

Le Lien

Bulletin
de liaison de

La Commanderie des Costes du Rhône



Patrick GALANT - Grand Maître de la Commanderie des Costes du Rhône

• Éditorial par Patrick Galant • Grand Maître •

2021 fut une année compliquée pour la Commanderie des Costes du Rhône qui, pensant pouvoir s'engager sur un ou deux Chapitres, s'est résolue à ne pas entreprendre les deux manifestations programmées.

Les Baronnies étrangères quant à elles, ont géré la crise sanitaire avec l'espoir de déployer plus tard l'énergie positive et débordante qui les caractérise. Liège a pu tout de même fêter ses 30 ans !

Les interrogations pour l'année 2022 qui se profile demeurent mais ayons espoir dans L'AN Q'VEN...

Bonne année 2022 à toutes et à tous...

Assemblée générale discrète



Les commandeurs du Bureau et le grand Maître

Réunis en assemblée générale le 5 mai 2021 et sous la houlette du Grand Maître Patrick Galant, les Commandeurs ont voulu faire preuve d'optimisme. Reprendre le fil des activités, garder le lien entre Commandeurs et Chevaliers dans le monde, tel est la conclusion de cette réunion. Exceptionnellement, et compte-tenu de la situation sanitaire et des recommandations en vigueur, elle s'est déroulée à huis clos, avec la seule présence des membres du bureau. La première décision a été l'annulation pour cause de couvre feu et d'élections du chapitre envisagé le 26 juin prochain.

Les préparatifs s'organisent quand même autour de la recherche des intronisés (chevaliers et officiers), la date définitive du prochain chapitre n'est pas arrêtée et le grand conseil propose de reporter cet événement dans la deuxième quinzaine d'octobre voire en novembre au château de Rochevade ou en Avignon, le lieu restant encore à définir. Le Grand Maître Patrick Galant a tout d'abord évoqué la mémoire de plusieurs commandeurs décédés au cours de cette année 2020 à savoir René Meyer, Gérard Ciardelli, Max Gros-Louis, le grand chef de la nation Huronne Wendat, Robert Brocheny et tout récemment Jacques Valentin.

Le Chancelier Andéol Pommier a fait un rapport des activités de l'année écoulée, rapport réduit à quelques manifestations avant le confinement de mars notamment, pour la France comme pour les onze Baronnies dans le monde. Après les nouvelles du vignoble et de la communication le rapport financier a été adopté.

Nécrologie

Serviteurs fidèles du vin qui nous ont quittés



Julien EYSSERIC - « Loulou » (Julien) Eysseric de Tulette, Commandeur historique, membre du premier Grand Conseil de la Commanderie nous a quittés en août 2021 à l'âge de 87 ans. Grand amoureux de son terroir, de ses vins, il était aussi membre de la Chorale des Côtes du Rhône qu'il avait rejoint dès sa création et dont il suivait assidument toutes les prestations. Fidèle en amitié, d'une grande discrétion, il aura jusqu'au bout montré son amour des Côtes du Rhône et de la Commanderie.

Alain DAVID - Alain David, Commandeur et Vigneron dans le Gard à Saint Hilaire d'Ozilhan, est décédé en juin 2021 à près de 80 ans. Grand communicant à Paris, Alain David avait ensuite créé le Vignoble David dont il mettait les vins en avant lors des Chapitres de la Commanderie des Costes du Rhône et des Baronnies, participant activement aussi à la chorale « Chanteurs des Côtes du Rhône ». Alain était assidu et présent jusqu'au bout à nos assemblées et manifestations.



Jacques VALENTIN - Le Commandeur Jacques Valentin nous a quitté au mois de février 2021, à l'âge de 66 ans. De par son poste au service Promotion d'Inter Rhône il était, pour la Commanderie, un véritable ambassadeur auprès de l'Inter-profession, gérant la logistique avec efficacité. C'était un chanteur, animateur, guitariste, passionné notamment de Georges Brassens avec les chansons duquel il animait les soirées dans les caves et domaines de l'Appellation. La commanderie a perdu un fidèle parmi les fidèles.

Jean-Claude LAFONT - Nous avons appris en février le décès du Commandeur Jean-Claude Lafont (ancien maire de Vinsobres de 1995 à 2001), vigneron et fervent défenseur des vins des Côtes du Rhône, à l'âge de 74 ans. Ses obsèques ont été célébrées le jeudi 11 février au temple de Vinsobres.

Prochaines dates (sauf mesures spéciales pandémie)

Commanderie des Costes du Rhône: Chapitre d'hiver - Vendredi 18 février - Rochevade - Assemblée générale janvier - Chapitre d'été - Samedi 2 juillet 2022. Réservations à : 06 70 79 37 00 et commanderie.cdr@gmail.com

Baronnie de Liège: du 11 novembre au 13 novembre 2022 : Chapitre et Salon des vins

Baronnie de Gand: Week-end consacré à l'appellation SABLET - vendredi 13 - samedi 14 mai 2022

Baronnie de Montréal: 30 mars 2022 - Chapitre « Les retrouvailles » à Montréal - 28 mai 2022 - Chapitre « Joséphine Baker » à Québec - 22 juin 2022 - Chapitre « La Table des Chefs » à Montréal - 21 septembre 2022, Chapitre « Les appellations méridionales » à Montréal - 23 novembre 2022, Chapitre « Les appellations septentrionales » à Montréal.

