de Vacqueyras, les plaines du Ventoux et des Côtes-du-Rhône, ainsi que les vignes dans la partie proche du fleuve, ont été atteintes. Même à Châteauneuf-du-Pape, la zone de Beaucastel a été fortement touchée, alors que celles du bois de Rayas et du plateau de Crau ont été relativement épargnées ».

Et dans le vignoble septentrional ? Même constat en Côte-Rôtie : « Le gel du 8 avril a été très préjudiciable avec 70 à 90 % de perte de production », estime Mickael Gerin, président de l'ODG (Organisme de défense et de gestion) de l'appellation et à la tête



LE GEL



CONSEQUENCES

d'un domaine de 17 hectares à Ampuis. « *Nous n'avons pas connu un tel épisode depuis 1938. Notre vignoble de Côte-Rôtie étant très pentu, nous sommes normalement protégés par les coteaux. Mais là, on n'a pas pu faire grand-chose. Nous n'avons pas l'habitude de nous battre contre le gel* ». Il faut reconnaître qu'avec des pentes de 40 à 60% de dénivelé, il n'est pas aisé d'installer des bougies dans les vignes pour tenter de se protéger. Fort présent dans toute la partie septentrionale du Rhône, Philippe Guigal, à la tête de la maison E. Guigal, reconnaît que « *plus de la moitié des vignobles sont touchés, «Crozes-Hermitage dans une moindre mesure, Saint-Joseph encore moins et l'Ermitage a été relativement épargné* ».

Qu'en est-il de nos amis partenaires ?



La situation des amis vignerons, partenaires de la Baronnies, est préoccupante. Certains vignerons ont tout perdu. A Vacqueyras, malgré une difficile nuit avec l'allumage des bougies, le vignoble du Domaine de Fontnobles a gelé à 95 %. « *Nous n'arrivons pas à décrire ce sentiment d'avoir tout perdu* », déclare le vigneron. Il ajoute : « *nous produisons les 3 Crus des Dentelles de Montmirail : Vacqueyras, Gigondas, Beaumes de Venise ainsi que des CDR, IGP et VSIG en rouge rosé blanc. Nous savons déjà que le millésime 2021 sera absent dans notre production, de notre histoire vinique...* ».

Corinne Bernard du Domaine Le Rocher des Dames à Beaumes-de-Venise, nous informe qu'elle pense que, probablement le Haut Vaucluse a été touché à certains endroits à 100% mais pas partout. Beaumes, par exemple, dans certains endroits du vignoble, où sont les côtes du Rhône générique, est



LE GEL



CONSEQUENCES

concerné entre 80 et 100%. Sur les crus, ce sont entre 50 et 70 % pour le Domaine. Sur Vacqueyras qui est très touchée, les vignes ont été atteintes à 30 % environ.

Synthétisant la situation, Corinne Bernard évoque aussi ses inquiétudes quant aux conséquences de cet épisode de gel ainsi que pour l'avenir. « *Globalement les viticulteurs sont très touchés. Ceux qui ont taillé tard, ou qui ont pu le faire, ont sauvé leur vendange* ». Elle poursuit : « *dans les années futures nous serons obligés de le faire. Est-ce le réchauffement climatique ? Nous nous faisons du souci pour l'avenir tout de même* ».

A Estézargues, Anna Tyack nous signale que « *les pertes sont estimées à 10-15% du rendement global, mais cela va dépendre de la façon dont va redémarrer le végétal... Avec environ 25% du parcellaire touché, c'est très hétérogène en fonction des secteurs et au sein d'une même parcelle* ».



Photo: Domaine du Souverain

Eric Chauvin, du Domaine du Souverain, qui se situe sur Sablet et Séguret, nous informe : « *Autour des Dentelles de Montmirail comme partout ailleurs, sur Sablet et Séguret on peut estimer à ce jour une perte moyenne de 60 à 70%. Vivement dans quelques jours pour voir si les repousses seront porteuses de fruits ou pas, ce qui nous permettra d'avoir une vision plu précise des dégâts* ». « *Moralement tous les vigneronns sont atteints mais il faudra faire front et se relever* », conclut Eric.

Pour Christian Vœux du Domaine de l'Amave à Séguret, son Domaine a été touché à 70% par le gel du 8 Avril. « *Les cépages concernés par le gel*



LE GEL



CONSEQUENCES

sont surtout le Grenache noir, le Carignan et le Cinsault. Quant au pourcentage de destruction par le gel, il varie de 50% à 90% suivant les localisation ».

Le Domaine Les Sibou de Loïc Alazard est réparti sur les communes de Sablet, Gigondas, Vacqueyras, Séguret sur une surface de 27 ha. Aux premières constatations la quasi-totalité du vignoble est touché entre 90% et 100% selon les parcelles. *« Au niveau des pertes il est compliqué de les estimer précisément à l'heure actuelle mais elles seront colossales... ».*

Impressions des vignerons

Vu la situation catastrophique pour certaines et certains vigneron(ne)s, il est apparu naturel que « Liège au fil du Rhône » leur laisse la parole par rapport à leur ressenti face à l'imprévu.

Les conséquences, si elles seront économiques, elles sont aussi humaines pour celles et ceux qui travaillent toute l'année la vigne. Cette période d'avril, celle du débourrement (les bourgeons gonflent, s'ouvrent et laissent apparaître une jeune pousse) est cruciale dans le développement de la vigne. Une perte, durant cette période remet donc en cause tout le profit espéré après la vendange.

Un vigneron qui a sondé certain(e)s de ses consœurs et confrères signale qu' *« après discussion avec de nombreux vignerons, les pertes seront de l'ordre de 50% au minimum par endroit jusqu'à 90% voire 100% par ailleurs ».*

Un autre nous dit : *« des épisodes de crises tout le monde en a toujours vécu, chacun à ses histoires de « grand-père » qui nous disent « Cette année-là si tu avais vu ça... ». Cette année en fera bel et bien partie ».*

Et, *« le covid nous a déjà bien affecté et il continue de le faire. Cet épisode que nous venons de vivre est perçu un peu comme un coup de massue ».*

Loïc Alazard se veut malgré tout optimiste. *« Du haut de ma jeune carrière de vigneron je vais apprendre énormément cette année, comme chacun de nous, on va se serrer les coudes, réfléchir, oser et puis se relever comme les générations passées l'on toujours fait ».*



LE GEL



CONSEQUENCES



En conclusion sur le territoire rhodanien, le gel a été disparate. La situation est préoccupante pour les revenus des vigneron(ne)s concernés.

Comme le dit Loïc Alazard : « *Tous ces évènements nous apprennent énormément, mais surtout ils nous rappellent que c'est pas nous qui décidons, c'est mère nature !* ». Nous ne pourrions mieux dire !

Et pour conclure, comment ne pas retenir ce souhait de Corinne Bernard : « *le plaisir que vous ferez à nos amis viticulteurs c'est*

de toujours d'aimer nos vins et de les promouvoir et de surtout de les boire » (avec modération, évidemment).



ASSURANCE



GEL

L'Assurance contre le gel est-elle trop... gelée ?

Le constat de l'épisode de gel

Les nuits du 5 au 8 avril derniers ont été dévastatrices pour le vignoble dans l'Hexagone. En cause, un épisode printanier de gel nocturne. D'emblée, les dégâts sont conséquents. *« C'est une catastrophe sans commune mesure depuis deux siècles, des parcelles qui avaient été épargnées par les épisodes virulents de 2017 et de 1991 ont parfois gelé en totalité »*, souligne Nathalie Delattre, vice-présidente du Sénat et coprésidente de l'Anev, l'Association nationale des élus de la vigne et du vin. Pour la sénatrice de Gironde, également viticultrice, *« se dessine de plus en plus clairement le risque de disparition de ce qui fait la France, dans son patrimoine, dans ses paysages, mais aussi dans les fondements de son économie »*. *« Il y a des départements où la perte est proche de 100 % »* ajoute Laurent Duplomb, sénateur LR de Haute-Loire, *« et donc c'est la totalité de la production de l'année qui pour certains arboriculteurs ou viticulteurs, qui va complètement disparaître »*.

Qu'en est-il au niveau de l'assurance gel ou du régime des calamités agricoles ? Quel est le système actuel et comment fonctionne-t-il ? Faut-il le réformer ?

Le Fonds national des risques en agriculture vs l'assurance « gel »

A la suite de l'épisode de gel, le gouvernement a annoncé déclencher le régime des calamités agricoles.

En application de l'article L.361-5 du code rural de la pêche maritime, l'arrêté du 29 décembre 2010 (cosigné par la Ministre de l'Economie, Christine Lagarde et le Ministre de l'Agriculture de l'époque, Bruno Lemaire) a fixé la liste des risques considérés comme assurables pour la gestion du Fonds national de gestion des risques en agriculture. Cet Arrêté exclut aussi de toute indemnisation par le Fonds national de gestion des risques en agriculture, *« les pertes de récolte, l'ensemble des risques climatiques sur céréales, oléagineux, protéagineux, plantes industrielles, y compris les semences de ces cultures, et sur les vignes »*.



ASSURANCE



GEL

Les vignes étant exclues du système du Fonds national des risques en agriculture, il faut se reporter sur l'assurance. « *Le problème n'est pas celui de l'assurance mais celui de la non-assurance. Aujourd'hui, environ 32% des surfaces viticoles sont couvertes par un contrat multirisques climatiques et 3% à 4% des surfaces arboricoles* », précise Franck Le Vallois, président de la Fédération française de l'assurance.

