

2021



Les Costes du Rhône  
envisagent l'avenir

BARONNIE DE LIÈGE  
COMMANDERIE DES COSTES DU RHÔNE

## Liège au fil du Rhône - N°26

« Le vin est un art, un vecteur d'émotion comme le cinéma. Juger un vin comme grand dépend de notre capacité à reconnaître ce qui nous touche lorsqu'on le déguste ». Ridley Scott

### L'EDITO DU CONSUL

### La Baronnie de Liège se met sur son 31 !

Gente Dame, Messire,

Le temps est enfin venu de nous retrouver, en chair et en os, autour d'un verre de vin et en bonne société... Nos agapes prévues l'année dernière pour fêter notre trentième anniversaire, vont pouvoir enfin se dérouler autour du concept du '30+1'ème anniversaire de notre Baronnie. Comme l'a proclamé haut et fort notre ami Commandeur Jacques, la Baronnie de Liège se met sur son 31 !

A cette fin, et vous en avez déjà reçu les invitations officielles, nous aurons le



plaisir de vous accueillir à une double occasion : le samedi 13 novembre pour la grande Soirée de Gala en la Ferme Saint Lambert sur les hauteurs d'Amay, et le dimanche 14 novembre pour notre premier Salon des Vins du Rhône en l'hôtel Vandervalk de Liège, en présence de pas moins de 18 vigneron. Veillez à bien cocher ces deux cases dans votre agenda, ce seront deux beaux moments de haute qualité et de de tout aussi haute convivialité !



## L'EDITO



## DU CONSUL

Dans ce numéro de « *Liège au fil du Rhône* », vous partagerez avec plaisir et avec nous les premiers beaux moments de la reprise des activités de la Baronnie. Les jours pénibles sont derrière nous, les beaux jours se profilent !

Certes l'année 2021 constituera un millésime difficile pour nos amis du Rhône, qui en pleine période Covid ont aussi été marqués par un gel intense au printemps, un été humide favorisant les maladies de la vigne, des vendanges un peu trop arrosées et même pour certains par des incendies dévastateurs dans les contreforts des Dentelles de Montmirail... Une année difficile donc, en quantité sûrement ; en qualité, c'est à voir, 2021 sera un 'millésime de vigneron', récompensant les efforts redoublés des vignerons passionnés. Et vous découvrirez dans ce numéro



quelques autres raisons de garder son optimisme pour la réputation et la croissance des Costes du Rhône !

Terminons en félicitant l'arrivée d'un nouveau chroniqueur, Andéol Pommier, Grand Chancelier de la Commanderie des Costes du Rhône mais aussi poète à ses heures, et en mettant à l'honneur nos deux éminents chroniqueurs, Fabrizio Bucella et Olivier Saive, qui vont enfin dans quelques jours être méritoirement adoubés au titre ô combien prestigieux d'Officiers de la Baronnie !

Joyeuse lecture à toutes et tous, et au plaisir de vous retrouver lors de nos prochaines festivités du 30+1ème anniversaire !

Pierre Luthers

Consul de la Baronnie liégeoise des Costes du Rhône



**CXVII<sup>ème</sup>  
CHAPITRE**



**LA REPRISE**

**Le CXVII<sup>ème</sup> Chapitre : Chapitre de reprise et un intronisé**  
*« C'est grâce à l'absence que l'on remarque l'importance de la présence ».*



**La photo tant attendue !** Le chapitre CXVII se fit attendre 19 mois et 1 jour ! Une longue gestation pour un renouvellement du plaisir de se retrouver. L'intronisation de Yoni Vidal, représente, au travers sa carrière, le symbole de la relation entre les peuples : Européens et les autres, asiatiques pour lui. (Photo : André Courtois)



## CXVIIème CHAPITRE



## MOMENTS RETROUVES

Il faisait un temps splendide en ce vendredi 11 juin 2021 soir, au Golden Horse à Fourons où, à côté, deux chevaux (quoi de plus normal !) avaient décidé de suivre de leur lieu de pâture, les agapes de notre Baronnie.

Constatant que la situation sanitaire s'améliorait, la présence de nombreux vaccinés contre le virus, les Commandeurs avaient décidé de dépoussiérer les robes de commandeur ainsi que les couvre-chefs qui n'avaient plus été portés depuis le chapitre 116 du 10 novembre 2019 !



Le temps de la crise sanitaire a été long pour chacune et chacun. Ce long délai d'absence d'activités est le moment de reconnaître que c'est pendant cette absence de contacts avec les êtres chers et dans la privation



## CXVIIème CHAPITRE



## MOMENTS RETROUVES



de ce que l'on aime que l'on a remarqué toute l'importance de se rencontrer en présentiel.

L'être humain étant un être de contacts, rien ne peut remplacer la présence. « *Une présence pour exister, une présence à respirer* ». Les commentaires allaient aussi dans le même sens : la joie de se retrouver.

Il était donc temps de remettre les Commandeurs au travail dans l'exercice de représentation et de promotion des vins rhodaniens.

Était-ce la chaleur de ce doux jour printanier, dérogeant aux habitudes, ou simplement horaire covid oblige, le repas fut servi et le chapitre a pris place exceptionnelle en deuxième partie de soirée. Mais, la question à se poser est la suivante : devons-nous vraiment, Messire le Consul, tenir chapitre après un excellent repas ?





Tenir chapitre après un excellent repas, préparé par Luc Marchant et son équipe, est une vraie gageure ! Et ceci, compte tenu aussi des excellents vins de nos amis vigneronns présents, servis à table.

Après la lecture par le Commandeur épistolier, Pierre Martin, de l'ode à Bacchus, le Consul a invité Yoni Vidal à rejoindre les Commandeurs pour son intronisation surprise. Ironie de l'histoire, Yoni Vidal avait, plus tôt, dans la soirée, évoqué cette hypothèse de porter la médaille. Et bien voilà qui est fait !



## Yoni Vidal

L'impétrant est parrainé par le Consul. Et ce dernier, s'est, il faut bien le dire, laissé emporter non seulement par sa connaissance de son filleul mais aussi, par les effluves rhodaniennes !

En général, le discours de présentation est relativement court. Mais là, ce fut différent ! Notre Consul ne parvenant pas à maîtriser le temps de parole s'est vu, dans



## CXVIIème CHAPITRE



## YONI VIDAL

la bonne humeur, docilement mais fermement rappelé, par le Commandeur épistolier, qui de sa place s'est faufilé discrètement, à l'aide d'un pas, du type « Moonwalk revu » que même Michaël Jackson, et Thomas Pesquet, en apesanteur, n'auraient certainement pas désapprouvé, à côté du Consul, que l'horeca devant fermer à 23h30, et qu'il convenait de se dépêcher afin que Yoni Vidal puisse prester son tour de chant à une heure correcte, sous peine de le voir raccourcir sa prestation artistique. Reprenant alors ses esprits, le Consul a procédé à l'intronisation du nouveau Chevalier.



Espagnol, Yoni Vidal est né le 28 mai 1968, jour où Daniel Cohn-Bendit, l'un des leaders de la contestation étudiante, qui est alors interdit de séjour en France, réapparaît à la Sorbonne après avoir franchi clandestinement la frontière allemande.



## CXVIIème CHAPITRE



**YONI VIDAL**

A 23 ans, après avoir terminé ses études musicales en classique et en jazz, à l'académie et au conservatoire de Liège et du Luxembourg, il commence une carrière de musicien professionnel. A 24 ans, il s'envole vers l'Asie pour être guitariste de Matador (groupe espagnol) pendant 5 ans en jouant dans toute l'Asie.

Son premier CD "Spice Road" est un mélange de guitare espagnole, de sons espagnols avec la musique et les sons de ces pays asiatiques qui faisaient partie de l'ancienne route des épices. Il a été enregistré en Belgique et à Singapour avec 35 musiciens.



Charlie Woo et Yoni Vidal



## CXVIIème CHAPITRE



## YONI VIDAL

Yoni joue dans toute l'Europe pour des festivals, des concerts, des enregistrements, des émissions de télévision. Il travaille pour plusieurs chanteurs et groupes. Il fait partie d'un grand nombre d'enregistrements pour d'autres producteurs et d'autres artistes, il compose de la musique pour des films, la radio, des théâtres...

Sa culture espagnole et son universalité permettent à Yoni de jouer partout où il est demandé sur la planète : Hong Kong, Singapour, Taiwan, Les Maldives, Colombo Sri Lanka, Madrid, Sitges, en Espagne, Düsseldorf en Allemagne, sans oublier évidemment la Belgique : le musée Magritte, le dîner dans le ciel, les 15 ans de Thalys, la société IBA, spécialisée dans le traitement des cancers, la banque ING Belgique et bien d'autres encore...

Au cours des cinq dernières années, il a produit son nouvel album lounge. "Chill Out My Wave" qui est aussi devenu un spectacle live. Yoni Vidal se produit en duo, l'un avec Charlie Woo et l'autre avec Cecilia Gonzalez.

Actuellement, Yoni est en tournée en tant que guitariste du chanteur liégeois Frédéric François !

Son 3ème CD, avec le duo galicien As lebranzas... . Le premier titre paru est "Mar do Norte", chanson dédiée aux travailleurs et aux amoureux de la mer de Galice. Premier single de leur œuvre "Gaëla" cd qui est sorti le 25 juin de cette année... Merchi et Vanessa Tilve sont deux sœurs de Pontevedra qui chantent et composent. Yoni Vidal est un artiste et compositeur galicien vivant en Belgique. Ils se sont rencontrés en Galice au cours de l'été 2018. Depuis lors, ils collaborent entre la Galice et la Belgique pour créer cette belle œuvre.

La musique a, à l'instar du vin, une vocation cosmopolite. Yoni Vidal, par sa carrière, montre toute l'importance d'aller vers l'autre. La complémentarité musicale qui en résulte se double, évidemment aussi, d'une meilleure connaissance de l'autre ; ce qui tend vers un rapprochement entre humains.

**Info :** Un concert de Yoni Vidal et du duo galicien est prévu dans le cadre du prochain Village de Noël, le samedi 18 décembre à 20h, en l'église Sainte Catherine en Neuvise... Qu'on se le dise !



## CXVIIème CHAPITRE



## LE SYMBOLE

### LA PHOTO DU GROUPE



La photo de groupe d'André Courtois montrant la joie de se retrouver !

Commandeurs, Officiers, Chevaliers, sympathisants, tous étaient réunis avec grande joie et dans une bonne humeur manifeste. Certains genoux ont eu plus de travail que d'autres... Merci à chacune et chacun des participants d'avoir acté la reprise des activités de la Baronnie de Liège des Costes du Rhône.





## LA DEGUSTATION DU 12 JUN 2021 – CLOITRE SAINT-JEAN - LIEGE



Commandeurs et Officiers réunis pour faire découvrir les vins.

### Des saveurs qui font du bien...

Ce qui nous unit au sein de notre Baronnie est l'amour et la défense des vins des Costes du Rhône. Les faire découvrir et apprécier est le but premier de nos dégustations. Ce fut encore le cas le samedi 12 juin dernier, au Cloître Saint-Jean, au cœur de notre Cité Ardente. Un endroit calme et « envoûté » qui permettait une sereine dégustation des vins de six domaines : Au 7<sup>e</sup> Clos (Visan), Eyguestre (Séguret), La Loyâne (Lirac), Les Sibou (Sablet), du Souverain (Sablet) et de Boissan (Sablet).

Et une fois encore, il y a eu de belles découvertes, des saveurs qui titillaient agréablement le nez et le palais.

Mais il était une saveur qui a particulièrement fait du bien : celle de se retrouver, enfin !