Baronnie de Québec: 97^{ème} Chapitre le Vendredi 21 janvier 2022 au Restaurant La Fenouillère - 98^{ème} Chapitre le Vendredi 1^{er} avril 2022 au Cercle de la Garnison Québec - 99^{ème} Chapitre le Samedi 28 mai 2022 Chapitre Joséphine Baker et reprise de l'activité prévue le 6 novembre 2021.

Baronnie de Suisse: Voyage dans les Côtes-du-Rhône du 4 au 6 février 2022 - Assemblée générale à Montreux le 30 mars 2022 - Chapitre de Printemps à Romainmôtier le 4 juin 2022 - Dégustation thématique à Montreux le 1^{er} septembre 2022 - Grande dégustation et Chapitre d'automne à Blonay le 28 et 29 octobre 2022

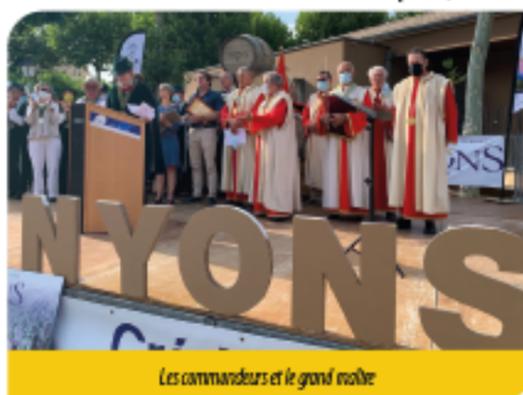
Baronnie du Palatinat: Le 12 février - visite au Salon des Vins des Vignerons indépendants à Strasbourg - juillet 2022 - « Fête de la Peau d'âne » - 28 décembre - Rencontre « Entre les années » avec des photos de Mußbach et de la Provence

À Nyons : Premier Chapitre depuis 16 mois

A l'occasion de l'accession des vins de Mirabel, Nyons et Venterol à l'Appellation Côtes du Rhône Villages « Nyons », la Commanderie a tenu son 478^{ème} chapitre, le seul de l'année 2021.

A cette occasion ont été intronisés Geste dame Anne LAURENT, Directrice de la cave « Vignolis » de Nyons et Messire Alexandre PENIGAUT, maire de Venterol.

Les Commandeurs étaient tous heureux de se retrouver en tenue 16 mois après leur dernière apparition en mars 2019 à Marseille !



Les commandeurs et le grand maître



Les commandeurs de Mirabel et Vinsobres

À Mirabel

Tous les ans, avant la pandémie, Mirabel aux Baronnies célébrait le vin le 15 août. Cette année la fête a repris ses droits et ses habitudes. Parmi celles-ci, la présence de la Commanderie des Costes du Rhône et celle de la Confrérie de l'Olivier ont été respectées. Enfin !... ont dit les vignerons et le public : la Commanderie a voulu prouver qu'elle est toujours là aux côtés de ceux qui aiment les vins des Côtes du Rhône....

LE BAN DES VENDANGES Populaire à Avignon

Sous un soleil radieux et un mistral vigoureux ce samedi 28 Aout 2021 a eu lieu le 25^{ème} Ban des vendanges des Côtes du Rhône*. Neuf commandeurs étaient présents : Daniel Chaussée, Jean-Philippe Fricker, Daniel Ravoux, Richard Arnaud, Jean-Pierre Arnaud, Yann Ong, Philippe Fénerol (en attente d'adoubement), Stéphane Eymard et Andéol Pommier. A 17 h 15 départ du défilé des confréries depuis l'église Saint Agricole, le buste de ce dernier porté par les compagnons à travers les rues d'Avignon, puis entrée dans la cathédrale notre dame des doms où a eu lieu une messe solennelle célébrée par le chanoine Bréhier. Pressée des raisins du millésime 2021 et Proclamation du ban des vendanges en différentes langues et en français tout d'abord par le grand chancelier de la Commanderie des Costes du Rhône Andéol Pommier, puis ce fut au tour des compagnons en portugais, italien, chinois, anglais, provençal. A 19 h 15 en présence de monsieur le Préfet de Vaucluse Bertrand Gaume, de Madame la vice-présidente de la région PACA Bénédicte Martin, des élus de la ville d'Avignon, de Madame la députée de Vaucluse et du président d'Inter Rhône Philippe Pellaton. Un vin d'honneur a été servi à la suite de cette cérémonie sur l'esplanade du rocher des Doms aux milliers de participants venus assister à cet événement, tous détenteurs du pass sanitaire exigé pour la circonstance. Le repas offert par les compagnons aux confréries participantes a clôturé cette soirée en plein air et en musique.