Ce système a été établi sur base de ce qui a été négocié à l'international et dans le cadre de l'Union européenne, en matière de subventionnement aux produits d'assurance.

Les Autorités commencent à être conscientes que ce système n'est plus tenable car « il y a une mauvaise articulation entre le régime assurantiel et le régime calamité: tous les types d'exploitation ne sont pas logés à la même enseigne, ce qui conduit à "un système inachevé" », souligne le député LREM Frédéric Descrozaille dans son rapport à l'Assemblée nationale sur le sujet.

Le contrat multirisques existant

Depuis la campagne 2016, un nouveau contrat d'assurance multirisque climatique a été mis en place en lien avec les organisations professionnelles agricoles et les assureurs. Il s'articule autour de trois niveaux de garantie et permet ainsi aux exploitants agricoles de choisir le contrat le plus adapté à leur situation : le premier niveau de garantie, dit niveau socle, est subventionné à hauteur de 65 % ; il permet aux exploitants de faire face aux « coups durs » et vise à faciliter l'accès des exploitants à ce moyen de protection. Le deuxième niveau porte sur des garanties optionnelles complémentaires, il est subventionné à 45 %. Le troisième niveau, non subventionné, permet à l'agriculteur de bénéficier d'une offre ajustée au plus près de ses besoins.

Parmi les offres d'assurance complémentaires non subventionnées, il y a notamment l'assurance grêle qui couvre environ 5,2 Mha.



ASSURANCE



GEL

La rentabilité pour les assureurs

Le dispositif actuel est historiquement très peu rentable pour les assureurs, voire même déficitaire dans un contexte d'accélération de la fréquence et de l'intensité des catastrophes climatiques. La nécessité est donc de réformer le système actuel surtout que : « *nous avons déjà connu d'importants épisodes de gel ces dernières années et à chaque fois nous semblons redécouvrir le problème* », rappelle Franck Le Vallois.

Situation pour les viticulteurs

Les viticulteurs sont peu nombreux à s'assurer ; ce qui les laisse démunis question de prise en charge des conséquences d'un événement climatique provoquant la perte de récolte. Alors que les pertes de récoltes s'annoncent impressionnantes, 75 à 80% des vignobles étant détruits dans certains départements, la majorité des viticulteurs se trouvent sans solution d'indemnisation qu'elle soit publique ou privée. Alors, que faire ?

Cet événement pourrait ainsi être l'occasion de relancer les discussions sur la réforme de l'assurance agricole, que la Fédération française de l'assurance (FFA) réclame depuis plusieurs années. D'autant que ce phénomène – redoux très fort en mars suivi du gel fort en avril - devient récurrent. « *C'est une situation que nous avons connue en 2017 de façon très intense, avec un gel majeur sur les vignes, puis en 2019 et 2020 de façon moins significative, puis à nouveau en 2021. Clairement, nous constatons les effets du dérèglement climatique sur la branche assurance récoltes* », observe Delphine Létendart, directrice du marché agricole chez Groupama.

Indemnisation différée ?

Selon la FFA, les viticulteurs, lorsqu'ils sont assurés, ne devraient pas être indemnisés immédiatement pour leurs pertes. L'assurance multirisque climatique repose en effet sur le différentiel entre le rendement assuré (qui est le rendement moyen individuel de l'agriculteur sur les 5 dernières années) et le rendement de l'année, constaté quelques jours avant la récolte. « *Pour les viticulteurs, ces pertes de rendement sont calculées par rapport à la déclaration officielle de récolte. L'indemnisation tiendra compte des seuils de déclenchement et des franchises, généralement autour de 25%. Les viticulteurs ne devraient connaître de pertes potentielles de revenus en lien avec*



ASSURANCE



GEL

cet épisode de gel que l'année prochaine au moment de la commercialisation de leur production, pas avant», précise la FFA. De plus, les dommages sur la vigne peuvent encore évoluer à la faveur des conditions climatiques. « *Il faut laisser à la nature le temps d'une éventuelle régénération (par exemple deuxième feuille sur les vignes) et nous ne sommes pas à l'abri d'un ou de plusieurs nouveaux épisodes de gel ou d'un autre aléa climatique dans les prochaines semaines* », avertit L'Etoile assurance, deuxième assureur agricole de France.

Cette position est-elle tenable pour les viticulteurs ? Tous ces points font apparaître qu'une réforme est nécessaire. Mais quelle réforme ?

Quelle réforme ?

Augmenter le nombre d'assurés pourrait toutefois coûter plus cher à l'État, qui tente d'inciter financièrement les agriculteurs à se couvrir auprès du secteur privé. Les primes d'assurance multirisques climatique sont en effet subventionnées à 65%, via le budget de la politique agricole commune, et l'indemnisation se déclenche à partir de 30% de pertes. Relever cette subvention à 70% comme le préconisaient les sénateurs en septembre 2019 sera-t-il suffisant ?

Une directive européenne permettrait d'abaisser le seuil de déclenchement à 20% et d'augmenter la subvention à 70% -"mais est-ce que ce sera suffisant ?", s'interroge M. Moustacakis, cofondateur du comparateur en ligne Assurland.com. .

Au-delà du régime des calamités agricoles, une proposition de résolution visant à encourager le développement de l'assurance récolte avait été adoptée et défendue au Sénat le 24 juin 2020, par Yvon Collin, Henri Cabanel, et Nathalie Delattre. L'objectif était d'encourager la simplification des contrats assurance récolte. Pour Henri Cabanel, après cet épisode de gel qui a fortement impacté les exploitations agricoles début avril « il est essentiel de réfléchir à un nouveau modèle, appuyé sur une solidarité nationale, telle que l'a évoqué le ministre. Il faut qu'on ait un débat sur cette question » du système d'assurance contre les aléas climatiques estime-t-il. Le ministre de l'Agriculture de l'époque Didier Guillaume avait annoncé en juin 2020 son souhait de mettre en place une assurance récolte plus incitative



ASSURANCE



GEL

estimant que « face aux aléas climatiques, l'État ne peut pas tout ». Pour Daniel Laurent, « il est primordial que l'État négocie avec les assureurs afin d'inciter les agriculteurs à prendre une assurance au lieu de donner des aides a posteriori ». Selon Laurent Duplomb, c'est l'ensemble du système d'assurance des agriculteurs qui doit être réformé.

Pour le député Descrozaille, une réforme pourrait passer par un système à plusieurs étages, imitant peu ou prou celui qui prévaut pour les catastrophes naturelles.

Les risques les plus faibles (petit gel par exemple) ne seraient pas couverts, charge aux agriculteurs de prendre des mesures individuelles de prévention.

Le marché de l'assurance prendrait en charge les risques moyens (gel plus important, sécheresse...), même si la piste d'une assurance multirisques climatique obligatoire semble écartée, les agriculteurs s'y opposant.

Enfin, l'État se chargerait des risques forts, à savoir les catastrophes d'ampleur exceptionnelle. « *Mais cela nécessitera un très gros effort de solidarité nationale* ».

Mesures provisoires

Une réunion de crise s'est tenue autour du ministre de l'Agriculture. Julien Denormandie a annoncé la mise en place d'un fonds d'urgence pour les agriculteurs qui n'étaient pas assurés contre le gel. Et il s'est fixé pour objectif que les premières aides arrivent mi-juin/début juillet. Selon le ministre de l'agriculture, « *si on veut avoir un système assurantiel agricole pérenne, je pense qu'il faut en appeler à une solidarité nationale* », imaginant une contribution de l'État à ce système.

Nouveau modèle ?

Si en juin 2020, les sénateurs Yvon Collin, Henri Cabanel, et Nathalie Delattre ont souhaité simplifier les contrats assurance récolte, ils prônaient aussi de baisser le seuil de déclenchement du niveau des pertes de rendement de 30 % à 20 %. Suite à des consultations lancées en septembre 2019 par le ministre de l'époque, Didier Guillaume, l'Assemblée nationale a publié récemment un rapport sur la gestion des risques en agriculture.





Le rapport à l'Assemblée nationale de Frédéric Descrozaille

Outre ce qui a été écrit plus haut, le rapport mentionne que dans un « *contexte d'adversité, il est illusoire d'espérer que notre agriculture parvienne seule à relever le défi des exigences qui lui sont adressées sans un regain de solidarité nationale. Cette solidarité nationale est d'autant plus justifiée que les efforts réalisés par les agriculteurs au bénéfice de nos concitoyens au cours de ces soixante-dix dernières années, comme nous venons de le voir, sont incommensurables* ».

Par rapport à la législation actuelle, le rapport constate notamment que le Fonds Calamités ne joue pas son rôle car, force est de constater que :

- La frontière entre ce qui est assurable et ce qui ne l'est pas est absolument décisive parce que partiellement indéterminée et, de plus, évolutive : elle doit faire l'objet d'une réflexion partagée au niveau national ;
- La logique selon laquelle, à travers le FNGRA, l'État n'intervient que pour indemniser ce qui ne peut pas l'être par un autre acteur que lui n'est pas aboutie..