## CXVIIème CHAPITRE



## LA DEGUSTATION



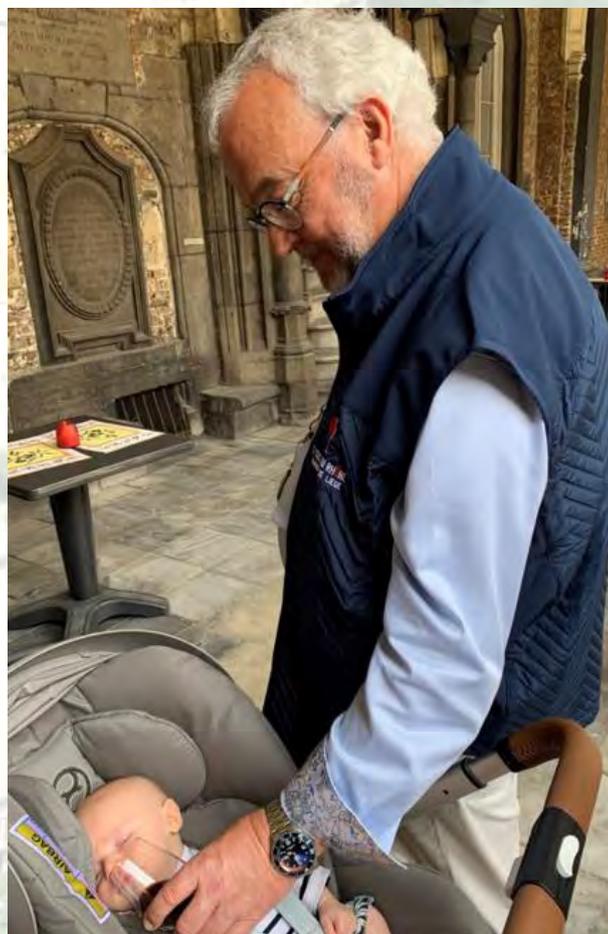
Une fois n'est pas coutume. Notre ami photographe, André Courtois et Anne-Marie, posent pour la photo.

On ne s'en cachera pas, nos quelques dégustations virtuelles organisées lors des confinements ont dépassé nos espoirs et ont bien démontré qu'il existait réellement un syndrome de la « cave vide » lié au Covid. Mais cela ne remplacera jamais ces tête-à-tête avec les vignerons dont les explications fleurent tellement bon les cigales, la lavande et le soleil de

Provence.

Un plaisir de se retrouver que nous avons décidé de prolonger puisque notre horaire fut étiré entre 11 et 18h30. En matinée, les visites ont été plus timides mais, dès le milieu de l'après-midi, quel plaisir pour les Commandeurs Guy Nikelmann et Richard Bonnechère de compter les entrées et de retrouver des têtes connues mais aussi de nouvelles. Et je ne parle pas de mon petit-fils, Clément qui, à deux mois, participait à sa première dégustation...

Vous étiez quelque 150, simplement merci ! Tout comme pour vos nombreuses commandes. On ne peut dès lors que se réjouir de se revoir pour notre Salon qui marquera les festivités (reportées) de notre 30<sup>e</sup> anniversaire, prévu le dimanche 14 novembre. Notez-le déjà dans vos agendas, le choix devrait y être vaste grâce à une quinzaine d'amis vignerons.



Un néo grand-père heureux et impatient de faire découvrir la vie à Clément! Photo Pierre Martin.



# CXVIIème CHAPITRE



# LA DEGUSTATION

## Un bon début...



Une fois la dégustation terminée, le Cloître laissé à sa quiétude habituelle, vigneron et plusieurs Commandeurs et Officiers ont pris la direction de Trooz et le Ciné-Vennes cher à notre Consul Pierre Luthers. Un autre moment convivial savoureux avec, au menu, une paëlla qui l'était tout autant, et le premier match des Diables rouges dans cet Euro.

Premier match et première victoire contre la Russie, afin de bien montrer à nos amis français qu'il faudra compter avec les P'tits Belges dans ce tournoi.

La guerre de la frite n'avait pas encore eu lieu et, après avoir apprécié la paëlla, les Français n'avaient pas encore goûté l'amertume de la goulash hongroise...

Pierre Martin, Commandeur-Epistolier



# CXVIIème CHAPITRE



# LA DEGUSTATION



Beau temps et Bonne humeur étaient réunis !



# CXVIIème CHAPITRE



# LA DEGUSTATION



Quelques photos montrant toute la joie de se retrouver après ce long intermède depuis la dégustation du 8 novembre 2019. 19 mois et 4 jours... c'était long !





**LES VIGNERONS**



Les vignerons : De G à D : David Peyron (Au 7<sup>ème</sup> Clos), Victor Bonfils (Domaine de Boissan), Loïc Alazard (Les Sibou) et Romain Dubois (La Loyâne)

Comme de coutume, « Liège au fil du Rhône » s'est enquis de la façon dont nos amis vignerons ont vécu cette reprise d'activités et cette venue dans nos contrées.

Leur présence, après le voyage du jour vers le Golden Horse, et pour certains à des vitesses parfois déraisonnables (ils se reconnaîtront ! 😊) est un vrai retour à une vie quasi normale. Et puis, l'impatience de revoir un public amateur et connaisseur y est



## CXVIIème CHAPITRE



## LES VIGNERONS

sans doute pour quelque chose dans ce souhait de faire déguster le fruit d'un travail passionné.

### L'accueil

Que pensent donc les vignerons de leur séjour liégeois, première sortie des frontières depuis le début de la pandémie ? Tous remercient d'abord leur hôte.

Soulignons au passage l'importance de l'accueil liégeois, chaque fois reconnu comme chaleureux. Un grand merci à eux pour la qualité de leur accueil.

### L'organisation

Pour ce qui concerne l'organisation proprement dite, tous s'accordent pour dire qu'elle était parfaite (et voici un grand ouf de soulagement pour notre Consul !). Un vigneron ajoute même : « *Tout était prévu, il y avait un frigo, des glaçons, de la bonne huile d'olive, des fromages et beaucoup d'autres bons vins. J'ai également apprécié la fontaine d'eau, pour s'hydrater, ou rincer les verres* ».



### Le public

Nos amis vignerons ont particulièrement remarqué la qualité des connaissances d'un public averti et connaisseur des vins rhodaniens. Tous apprécient ces différentes qualités. « *Les*

*personnes présentes étaient connaisseuses, certains connaissaient très bien la région* ».



## CXVIIème CHAPITRE



## LES VIGNERONS

Un vigneron ajoute : « *Le public belge est bon dégustateur. Ce sont des personnes intéressantes et intéressées. Et très respectueux de notre travail. Les échanges ont donc été forts agréables* ». Un autre : « *J'ai vraiment pris beaucoup de plaisir à faire déguster les vins du domaine dans le cloître de l'église Saint Jean* ».

Un autre précise : « *Nous avons reçu beaucoup de compliments sur les vins... Cela fait du bien de retrouver du monde, de l'ambiance, de la bonne humeur et des beaux produits* » .

Les vigneronns sont tous d'accord pour reconnaître aussi l'importance des liens entre eux. Ce sont des professionnels et ils apprécient de pouvoir échanger entre gens de métier. David Peyron l'a bien résumé : « *une belle entente entre confrères, cela fait chaud au cœur* ».

Et pour mettre l'eau à la bouche, reprenons le vin appelé « côte à l'os » du Domaine Eyguestre. Emmanuel Wyns, qui représentait le domaine, a fait partager une expérience sensorielle aux dégustateurs. Il propose même de la « *mettre en pratique autour d'un bon barbecue, du bon bois et de la viande* ». Le rendez-vous est pris !

Et puis, en cette veille de match des Diables Rouges, pour Loïc Alazard du Domaine Les Sibou, le jeu de mots initié par un des Commandeurs et qu'il a fortement apprécié, était facile et inévitable : « *Il vaut mieux boire Sibou ce soir que Sibou demain* ». Voilà une remarque que n'aurait certainement pas désapprouvée « *notre tifosi de service* » et chroniqueur, Messire Fabrizio !



Pour conclure, reprenons les paroles d'un vigneron : « *Si une nouvelle invitation se présente je répondrais positivement sans trop réfléchir* ». L'invitation est donc lancée ! Un merci à ces vigneronns pour leur venue et la qualité de leur production !



# CXVIII<sup>ème</sup> CHAPITRE



# HARZE

## Le CXVIII<sup>ème</sup> Chapitre : Chapitre de HARZE – 22/08/2021



C'est par un temps, pas très digne d'un été que la Baronnie a participé aux agapes de la 40<sup>ème</sup> édition de la fête internationale du Fromage à Harzé.

L'occasion d'introniser deux personnalités locales. La première intronisée est Gente Dame Josette Lespagnard et le second est, l'ancien bourgmestre (maire) de la localité, Messire Philippe Dodrimont.

### **Josette Lespagnard**

« L'esprit de solidarité » est sans conteste ce qui caractérise le mieux notre nouvelle chevalière. Jeune retraitée, elle a fait carrière au service des plus âgés, en tant qu'infirmière au sein de maisons de repos. Elle est aussi une membre très active depuis 14 ans au sein de La Croix Rouge de Belgique.



## CXVIIIème CHAPITRE



## HARZE

Cet esprit de solidarité, elle a pu, encore très récemment, le mettre en pratique avec les victimes des inondations du mois de juillet. Elle a ainsi coordonné l'aide en vivres et en matériel de première nécessité. Ce sont ainsi des centaines de repas qui ont pu être distribués... L'une de ses devises est que toute personne ayant faim doit pouvoir manger. Et cette devise, l'on peut dire qu'elle l'applique ! Sa passion de venir en aide aux autres l'amène, avec son équipe de la Maison de la Croix Rouge, à aider 600 personnes grâce à son dynamisme.

Avec cette dame de cœur, la Baronnie est particulièrement honorée d'accueillir cette dynamique et digne représentante de cette grande cause humaine, celle de la solidarité.



### **Philippe Dodrimont**

Devons-nous encore présenter notre nouveau Chevalier ? Son leitmotiv est la polyvalence. Polyvalent, il l'est et l'a démontré au travers de ses nombreuses activités : politiques, économiques, sportives, notamment.

Homme politique, engagé pour sa commune d'Ayvaillle (dont Harzé fait partie), il en est devenu le premier magistrat de 2003 à 2018.

Véritable autodidacte, il rencontre très jeune, une éminence locale, Joseph



## CXVIIIème CHAPITRE



## HARZE

Bonmariage (1920-2012) qui lui a donné le goût de la chose publique. Il deviendra aussi son collaborateur. Philippe Dodrimont lui succède en 2003 dans la fonction de Bourgmestre de sa commune d'Aywaille. Devenu Bourgmestre (Maire), il n'a eu de cesse de développer sa commune aussi au plan économique via la présence dans des structures spécialisées.



Député wallon, et aussi Sénateur, il est membre de la Commission de l'économie, de l'aménagement du territoire et de l'agriculture. Il siège aussi dans la Commission chargée d'examiner les causes et d'évaluer la gestion des inondations de juillet 2021.

Président du club de football local, il est aussi un supporter inconditionnel du champion cycliste, originaire d'Aywaille, Philippe Gilbert, l'ex-champion du monde et de Belgique sur route. Il s'en est fallu de peu pour qu'en 2009, ce dernier devienne, dans sa commune, champion de Belgique. Philippe Gilbert, terminant deuxième, fut battu de justesse au sprint par Tom Boonen.

Du côté privé, l'homme et son épouse, Paule, s'occupent d'une impressionnante ménagerie composée d'une vingtaine de chats, de huit ânes et de trois poneys ! Un couple attaché aux valeurs de la terre.

A l'instar de son prédécesseur au mayorat, Philippe Dodrimont est un homme de bon sens et aussi un amoureux de la terre. Des qualités qui, à n'en point douter, rejoignent les valeurs de la Commanderie.