Les confréries lors du ban

(Détail photo: Marga le Boute)

* Il faut rappeler que c'est la Commanderie des Costes du Rhône qui a relancé la cérémonie du ban dans la région dès 1979 dans les villages du sud Drôme et du Nord Vaucluse (Cairanne, La Garde-Prébois, Vinsobres, Suze la Rousse, Sainte-Cécile, Tulette, Bollène...). En 1991 la Commanderie a institutionnalisé le ban général en réunissant toutes les Confréries de l'Appellation (à Vinsobres, Roquevaire puis maintenant de manière permanente à Avignon). C'est l'association « Les Compagnons des Côtes-du-rhône », créée en 1993 qui aujourd'hui s'occupe de son organisation. L'édition 2020 avait été réduite à sa plus petite expression pour cause de Covid

“ IL Y A VINGT ANS,, Max AUBERT (1933 - 2001)

La Commanderie a été fondée par de grands hommes et vignerons qui croyaient en l'Appellation. Ce sont souvent les mêmes qui furent à la création de l'Université du Vin, de la Chorale des Côtes du Rhône, de l'ANEV... La liste est longue mais un de ceux qui aura le plus compté pour la Commanderie restera à tout jamais Max Aubert, son premier grand Maître et fondateur, dont on a commémoré le vingtième anniversaire de son décès le 22 novembre dernier.

Max AUBERT



Nous avons évoqué l'an dernier le parcours et la vie de Max Aubert. Cette année, voici quelques compléments biographiques et témoignages. Si la Commanderie des Côtes du Rhône est rapidement devenue incontournable dans l'Appellation et bien au-delà c'est grâce à cette équipe managée et cornaquée par Max Aubert. L'idée de départ (5 février 1973) était de relancer une confrérie commune à tous les vignerons des terroirs viticoles du Vaucluse, du Gard, de la Loire et de la Drôme qui succédait aux « vénérables et antiques confréries » locales, comme celles de Saint-Vincent, de Sainte-Cécile,

Tulette, Vaison-la-Romaine et Villedieu. En regroupant toutes les communes vigneronnes de la Vallée du Rhône qui produisent des Crus, des Côtes-du-rhône villages ou de Côtes-du-rhône régionales il fallait lui donner les moyens de représenter toute l'appellation et de rayonner vite et bien. Son activité devint rapidement régionale puis nationale et internationale avec la création des Baronnies.

Qui peut parler le mieux de Max Aubert que ceux qui l'ont connu et ont travaillé avec lui ?

Guy Penne : « C'était un ami fidèle qui détestait l'hypocrisie. C'était Max la passion, la violence de l'émotion qui peut parfois dépasser la raison... Doté d'un courage indomptable, d'une jovialité communicative, d'une chaleur humaine peu commune et d'une grande générosité ».

Jean Bergougnoux : « Max ne savait rien faire sans amour. C'est avec son cœur qu'il fédérait les énergies, qu'il rapprochait les hommes, qu'il rêvait d'un monde sans haine ni misère ».

Jacques Mesnier : « Défenseur du terroir, Max Aubert eut le courage, à une époque difficile pour notre AOC d'aller au-delà des clivages traditionnels, caves coopératives, caves particulières ».

Patrick Galant : « Max Aubert était avant tout un bon vivant, un ami fidèle et généreux, un homme du terroir au caractère trempé. Il savait nouer et entretenir des relations amicales avec un grand nombre, ne cherchant jamais à s'imposer. Il savait aussi se servir de ses relations pour défendre sa cause et a été toute sa vie un homme représentatif de l'Appellation ».



Max Aubert lors d'un chapitre à Avignon

Max Aubert Digest

- Né le 30/10/1933 à Sainte Cécile
- Marqué en 1957 à Henriette Tramier - Un fils René (1956-2008)
- Décédé le 22 novembre 2001 - Viticulteur
- 1968 - Président d'honneur Amicale de la Presse
- 1973 - Grand Maître fondateur de la Commanderie des Costes du Rhône
- 1977 - Adjoint au maire de Sainte Cécile
- 1978 - Fondateur de l'Université du Vin
- 1981/85 - Président de l'Université du Vin
- 1985 - Chevalier de l'Ordre National du Mérite
- 1986 - Vice-président du Syndicat général des Côtes du Rhône
- Académie des amoureux de l'Aïoli
- 1992 - Chevalier de la Légion d'honneur
- Création de la Chorale des Côtes du Rhône
- 1994 - Maire de Sainte Cécile
- 1999 - Commandeur du Mérite Agricole - Vice Président d'Inter Rhône
- Un des Fondateurs de l'ANEV
- 2000 - World Fondation of City in Vineyard - Directeur de la Publication « Pour le Vignoble » (ANEV)