Le rapport recommande de « *distinguer lors de l'aléa climatique, ce qui relève de la volatilité des risques et qui s'inscrit typiquement dans la logique assurantielle, de ce qui relève du niveau de garantie permettant d'indemniser une perte de production, structurellement à la baisse. La prise en charge par l'État de la baisse structurelle de production apparaît donc comme légitime, au moins durant la période d'adaptation du modèle agricole ; en revanche, il n'est pas souhaitable de maintenir une situation dans laquelle recours public et recours privé puissent être placés en concurrence et couvrir le même type de risque. Il faut donc imaginer de faire évoluer le système combiné « MRC / Calamités » vers une logique exclusive de complémentarité, qui encourage le calcul et le transfert du risque assurable d'une part et, d'autre part, renforce la légitimité de l'intervention publique sur ce qui n'est pas assurable ou systémique* ».

Le rapport recommande aussi d'abaisser le seuil et le niveau de franchise à 20%, tout en augmentant la part subventionnée à 70%. Cette volonté de réforme sera-t-elle suivie des faits ? A suivre.

Source : Agence France-Presse



GRAPPILLEES



**LE LONG DU
RHONE**

GRAPPILLEES LE LONG DU RHONE



IGP COMTÉS RHODANIENS -SUD-EST

Le Journal officiel du 24 avril dernier a publié l'Arrêté du 14 avril 2021 homologuant le cahier des charges de l'indication géographique protégée « *Comtés Rhodaniens* », modifiant l'IGP. L'occasion de présenter en quelques lignes cette IGP régionale qui produit les 3 couleurs.

L'IGP Comtés Rhodaniens est une des 6 IGP régionales que compte l'Hexagone. Elle s'étend sur neuf départements de l'est de la France, sur le territoire de l'ex-Région Rhône Alpes, qui a une vocation viticole reconnue : l'Ain, l'Ardèche, la Drôme, l'Isère, la Loire, le Rhône, la Savoie, la Haute-Savoie et la Saône-et-Loire

S'étendant sur ces départements, elle allie des vignobles en coteaux sur les contreforts du Massif Central à une mosaïque de cépages, pour des vins très expressifs.

Les événements géologiques qui se sont succédé au fil du temps dans l'aire géographique de l'IGP Comtés Rhodaniens, ont créé des sols essentiellement argilo-calcaires, bien drainés, favorables à la culture de la vigne, qui y est établie en piémont ou coteaux, et à l'obtention de vins s'exprimant à partir des arômes primaires des différents cépages implantés.

Cette zone est aussi caractérisée par son climat de type continental dégradé avec des influences méditerranéennes au sud. L'alternance pendant l'été de journées chaudes et de nuits plutôt fraîches permet d'obtenir une maturité complète des cépages régionaux et extra-régionaux qui gardent ainsi souplesse, fraîcheur et fruité.

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Comtés rhodaniens » peuvent être des vins de cépages issus de l'assemblage de cépages très ancrés dans l'histoire régionale, tels que le viognier B, la marsanne B, la roussanne B, la syrah N, le



GRAPPILLEES



**LE LONG DU
RHONE**

gamay N, le pinot N mais aussi des cépages extrarégionaux comme le chardonnay B ou le merlot N.

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée «Comtés Rhodaniens» présentent un titre alcoométrique volumique acquis au moins égal à 9 %.



L'après covid19 se prépare. Le Ministre Franck Riester à Saint-Péray



Le 12 mars dernier, Franck Riester, ministre délégué chargé du commerce extérieur et de l'Attractivité s'est rendu à Saint-Péray.

Il a assuré que "tout serait mis en œuvre pour aider les acteurs de la filière à sortir de la crise". (© Inter-Rhône)

Ce déplacement effectué en

compagnie de Guillaume GOMEZ, nouveau représentant personnel du Président de la





République pour la gastronomie française, et par ailleurs ancien chef cuisinier pendant 8 ans de l'Elysée, était consacré au rayonnement à l'international du savoir-faire unique des filières du territoire.

Le ministre a d'abord rencontré les viticulteurs de la vallée du Rhône pour faire le point sur leurs perspectives à l'export.

Les remarques d'Inter Rhône

La rencontre entre les représentants de la filière viticole rhodanienne, notamment le président d'Inter-Rhône, Philippe Pellaton, et Samuel Montgermont, le tout nouveau président de l'Union des maisons de vins du Rhône (UMVR) a donné lieu à un échange



Photo : Philippe Pellaton s'exprimant devant le ministre F.Riester (photo : Préfecture d'Ardèche)





Philippe Pellaton, président d'Inter-Rhône, a ouvert la rencontre en entrant directement dans le vif du sujet, à savoir l'importance que représente le marché des États-Unis pour les acteurs en Vallée du Rhône et l'impact de la mise en place de la taxe Trump : en un an, le marché américain est passé de la 1ère à la 2e place des exportations, qui accusent une perte de 16 % en volume, soit une chute de 21 millions d'euros, " qui le ramène à son niveau de 2014". Si l'annonce de la suspension des sanctions réciproques, pour une durée de quatre mois, a été saluée par toute la filière, Philippe Pellaton a toutefois alerté le ministre sur "*l'obligation d'obtenir la suspension définitive de cette taxe de 25 % sous le court délai du moratoire, afin de sécuriser les exportations et redonner un élan commercial aux opérateurs qui investissent massivement sur ce marché depuis de nombreuses années*".

Après le président d'Inter Rhône, c'est au tour du nouveau président de l'Union des maisons de vins du Rhône (UMVR), Samuel Montgermont, qui s'est exprimé.

Les exportations insuffisamment soutenues

Dans son intervention devant le ministre, Samuel Montgermont, a souligné le poids économique de la filière, qui « *représente 1 752 salariés au sein de 70 entreprises, réalisant plus d'un milliard d'euros de chiffre d'affaires, dont 33 % à l'export* ».

Revenant sur la taxe Trump, Michel Chapoutier, ancien président d'Inter Rhône, négociant bien connu en Vallée du Rhône et président de l'Union des maisons et marques de vin (Umvin) – a, sollicité le ministère sur « *une réflexion sur l'indemnisation de l'ensemble des opérateurs de la filière pénalisés commercialement* ». Pour mémoire, la perte de chiffre d'affaires des vins français aux USA représente 400 millions d'euros (M€), soit 35 % du chiffre réalisé sur ce pays, alors que la consommation des vins par les Américains a augmenté de 1,20 %.

Si la filière salue la pertinence du Plan de relance, Samuel Montgermont a regretté que les exportations "ne soient pas suffisamment soutenues", et a fortiori de celles du secteur du vin (seulement 250 millions d'euros, tous secteurs confondus). Marcel Guigal, autre négociant, a lui confronté Frank Riester à des problématiques très concrètes et opérationnelles auxquelles doivent faire face les exportateurs de vins : ruptures logistiques provoquées par les carences de containers, la reprise des



GRAPPILLEES



LE LONG DU RHONE

activités et voyages commerciaux en toute sécurité grâce à la vaccination des équipes commerciales. Il a également plaidé pour le maintien d'un régime d'assurance-crédit à des conditions attractives, comme la poursuite du CAP relai (réassurance publique des assureurs) au-delà du 3 juin 2021.

A Saint-Péray, le ministre a d'abord rencontré les viticulteurs de la vallée du Rhône pour faire le point sur leurs perspectives à l'export. "La suspension des taxes américaines sur les vins français est une bonne nouvelle" a indiqué le ministre. Cette décision va soulager les exploitations familiales pour qui les Etats-Unis sont souvent le premier débouché à l'export. L'État continuera à apporter son soutien aux viticulteurs notamment sur les crédits export et les assurances crédits export.



Photo : Préfecture d'Ardèche

Le ministre s'est ensuite rendu à Cornas pour visiter l'exploitation vinicole indépendante des vins Colombo et échanger avec son dirigeant Jean-Luc Colombo. L'occasion de saluer l'engagement,

le savoir-faire et la passion de ce dirigeant pour ce terroir d'exception. Le domaine Colombo fait rayonner la France à travers le monde entier.



GRAPPILLEES



**LE LONG DU
RHONE**



Guillaume GOMEZ, nouveau représentant personnel du Président de la République pour la gastronomie française.

« Porter la gastronomie française et la faire rayonner à l'international »

Tout qui s'intéresse aux produits de qualité connaît Guillaume Gomez. L'homme est connu pour avoir servi les Présidents de la République pendant vingt-cinq ans. De Jacques Chirac à Emmanuel Macron, il a été chef cuisinier de l'Elysée pendant les 8 dernières années. Le président Macron l'a nommé, en février dernier, en qualité de son représentant pour la gastronomie.

Entré à l'Elysée en 1997, à l'âge de 19 ans, il gagne en 2004, à l'âge de 25 ans, le titre de « Meilleur Ouvrier de France » (MOF). Il s'agit du plus jeune cuisinier à recevoir ce titre dans la catégorie cuisine. L'obtention de ce titre lui permet de pouvoir arborer, à vie, les trois couleurs nationales au col de sa tenue de travail.

En 2012, le président Sarkozy lui remet les insignes de chevalier dans l'ordre national du Mérite. En 2013, il devient chef cuisinier de l'Elysée et il est aussi nommé par les Nations Unies : « ambassadeur pour la promotion et la reconnaissance des IGP ». En 2018, il est devenu parrain de l'Association des apprentis de France.