## Le Livre d'Or inondé !

Les 14 et 15 juillet derniers, nul besoin de le rappeler, notre cité de Liège, ainsi que d'autres communes de la province, notamment, Chaudfontaine, Esneux-Tilff, Spa, Trooz, Verviers, Pepinster, ont été victimes de Bernd, c'est-à-dire des inondations. Nous savons maintenant que le changement climatique est bien à l'origine de cet



événement. La Baronnie a été impactée par ces inondations. Le livre d'Or qui se trouve dans le Bureau professionnel du Consul, à Angleur, a été inondé. Résultat, les pages ont pris l'eau. Une robe de Commandeur a aussi connu l'eau !

Bien que des procédés existent pour recouvrer une grande partie du papier (la congélation peut aider à « réparer » les dommages), c'est bien plus que le papier qui est concerné ; c'est l'esprit même de la Baronnie. Rappelons que la signature du récipiendaire dans le Livre d'Or marque, pour les Chevaliers, l'entrée officielle dans la Commanderie et pour les Officiers et les Commandeurs, officialise la nomination à la nouvelle fonction. C'est donc une partie de cette belle histoire qui est partie dans les eaux de l'Ourthe. Drôle d'époque !



**PROMOTION**



**VINS  
RHODANIENS**

## **PROMOTION DES VINS RHODANIENS**

Avec ses excellentes relations avec le vignoble et l'Interprofession rhodanienne, notre Consul, Pierre Luthers, a reçu chez lui une palette provenant d'Inter Rhône.

Inter Rhône a offert 16 kits promotionnels pour restaurateurs. Un beau geste d'Inter Rhône, que les Commandeurs ont décidé de valoriser auprès des restaurateurs qui soutiennent notre Baronnie, c'est-à-dire, ceux qui ont accepté d'offrir un apéritif aux membres cotisants de notre Baronnie...

Offrir ce kit est une façon de renforcer leurs liens avec les vins de Costes du Rhône, et aussi de mieux faire connaissance avec eux. Ces kits se composent de :



- Une grande ardoise noire ;
- Dix petites ardoises de table ;
- 12 beaux verres avec la mention discrète du Rhône sur leur pied ;
- 1 plateau de service ;
- 4 sommeliers ;
- 4 bouchons hermétiques de fermeture des bouteilles entamées.

N'hésitez pas à vous rendre chez nos partenaires ! Et si, lors de votre passage, vous voyez « Côtes du Rhône », vous saurez qu'Inter Rhône et la Baronnie sont passées..



**KITS**



**PARTENAIRES**

## Et la remise des kits à nos amis restaurateurs et partenaires de la Baronnie..

Voici quelques photos de la remise de ces colis aux restaurateurs partenaires.



Denis Coolen et Emile Theissen (Taverne d'Avroy, « Chez Emile »), une référence en matière de vins du Rhône



Richard Bonnechère et Caroline Grommen, patronne de la « Petite Brasserie » à Liège

Merci aux restaurants partenaires de notre Baronnie. Nous ne pouvons que vous conseiller d'aller partager un repas chez eux ! Un moment convivial !



Mireille Sbrascini et François Ducroux, en Outremeuse, au Tchantchès NAnesse, un vrai resto liégeois !



## KITS



## PARTENAIRES

### Les Costes du Rhône sauvé des eaux...

Remettre au lendemain ce qu'on peut faire le jour-même a parfois du bon. En charge de la remise des outils de promotion des Costes du Rhône à notre restaurant partenaire tilffois qu'est l'Amirauté, j'avoue avoir reporté ma mission à plusieurs reprises, souvent par oubli. Et, tant mieux finalement ! Car, sis en bord de l'Ourthe, l'établissement cher à ma cousine Maureen Cézard et son compagnon Fred Lambert, a lourdement subi les dramatiques inondations de la mi-juillet. Ledit matos offert par Inter Rhône aurait disparu dans les flots... C'est donc, dès la réouverture de



l'Amirauté, un des premiers commerces à renaître sur la commune d'Esneux-Tilff grandement sinistrée, que j'ai remis le colis-cadeau. Un geste bien apprécié par la patronne des lieux comme le montre son large sourire sur la photo. (Pierre Martin, Commandeur épistolier)

Ci-contre : Une rencontre à un moment insolite ! L'Art de Vivre à Spa, restaurant gastronomique de qualité compte avec son patron, Jean-François Douffet, un chef sportif. Amateur de vélo, il sait aussi vous conter admirablement les vins rhodaniens à sa carte !



**KITS**



**PARTENAIRES**



Remise du coffret promotionnel, par Jean et Alain, à Baudouin Galler, patron du restaurant « Les Coudes sur la Table » à Embourg, après avoir dégusté un Crozes Hermitage Blanc du Domaine Belle, une CDR Cuvée « Poignée de Raisins » du Domaine Gramenon, et un CDR Villages As de Pique du Domaine Pique Basse à Roaix, toutes des cuvées ma foi fort



honorables !  
Ci-contre, Christian Vandersanden et le restaurateur Bernard Delcourt du « Flambant neuf » à Harzé.

A droite, Michaël Delrée de « La Marelle » à Louveigné. Un chef et un restaurant valant plus que le détour !



**COMMANDERIE**



**NYONS**

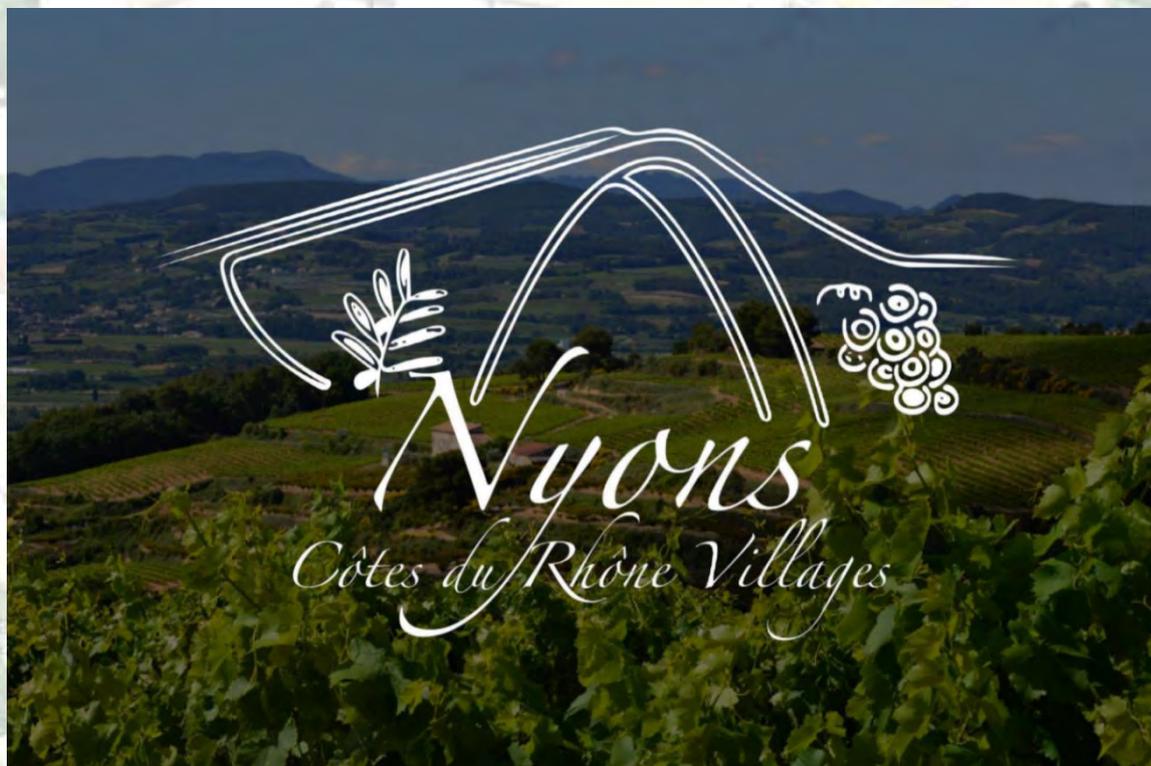


La Commanderie reprend aussi ses activités  
**478ème chapitre de la Commanderie des Côtes du Rhône - Nyons**

Dimanche 25 juillet a eu lieu le lancement officiel de l'appellation Côtes du Rhône Villages Nyons.

A cette occasion, a eu lieu notamment le 478<sup>ème</sup> chapitre de la Commanderie.

En présentant Nyons, Le Grand Maître, sous la plume du Grand Chancelier, rappelle que « *Nyons, c'est « le petit Nice », blotti au cœur de la Drôme provençale, demeure depuis toujours un véritable coin de Paradis, à la seule différence qu'entre Nyons et le paradis, on est bien vivant ! comme le rappelait René Barjavel qui a grandi au pied de ces baronnies* ».



Photos : Vignerons Nyonsais





## Les Chevaliers

La Commanderie a intronisé deux nouveaux Chevaliers, Gente Dame Anne Laurent et

Messire Alexandre Penigaut.

### **Gente Dame Anne Laurent**

Gente Dame Anne Laurent, originaire de Montbrison où ses parents exerçaient la profession d'éleveurs de bovins laitiers. L'univers agricole fait donc partie de ses référents depuis son enfance.



Tout naturellement, Anne Laurent va étudier à Montpellier la biologie appliquée avant d'obtenir à Lyon un doctorat en biologie cellulaire et moléculaire.

En 1998, elle s'installe dans la Drôme. Elle est coordinatrice scientifique à l'institut du monde de l'Olivier. Sa mission consiste à devenir l'interface entre la recherche scientifique fondamentale et appliquée et la filière oléicole. Cette découverte culturelle française et drômoise l'amène à exercer ses compétences au sein de l'Afidol comme responsable de



**COMMANDERIE**



**NYONS**

l'antenne Rhône-Alpes jusqu'en 2010.

Et ce qui devait arriver arriva..., elle ne tarde pas à découvrir le monde viticole, car si les olives en Drôme provençale mûrissent bien sur les oliviers, on les apprécie très souvent à l'apéritif en les trouvant à proximité des bouteilles de côtes du Rhône non loin de la pyramide des verres à pied.

Les fruits de l'olivier et de la vigne, que les Romains voulaient inséparables, l'ont visiblement choisie en faisant d'elle la directrice de la coopérative agricole du Nyonsais Vignolis, poste qu'elle occupe depuis plus de 10 ans.

**Messire Alexandre Penigaut.**



Nous voici en présence d'un communicant hors pair, maniant aussi bien le stylo que le matériel informatique, touchant le domaine de la communication et de la conception graphique, ici en Drôme provençale, au sein de l'Agence Héron dont il est le gérant.

Tout avait pourtant assez mal commencé... Après 8 déménagements successifs en quelques années et une erreur majeure d'appréciation qui a failli lui faire croire à tout jamais que seuls les vins du bordelais méritaient le détour, messire Alexandre PENIGAUT arrive à Venterol et dans la foulée initie son palais en se laissant convaincre de déguster un Vinsobres qui allait littéralement l'enchanter.

Il eût alors une révélation : c'est ici qu'il devait poser ses valises une bonne fois pour toutes. 6 années déjà viennent de s'écouler et son amour pour ce terroir grandit chaque jour davantage au point même que les habitants de Venterol qui l'avait élu l'an dernier au conseil municipal lui ont confié la charge de Maire de cette charmante petite commune.

Andéol Pommier



**COMMANDERIE**



**NYONS**



Photos : Nyons – Laurent Chareyre. Ci-dessus, le Grand Maître Patrick Galant ouvrant le 478<sup>ème</sup> chapitre de la Commanderie, soit 506 jours après celui de Marseille !