BARONNIE DE QUÉBEC le site mis à jour

Le site de la Baronnie <http://www.commanderiecostesrhone.ca/> a été mis à jour cette année. Suite à la numérotation des chapitres, nous y avons ajouté une nouvelle page qui inclut les numéros des chapitres, la date, l'endroit, les intronisés et les vins. Il y a aussi des liens pour les photos/vidéos de certaines activités. Cette page va remplacer les différentes pages des activités de l'année 1984 à aujourd'hui. Elle est disponible à partir de la page « Activités » de notre site. Nous vous invitons à la consulter pour se rendre compte de l'évolution positive de la Commanderie depuis 1984. La prochaine activité aura lieu le 21 janvier 2022 au Restaurant La Fenouillière avec la tenue du 97^{ème} chapitre. D'autres dates sont prévues en 2022.

BARONNIE SUISSE : retrouvailles appréciées

Le 60^{ème} chapitre de la Baronnie suisse de la Commanderie s'est fort bien passé le samedi 6 novembre 2021. Les retrouvailles si longtemps désirées furent extrêmement sympathiques et réussies. Le vendredi 5 tout d'abord, ce sont près de cent cinquante amateurs qui sont venus déguster les vins proposés cette année. Invitées d'honneur : Les Femmes vigneronnes des Côtes du Rhône avec une délégation de cinq d'entre elles, venues du nord au sud de l'appellation ! Leurs stands, fort bien fréquentés, leur ont permis de se faire connaître et apprécier grâce à leur présence et leurs explications techniques impeccables. Une soirée « tournée » par chacune d'elles couronna tardivement la soirée ! Le samedi soir, chapitre d'automne, comme toujours tenu lui aussi à Blonay. Le restaurateur Jean-Luc Vermorel et sa brigade nous régaleront une nouvelle fois avec des plats originaux et goûteux servis avec les vins de ces dames.

Décidément on ne changera pas une équipe qui gagne ! Auparavant on avait intronisé six nouveaux impétrants : Rosine Pitteloud, officier des douanes, Laurence Broillet, télévision, Eliane Siero, retraitée, Alessandro Carvelli, architecte, Cédric Molloyes, « private banking » et Alessandro Silacci, informaticien. Lors des deux soirées près de trois mille cinq cents cols ont été achetés en faveur des vigneronnes et vignerons des Côtes du Rhône ! On sent que suite à la pandémie et le Covid l'on manquait cruellement de bons crus dans les caves helvétiques.



Les Femmes Vignes Rhône



Les intronisés de la soirée

BARONNIE DU PALATINAT (Section Mußbach) : année perturbée

Nos activités de l'année 2021 ne se sont pas déroulées comme d'habitude, la faute au virus Corona. L'assemblée générale de notre section en février - victime de Corona. Pour notre sortie à Strasbourg - le salon des vins des vigneronnes - la même chose. Seulement, et cela sous des conditions spéciales, on a eu le droit d'organiser une rencontre entre commandeurs pour discuter la situation de la section sous la crise sanitaire. On était obligés de laisser tomber les manifestations jusqu'au mois de juin. Ce mois-ci on était invité par le « Bundesortenamt », l'association fédérale des variétés des plantes. La visite des installations et les informations sur le travail de l'institution étaient très intéressantes. Ainsi, par exemple, chaque plante, avant de passer en plantation (autorisée), doit être examinée par l'institution et cela peut durer quelques années. En quelque sorte c'est aussi une protection des variétés.

Le seul « évènement » de l'année a été une rencontre (début juillet) dans les vignes où notre Consul a invité tous les membres de notre section. Malheureusement, faute à la crise sanitaire, qui jetait son ombre, cela a empêché certains de nos amis à venir. Mais malgré des problèmes sanitaires il fallait s'occuper de l'entretien du musée des outils des vigneronnes. En équipe de sept volontaires courageux on a nettoyé et conservé les vieux tonneaux, les outils et le grand pressoir et on a remplacé trois vignes desséchées par des vignes résistantes devant le musée. La rencontre traditionnelle pendant les vendanges « autour du tonneau » pour déguster le vin nouveau « Neuer » était officiellement possible et beaucoup fréquenté notamment par nos confrères car presque tous étaient vaccinés. Cette année encore, on avait en vue d'organiser une Journée des amis de la Commanderie Mußbach - Provence / Drôme provençale mais en raison de la situation sanitaire très tendue on va la rapporter à l'année prochaine.