Guillaume Gomez (à gauche) accompagnant le Président Macron



GRAPPILLEES



LE LONG DU RHONE

Cette nomination qui a pris effet le 1^{er} mars dernier fait de Guillaume Gomez le super-représentant de l'ensemble de la filière alimentaire. En tant que chef à l'Elysée, il avait déjà cœur de mettre les différents actrices et acteurs de la filière en valeur. Il a notamment été le premier à inviter d'autres chefs, des MOF, des producteurs pour faire des buffets, par exemple. Il a aussi amené 40 chefs producteurs, vigneron, en Israël. Bref, l'homme a eu ce souci de mettre en valeur toute la filière.

Cette nouvelle fonction, précisée dans une lettre de mission a été décidée, déclare Guillaume Gomez, « *en accord et en confiance* » avec le Président.

Cette désignation lui a été

proposée par le Président Macron, en vue de faire de 2021, « *l'année de la gastronomie française* » et d'une série d'événements attendus comme le Paris Food Forum, la Coupe du monde de rugby en 2023 ou les Jeux olympiques de 2024. Il dépendra du ministère des Affaires étrangères, marquant ainsi cette ambition de porter tout le rayonnement et le savoir-faire des producteurs à l'international.

Dans un entretien à l'AFP en 2018, Guillaume Gomez avait déclaré que : « *Mon rôle est de promouvoir le terroir français.* » Il précisait alors : « *On a besoin de rééduquer une partie des enfants vers le mieux manger (...) La cuisine, ce n'est pas une histoire d'élitisme, ni de prix. On fait de très bons plats avec des poireaux et des tomates*



GRAPPILLEES



**LE LONG DU
RHONE**

quand c'est de saison », expliquait alors ce chef d'origine espagnole.

Concrètement, Guillaume Gomez se veut le « *trait d'union entre les professionnels et les politiques mais aussi entre la gastronomie française et le reste du monde* ». Il travaille aussi sur des sujets en cours, Exposition universelle à Dubaï cette année, la coupe du monde de rugby en 2023 et les Jeux Olympiques de Paris en 2024. « *Nous travaillons à une alimentation plus sociale, plus environnementale* », ajoute-t-il. « *Construire une stratégie pour le rayonnement de la gastronomie française, dans la continuité de ce que j'ai toujours engagé avec tout le secteur de l'alimentation et de la gastronomie* »

Le travail ne manque pas pour celui qui reconnaît avoir tout à créer. Mais, c'est justement dans ce challenge que réside sa motivation. L'histoire est en perpétuel mouvement. Bonne chance, Messire Guillaume Gomez !



Samuel Montgermont nouveau président de l'Union des maisons de vin du Rhône

« Il nous faut redorer le métier de négociant »

Le directeur général des Grandes Serres à Châteauneuf-du-Pape (84), Samuel Montgermont, veut redorer le blason du négoce. Il dit aussi vouloir ramener une part de sociologie dans les études consommateurs.

À propos de la situation économique du vignoble de la vallée du Rhône, qui subit une baisse des ventes de ses vins rouges, il affirme : "Nous devons ramener une part de sociologie dans nos études. Nous n'avons pas étudié le comportement des consommateurs à la lecture de cette science." Le travail de diversification de l'offre par couleur, rouge, blanc et rosé, engagé par les organismes professionnels de la région doit selon lui s'accélérer. "Nous ne devons plus perdre de temps", assure-t-il. Le développement des ventes à l'export et de l'œnotourisme font aussi partie de ses priorités.



GRAPPILLEES



**LE LONG DU
RHONE**



L'Association Internationale des Rosés de Terroir à TAVEL

**ROSÉS
DE
TERROIRS**

« L'union fait la force », telle aurait pu être la devise de cette nouvelle association qui associe les forces des appellations au même dénominateur commun : le rosé.

C'est lors du salon Wine Paris qui s'est déroulé du 10 au 12 février 2020 qu'un premier rapprochement s'est opéré.

Bandol s'est montré enthousiaste puis d'autres appellations ont rejoint l'idée et le groupe. Suite à ce salon, le Cru Tavel a lancé un appel fondateur, sous le thème : « *Rosés de Terroirs, unissons-nous !* », considérant que le rosé est devenu un vin à part entière mais qu'il doit encore se faire une place dans l'univers des vins de terroir, que les « rosés de terroirs » existent, et même de plus en plus, mais que leur visibilité comme leur valorisation restent insuffisantes.

Au cours de l'année 2020, un premier groupe de vignerons s'est constitué afin d'impulser ce mouvement, dont l'ambition est de contribuer et même d'accélérer la reconnaissance des « rosés de terroirs », en France et dans le monde, auprès des professionnels comme des amateurs de vin.

L'Association, née le 19 mars 2021, est présidée par Guillaume Demoulin (Château de Trinquedel en AOC Tavel), a vu le jour en mars dernier, autour de 14 cuvées originelles

Site internet : www.rosesdeterroirs.com

Le prochain rendez-vous aura lieu au salon Wine Paris en 2022, sous la forme d'un stand "Rosés de Terroirs".





ECHOS DU VIGNOBLE



Glyphosate : Crédit d'impôt de 2.500 € avalisé par la Commission européenne

« *Travailler le sol dans la durée* » - E. Macron (23/02/2021)

Le lecteur attentif de « *Liège au fil du Rhône* » se souviendra qu'en 2017 le président de la République, Emmanuel Macron, avait fixé comme objectif à 3 ans, une interdiction du glyphosate.

Présentée fin 2020 sous forme d'amendement au projet de loi de finances pour 2021, il octroie un crédit d'impôt d'un montant forfaitaire de 2500 € pour les exploitations agricoles qui renoncent à utiliser du glyphosate en 2021. Elle s'applique non seulement au secteur des grandes cultures, mais également à l'arboriculture et la viticulture, ainsi qu'aux exploitations d'élevage présentes de manière significative dans au moins une de ces productions végétales.

La Commission européenne a donné le 19 mai dernier son feu vert à la France pour un crédit d'impôt à destination des agriculteurs qui décident de renoncer à l'usage d'herbicides à base de glyphosate ; et ce dès 2021. Ce crédit d'impôt vise à «accompagner les exploitations qui renoncent au glyphosate».

Le Président de la République, Emmanuel Macron, estime que «*Ce qui est important, quand on se bat par exemple sur l'environnement, c'est de le faire au niveau européen pour ne pas pénaliser la ferme France face aux Espagnols, aux Italiens ou à d'autres*».

Quant au ministre de l'Agriculture, Julien Denormandie a indiqué dans un communiqué que : «*le crédit d'impôt sortie du glyphosate est définitivement acté et opérationnel* ». Il invite donc «*tous les agriculteurs qui le peuvent à s'en saisir*».





La vigne, nouvelle valeur refuge ?

« *Etre vigneron, c'est réussir trois métiers à la fois : cultiver la vigne, faire du vin et être chef d'entreprise* » Ludovic Aventin, fondateur de Terra Hominis

Et si la crise du coronavirus devenait une formidable opportunité d'accueillir de nouveaux vignerons ?

Une étude Vinea sur les investissements des cinq dernières années révèle que les nouveaux acquéreurs dans le vignoble pèsent 47 % des achats de domaines complets dans le Val de Loire, 50 % à Bordeaux et jusqu'à 60 % en Provence. Et, depuis dix ans, personne ne s'installe autrement qu'en agriculture biologique. « *Une évidence mais une exigence supplémentaire : c'est travailler sans filet dès le départ.* »

Premier indicateur : au Centre de formation professionnelle de Beaune, réputé auprès des adultes en reconversion, « *on a vu arriver cette année, pour la première fois, des gens du milieu hospitalier. Clairement un effet Covid* », constate la directrice Anne-Françoise Trollat.

Deuxième indicateur : l'Ecole d'agriculture d'Angers. Le BTS à distance ouvert en 2019 est pris d'assaut pour la rentrée 2021. Les candidats sont conseillers financiers, avocats, informaticiens, directeurs marketing, franchisés de la grande distribution... Leur vocation est née dans des clubs de dégustation, l'intimité des caveaux et la convivialité des vendanges.

Troisième indicateur : Bordeaux. Les prix des parcelles n'attirent presque que des chefs d'entreprise, « *il y a eu un gros creux en 2020* », constate Arnaud Lurton, associé chez Barnes Wine Estate, « *ils se sont d'abord occupés de leur boîte* ». Le cabinet constate que les résultats du premier trimestre 2021 sont identiques à ceux de l'année précédente. Pour ce cabinet, « *Les « néo » représentent 60 % de la population d'acheteurs mais 40 % des transactions, plus longues à concrétiser. On a tendance à lier l'achat d'un domaine à une acquisition immobilière mais c'est avant tout l'acquisition d'une entreprise* ».





Quatrième indicateur : L'Hérault. Depuis l'automne, la Chambre d'agriculture enregistre deux fois plus de demandes de rendez-vous pour des projets en lien avec la viticulture. Ces projets sont plutôt guidés par une reconversion professionnelle qu'un investissement, constate Guilhem Vrécord-Mitel. « *Le Languedoc est attractif par le prix des vignes, entre 15.000 et 20.000 euros l'hectare et la clé d'entrée reste le budget avant le terroir* », analyse Michel Veyrier, spécialiste des transactions viticoles chez Vinea.