Ambiance festive pour signaler l'entrée officielle de NYONS dans l'appellation Côtes-du-Rhône Villages avec nom géographique.

La famille rhodanienne s'agrandit encore.. et toujours ; et ce pour le plus grand bonheur des amateurs des vins rhodaniens.



**COMMANDERIE**



**NYONS**



**POUR UN  
CÔTES**



**DU RHÔNE  
VILLAGES**

## **Pour un Côtes du Rhône Villages.. Déjeuner entre amis**

(...) Là, à même le sol, sous une voûte sombre  
Où l'œil ne distinguait qu'une silhouette d'ombre  
Il était assoupi durant presque cinq ans  
A l'abri des regards, oublié pour un temps.  
Un dimanche d'été, un murmure, des pas..  
Puis soudain une main par le col l'agrippa  
Et brusquement son sort venait d'être scellé  
Sous le feu des lumières, il était aveuglé.  
Promis au déjeuner, divine perspective,  
A cette heure du jour, annoncé aux convives,  
Il fut donc accueilli dans la salle à manger  
Avec soulagement, rejoignant la tablée.  
Ah !!! Un Côtes du Rhône avec nom de village !  
Harmonieux, gouleyant, voluptueux breuvage.  
Exaltant ses senteurs et délicats arômes,  
Attisant l'appétit de nos fins gastronomes !

© Andéol POMMIER, Grand Chancelier

Extrait de « Mes carnets de voyages en Vallée du Rhône »

Toute reproduction est interdite, sauf autorisation expresse de l'auteur.



**AOC**



**SABLET**

## A.O.C. SABLET CÔTES DU RHONE VILLAGES PREPARE LA RECONNAISSANCE EN CRU

L'information est certes, encore un peu, confidentielle, mais elle est de taille (si l'on peut dire) pour le vignoble rhodanien.

Si nous savons déjà que le prochain cru sera probablement Laudun (voir LFR 23), l'appellation Sablet poursuit, tranquillement, son développement, aidé en cela, notamment, par une jeune génération de vignerons, et l'ensemble des vignerons qui souhaitent clairement positionner SABLET sur la carte des crus rhodaniens. Il faut dire qu'avec des voisins comme Cairanne, Rasteau ou Gigondas, l'appellation, encore peu connue, sauf des lectrices et lecteurs, a un grand travail devant elle.

Le cycle vertueux est en plein boom ! SABLET, appellation actuelle faisant partie des 22 appellations des Côtes du Rhône Villages avec nom géographique, l'appellation poursuit méthodiquement sa montée en puissance vers le « graal » des vins rhodaniens.

Première étape, le développement du bio.

Avec ses vignes cultivées en terrains sableux et une exposition ouest majoritaire sur les exploitations, la recherche n'est pas aux vins tanins et puissants. « *Nous avons un vrai potentiel car aujourd'hui, ce que les consommateurs et restaurateurs recherchent, c'est un vin léger et élégant qui se marie bien avec les plats* », déclare fièrement le président du syndicat, Christian Bonfils.

### **Sablet : terre de culture**

Sablet est un village à la vie locale dynamique. Plateforme commerciale des villages autour des Dentelles de Montmirail à l'est et bordé par la plaine du Plan de Dieu et



**AOC**



**SABLET**

les berges de l'Ouvèze à l'ouest. Sa silhouette pyramidale s'érige fièrement au coeur de la plaine Comtadine.

### **Localisation**

Les 536 hectares du vignoble de Sablet s'étendent essentiellement sur la commune de Sablet, petit village situé dans le département du Vaucluse, au Sud Est du vignoble de la Vallée du Rhône.

Situé en bordure de la plaine alluviale du Plan de Dieu (ouest) et des Dentelles de Montmirail (est), son vignoble est limité par 3 cours d'eau: le Rieu - limite Sablet/Séguret, l'Ouvèze (ancienne rivière navigable) et le Trignon – limite Sablet / Gigondas. Il couvre 7 kms de long et 2 kms de large et culmine à 420m avec la colline de Cheval long.

### **Le Village**

Si vous passez par Sablet, vous y constaterez toute la convivialité et la solidarité qui émanent de ses habitants. La devise du village est « Fidelis et Tutus » (Fidèle et sûr) prouve toute cette tradition de solidarité. Plus qu'une devise, un leitmotiv et un art de vivre !





## LE ROSE : PRODUCTION ET CONSOMMATION MONDIALE

L'Observatoire Mondial du Rosé (OMR) a publié récemment les chiffres de la consommation du Rosé pour 2019.

Quels sont les principaux points à retenir ?

Deux chiffres en 2019 : la production : 23 millions d'hectolitres et la consommation s'élève à 23,6 millions d'hectolitres, soit 10,5 % (contre 8,4 % en 2002) de la consommation globale de vin tranquille trois couleurs. En d'autres mots, une bouteille sur dix consommée sur la planète est du rosé !

### La Production

Selon les chiffres de l'OMR, la production mondiale de rosé reste relativement stable. Elle était de 22,4 millions d'hectolitres en 2002 et atteint 23 millions d'hectolitres en 2019. La part du rosé dans la production totale de vin tranquille, reste en progression sur le long terme. En 2019, elle atteint un niveau particulièrement haut, à près de 10 % .

D'une façon plus générale, en Europe, l'ensemble de la production européenne de vin rosé couvre 70 % de la production mondiale en 2019. Si la production de vin rosé reste dominée par la France, l'Espagne et l'Italie, elle se contracte depuis dix ans (- 5 %). Du côté de l'Allemagne, le dynamisme de la production de vin rosé observé en 2018 se maintient (+ 9 %), après cinq années de fortes baisses jusqu'en 2017.

En 2019, la production mondiale de vin rosé ne couvre donc pas les besoins des marchés, après une année 2018 redevenue positive. Or depuis 2012, la tension sur l'amont s'accroît. Si l'écart entre production et consommation mondiale de rosé était encore plus marquée en 2017, sous l'effet du manque de disponibilité de rosé français, en 2019, c'est une plus forte baisse de la production dans plusieurs pays, comparée à la consommation, qui explique cet effet ciseau (essentiellement en Italie, en Afrique du Sud, en Allemagne, en Australie, en Argentine et aux États-Unis). En revanche, le bilan de la France « s'améliore » en 2019.



## ROSE



## CHIFFRES

### La Consommation

La consommation mondiale progresse en moyenne de presque 1 % par an et ce, depuis dix-sept ans. Sans surprise, l'Europe occidentale et les États-Unis sont les grands consommateurs de Rosé.

Les trois principaux pays consommateurs, la France, les États-Unis et l'Allemagne concentrent plus de la moitié de la consommation mondiale de vin rosé en 2019.

La France et les États-Unis représentent plus de la moitié des consommations mondiales de rosé.

En France, la consommation atteint 35 % du volume mondial, soit 4 points de plus qu'en 2009. Aux États-Unis, la part de consommation mondiale atteint 15 %. Quant au troisième pays, l'Allemagne, elle représente 7 % de la consommation du rosé.

La France gagne des parts de marché et reste le pays qui vend ses rosés le plus cher à l'export, du fait d'une qualité qui s'est grandement améliorée. Les États-Unis, eux, conservent leur place de première destination à l'export, malgré une baisse des ventes de 6%. Baisse compensée par d'autres marchés porteurs comme le Royaume-Uni, le Canada, les Pays-Bas, l'Allemagne et la Belgique.

En Provence, région de référence au niveau mondial, les rosés des trois appellations ont progressé en 2020 de 6% en volume et de 1% en valeur tandis que les autres régions baissent, sauf la Bourgogne (+ 1,4%). De plus, l'accélération des sorties de chai sur l'été a permis de rattraper le retard causé par les restrictions du printemps.



Un Commandeur, devenu Vice-Consul, Pierre Martin, consomme (pas très local) mais étudie le sujet !





## GRAPPILLEES LE LONG DU RHONE



### Bonne dynamique des sorties de chais pour les Côtes du Rhône et ses Crus

Une bonne nouvelle. La reprise est là ! Pour les vins rhodaniens, la progression est bien présente puisque les marchés sont en progression par rapport à la dernière campagne !

Pour Denis Guthmuller, Président du Syndicat Général des Côtes du Rhône, c'est bien évidemment une nouvelle positive: « *Malgré un contexte difficile et incertain (Trump, Brexit, Covid) notre activité se développe, et sur quasiment tous les secteurs et circuits. L'année 2021 a été exceptionnellement difficile pour la quasi-totalité des vigneron. Les très bonnes performances économiques de nos appellations sont donc une excellente nouvelle* ».

Sur le marché américain, nous le savons, le moratoire de 5 ans (voir Echos du Vignoble) et à l'abandon de la taxe Trump aide à la reprise des ventes. Ajoutons à ce point, les marchés européens qui complètent cette dynamique de reprise.

#### **Les sorties de chais**

Un indicateur le démontre, celui des sorties de chais. Au total, ces sorties de chais des AOP des Côtes du Rhône, Villages et Crus sont en augmentation de 5% sur la campagne 2020/2021 par rapport à la précédente. L'augmentation est de +3% pour les sorties de chais vrac et +8% pour les sorties de chais conditionné.

En France, la réouverture des restaurants et autres lieux de convivialité au mois de juin, associée à une saison touristique française exceptionnelle dans certaines régions, ont permis le redémarrage actif des ventes de bouteilles.

Les marchés export des vins des Côtes du Rhône, Villages et Crus sont en croissance de +2% en volume et de +12% en valeur, avec de belles progressions au Canada



**GRAPPILLEES**



**LE LONG DU  
RHONE**

(+14%), en Chine (+8%), aux USA (+6%), et en Belgique (+8%) notamment.

Il est à souligner que les Côtes du Rhône blancs augmentent aussi de 8,6% à l'exportation.

Les indicateurs des circuits de ventes directes sont au vert, notamment pour le e-commerce et les ventes à la propriété.

Les pratiques vertueuses se développent chaque année davantage dans les Côtes du Rhône. La part du bio dans la région ne cesse de progresser depuis 10 ans, que ce soit dans les volumes commercialisés ou dans la production. Ainsi, sur le circuit GMS, la catégorie bio est en augmentation de 13,1% pour les Côtes du Rhône Villages par rapport à la campagne précédente.



**COSTIÈRES DE NÎMES : Aurélie Pujol, nouvelle directrice de l'appellation.**



**COSTIÈRES DE NÎMES**  
FORCE & ÉLÉGANCE

*« Je suis des Aspres, profondément, obstinément »*

Jeune femme dynamique cultivant le goût du terroir et viscéralement attachée à sa terre natale, Aurélie Pujol n'est pas une inconnue pour tout amateur rhodanien. Elle est le symbole de la jeune génération des vigneronnes et vigneron qui allie passion de la terre et connaissances du monde du vin.

Résolument engagée sur les terres de ses ancêtres, elle les a quittées quelques années pour parfaire sa formation. Elle a notamment passé plus de dix ans à



Aurélie Pujol (Photo AOC Costières de Nîmes).



**GRAPPILLEES**



**LE LONG DU  
RHONE**

défendre les terroirs et les vignerons de la Vallée du Rhône. Son frère, Loïc, lui est parti également se former, notamment en Australie. En 2019, elle a rejoint son frère, avec Nicolas, dans le domaine familial.

Juriste spécialisée en droit viti-vinicole de formation. elle a une vision pragmatique de la profession mais elle en connaît aussi toutes les arcanes professionnelles pour avoir été au Syndicat des Vignerons de Cognac avant de rejoindre en 2008 le Syndicat des Vignerons Réunis des Côtes du Rhône. Elle y était chargée, en sa qualité de juriste, de la protection des terroirs puis de la responsabilité juridique au Syndicat des Vignerons des Côtes du Rhône. Elle a ainsi donc œuvré pour la défense des AOC des Côtes du Rhône et de ses crus.