La fin de l'année, toujours marqué par la « Rencontre entre les Années » où se trouvent tous les membres de notre Baronnie avec leurs femmes autour d'une grande table sera probablement aussi pour le printemps prochain. Reste à souhaiter à tous nos amis - avant tout : « Bonne Santé et une Bonne (de préférence une meilleure) Année 2022 »

Fritz Wiedemann, Consul, et Joachim Paech, épistoller

BARONNIE DE MONTRÉAL

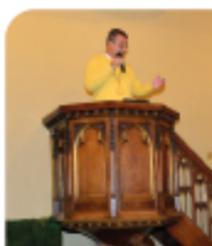
En juillet 2021, les membres de la Gouvernance de la Baronnie de Montréal se sont réunis pour préparer une reprise des activités à la défense et à la promotion des vins du Rhône ainsi qu'à la culture vigneronne et viticole. Aussi tous ont levé leurs verres à la santé, la détermination et la prospérité des vigneronnes et vignerons de la Vallée du Rhône. Le 1^{er} décembre dernier au restaurant État-Major de Montréal, lors d'une soirée au repas bien fait et largement arrosé des meilleurs crus du Rhône, la Gouvernance de la Baronnie de Montréal pleine d'entrain et d'espoir pour l'année 2022 ose (*) une programmation ambitieuse d'intronisations, de dégustations et de bonne humeur à la gloire de Bacchus et de ses disciples.

(*) Bien entendu dans l'attente obligée et dans le plein respect des directives sanitaires gouvernementales en vigueur en leur temps.



De gauche à droite :
Les commandeurs Michèle Bouthillier,
Olivier Foussard, Pierre-Alexandre Rodrigue,
l'officier Rinaldo Larnier,
les commandeurs Guy Poitras, François
Houde et le consul Henri Biard.

BARONNIE DE GAND : bienvenue à Gand !



Le consul de Gand en chaire.

Le programme de festivités pour célébrer le 30+1^{er} anniversaire de la Baronnie de Liège ne pouvait se concevoir sans volet gantois. Il permettrait non seulement à nos invités français, suisses et wallons de découvrir notre ville mais aussi de resserrer les liens cordiaux entre les deux Baronnies belges. L'accueil de la délégation se fit en fin d'après-midi du 11 novembre, dans le décor impressionnant de l'abbaye St-Pierre, berceau de la ville remontant au VII^{ème} siècle.

La Confrérie médiévale des Jaugeurs de Vin de Gand nous y attendait pour un tour dans le vignoble In Monte Blandinio, suivi d'une réception aux bulles vinifiées in situ. Pour la soirée consécutive la Baronnie de Gand avait opté pour une formule fort originale dans le décor unique de l'église-restaurant néogothique du Monasterium Poortackere. Nous y avons offert à nos invités un repas aux spécialités gantoises (waterzooï, carbonades flamandes et gâteau au riz), richement arrosé de vins rhodaniens, dont ceux de notre Consul Erwin Devriendt, vigneron à ses heures. Nous avons opté pour une formule décontractée et informelle fort appréciée par nos invités, et pour finir en beauté lumineuse, nous avons encore une surprise de taille: notre soirée coïncidait avec le Festival biennal de la Lumière qui permettait de découvrir la ville illuminée artistiquement. La doche des matines a donc sonné bien matinalement pour certains Commandeurs, qui étaient attendus le lendemain pour une visite guidée, ensoleillée cette fois, dans le centre de notre belle ville historique. Nous osons dire que nos invités sont repartis enchantés pour entamer la partie liégeoise des festivités. Tout comme pour le Jubilé de la Baronnie de Liège, la pandémie nous a empêché de réaliser le programme préparé en collaboration avec le syndicat de l'AOP Sablet. Nous en avons fixé la date le week-end du 13-14 mai prochain. Le treize nous prévoyons une confrontation à l'aveugle des meilleurs vins de Sablet et une sélection de vins de Gigondas. Le samedi matin aura lieu une Masterclass où une délégation de vigneronnes nous présentera l'appellation dans une dégustation guidée. Et le soir un grand chapitre et banquet nous permettra de redécouvrir les vins de Sablet dans un contexte gastronomique.

BARONNIE DE DRUMMONDVILLE : une seule rencontre dans l'année

La Baronnie de Drummondville a redémarré ses activités après presque deux ans d'arrêt. En effet, le 19 novembre dernier, le comité exécutif s'est réuni lors d'une dégustation amicale de très bons crus du Rhône afin de discuter des activités à venir en 2022. Il y aura quelques événements de représentation et de dégustation dans la communauté à l'hiver 2022 et un chapitre printanier le 3 juin prochain avec intronisation de nouveaux chevaliers. La baronnie de Drummondville participera aussi à l'évènement inter baronnies qui aura lieu à Québec en mai 2022.



La rencontre du 19 novembre

BARONNIE DE PHILADELPHIE : deux chapitres en 2021

Le restaurant The Choice est une petite entreprise familiale que nous avons rapidement rempli avec nos 31 convives le 10 juin dernier. Le Chef propriétaire, Volodymyr Hyvel a suivi une formation culinaire dans plusieurs des temples de la gastronomie depuis l'Amérique du Sud jusqu'à New York et, plus récemment, à Philadelphie.