Quel est le point commun de ces différentes situations ? La vigne est-elle un moyen d'allier vie à la campagne avec l'instinct entrepreneurial ? Si tel est le cas, l'acquéreur doit prévoir assez de trésorerie pour faire face dans l'attente des premières rentrées d'argent. Pour la vigne, il se passe au minimum deux ans entre le premier coup de sécateur et les ventes et ce, à condition qu'aucun évènement climatique notamment, vienne ralentir, voire remettre en cause, l'investissement. La nature aura toujours le dernier mot.





Plan stratégique national de la politique agricole commune. La France fixe ses objectifs

En juin 2018, la Commission européenne a proposé que la prochaine Politique agricole commune (PAC) soit construite sur un nouveau modèle de mise en œuvre, appuyé sur une planification stratégique de la PAC à l'échelle nationale décrite dans un Plan stratégique national (PSN PAC) établi pour 7 ans, axé autour de 9 objectifs spécifiques et un objectif transversal, couvrant pour la première fois les deux piliers (financés par le FEAGA et le FEADER).

La proposition de règlement prévoit que le PSN PAC réponde à 3 objectifs généraux :

- favoriser une agriculture intelligente et résiliente assurant la sécurité alimentaire ;
- renforcer les actions favorables à l'environnement et au climat qui contribuent aux objectifs environnementaux et climatiques de l'Union européenne ;
- renforcer le tissu socio-économique des zones rurales.

La France a donc précisé ses objectifs dans le cadre de la négociation du budget européen pour la Politique agricole commune (PAC) pour la période 2023-2027. Le Règlement européen, est toujours en cours de discussion entre le Parlement européen et le Conseil.

L'élaboration par chaque État-membre d'un plan stratégique national (PSN PAC) unique a pour objectif de définir les interventions et les modalités de mise en œuvre de la PAC à l'échelle nationale.

Le Journal officiel a publié le 4 avril dernier la décision du 3 avril du ministre de l'Agriculture et de l'Alimentation, Julien Denormandie concernant les objectifs retenus.





Le plan stratégique national retiendra notamment les axes prioritaires suivants :

- un objectif renforcé de souveraineté alimentaire, notamment en matière d'autonomie protéique en cohérence avec la stratégie nationale en faveur des protéines végétales, en consolidant l'action menée en faveur du renouvellement des générations et du soutien aux jeunes agriculteurs et en veillant à conforter le revenu des agriculteurs, garant du maintien du modèle agricole français;
- un objectif d'accompagnement de la transition agro-écologique des exploitations, au travers d'une ambition environnementale renforcée en mobilisant, en cohérence, les différents leviers de l'architecture environnementale de la politique agricole commune, notamment la conditionnalité des aides, l'écorégime, les mesures agro-environnementales et climatiques ainsi que le soutien à l'agriculture biologique;
- un objectif de compétitivité des filières agricoles et agroalimentaires, en activant les leviers permettant le renforcement de la création de valeur, la réponse aux attentes de la société, en accompagnant les filières en difficulté ou marquées par une forte dépendance vis-à-vis de l'extérieur, et en mobilisant les aides à l'investissement au service de la transition dans la ligne du volet agricole de France relance sur la période 2021-2022.

Le Languedoc perd un de ses vignerons les plus talentueux : Laurent Vaillé

« *Faire du vin, c'est d'une simplicité biblique, mais c'est difficile, la simplicité biblique...* ». Laurent Vaillé

Le vigneron de la Grange des Pères, l'une des figures les plus connues du renouveau du vignoble du Languedoc, a été retrouvé, vendredi 30 avril dernier, dans un des dépendances de son domaine, grièvement blessé à la tête. En arrêt cardiorespiratoire, il n'a pu être ranimé.

Laurent Vaillé fut à la fin des années 1980, avec une poignée de vignerons, vision-

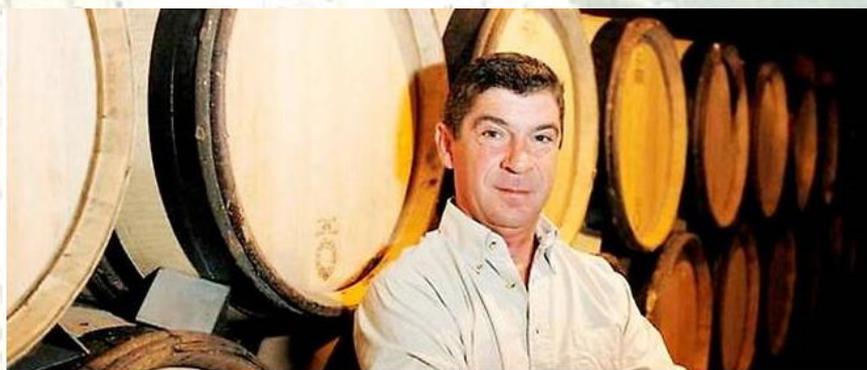




-naires, à l'origine du renouveau du vignoble languedocien. Laurent Vaillé a fait partie des premiers à comprendre que les vins de la région devaient gagner en fraîcheur avec pas trop d'alcool. Il est passé d'une démarche de productivité à une démarche de qualité. A 57 ans, sa très grande notoriété n'avait d'égale que sa très grande réserve. Sa discrétion en était issue.

Formé chez Éloi Dürrbach à Trévallon, en Provence au cœur des Alpilles ; chez Jacques Reynaud du château Rayas star de châteauneuf-du-pape ; chez Gérard Chave dans la vallée du Rhône nord, ou encore chez Coche-Dury, l'un des plus grands de Bourgogne, il marche sur les pas de ses illustres maîtres et reprend le domaine familial en 1988. Depuis son premier millésime, 1992, ses vins ont très vite obtenu une aura particulière dans la région, des cuvées rares et convoitées.

L'homme avait aussi le don aussi de dénicher des parcelles qui produiront d'excellents vins. Et c'est auprès d'un vieil homme du village d'Aniane (Hérault) qu'il a découvert quelques parcelles, toutes petites qui, après les moines, avaient été cultivées pour la tannerie, et depuis le XXe siècle étaient en friche.



Laurent Vaillé, la Grange des Pères, vignoble du Languedoc © DR

Il y produira à partir du millésime 92 des vins parmi les plus grandes références de la région. Un blanc très original vinifié et élevé en demi-muids, à base de roussanne, de marsanne et de chardonnay et un rouge, essentiellement à base de syrah, de mourvèdre.

« Beaucoup de vigneronns essaient de correspondre au marché, de rendre des vins commerciaux. Lui, il avait créé des vins très identitaires et qui reflétaient sa personnalité complexe », explique le maire d'Aniane Philippe Salasc, et membre de sa famille. « C'était le Mozart du vin ». Il conclut : « Ce n'étaient pas des verres qu'on buvait chez lui., c'étaient des rêves. ». R.I.P., Messire Laurent Vaillé.



CRU



RASTEAU

LE CRU RASTEAU A 10 ANS : Nouvelle étiquette en création



Pour les 10 ans du Cru, les vigneronns ont imaginé la création d'une cuvée "spéciale 10 ans du Cru Rasteau" pour l'année 2021. A l'honneur : le Cru et le Collectif avec un grand C !

Cette cuvée se veut altruiste, semblable aux valeurs des vigneronns de l'appellation. Sur système de don, ils dédieront une partie de leur cuvée 2020, elle sera vendue à Rasteau Bienvenue, les fonds seront reversés à une association caritative, une autre sera dédiée au vieillissement en cave et

les bouteilles seront dégustées lors d'évènements futurs, et une dernière partie sera dédiée à la promotion de l'AOC.

Pourquoi une cuvée anniversaire ?

Pour les 10 ans du Cru, les vigneronns ont imaginé la création d'une cuvée « spéciale 10 ans du Cru » en Rasteau rouge, of course !



CRU



RASTEAU

L'objectif est de valoriser le millésime 2020 et la bouteille syndicale Rasteau avec la création inédite d'une cuvée anniversaire et de son étiquette.

Ce projet s'inscrit dans une démarche volontaire et collective pour nos vignerons et partenaires.

Dans le cadre de la création de cette cuvée, l'appellation a mis en place un concours pour imaginer et créer son étiquette.

Les 3 étiquettes des finalistes seront relayées sur les réseaux sociaux, Instagram et Facebook de l'influenceur juge et du syndicat des vignerons de Rasteau afin de les partager au grand public durant une dizaine de jours. Pour finir, le jury établira le classement entre ces 3 finalistes et votera à la majorité le Grand gagnant du concours.

Rendez-vous dans quelques semaines pour découvrir cette étiquette anniversaire.





AMPUIS : LE CAVEAU DU CHATEAU

LE CAVEAU
DU CHATEAU

E.GUIGAL

Une expérience œnologique
unique !

Cette fois, la Caveau du Château a ouvert ses portes à Ampuis ! Une bonne nouvelle, cela doit se transmettre ! Devons-nous encore présenter la Maison Guigal à Ampuis ? Maison fondée par le grand-père de Philippe, Etienne Guigal et ensuite gérée de brillante manière par son fils, Marcel, lequel a fait évoluer ses vins vers une qualité de renommée mondiale. Le fameuse « triplète » (La Landonne, La Mouline et la Turque) fait partie incontestablement de l'identification du domaine et de leurs références.



Mais depuis quelques années, Marcel et Philippe, père et fils, travaillant toujours ensemble réfléchissent aussi à une stratégie de développement.