Succédant à Magali Jelila, son arrivée à la direction de l'appellation, s'inscrit dans la nouvelle impulsion voulue, depuis avril dernier, par la réélection de Bernard Angelras à la tête de l'appellation.

Durant son mandat, elle souhaite valoriser l'appellation. « *L'AOC Costières de Nîmes est plutôt bien valorisée à l'export, sur des marchés comme les Etats-Unis, alors qu'en France, il est difficile de gagner en valeur sur certains marchés* », raconte-t-elle. Le

changement climatique et les enjeux environnementaux, elle souhaite y intégrer des réflexions à l'échelle nationale. Enfin, la protection des terroirs est une de ses priorités. Etant sur un territoire mixte, avec des vignes qui subissent la pression urbaine, « *l'enjeu est de lutter contre les infrastructures pouvant porter atteinte au potentiel de production mais aussi à l'image, afin de protéger le terroir* », explique-t-elle. Pour cela, elle met l'accent sur la nécessité de continuer la charte paysagère et environnementale et de réaliser un travail de veille et de sensibilisation. Dotée de sa grande connaissance technique ainsi que des arcanes professionnelles, elle se dit « *heureuse d'avoir l'opportunité d'œuvrer aux côtés des vignerons des Costières de Nîmes pour porter haut et fort les couleurs de l'AOC qui se dessine un bel avenir* ».





## VINS DE PROVENCE : Eric Pastorino à la tête de l'Interprofession

Le Conseil interprofessionnel des vins de Provence (CIVP) a élu le 29 juin dernier le vigneron varois, Eric Pastorino à la tête du

Comité interprofessionnel des vins de Provence. Il succède au négociant varois Jean-Jacques Bréban dans le cadre de l'alternance triennale entre les représentants de la production et ceux du négoce. Le CIVP est l'organisme qui représente donc tant les producteurs que les négociants en vin. Il regroupe 3 appellations : Côtes de Provence, les Coteaux d'Aix-en-Provence et les Coteaux Varois en Provence. Ensemble, elles produisent 1,2 million d'hectolitres.

Eric Pastorino est loin d'être un inconnu puisqu'il est déjà président de l'appellation des côtes de Provence. Il préside aussi la

Fédération des syndicats de producteurs de vins AOC du Sud-Est (FRAOC). En outre, il est président du comité régional de l'INAO.

Éric Pastorino est viticulteur à la coopérative des Vignerons de Gonfaron, qu'il préside. (photo. La Provence. A remarquer qu'Eric Pastorino porte la doudoune.. Et si la Baronnie..)

### Programme

En sa qualité de président du CIVP, Eric Pastorino compte bien avancer sur les axes





stratégiques structurants initiés par son prédécesseur : conserver le leadership sur l'ensemble des marchés, conduire encore plus fortement le vignoble dans une démarche de transition écologique pérenne et innovante mais aussi renforcer le lien entre tous les acteurs de la filière. Mais, le point le plus important de son mandat sera de conserver le leadership mondial du rosé.

### Leadership mondial du rosé

*« Le rosé n'est plus une mode. Nous devons garder le leadership et rester le « rosé des rosés » en le valorisant et le premiumiser. Il faut encore plus mettre l'accent sur l'environnement et le développement durable ».*

Pour garder ce leadership, Eric Pastorino défendra le nom Provence, à l'instar du modèle champenois. *« Il ne faut rien laisser passer au niveau juridique pour protéger le nom »*, déclare le nouveau président.

### Les marchés

*« Le marché américain reste un marché clef, fortement valorisé, c'est une destination que nous avons ouvert à la consommation des vins rosés et sur laquelle nous souhaitons évidemment conforter nos parts de marché ».*



### Le Domaine Dambrun parmi les favoris de Guy Savoy !

Chef, triplement étoilé, véritable icône de la gastronomie hexagonale, Guy Savoy est une référence en la matière.

Parmi les vins qui l'ont marqué, citons celui du Domaine Dambrun, Ventoux 2016.

Sis au pied du versant sud du « mont chauve », le domaine appartient à l'ancien directeur des sports de France Télévisions et à son épouse, Patrick et Laurence Chêne.



**GRAPPILLEES**



**LE LONG DU  
RHONE**

Millésime exceptionnel, ce vin, composé de syrah, grenache, carignan, cinsault et counoise vous laissera un souvenir doux et agréable du Ventoux. Issu de vignes cinquantenaires, ce vin est épicé et sensuel.

Laurence et Patrick Chêne cultivent en biologique, non certifiée, et pratiquent de la biodynamie. Il n'y a pas d'utilisation de produit chimique. Les interventions sont manuelles. La philosophie du domaine est entièrement tournée vers le respect de la nature.



Si ce vin doit se garder plusieurs années en cave (15 ans), il

domaine  
**Dambrun**  
Laurence et Patrick Chêne

accompagnera avec merveille des caillettes. Guy Savoy se souvient en avoir mangé, provenant du charcutier situé non loin du domaine, à 10 h du matin.

Ce vin accompagnera aussi des plats comme : une omelette aux truffes ou au champignons, une épaule d'agneau, une côte de bœuf au romarin, une terrine de lapin,..



Guy Savoy





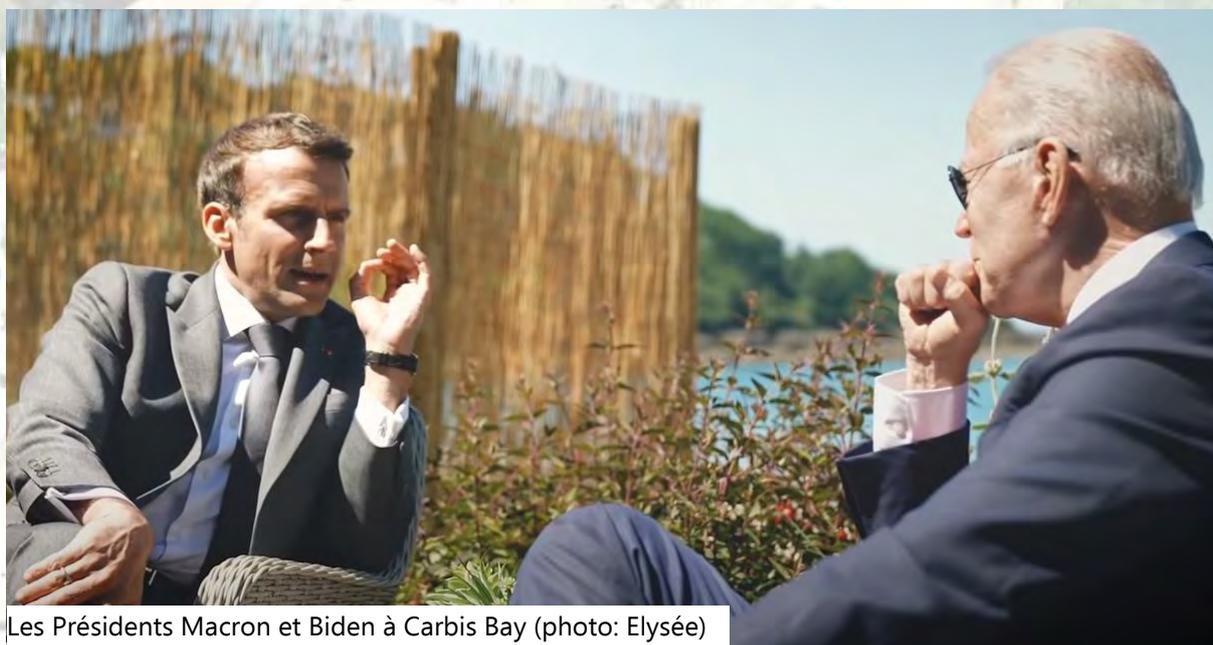
## ECHOS DU VIGNOBLE



Taxe « Trump ». Moratoire de cinq ans pour solutionner le conflit.

Et une bouteille de Côte Rôtie pour le Président Biden !

Le dernier G7 qui a eu lieu à Carbis Bay, en Cornouailles dans le sud-Ouest de l'Angleterre, a permis aux présidents américain et français de conclure un accord sur le conflit Airbus/Boeing, accord qui a été officialisé au sommet USA-UE à Bruxelles le 15 juin dernier.



Les Présidents Macron et Biden à Carbis Bay (photo: Elysée)

Dans tout accord de ce niveau, d'autres considérations entrent en jeu. Quels sont les enjeux pour les partenaires?





En résumé, outre le conflit Airbus-Boeing, les Européens obtiennent ce qu'ils souhaitent : la fin des sanctions américaines sur les importations de vins et les Américains retrouvent un partenaire commercial historique pour tenter de contrer une autre puissance, la Chine.

Quels sont les enjeux économiques ? Les exportations US vers l'Union Européenne s'élèvent à 406 milliards \$. Les investissements européens aux USA se chiffrent à 2,02 trillion \$. Quant au nombre d'emplois créés par le commerce européen, il s'élève à 2,20 millions. Quant à celui issu des investissements européens, il totalise 3,14 millions d'emplois. Ces enjeux ne sont donc pas négligeables pour les parties.

### **Le lien transatlantique et les considérations géostratégiques**

En se rendant à Bruxelles, voulant démontrer sa volonté de renforcer le partenariat transatlantique, le Président n'a rien laissé au hasard. Comme il l'a déclaré: "*I brought the A-team with me today*" (La « team A » désigne les personnes les plus importantes, avec le Président, en charge du dossier commercial). Le Secrétaire d'Etat, Anthony Blinken et la Secrétaire au Commerce, Gina Raimondo, l'accompagnaient auprès des Européens.

Citant une strophe d'un poème irlandais, le Président a déclaré que , « Tout a changé, complètement changé. Une beauté totale est née - "*All is changed, changed utterly: A terrible beauty has been born.*" Faisant référence à son prédécesseur, il a ajouté: "*Je pense que tout a changé au cours des 10, 12 dernières années, et ce n'est pas à cause d'une seule personne* ». ("*I think all has changed in the last 10, 12 years, and it's not because of any one person*").

De façon plus réaliste, du point de vue américain, ce rapprochement avec les Européens vise avant tout à faire bloc contre la Chine. Pour s'en convaincre, il suffit de reprendre les déclarations du Président américain : « *Nous sommes convenus de travailler ensemble pour contester et contrer les pratiques non commerciales de la Chine dans ce secteur, qui donnent aux entreprises chinoises un avantage déloyal* ». Poursuivant, il ajoute que : « *C'est un modèle sur lequel nous pouvons nous appuyer pour relever d'autres défis posés par le modèle économique de la Chine* ». Les





Européens, sur ce sujet, ne se sont pas exprimés ; ce qui montre que l'enjeu global est bien le rapport de force, tant politique que commercial, entre USA-UE et Chine. C'est l'enjeu géostratégique du siècle.

Du côté des Européens, la présidente de la Commission Européenne, Ursula von der Leyen, s'est montrée satisfaite du moratoire mais reste attentive au partenariat transatlantique : « *Avec l'accord sur Boeing-Airbus, nous avons franchi une étape majeure dans la résolution du plus long différend commercial de l'histoire de l'OMC. Je suis heureuse de constater qu'après un travail intensif entre la Commission Européenne et l'administration américaine, notre partenariat transatlantique est en passe d'atteindre sa vitesse de croisière* » a indiqué dans un communiqué la présidente de la Commission Européenne.

Le Commissaire européen au marché intérieur, Thierry Breton, a donné la clé de cette détente. Il a ainsi précisé que, pour les Européens, « *cette détente n'aura été possible qu'à la condition de contrôler les exportations avec le principe de la réciprocité. Et, à partir de ce moment-là, la relation avec les Etats-Unis s'est détendue et équilibrée* ».