Chevalière Robin Lowey
et Chevalier Larry Coia
ont prêté serment
le 10 juin 2021

Aussi, nous avons eu le plaisir d'introniser Chevalière et Chevalier des Costes du Rhône, nos bons amis, le Dr. Robin Lowey, Psychologue à Philadelphie et le Dr. Larry Coia, Physicien et Vigneron. Au cours du repas nous avons dégusté un 2019 La Borry Domaine St Amant - Viognier et un 2017 Mas des Restanques Vacqueyras ainsi qu'un superbe Châteauneuf du Pape 2015 Domaine de la Présidente qui a obtenu ici aux États Unis une évaluation de 94 points de la part de Wine Advocate. Et pour dôturer les festivités tous nos convives Américains, sous la direction du Commandeur Joe McGowan ont chantés en chœur l'hymne Provençal Coupo Santo. Notre Chapitre du mois de novembre a eu lieu au Restaurant SPRING MILL, situé à Conshohocken, un des faubourgs de Philadelphie et qui porte un nom qui lui a été donné par la tribu des Algonquins.

La cérémonie d'Intronisation a pris place dans le « General Store » de l'établissement. Ce fut un plaisir de reconnaître Noble Seigneur David Kim qui est le Premier Violon de l'Orchestre de Philadelphie en tant que Chevalier des Costes du Rhône. De plus, il nous a fait la surprise de nous jouer un morceau sur son violon « Baroque », fabriqué à Milan par le luthier Giovanni Guadagnini en 1757, accompagné par son ami Peter Winograd, lui aussi Premier Violon mais à New York, sur son violon, celui-ci fabriqué par Giovanni del Bussetto à Cremona en 1675. Comme le disent les Américains : « what a treat » ! Et, parce qu'à Philadelphie les BYOB « Apporte ta bouteille » sont la coutume, un grand nombre de convives avaient décidé de nous lancer un défi : il s'agissait de comparer nos choix de vins à leur propre sélection. Un de nos amis avait apporté un Côte Rôtie 1999. Et naturellement, la soirée s'est dôturée par le chœur des invités qui chantaient la Coupo Santo, accompagnés par les violons de David et de Peter.

Bernard Guet, consul de Philadelphie.

BARONNIE DE SHANGHAI : garder le lien !

Malgré des incertitudes dues au COVID-19, autour de notre consul M.Wan nous nous efforçons de maintenir les liens entre les membres de la Commanderie, adhérents et amis et aussi de développer les relations vers des nouveaux. Nous espérons participer au Grand Chapitre de 2022 avec les nouveaux membres. Comme sur la photo, prise lors de la sortie l'été dernier, au lac de Dong Xian, qui est le plus grand lac de la province au sud de Shanghai. Ce lac est d'ailleurs jumelé avec le lac d'Annecy.



Sur le lac de Dong Xian, la réunion d'automne

BARONNIE DE NEW-YORK

Le 6 Décembre 2021 a eu lieu un Dîner avec intronisation de 5 Chevaliers à la Baronnie de New York. C'est au restaurant Lafayette à Manhattan que s'est déroulé ce grand Chapitre d'Hiver avec les invités d'honneur : M. Marc-André Poirier, Directeur Général du Crédit Agricole New York, M. Jean Luc Colombo vigneron à Cornas. Le consul de France M. Jérémie Robert a été adoubé Chevalier Honoraire en présence de 42 membres et invités dans la magnifique salle des vins du restaurant, réservée pour l'occasion. Ce fut un grand succès récompensant le gros travail de Peter de Haydu et de son équipe.



M. Jérémie Robert,
Consul Général de France
adoubé Chevalier par le Commandeur
Jean-Pierre Galoteau en présence de
J.L. Colombo, M.A. Poirier
et le Consul P. de Haydu

Le week-end du 11 au 14 novembre derniers fut marqué par les festivités - reportées d'un an à cause de la Covid - marquant le 30^{ème} anniversaire de la création de la Baronnie de Liège. Comme l'a bien dit notre Commandeur Jacques Wolfs, la Baronnie s'est mise sur son 31 ! Parmi toutes les activités organisées, nous allons vous relater la réception de la Baronnie de Gand (Gent), la remise de la 5^{ème} plaque d'Ambassadeur des Costes du Rhône au restaurant « The Golden Horse » à Fourons, le Chapitre anniversaire et enfin, le salon des vins.

Didier Maes

Réception à Gent

Le programme était très chargé. La première journée, le 11 novembre, fut marquée par une réception organisée par la Baronnie de Gand. Erwin Devriendt, le Consul, accompagné de ses Commandeurs, (notamment Luc Wieme, Bart Van Canegem, Michel Van Tricht,) ont reçu avec les honneurs, et en chaire de vérité (si l'on peut dire !) notre Consul, Pierre Luthers, pour une cérémonie marquée sous le sceau de l'amitié entre nos Baronnies, chacune présente de chaque côté linguistique du pays (en Belgique, cela a son importance). La soirée a aussi été l'occasion de réaffirmer la complicité entre les deux consuls belges ; celle du goût pour le vin, celui pour les autres.