En 2006, la famille Guigal acquiert le domaine de Bonserine. Ce domaine s'étend sur de prestigieux Lieu-dit tels que « Côte Blonde », « Côte Brune », « Les

Moutonnes », « La Viallière », terroirs emblématiques de l'appellation Côte-Rôtie. Le domaine possède également des parcelles très qualitatives en Condrieu.





Le domaine connaît une viticulture raisonnée inspirée de la viticulture biologique. Sur



l'appellation Côte-Rôtie, Bonserine cultive majoritairement de vieilles Syrah, appelées « Serine », variétés ancestrales donnant de petites grappes lâches à l'expression aromatique unique. Les vignes sont cultivées sur des terrasses vertigineuses qui rendent périlleux le travail des vignerons et assurent un drainage naturel des sols.

En 2017, le domaine a acquis le Château de Nalys qui se situe au cœur de l'appellation face au village de Châteauneuf-du-Pape. Cela a permis à la famille Guigal d'être présent dans la partie méridionale du vignoble.

Afin de vinifier, le domaine possède pas moins de trois hectares de chais et de galeries le long desquelles foisonnent fûts, foudres et cuves.

Certifié, niveau III, en Haute valeur environnementale, le domaine encourage la biodiversité, préserve la vie des sols et développe des synergies positives avec l'environnement.

La famille Guigal souhaite développer sa renommée internationale. L'œnotourisme est un moyen pour atteindre cet objectif. Pour ce faire, il lui fallait disposer un lieu adéquat pour accueillir les visiteurs à Ampuis. Ce lieu est l'ancienne demeure « Le Clos Joly » devenu le Caveau du château.





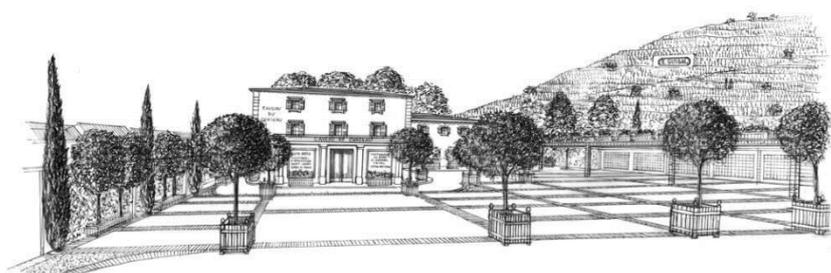
Le caveau du château



Située à l'entrée d'Ampuis, l'histoire de la bâtisse, édifiée en 1892, dans laquelle le caveau du château a été installé, a une signification particulière pour la famille Guigal.

Le Caveau du Château a été configuré comme un lieu plurivalent.

Historiquement, la demeure portait le nom de « Clos Joly ». Il se dit qu'elle aurait hérité son nom de celles qui en furent les propriétaires au XIXème siècle, les



Le Clos Joly - Photo: Guigal

Demoiselles Joly.

Rachetée par la Famille Vidal au début du XXème siècle, elle fut utilisée comme maison de villégiature par Joseph Vidal et son épouse Jeannette. A cette époque, plusieurs paons, appartenant à Madame Vidal, se pavanaient dans le parc de cette propriété. Ce lieu fut par la suite utilisé comme maison des vendangeurs et a abrité des cuves de vinification de Côte-Rôtie et d'autres crus rhodaniens, la Famille Vidal étant, au début du siècle dernier, déjà propriétaire de nombreuses vignes et réputée pour la qualité de ses vins.

Dans les années 1930, Etienne Guigal joua un rôle dans la mise en valeur de la propriété lors de ses premières années au service de la Famille Vidal, notamment dans l'arborisation du parc, puisqu'il y planta quelques cèdres, que l'on peut encore admirer aujourd'hui dans l'enceinte de la demeure.



OENOTOURISME



**LE CAVEAU DU
CHATEAU**



L'entrée du Caveau du château - Photo: Guigal

La Famille Guigal fit l'acquisition de cette propriété lors du rachat de la maison Vidal-Fleury dans les années 1980. Dès lors, lorsqu'il a fallu choisir le lieu d'implantation du caveau de dégustation, le choix se porta naturellement sur cette bâtisse, une des plus belles maisons de maître d'Ampuis, ancienne bâtisse de la Famille Vidal et qui porte encore les traces des premières plantations d'Etienne Guigal, ce choix prenait alors tout son sens.

L'œnotourisme au cœur d'Ampuis

Les 3 étages sont dédiés à l'histoire des vins de la région.

Dès l'entrée du caveau, le visiteur découvre l'espace de dégustation où il a la possibilité de s'offrir librement un moment privilégié à la découverte des crus les plus prestigieux de la Vallée du Rhône :



Photo: Guigal





Photo: Guigal

Côte-Rôtie, Condrieu, Hermitage, Cornas, Saint-Joseph, Crozes-Hermitage, Châteauneuf-du-Pape, Gigondas, Vacqueyras, Cairanne, Tavel, Côtes du Rhône, muscat de Beaumes-de-Venise.

La famille Guigal propose plusieurs formules de dégustation.

- **Les "dégustations de bienvenue"** sont proposées tout au long de la journée sur un format convivial et participatif. Le visiteur, guidé par l'un des membres de l'équipe, peut ainsi faire le choix des appellations et du nombre de vins qu'il souhaite découvrir, parmi plus de trente références sur l'ensemble des crus. Aux beaux jours, la dégustation peut se faire sur la terrasse qui prolonge l'espace de vente dans l'écrin de verdure du parc.
- **Les "dégustations thématiques"**, sur réservation, permettent un moment privilégié de partage et de découverte. Plusieurs thématiques sont proposées aux visiteurs, de "l'Escapade dans les Côteaux" aux "Focus Terroir", permettant





ainsi la comparaison de différents vins d'une même appellation ou d'une même région. Un interlude unique à offrir ou s'offrir, privatisable pour un groupe.

- **Les "master-classes"**, sur inscription, offrent l'opportunité d'accéder à un niveau de connaissance et d'expertise plus poussé sur les grands thèmes de la dégustation et du vin en général. Cépages, accords mets et vins, élevage, vinification, autant de thèmes développés et expliqués, accessibles à tous ceux ayant à coeur de mieux comprendre ce qu'ils dégustent.



Photo: Guigal

Le musée du caveau

Créé avec le soutien du Musée de Saint-Romain-en-Gal - Vienne et du département du Rhône, l'espace muséographique du Caveau du Château plonge le visiteur dans l'histoire des vignobles et des vigneron de la Vallée du Rhône depuis l'antiquité.

Cette collection offerte aux visiteurs provient d'une sélection d'objets historiques patiemment assemblés par la Famille Guigal au cours des dernières décennies. Portée par un esprit de diffusion des connaissances, la Famille a ainsi souhaité offrir en partage cette anthologie dédiée à l'histoire oenophile.



OENOTOURISME



LE CAVEAU DU CHATEAU

La collection n'a pas d'autres ambitions que d'émerveiller le visiteur en lui dévoilant les fascinantes facettes de cet univers, mais aussi de raconter en filigrane l'histoire de ces hommes et de ces femmes qui depuis des millénaires vouent leurs vies à la culture de la vigne et du vin. Modeste pioche et précieuse oenochoé (*), outils de tonnelier et monnaies romaines, hotte de vendangeur et amphores antiques, tous ces objets et toutes ces oeuvres dialoguent dans ce lieu pour rendre vivant le plus ancien de nos patrimoines.

Le point d'orgue de la visite est certainement l'étonnante collection numismatique historique !



Le musée du caveau - Photo: Guigal

(*) Oenochoé. Dans la Grèce antique, une œnochoé est un pichet à vin qui sert à puiser le vin dans le cratère — où il a été coupé à l'eau — avant de le servir. Un cratère est un grand vase utilisé dans l'Antiquité pour mélanger le vin et l'eau (le vin, d'un degré alcoolique plus élevé qu'aujourd'hui, n'était pas bu pur).

Site : <https://www.lecaveauduchateau.com>



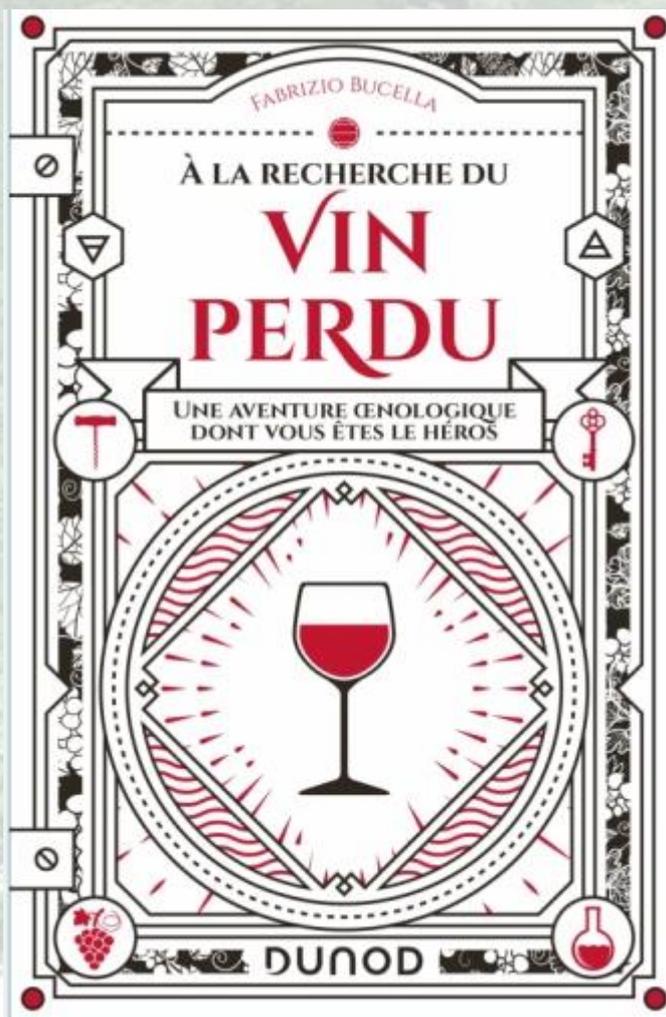
**A LA
RECHERCHE**



DU VIN PERDU

A la recherche du vin perdu

Un rêve d'enfant devenu réalité



Notre ami Officier, et chroniqueur, Fabrizio Bucella, a encore innové !