Cet accord sur un moratoire de 5 ans est donc « win win » pour les Etats. Mais, qu'en est-il pour les acteurs de la filière vin ?

### **Impact commercial sur la filière vin**

Décidé en mars dernier pour marquer une désescalade dans les relations transatlantiques, le moratoire était prévu pour quatre mois, avec une date butoir au 11 juillet 2021. Avec la perspective d'une suspension jusqu'à l'été 2026.

Au niveau national, le gouvernement français a bien entendu réagi à cette annonce. Pour rappel, cette taxe était une réaction au contentieux transatlantique sur l'aéronautique. Depuis des années devant l'Organisation Mondiale du Commerce (OMC), le contentieux transatlantique sur l'aéronautique va désormais être négocié pour une résolution définitive. « *Cette période de cinq ans permettra de définir de manière opérationnelle les principes agréés en matière de financement public de la construction d'avions civils, et ainsi de supprimer les sanctions de manière permanente* » souligne le gouvernement français.





Cette annonce constitue-t-elle « un vrai soulagement » pour la filière viticole ?

Deux mots peuvent résumer le sentiment de la filière : soulagement et attentisme.

Soulagement. La filière espère que ce conflit va se résoudre car « *nous sommes otages depuis de nombreux mois* » réagit Jérôme Despey, le président du conseil spécialisé vin de FranceAgriMer. Pour le viticulteur languedocien, « *cette décision nous donne un peu plus de lisibilité aux producteurs et exportateurs dans un contexte difficile depuis de nombreux mois, cependant nous ne devons pas oublier que nous attendons une réponse sur la compensation du préjudice que nous avons subi* ».

Dans l'attente d'un, désormais, possible accord définitif, la filière des vins et spiritueux français peut se projeter avec plus de sérénité sur le premier marché mondial de consommation de vin, après une phase contrainte en termes de capacité d'expédition (du fait d'un fret international sous tension).



### Incendies et goût de fumée transmis au raisin

Nous l'avons encore vu cet été, les incendies ont fait des ravages dans les vignes. Le Languedoc et la Provence ont fortement été touchés. Dans la Vallée du Rhône, Beaumes-de-Venise en a été aussi victime. Dès lors, la question à se poser est la suivante : Quelle est la répercussion du goût de fumée transmis au raisin ?

Si les dégâts sont souvent visibles, l'impact du goût de fumée sur le vin est probablement l'une des conséquences les plus importantes. Il faut savoir qu'actuellement, il est possible d'identifier 7 molécules responsables des déviations "goût de fumée" (smoke taint). Le laboratoire Nyséos (start-up) est spécialisé dans l'analyse des arômes, de leurs précurseurs, et de leur révélation et leur préservation.

Ces analyses sont importantes, bien évidemment pour le vigneron mais aussi pour son assureur éventuel afin de délimiter la perte de récolte (assurance récolte).

Info : [www.nyseos.fr](http://www.nyseos.fr)





## Gel tardif dans le vignoble : le phénomène risque de s'amplifier

Selon des scientifiques appartenant au réseau international World Weather Attribution, qui étudie notamment le lien possible entre un événement climatique extrême et le réchauffement de la planète, il n'y a plus de doute quant au lien entre changement climatique et gel tardif.

Selon les chercheurs du World Weather Attribution, la probabilité d'un gel dans une période de démarrage végétatif augmente de 40% avec une hausse des températures de 2°C par rapport à une situation sans changement climatique.

Les scientifiques ont souhaité cerner la part du changement climatique dans l'épisode historique de gel d'avril 2021 à partir de simulations issues de modèles climatiques. Les résultats ont été publiés le 14 juin dernier.

Quels sont les grands constats ? Nous pouvons résumer les résultats comme suit :  
« *Plus il fait chaud plus le risque de gel augmente* ».

### **Les vagues de froid et le changement climatique**

Selon les chercheurs, le changement climatique rend les vagues de grand froid moins fréquentes et moins probables. La période de retour est estimée à 160 années pour 10 ans auparavant !

Si l'on fait abstraction des effets du changement climatique, selon les chercheurs, la chute des températures aurait pu être encore plus basse de 1,2°C en moyenne (entre 0,7°C et 1,6°C). Le changement climatique rend donc les épisodes de grand froid moins probables.

### **Le problème : le décalage de la période végétative**

Les vagues de froid ont une incidence sur le développement du cycle de la vigne. Ce qui pose problème, selon les chercheurs, c'est « *la conjonction de gel, même moins* ».





*froid qu'auparavant, avec l'avancée avérée du début de la période végétative ».*

Selon les calculs des scientifiques, la probabilité d'incidence d'un gel dans une période de démarrage végétatif augmente de 40% avec une hausse des températures de 2°C (par rapport à une situation sans changement climatique).

« *L'effet lié au recul au démarrage de la saison domine par rapport à l'effet de la chute des températures en avril* », souligne Robert Vautard, chercheur au CNRS, directeur de l'Institut Pierre-Simon Laplace. La vigne en pleine croissance se retrouve exposée à des températures parfois plus basses lors des épisodes de gel.

### **L'indicateur : le Degré Jour de Croissance (DJC)**

Afin d'évaluer le phénomène, il est nécessaire d'avoir un indicateur fiable. Pour ce faire, les chercheurs ont additionné les températures moyennes quotidiennes afin d'obtenir la quantité de chaleur accumulée par les plantes durant la saison de croissance. Cet indicateur est connu sous l'acronyme : DJC (Degré jour de croissance).

Quel est le résultat obtenu avec cet indicateur ?

Pour ce faire, il a fallu étudier et analyser l'influence humaine sur la survenance d'épisode de gel, comme celle d'avril dernier. L'étude s'est centrée sur une zone incluant la Champagne, la vallée de la Loire et la Bourgogne. Elle a été réalisée par un groupe international de scientifiques de l'Institut Pierre-Simon Laplace (issus du CNRS et CEA), de l'Institut météorologique royal des Pays-Bas, de l'Université d'Oxford, de l'Institut Max Planck de biogéochimie d'Iéna et de Météo-France.

Dans les régions étudiées, le DJC correspondant au début de la croissance de la vigne se situe entre 250°C et 350°C. L'étude observe que les températures minimales ont diminué en moyenne de 2°C quand le DJC franchit le seuil de 250°C. Ce même écart moyen de 2°C se constate sur la période entre 250°C et 350°C.

Autrement dit, « plus il fait chaud, plus le risque de gel augmente », résume Nicolas Viovy chercheur au CEA et à l'Institut Pierre-Simon Laplace. Il rappelle que de nombreuses observations phénologiques montrent une avancée de 15 jours depuis les années 80 et souligne le contraste entre la rapidité du changement climatique et





l'échelle de temps très longue avec laquelle les plantes s'adaptent par un processus de sélection.

« On ne se débarrassera pas des gels tardifs avec le changement climatique, résume Robert Vautard. Il va falloir s'en prémunir. » Il indique aussi que les zones qui s'ouvrent aujourd'hui à la viticulture grâce au changement climatique ne seront pas plus épargnées par le phénomène.

### L'incidence économique

Nous venons de le voir, le gel printanier va, à terme, avoir des conséquences sur la gestion de la vigne. Le gel devra être anticipé. Comment ? Une réflexion devra porter sur l'encépagement mais aussi sur la façon d'appréhender tout événement climatique.

Au niveau économique, le ministre de l'Agriculture, Julien Denormandie, a rappelé qu'il s'agit : « *probablement de la plus grande catastrophe agronomique de ce début de XXI<sup>e</sup> siècle* ». Selon le syndicat agricole FNSEA, « *les gelées d'avril dernier ont causé une perte estimée à un tiers de la production viticole française. Soit environ deux milliards d'euros de chiffre d'affaires pour la filière* ». Selon nos sources, ces chiffres sont confirmés par beaucoup de vignerons.

### Le problème assurantiel

Pour aider les vignerons à passer au-travers de ces événements, il y a aussi lieu de revoir le régime assurantiel afin que chacun puisse travailler dans des conditions de sécurité financière (voir LFR 25 et ci-dessous).

### ASSURANCE RECOLTE – Réforme en vue

L'épisode climatique de gel dans les cultures d'avril dernier (voir LFR 25) a été le détonateur pour réformer le système assurantiel pour les récoltes. « *Liège au fil du Rhône* » a détaillé le sujet dans le numéro précédent.





Les choses avancent enfin. La proximité de la prochaine échéance présidentielle y est sans doute pour quelque chose.

Le changement climatique ayant causé les différents épisodes de gel, sécheresse, inondations impose de réorganiser le mécanisme d'assurance viticole. Le 26 juillet dernier, le ministre de l'Agriculture Julien Denormandie a reçu le député Frédéric Descrozaille, président du groupe de travail relatif à la gestion des risques et l'assurance récolte, qui lui a remis le rapport du groupe de travail. Ce rapport, qui



Le député Frédéric Descrozaille (à gauche) remettant le rapport du groupe de travail au ministre de l'Agriculture et de l'Alimentation, Julien Denormandie, le 26 juillet dernier (photo : Ministère Agriculture).

porte sur l'ensemble du secteur agricole, préconise d'augmenter drastiquement la couverture des agriculteurs d'ici 2030. Rappelons qu'actuellement, 32 % des vignes sont assurées.

Le rapport propose une généralisation du recours à l'assurance récolte, en définissant une intervention de l'Etat ambitieuse, lisible et maîtrisée.

L'objectif est de repenser en profondeur le fonctionnement des couvertures assurantielles privées et publiques aujourd'hui mises en place, mais qui montrent leur profonde limite dans une situation d'accélération, et de renforcement des effets du changement climatique.





Pour le ministre Julien DENORMANDIE, ce rapport, qui a fait l'objet de nombreux échanges avec le député, « *constitue une architecture à même de relever les défis devant nous* ».

Rendez-vous dans quelques semaines afin de connaître les réformes du système d'assurance des récoltes proposées par le gouvernement.

### **L'assurance agricole, mode d'emploi**

L'assurance agricole repose aujourd'hui sur un système à deux vitesses. Les agriculteurs peuvent souscrire auprès des assureurs privés une assurance multirisque climatique sur récolte. Cette dernière est assortie d'une franchise de 30% et subventionnée à hauteur de 65 % via les crédits budgétaires du pilier 2 de la Politique agricole commune (PAC). Les cultures considérées comme non assurables sont quant à elles indemnisées en cas de sinistre par le Fonds national de gestion des risques en agriculture (FNGRA). Il est financé par une subvention de l'Etat et par une contribution additionnelle de 5,5% sur les assurances obligatoires (couvrant les dommages relatifs aux bâtiments et au cheptel mort liés aux exploitations agricoles, les risques de RC et de dommages relatifs aux véhicules utilitaires affectés aux exploitations agricoles). Il est aujourd'hui plafonné à 60 M€ par an. Considérées comme assurables sur le marché privé, les vignes tout comme les cultures céréalières ont été exclues du régime des calamités agricoles par l'arrêté interministériel du 29 décembre 2010.



### **VIN – UN MILLESIME 2021 COMPLIQUE**

Le ministère de l'Agriculture a estimé que la production de vin serait en chute de 30 % sur un an en 2021. Cette baisse est liée à des épisodes de gel printaniers, mais également à une météo estivale pluvieuse.





C'est un nouveau coup dur pour un secteur qui fait la fierté de la France. La production française de vin devrait être en baisse de 24 % à 30 % en 2021 et se situer à un niveau « historiquement bas » en raison notamment de l'épisode sévère de gel printanier, a annoncé le ministère de l'Agriculture.