La soirée à Gent

La complicité entre Consuls

Cette amitié, soudée autour des vins rhodaniens, est renforcée par les liens personnels entre les Commandeurs des deux Baronnies et bien évidemment, des Consuls. Pour celles et ceux qui ne connaissent pas bien Erwin Devriendt et Pierre Luthers, nous pouvons dire, pour faire bref, que chacun est connu dans sa région comme une personnalité reconnue pour ses compétences.

Erwin Devriendt est un homme dont la fibre sociale est très développée. Son organisation « i-mens » s'occupe, de la naissance à la fin de vie (« le soin surmesure »), des soins à domicile et apporte de l'aide aux personnes qui en ont besoin.

Quant au Consul, Pierre Luthers, nul n'est besoin de le présenter à Liège. Tout qui est un peu festif connaît toutes les organisations de l'ASBL ENJEU dont il est l'emblématique directeur (Village de Noël – le plus grand de Belgique -, Village Gaulois, Retrouvailles, Epicuriales, Festival du film de Santé...). Le point commun de ces deux hommes est l'organisation au profit des autres. Ni Erwin Devriendt ni Pierre Luthers ne sont des hommes qui font passer leur orgueil avant les autres. Ils prônent, chacun à sa manière, la convivialité avec et autour de leurs semblables. Ce point commun ne pouvait être que le début d'une amitié forte, autour des vins rhodaniens, entre les deux Consuls. Et pour marquer le coup, Erwin a sorti un magnum de Vacqueyras, Clos des Frères, de sa propriété viticole vaclusienne, le Domaine Les Ondines, sis à Sarrains.



Les deux consuls belges

Gent, la cité historique du vin

Impossible d'évoquer Gent sans évoquer son lien avec le vin ! A Gent, qui ne connaît pas la célèbre « Commanderie de Gand », la Commanderie fait partie de la Guilde flamande du vin et, avec plus de 150 membres, elle est la plus grande commanderie de cette guilde. Elle a été rétablie en 1994 et réunit les amateurs de vin de Gand et des environs. En fin de soirée, place au festival des Lumières, organisé tous les trois ans. Un spectacle unique dans les rues de Gent ! A voir absolument, aussi pour l'ambiance.

“UN NOUVEL AMBASSADEUR À LIÈGE”

Et de cinq ! Notre ami et Chevalier de la Baronnie, Luc Marchant, du Golden Horse, est devenu, le 12 novembre dernier, le cinquième ambassadeur des Côtes du Rhône dans le monde, suivant « Chez Fonfon » à Marseille, le Carré du Palais à Avignon et 2 restaurants à Hong Kong et Shanghai. Le titre d'Ambassadeur est décerné à un restaurateur qui accorde une importance de choix aux vins du Rhône sur sa carte des vins. L'inauguration officielle a eu lieu le 12 novembre 2021. Le Golden Horse de Luc Marchant, en devenant le 5^{ème} lieu qui promeut les vins rhodaniens entre dans le cercle fermé des endroits prestigieux dans le monde qui non seulement, ont eu le privilège d'accueillir le Grand Maître de la Commanderie mais devient aussi, par voie de fait, une référence mondiale en matière de vins rhodaniens. La présence du Grand Maître pour l'inauguration officielle marque toute l'importance accordée par la Commanderie, garante de la défense de l'ensemble de l'appellation rhodanienne, à ce titre.

En rappelant la vocation de cette plaque, le Grand Maître a précisé qu'il s'agit aussi de poursuivre un engagement, déjà assez ancien pour Luc Marchant, visant la promotion de l'ensemble du vignoble rhodanien. Accompagnant le

Grand Maître, le Grand Argentier, Michel Bourdarel ainsi que les Consuls, Gérard Carrel et Pierre Luthers ainsi que les Commandeurs, Mireille Sbrascini (Qui mieux qu'une Commandeure pour donner du glamour à cette inauguration ?) et Alain Casaril, ont inauguré en grande pompe, bloquant partiellement la rue du Golden Horse ! Heureusement à cette heure tardive, il n'y a pas eu beaucoup de passage. La plaque a été placée, et fixée dans le mur d'entrée du restaurant. La présence de la plaque sur le front de rue va, à n'en point douter, attirer l'attention de nombreux passants, vu sa rareté et son originalité.

Contrairement à ce qu'il peut se passer avec des reconnaissances gastronomiques diverses où est reconnu d'abord le bénéficiaire, l'attribution de cette plaque représente avant tout un engagement qualitatif de Luc Marchant et une reconnaissance du travail des vigneronnes et vignerons rhodaniens. Luc Marchant, visiblement ému par ce titre a tenu à remercier les autorités de la Commanderie, ainsi que le Consul Pierre Luthers. Gageons que le Golden Horse va devenir encore plus un endroit de référence pour les amateurs et amateurs des vins rhodaniens ! Large soit à celles et ceux qui passeront chez l'ami Luc avec un verre des Côtes du Rhône.