Nul n'est besoin de présenter Fabrizio, chacun le connaît. « *Une idée à la seconde et, c'est parti !* » Voilà comment nous pourrions tracer rapidement le portrait de Fabrizio.

Homme de science et « *seul physicien au monde à détenir un diplôme de sommelier* », comme le souligne dans la préface, son ami et chroniqueur œnologique, Jacques Dupont, qui ne cesse, ajoute-t-il « *au travers de ses loufoqueries de nous apprendre des choses* ». Bel hommage !

Montaigne est revenu !

A l'instar du célèbre philosophe Michel de Montaigne, Fabrizio est un humaniste qui « *ne fait rien sans gaieté* », signe le plus certain de la sagesse selon Montaigne. Pour connaître Fabrizio, « *Liège au fil du Rhône* » peut témoigner que cette maxime de Montaigne lui va comme un gant. Alliant son talent de

pédagogue à ses connaissances scientifiques, Fabrizio ne cesse vouloir améliorer la connaissance de son prochain. Et, dans ce but de divertir tout en apprenant, Fabrizio a innové dans le monde œnologique ; créer une aventure dont le lecteur est le héros !





L'origine

« *C'est un vrai rêve d'enfant de faire ce livre. J'ai rêvé avec ces livres* », lance Fabrizio. Pour celles et ceux qui connaissent les bonnes librairies de Bruxelles des années 80, c'est dans la Librairie de Rome, située, à l'époque, au 18 de la rue Jean Stas à Bruxelles (goulot Louise), laquelle avait la particularité, unique à l'époque, d'être ouverte le dimanche, que notre ami, muni de quelques francs belges, donné par ses parents, se rendit afin d'y découvrir les nouveautés. Parmi celles-ci, « *J'avais été hypnotisé* » par « *Le sorcier de la montagne du feu* », paru en 1983, « *que j'ai lu, pour une partie dans la librairie et, pour le terminer pendant la nuit, chez moi* ».

C'est (évidemment!), lors d'un dîner avec son éditeur, donc après quelques bonnes bouteilles, que l'idée est venue de faire ce livre, déclare Fabrizio.

Fabrizio a donc appliqué le même principe à une aventure œnologique, évidemment !

« *A ma connaissance, personne jusque-là n'avait songé à un livre d'aventures qui se parcourt comme un jeu de l'oie [...] le tout lié dans une béchamel de déconnades où l'on rit autant que l'on s'instruit* » souligne Jacques Dupont, qui ajoute dans sa préface des plus pince-sans-rire : « *le vin a inspiré beaucoup de gens et de jeux, avec une forte proportion de raseurs parmi les inventeurs et de longues traînées d'ennui pour la malheureuse victime qui se risquait à s'y prêter* ».

Une aventure œnologique dont vous êtes le héros

Dans les Terres oubliées, la fin du monde est proche : le vin est devenu mauvais. On raconte que les secrets de son élaboration, détenus dans un précieux grimoire, ont été perdus.

Armé de votre courage, de quelques écus et d'une bouteille... de vin, vous voilà parti à l'aventure. Votre objectif est triple : retrouver le fameux grimoire, restaurer l'équilibre au sein des Terres oubliées – et boire à nouveau du bon vin, bien évidemment !



A LA RECHERCHE



DU VIN PERDU

À la recherche du vin perdu propose au lecteur une expérience inédite dans la littérature œnologique : une aventure épique et ludique où le lecteur-acteur est amené à faire des choix, résoudre des énigmes, jouer avec le sort et arpenter de dangereux labyrinthes. Un livre-jeu à lire seul ou entre amis, autour d'une bonne bouteille, pour apprendre tout en s'amusant... et s'amuser tout en apprenant.

Le gai savoir

« *Toutes les opinions du monde en sont là, que le plaisir est notre but* », le plaisir de divertir est bien, comme cette maxime de Montaigne, le but de ce nouveau livre !

Et, à l'instar de Vincent Van Gogh qui a dit « *je rêve ma peinture et ensuite je peins mes rêves* », Fabrizio a lui aussi peint son rêve ; celui d'avoir rêvé avec ses yeux d'enfant et réalisé son projet avec ses compétences d'adulte !

Merci à Fabrizio de nous donner le plaisir d'être acteur de notre propre rêve !





**La minute scientifique du Professeur
Fabrizio Bucella**

**Les accords mystérieux entre vin
et musique**

*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 ?
L'expérience sensorielle.*

Quel bruit fait l'arbre qui tombe au fond de la forêt ? Beaucoup de bruit ? Ou pas de bruit du tout ? S'il faisait beaucoup de bruit, comme l'arbre qui tombe à côté de vous, mais si personne n'est là pour l'entendre, où est passé le bruit ? À l'inverse, on peut imaginer qu'il ne fasse pas de bruit, car en vérité le bruit n'existe que si on l'entend, forcément, sinon le bruit ne serait pas le bruit, mais l'absence de bruit, et le non-bruit ne fait pas de bruit. Certains essayent de sortir du paradoxe arboricole en « imaginant » le bruit que fait l'arbre qui tombe au fond de la forêt. La solution a ses limites, ce ne sera jamais le véritable bruit. Puis, entre nous, avez-vous déjà entendu un arbre qui tombe au fond de la forêt ? Comment donc pourriez-vous imaginer le bruit de cette chose ?

Cette affaire met en scène la différence entre la caractéristique physique d'un phénomène et son interprétation par nos sens. Le fameux bruit de l'arbre qui tombe au fond de la forêt correspond-il à l'onde de pression qui se propage de manière longitudinale ou bien à sa réception et son interprétation par notre ouïe ? Dans le





premier cas, l'arbre ferait du bruit en tombant même si personne n'est là pour l'entendre. Dans le deuxième, l'arbre ne fait du bruit que si un quidam passe dans le coin, le nez en l'air et les oreilles bien dégagées. Vous me voyez venir avec mes grands souliers cloutés comme les Dupond et Dupont : le vin est-il bon (ou mauvais, peu importe) quand il est au fond de la bouteille ou bien est-ce une caractéristique nécessitant l'acte de boire ?

Carmina Burana et vin rouge

La solution passant par l'imagination de la perception sensorielle (du bruit, du goût du vin) a été au centre d'une expérience passionnante. Nous l'avons réalisée avec mes étudiants à l'Université libre de Bruxelles, dans le cadre d'un séminaire de recherche sur les interactions entre vin et musique. La littérature scientifique décrit quelques associations canoniques. Prenons un exemple. Si vous écoutez le « O Fortuna » de Carmina Burana (Carl Orff) spontanément, on l'associerait à un vin rouge. La musique est décrite comme puissante et intense et s'apparie « naturellement » avec un vin rouge tannique.

Si par contre on prend le morceau intitulé « Poules et coqs » du Carnaval des animaux (Camille Saint-Saëns), spontanément, on la combinerait avec un vin blanc. Plus généralement, la littérature insiste sur l'association entre rythmes rapides (par ex. « Poules et coqs ») et vins blancs, et rythmes plus lents (par ex. « O Fortuna ») et vins rouges. Tout ceci semble logique.

La fleur au fusil et le vin dans le verre, nous avons reproduit l'expérience avec mes étudiants, sans leur dire ce que préconisait la littérature scientifique. Ils écoutaient les deux musiques précisément, ils étaient concentrés, stylo dans une main, godet dans l'autre, et une fiche à remplir... Bardaf, ça n'a pas loupé, ils ont préféré le vin rouge avec la musique rapide et le vin blanc avec la musique lente. Nous venions de réaliser une expérience à l'encontre de la littérature scientifique, ce n'est pas si rare, mais il y a une suite à l'histoire.

Juste après l'expérimentation, les étudiants l'ont commentée. En vérité, les petits finauds avaient bien subodoré que Carmina Burana était prévu pour le vin rouge et ils trouvaient cela normal « avant » de réaliser l'expérience, c'est-à-dire en écoutant la





musique « sans » boire le vin, en imaginant la perception. Quand ils ont bu le vin, ils trouvaient que la musique le rendait en fait trop lourd. C'était un accord en phase, si vous voulez, mais le renforcement était trop fort. Par contre, la musique légère rendait le vin rouge plus léger. C'était un accord en opposition, plus adéquat.