La récolte de vin devrait être également affectée par les maladies de la vigne comme l'oïdium et le mildiou, favorisées par la météo estivale pluvieuse. En 2021, elle devrait ainsi se situer entre 32,6 millions et 35,6 millions d'hectolitres, selon Agreste, le service des statistiques du ministère de l'Agriculture. A titre de comparaison, en 2020, 46,9 millions d'hectolitres avaient été récoltés.

### **Un rendement proche de 1977**

« La production viticole 2021 est prévue historiquement basse, inférieure à celles de 1991 et 2017 concernées elles aussi par un gel sévère au printemps », note le ministère. Début avril, des images frappantes des feux allumés par les viticulteurs entre leurs vignes pour tenter de protéger leur récolte avaient fait le tour des réseaux sociaux.

« Pour l'heure, le rendement serait proche de celui de 1977, année où la récolte viticole avait été réduite par un gel destructeur et des précipitations estivales », poursuit-il. La baisse de production entre 1977 et 2021 est la conséquence d'une réduction régulière des surfaces viticoles entre ces deux dates, précise-t-il.

Selon l'organisation mondiale de la vigne et du vin (OIV), en 2020, la France se situait à la deuxième place mondiale des producteurs de vin, derrière l'Italie (47,2 millions d'hectolitres) et devant l'Espagne (37,5 millions). La mauvaise récolte de 2021 pourrait faire perdre une place à la France dans ce classement.

Source AFP





## SAFER : PRIX DES VIGNES 2020

Le bilan annuel établi par le groupe Safer sur les transactions de terres agricoles en 2020 montre un fort impact de la crise pour les vignes mais sans bouleverser les tendances à long terme.

Premier constat. La crise sanitaire de 2020 a fait chuter le nombre de transactions de 10,9 % par rapport à 2019. Ce sont donc 8190 transactions qui ont été enregistrées, soit le chiffre le plus bas depuis près de 30 ans. En comparaison à 2009, année de la crise financière (subprimes). Le groupe Safer note que le nombre de transactions 2020 est en dessous de celui de 2009, qui avait à l'époque accusé l'effet de la crise financière.

Au total, 14 600 hectares ont été vendus pour 861 millions d'euros. Le prix moyen à l'hectare des vignes continue d'augmenter.

La croissance du prix moyen par hectare de vigne s'est ralentie avec +1,3% pour les vignes en AOP, valorisées en moyenne à 150 500 €/ha. Ce chiffre cache toutefois des situations hétérogènes, avec des évolutions allant de -14,1% (Alsace-Est) à +9,7% (Val de Loire-Centre). En hausse, nous avons : Bordeaux-Aquitaine, Bourgogne-Beaujolais-Savoie-Jura, Corse, Val de Loire-Centre, Vallée du Rhône-Provence. En baisse : Alsace-Est, Champagne, Languedoc-Roussillon, Sud-Ouest. En 2020, quelques ventes ont fait grimper les prix moyens.

Le groupe Safer note que la tendance à la hausse des AOP est tirée depuis 5 ans par « *l'accentuation des prix dans les appellations prestigieuses* ». Le phénomène s'est poursuivi en 2020, « ces appellations bénéficiant d'un attrait en tant que valeur refuge auprès d'investisseurs fortunés ».

Sur les 8190 transactions réalisées en 2020, 10 totalisent près de 19% de la valeur totale. Le vignoble bordelais est emblématique de la tendance cette année : la valeur échangée a progressé de 4,7% grâce à la vente de 8 domaines représentant à eux seuls 72% de la valeur échangée dans le vignoble.





### **Les personnes morales dominant les acquisitions en valeur**

Les données par type d'acquéreurs montrent que seules les personnes morales non agricoles voient le nombre de transactions augmenter en 2020. Elles ne pèsent que 3% de l'ensemble des transactions en nombre mais 9% en valeur.

Les sociétés d'exploitation agricole ont représenté 25% des surfaces et 43% de la valeur des transactions en 2020. Celles de portage du foncier ont représenté 13% en valeur et 13% en volume. Le groupe Safer note à leur propos que « *la hausse mesurée jusqu'en 2010 s'est accentuée depuis, reflétant l'essor du recours aux groupements fonciers viticoles pour l'achat de vignes* ».

Corollaire de ces évolutions, les acquéreurs personnes physiques agricoles ont vu leurs acquisitions reculer de 38% sur la période 1993-2020. En 2020, elles représentent 41% des surfaces échangées (63% en 1993) mais seulement 21% de la valeur (54% en 1993).

### **Prix des terres en Vallée du Rhône**

En 2020, en Vallée du Rhône et en Provence, le prix des terres pour les vignes a vu une augmentation moyenne de 1,9 % en AOP ou hors AOP. En AOP, le prix moyen s'élève à 50.200 €/ha. Hors AOP, la moyenne /ha s'élève à 17.400 €/ha.

L'augmentation du prix moyen de 1,9% provient des deux régions. Dans la Vallée du Rhône, plusieurs appellations renommées s'apprécient (Gigondas dans le Vaucluse, Crozes-Hermitage dans la Drôme). En Provence, les exportations de rosé ont progressé malgré la crise, les prix augmentent notamment en Côtes de Provence, où des acteurs du luxe ou champenois concrétisent des projets viticoles.





## Vendange 2021 : quelques éléments

Nous venons de voir que le millésime 2021 sera compliqué. Mais, à « *Liège au fil du Rhône* », nous nous interrogeons évidemment d'abord sur la vendange de cette année. Comment s'est-elle passée pour les vignerons ? Quelques éléments de réponse.

Un élément positif tout d'abord. La qualité devrait être au rendez-vous, à défaut de la quantité (voir article).

D'après un bilan de l'ICV (l'Institut Coopératif du Vin) du 30 septembre, alors que les teneurs en anthocyanes facilement extractibles augmentaient en moyenne de près de 20 %, la proportion des tanins provenant des pépins a diminué au profit de ceux de la pellicule, plus qualitatifs. *" Si les maturités phénoliques ne sont pas à leur optimum, elles sont néanmoins très honorables et supérieures à la moyenne de récolte des dix dernières années. Les vins présentent des équilibres différents de ceux auxquels nous sommes habitués en Vallée du Rhône, avec des concentrations en sucres assez faibles, des acidités plus élevées et, malgré tout, des potentiels de couleur et aromatiques bien présents"*, explicite l'institut.

**La Vallée du Rhône Septentrional** : des vins prometteurs ! Comme pour les vendanges, qui s'éternisent sur certains secteurs, il apparaît que les cuvaisons réservent de bonnes surprises avec les jours qui passent. Si des cuvaisons courtes étaient envisagées pour obtenir des vins sur le fruit et la gourmandise, on constate dans l'ensemble que les matières premières permettent de gagner en complexité et en structure, note l'ICV. Sur la première semaine d'octobre, les aromatiques gagnent en fruit en maturité. Les bouches s'étoffent, les tanins sortent, enfin, poursuit l'ICV. Les fermentations se déroulent très bien, avec très peu de soucis d'arrêts de fermentation alcoolique, sans doute grâce aux bonnes acidités de départ. Cela permet sereinement d'envisager des fins de cuvaisons plus longues que prévu ; les vins à ce stade ne présentant pas de volatiles problématiques.

Attendons donc le sortie du millésime..



**BELGIQUE**



**ET VINS  
RHODANIENS**

## **La Belgique, premier importateur des vins rhodaniens en 2020 !**

Effet du confinement oblige, mais aussi situation internationale troublée (taxe Trump,..), notre pays est devenu en 2020 le premier pays importateur des vins rhodaniens. Détails.

En 2020, les trois principaux marchés à l'export des Vignobles de la Vallée du Rhône restent les USA, le Royaume-Uni et la Belgique en volume et valeur. Le contexte extraordinaire a toutefois fait évoluer la répartition des volumes.

Ainsi, la Belgique devient cette année le pays à avoir le plus importé de vins AOC des Vignobles de la Vallée du Rhône à hauteur de 18%, contre 17% pour le Royaume-Uni et 14% pour les États-Unis.

Malgré le bouleversement mondial des marchés, on note seulement un très léger recul de la part des volumes exportés par les Vignobles de la Vallée du Rhône en 2020.

Au global, les baisses sur certains marchés stratégiques du Grand Export (USA / Chine) ont été compensées par une augmentation des exportations sur des pays européens, « valeurs sûres » et marchés plus matures (Belgique/Royaume-Uni) ou encore les marchés scandinaves (Suède/Norvège).

En 2020, la Belgique, marché mature et fidèle, devient le 1er pays à l'export - en volume - pour les Vignobles de la Vallée du Rhône. Le consommateur a confirmé son attachement à la région en consommant davantage à domicile. Contraints par la crise sanitaire, les amateurs Belges ont dû limiter leurs visites et approvisionnements directs dans les caves, maisons et domaines rhodaniens, mais également leurs achats dans les supermarchés frontaliers du Nord de la France et les remplacer par des achats sur le territoire belge.





**La minute scientifique du Professeur  
Fabrizio Bucella**

**Le vin bio est-il meilleur ?**

---

Deux scientifiques français ont montré tout récemment que le vin biologique ou biodynamique est meilleur, gustativement. Décodage.

---

Peut-on dire que les vins biologiques ou biodynamiques sont meilleurs ? Dans le sens de meilleure qualité gustative ? Ou bien faut-il les cantonner à des démarches environnementales, sans lien avec le goût ? Cette question du lien entre le bio et la saveur m'a toujours turlupiné.

En toute franchise, je suis arrivé au bio à travers les fruits et légumes, il y a de cela bien longtemps. Ceux que j'achetais au marché du quartier avaient deux défauts. D'abord, ils me semblaient souvent sans saveur et sans âme. Quand les fruits, par exemple, étaient sucrés, ils étaient « bêtement » sucrés. Certes, c'est plaisant, mais ils manquaient d'autre chose. Le deuxième point est qu'ils se conservaient assez peu. En dehors du frigo, après trois ou quatre jours, tout ça commençait à pourrir.

**Un impossible retour en arrière**

Ces deux défauts ont été résolus lors du passage au bio. Par bio, j'entends des approvisionnements sourcés, pas le bio des exploitations gigantesques, en Espagne notamment, qui font de l'industriel. J'ai aussi retrouvé la saveur des pommes de terre, alors que je pensais qu'elles se ressemblaient toutes les unes aux autres, et la joie de les conserver de longs mois.





Pour le vin, c'est la porte d'entrée des vigneron·nes biodynamiques qui a été déterminante. Question porte, ce fut Colmar et la route des vins d'Alsace. Rendons à César ce qui est à César, et gardons pour nous le reste. Quand on boit Zind-Humbrecht, Marcel Deiss, Beck-Hartweg ou Albert Mann, il n'est plus possible de revenir en arrière. Vous me direz que ces vins sont chers, c'est en partie vrai, mais les premiers prix, que je consomme régulièrement, tournent autour des 10 euros.

Le scientifique s'interroge. Le bio ou le biodynamique vineux est-il bon, à cause d'un effet de halo positif ? Serait-ce une manifestation du fameux biais de confirmation d'hypothèse, dont nous avons souvent parlé en cette chronique ? Pour préciser : on achète bio, c'est un peu plus cher, mieux travaillé et on crédite automatiquement le produit de meilleure qualité. Ou bien, le bio serait-il intrinsèquement meilleur, gustativement parlant ? Par le qualificatif « meilleur », on entend que le bio devrait être meilleur que le traditionnel, toutes choses étant égales par ailleurs.

Le « toutes choses égales par ailleurs » rend la discussion complexe. Il est quasi impossible de comparer deux vins identiques sur toutes choses, sauf que l'un soit bio et l'autre pas. Ce seront, de toute façon, deux vins différents, ils ne seront donc plus





identiques en « toutes choses ».