Le nouvel ambassadeur, grand Maître, consuls et commandeurs

• LES FESTIVITÉS DU 30+1^{ÈME} ANNIVERSAIRE •

Chapitre anniversaire. Deux Officiers et Quatre Chevaliers

Le samedi soir, après une journée de visite, rendez-vous à Amay pour le Chapitre solennel du 30+1^{ème} anniversaire. Pour poursuivre sa communication vers l'extérieur à l'occasion des festivités, la Baronnie s'est dotée d'un fond de scène représentant la région rhodanienne et les vignes. Tout ceci donne un certain cachet au Chapitre et le donnera ensuite aux autres activités. Les Dentelles de Montmirail surplombant ce fond de scène donnent, en outre, un aspect majestueux et un relief (c'est le cas de le dire) à la communication de notre Baronnie. Rien n'est trop beau pour la promotion de la région rhodanienne et ses vins ! Assurément, une excellente idée ! Sous la présidence du Grand Maître Patrick Galant et en présence du Grand Argentier, Michel débuté ce Chapitre, pas comme les autres, par l'intronisation de quatre nouveaux Chevaliers (Gente dame Laura Iker, Messires Etienne Bourdarel, des Consuls Erwin Devriendt, Gérard Carrel, Pierre Luthers à Bouillon, Guy Scholberg et Cédric Paulissen) et s'est ensuite poursuivi par la nomination des deux Officiers, Messires Fabrizio Bucella et Olivier Saive. La nomination de deux Officiers lors du même chapitre est rare. Celle-ci avait, en outre, un goût particulier : les deux hommes se connaissent et participent activement à l'élaboration du journal de la Baronnie « Liège au fil du Rhône ».

Fabrizio BUCELLA, physicien, perdu dans le monde du vin, et seul physicien œnologue, comme le rappelle son ami Jacques Dupont, célèbre chroniqueur au magazine « Le Point ». Professeur d'Université (Bruxelles, Bordeaux et Reims), l'homme est un passionné. Auteur de plusieurs livres, il n'a de cesse de faire prendre du plaisir à son lecteur tout en lui apprenant le monde du vin.

Olivier SAIVE, quant à lui, est un dessinateur humoristique connu. La série « Les Fondus du Vin », fait partie de ses réalisations. Homme à l'humour jamais dévalorisant, Olivier est aussi un grand passionné de vins rhodaniens. Avec son humour, il représente des personnages qui possèdent tous des caractéristiques qui font que chacun d'eux a une personnalité attachante.

Un fois nommé, chaque Officier a droit d'initiative bachique. Nos deux Officiers ont uni leurs compétences. A Fabrizio, le rôle académique de discourir et à Olivier, la mise en dessin de ce que son confrère expliquait à l'assemblée. Un moment rare qui a permis de constater la complicité de deux hommes qui sont devenus amis.

Ce Chapitre a aussi vu la présence de dix-neuf vigneronnes venus du vignoble méridional. Ce succès est le leur, avant tout, car ce sont ces femmes et ces hommes qui nous régaleront, toujours avec modération.



Le chapitre du 13 novembre

Le Salon des vins

Les dix-neuf vigneronnes se sont retrouvés le dimanche au Salon des vins de la Baronnie. Dernière activité des festivités, le salon avait fait l'objet d'une communication, dans la presse régionale et un spot radiodiffusé sur les ondes locales. Force est de constater que le succès fut au rendez-vous. Moyennant le contrôle préalable du Covid Safe Ticket (CST), chaque participant pouvait vaquer, au gré de ses goûts, de stand en stand. Le résultat des commandes issues du salon est plus que positif. Plus de 4.000 bouteilles, soit 7 palettes de vins !

En conclusion, ces festivités ont fait la démonstration que les vins rhodaniens connaissent un succès grandissant en Belgique, pays qui, en 2020, a été le 1^{er} importateur des vins de la région. Les Baronnies jouent évidemment un rôle important dans la promotion des vins de la Vallée du Rhône, garantie de la qualité de ces vins ; ce qui est un encouragement et un gage du succès pour l'avenir.



Fabrizio Bucella

Olivier Saive



le lien Numéro 22

R INTER RHÔNE

Bulletin de liaison de la Commanderie des Costes du Rhône

Directeur de la Publication: Patrick Galant

Rédaction: Patrick Galant, Marc Olivier et les Baronnies

Credit Photos: M.O et Baronnies

Maquette / Création: Valérie ALLEMAND / Impression ORIGINAL

Commanderie des Costes du Rhône - Le Château 26790 Suze la Rousse

Tel: 06 70 79 37 00 & 06 10 53 61 83

Mail: commanderie.cdr@gmail.com

Facebook: www.facebook.com/Commanderie-des-Costes-du-Rhône

Consultez le site: <http://www.commanderiecotesdurhone.fr>