Ils ont donc trouvé une sorte de nouvelle explication concernant une association qui est décrite dans la littérature comme incongrue. Pour l'anecdote, j'ai décortiqué les accords en phase et en opposition dans mon livre-cours sur les accords mets & vins (Dunod), mais je n'avais jamais pensé à les appliquer aux couplages musicales et vins.



En rentrant à la maison, cette affaire me turlupinait. J'ai donc passé ma soirée à faire tourner les tests statistiques et ils se sont révélés significatifs. Cela veut dire que le groupe a bien montré une nette préférence pour la musique rapide avec le vin rouge et pour la musique lente avec le vin blanc.

En quelque sorte, mes étudiants ont répondu à la question sur le bruit de l'arbre qui tombe au fond de la forêt. Il ne fait aucun bruit si personne n'est là pour l'entendre, comme le vin au



LA MINUTE SCIENTIFIQUE



FABRIZIO BUCELLA

fond de la bouteille n'a pas de goût, tant qu'il reste au fond. Au fond, c'est logique. C'est l'expérience sensorielle qui fait le bruit de l'arbre ou le goût du vin. Lorsqu'on essaye d'imaginer la chose, on réalise en fait une autre expérience, on entend un autre bruit et on boit un autre vin.

Sur ces bonnes paroles, quittons-nous avec un extrait de « In taberna quando sumus » (« Quand nous sommes dans la taverne », ce qui ne risque pas de se produire de sitôt, imaginons donc la chose) du Carmina Burana précité :

Le pauvre et le malade boivent,
l'exilé et l'étranger boivent,
l'enfant boit, le vieux boit,
l'évêque et le doyen boivent,
la sœur boit, le frère boit,
la vieille boit, la mère boit,
celui-ci boit, celui-là boit,
cent boivent, mille boivent.

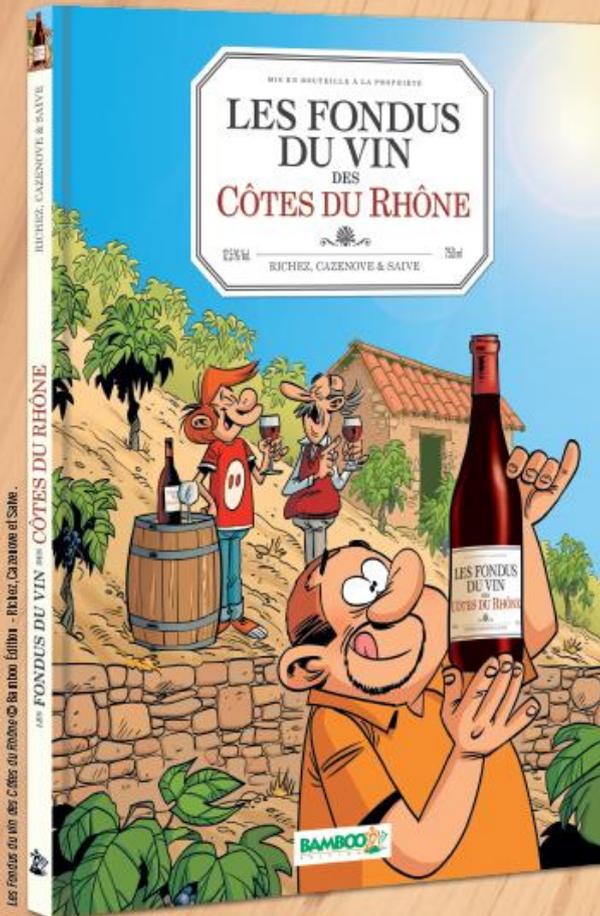


LES FONDUS DU VIN



DES CÔTES DU RHÔNE

LES FONDUS DU VIN DES CÔTES DU RHÔNE



UNE COLLECTION
POUR S'INITIER
AU PLAISIR DU VIN !



BAMBOO ÉDITION
www.bamboo.fr

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

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

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



LES FONDUS DU VIN



L'AUTRE CAVE DU VIVARAIS

L'AUTRE CAVE DU VIVARAIS



©Salve-Richez-Cazenove - Bamboo Edition

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



**COMPAGNIE
DE LA CÔTE**



**DU RHONE
GARDOISE**

La Compagnie de la Côte du Rhône gardoise



Géry Delbecque, Président de la Compagnie de la Côte du Rhône gardoise nous communique une sympathique information émanant de sa confrérie.

La « Compagnie » a été créée le 10 juin 1980. Elle est reconnaissable à la tenue portée par les Compagnons fondateurs et les Compagnons actifs.

La tenue est bleue et or : le bleu pour rappeler le ciel du Midi, l'or symbolisant le soleil méridional ; la coiffe est le tricorne ; le cordon, porteur du cep de Grenache supporte la lourde médaille de bronze à la croix du Languedoc.

La compagnie a fait peau neuve sur internet. Le site a été revu et actualisé.

Si vous souhaitez en connaître davantage sur cette sympathique confrérie, dont certains représentants sont venus à Liège, notamment au chapitre de juin 2019, rendez-vous sur : www.cdr30.fr



PLAN WINE & MUSIC



SUZE LA ROUSSE

De passage à Suze La Rousse en juillet ?

La crise sanitaire diminuant d'intensité, les activités peuvent reprendre petit à petit. La

région rhodanienne est connue pour son dynamisme. Et parmi toutes ces activités, Ann Vermeersch, issue d'une famille de vinificateurs et négociants de Suze La Rousse nous fait part du programme de juillet du « Plan Wine & Music ».

Si vous êtes dans la région, retenez que chaque samedi de juillet doit être indiqué dans votre agenda. Au programme : Vin, fromage, Food Truck et musique !

De 18h à 19h : dégustation gratuite de vins. Pour la restauration, un food truck sera présent. Et puis, à 21h, place à la musique.

Rendez-vous à Suze La Rousse, tous les samedis de juillet ! Qu'on se le dise !

Plan.wine & MUSIC
Le

CHAQUE VENDREDI DE JUILLET

02/07 Blue Maracas
Duo Pop

09/07 Route 66
Rock n' Roll

16/07 Hip'n'Pop & Hellorglam
Funky Pop & GlamRock

23/07 Powerage & SKM
Tribute AC/DC & Tribute Metallica

30/07 The Pickles
Pop/Rock

WINE FOOD MUSIC

FOOD :
FoodTruck - L'Intemporel
Fromage - Crèmerie Forgari
Café - Les Cafés de Nicolas
Charcuterie - N&N Révélation

WINE :
Dégustation de vin offert de 18h à 19h
Bar à Vin. Au verre ou à la bouteille
Cuvées spéciales disponible!

MORE INFO
f

WWW.LEPLAN.WINE / 06 67 47 04 39
100 Chemin du Grand Bois -D94 - Route de Tulette
26790 Suze La Rousse - Drôme Provençale

LES CAFES NICOLAS

CONCERTS DANS LES VIGNES !!

<https://leplan.wine/leplan-music/>



**EN UN COUP
D'OEIL**



SOMMAIRE



SOMMAIRE

L'EDITO DU CONSUL	1
NOTRE CONSUL FETE SES 25 ANS DE CONSULAT !	4
LA BARONNIE SE DOUDOUNISISE	6
LE MOT DE CESAR	8
CARNET « Rosé »	11
Droit de réponse	12
ALAIN DAVID, Commandeur emblématique, tire sa révérence	16
LE GEL CHEZ NOS AMIS VIGNERONS	20
L'Assurance contre le gel est-elle trop... gelée ?	26
GRAPPILLEES LE LONG DU RHONE	32
IGP COMTÉS RHODANIENS -SUD-EST	32
L'après covid19 se prépare. Le Ministre Franck Riester à Saint-Péray	33
Guillaume GOMEZ, nouveau représentant pour la gastronomie française	37
Samuel Montgermont nouveau président de l'Union des maisons de vin du Rhône	39
L'Association Internationale des Rosés de Terroir à TAVEL	40
ECHOS DU VIGNOBLE	41
Glyphosate : Crédit d'impôt de 2.500 € avalisé par la Commission européenne	41
La vigne, nouvelle valeur refuge ?	42
Plan stratégique national de la politique agricole commune. La France fixe ses objectifs	44
Le Languedoc perd un de ses vigneron les plus talentueux : Laurent Vaillé	45
LE CRU RASTEAU A 10 ANS : Nouvelle étiquette en création	47
AMPUIS : LE CAVEAU DU CHATEAU	49
A la recherche du vin perdu	56
La minute scientifique du Professeur Fabrizio Bucella	59
Les accords mystérieux entre vin et musique	59
La Compagnie de la Côte du Rhône gardoise	65
De passage à Suze La Rousse en juillet ?	66





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

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

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

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

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

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

Périodique – numéro 25 Avril – Mai 2021©

Abonnement postal ; 50 € (Virement sur le compte BE29 0013 4894 6664)

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

samedi à Sainte Cécile les Vignes), les Commandeurs Denis et les deux Pierre, ainsi que leurs Dames (s'il échet...) ont procédé au défloremet de la piste de pétanque, non sans avoir

dégusté un excellent Blanc du Domaine de la Catherinette !

Un air de Provence...

Ce dimanche 30 mai, inauguration officielle de la nouvelle piste de pétanque installée sur les hauteurs de La Haze, chez le Commandeur Pierre Martin...

Après une participation ensoleillée à la traditionnelle 'messe' des Tuileries by Tom à Esneux (qui équivaut presque celle réputée du