### **Les stats à la rescousse**

Cette comparaison étant exclue, les scientifiques se tournent alors vers les outils statistiques, mais il faut un grand ensemble de données. Prenons, que sais-je, mille, dix mille, voire cent mille vins. Imaginons alors qu'on regarde les notes que lui aurait attribué la critique, que pourrait-on en tirer ? On pourrait essayer de « voir », dans le grand ensemble de données, si la caractéristique biologique ou biodynamique fait ressortir ces vins. Dans ce cas, cette caractéristique aurait un effet sur la note. Dans ce cas encore, on tirerait comme conclusion que le vin biologique est meilleur. Les traitements statistiques permettent d'éliminer les autres causes, le fameux « toutes choses égales par ailleurs ».

Ni une ni deux, en fait si... Deux scientifiques français, Magali A. Delmas (prof. UCLA) et Olivier Gergaud (prof. Kedge) ont exploré ce dossier, lors d'une vaste étude publiée depuis dans *Ecological Economics*. L'étude en question dépoté, excusez l'expression.

Les deux collègues ont analysé les notes de 128 182 vins français dans trois revues. Parmi ceux-ci, 8 % étaient biologiques ou biodynamiques certifiés. Les revues en question utilisent un système de notation à l'aveugle, leurs dégustateurs ne connaissent ni l'appellation ni le producteur, parfois on leur donne comme information le nom du cépage et le millésime. Ils ne savent donc pas, au moment de déguster le vin, s'il est biologique ou biodynamique. Dans le cas contraire, on n'aurait pas éliminé le biais décrit plus haut (on pense que le vin bio est meilleur et on le note meilleur).

### **Il y a un os...**

Les résultats sont sans appel. Les vins biologiques et biodynamiques voient, en moyenne, leur note augmenter de + 6,2 et + 11,7 points par rapport aux autres vins





(le label biodynamique augmentant de + 5,6 points par rapport au biologique). On pourrait s'arrêter ici, les résultats étant suffisamment exceptionnels, mais les auteurs vont plus loin. Ils ont analysé l'influence du label « Agriculture raisonnée » et c'est là qu'est l'os. Ce label ne montre aucune (!) amélioration des notes lorsqu'on le

UN VIN RAISONNÉ, BOF!  
UN BUVEUR RAISONNÉ  
... JE DIS "OUI"!

compare à l'agriculture traditionnelle. Pour le dire clairement : vin traditionnel ou vin raisonné, c'est chou vert et vert chou.

En toute franchise, cela me rassure quelque peu. En vérité, je n'ai jamais compris ce que signifiait ce label, qui me semblait jouer le rôle du miroir aux alouettes. Ne souhaitant pas que mes étudiants jouent le rôle des alouettes, cela me permettra de leur citer une étude sérieuse afin d'étayer ce qui n'était qu'une intuition.

Pour conclure, revenons aux auteurs qui nous interpellent, sans faux-fuyant :

*« Le label autoproclamé raisonné a reçu, dans le meilleur des cas, des notes similaires à celles des vins conventionnels. Cela montre que des pratiques durables non certifiées peuvent être associées à du greenwashing. De manière plus globale, ces pratiques mettent en danger la valeur perçue par le consommateur des*

*pratiques écolabels ».*

Si ce sont les scientifiques qui le disent...

Fabrizio Bucella.

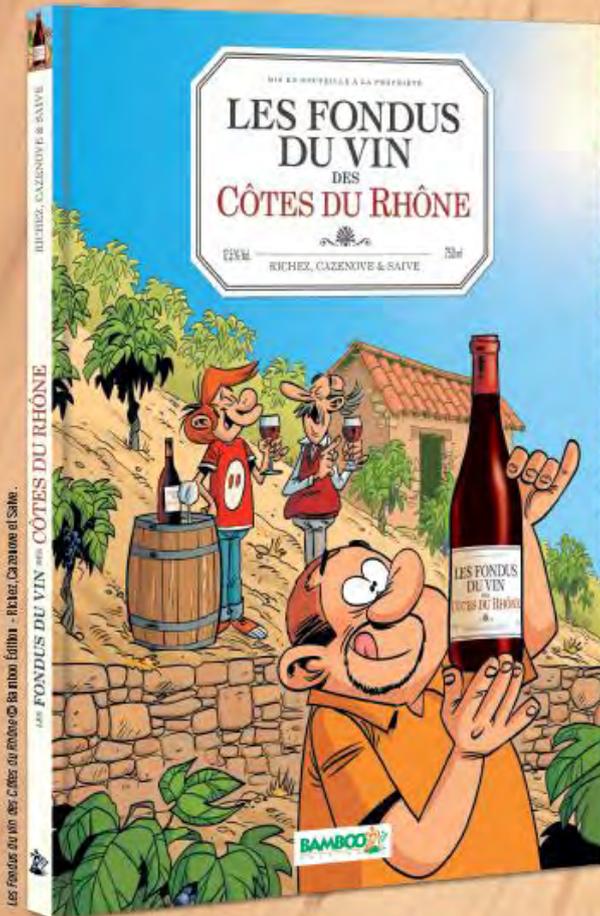


# LES FONDUS DU VIN



# 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 Officier, 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

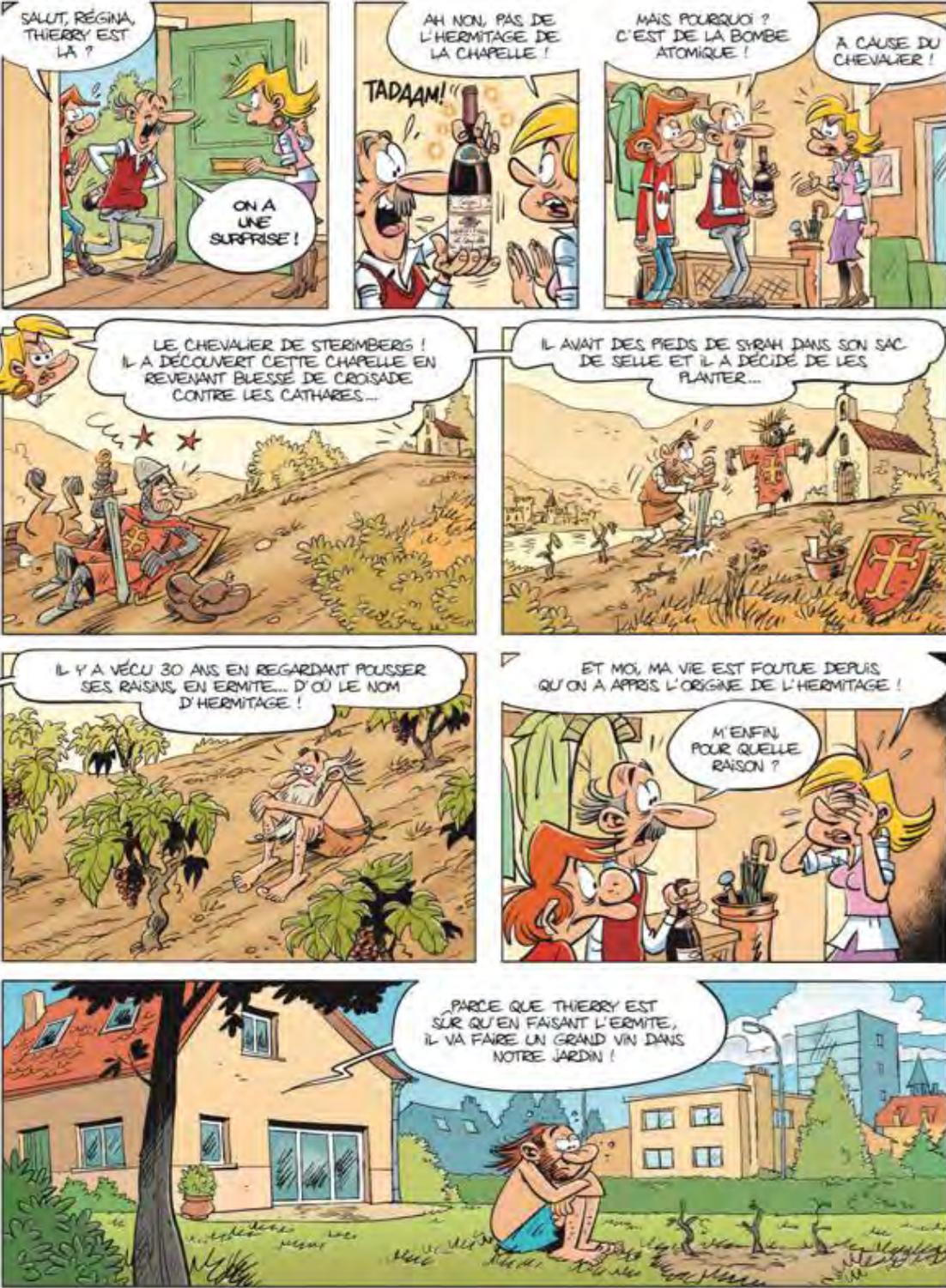


# LA LEGENDE DE L'HERMITAGE

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



## LA LÉGENDE DE L'HERMITAGE



© Marie Perle, Cynote - Bambo éditions



**EN UN COUP  
D'OEIL**



**SOMMAIRE**



## SOMMAIRE

<b>L'EDITO DU CONSUL</b> .....	<b>1</b>
<b>Le CXVII<sup>ème</sup> Chapitre : Chapitre de reprise et un intronisé</b> .....	<b>3</b>
LA DEGUSTATION DU 12 JUIN 2021 .....	11
LES VIGNERONS.....	16
<b>Le CXVIII<sup>ème</sup> Chapitre : Chapitre de HARZE – 22/08/2021</b> .....	<b>19</b>
Le Livre d'Or inondé !.....	22
PROMOTION DES VINS RHODANIENS.....	23
478 <sup>ème</sup> chapitre de la Commanderie des Côtes du Rhône - Nyons .....	27
Pour un Côtes du Rhône Villages.. Déjeuner entre amis .....	32
A.O.C. SABLET CÔTES DU RHONE VILLAGES PREPARE LA RECONNAISSANCE EN CRU .....	33
LE ROSE : PRODUCTION ET CONSOMMATION MONDIALE .....	35
<b>GRAPPILLEES LE LONG DU RHONE</b> .....	<b>37</b>
Bonne dynamique des sorties de chais pour les Côtes du Rhône et ses Crus .....	37
COSTIERES DE NIMES : Aurélie Pujol, nouvelle directrice de l'appellation. ....	38
VINS DE PROVENCE : Eric Pastorino à la tête de l'Interprofession .....	40
Le Domaine Dambrun parmi les favoris de Guy Savoy !.....	41
<b>ECHOS DU VIGNOBLE</b> .....	<b>43</b>
Taxe « Trump ». Moratoire de cinq ans.....	43
Incendies et goût de fumée transmis au raisin.....	46
Gel tardif dans le vignoble : le phénomène risque de s'amplifier .....	47
ASSURANCE RECOLTE – Réforme en vue.....	49
VIN – UN MILLESIME 2021 COMPLIQUE.....	51
SAFER : PRIX DES VIGNES 2020 .....	53
Vendange 2021 : quelques éléments.....	55
La Belgique, premier importateur des vins rhodaniens en 2020 !.....	56
La minute scientifique du Professeur Fabrizio Bucella .....	57





« 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](mailto:pl@enjeu.be))

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

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

Périodique – numéro 26 Juin - Juillet-  
Août Septembre 2021©

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

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



« Liège au fil du Rhône » vous donne rendez-vous  
lors des agapes anniversaire de la Baronnie du 11 au  
14 novembre 2021. Un compte rendu complet  
paraîtra dans notre prochain numéro. La Baronnie  
garde un état d'esprit jeune et, « Quand on est jeune,  
c'est pour la vie ». G. Clemenceau.



Vue sur la courbe du Rhône

  
Les Vins de la  
Vallée du Rhône

