

2022



Les Costes du Rhône
face à leur avenir

BARONNIE DE LIÈGE
COMMANDERIE DES COSTES DU RHÔNE

Liège au fil du Rhône - N°28

« Le vin et la femme ont un point commun : Plus vous vous en occupez, plus vous ressentez de bien-être »

L'EDITO DU CONSUL

Gente Dame, Messire,

Le printemps est enfin arrivé, tant dans nos jardins que sur les activités de la Baronnie : le ralentissement de la crise sanitaire, après deux années de disette et de dégustations virtuelles, permet dès à présent la reprise tout-à-fait normale de nos activités, et nous sommes ravis qu'il en soit de même dans les autres Baronnies, comme en attestent le grand Chapitre annuel de la Commanderie programmé le 2 juillet au Château de Suze-la-Rousse, le Chapitre de Romainmotier de la Baronnie suisse en ce début juin ou le chapitre exceptionnel des trois Baronnies du Québec en cette fin mai avec au programme, excusez du peu, la

nomination d'un nouveau Consul pour la Baronnie de Québec, François Gosselin (la Baronnie liégeoise lui souhaite longue vie et moult plaisirs bacchiques !) et l'intronisation en tant que Chevalier de Brian Baker, fils de Joséphine Baker !

Du côté de Liège, le soleil se penche à nouveau sur nos activités, reprises de plus belle avec un repas sur le thème de la truffe en fin du mois de mars, et l'assemblée générale de la Baronnie, prétexte à de belles agapes à la mi-mai



L'EDITO



DU CONSUL

sur les hauteurs de Gomzé Aundoumont... Mais ce qui retient notre attention, c'est surtout l'organisation de nos prochaines agapes de printemps, avec la mise à l'honneur des vigneron de Sablet, tout d'abord lors de la dégustation des meilleurs vins de l'appellation le vendredi 10 juin au Clos du Sart, et le Chapitre de printemps avec sa Soirée de Gala, de retour au Jardin Doré du Golden Horse qui nous a tant manqué ! Soyez nombreux à nous rejoindre, nous avons faim et soif de nouvelles rencontres, enfin !

Je vous souhaite une excellente lecture de ce nouveau numéro de « Liège au Fil du Rhône », qui se partage entre comptes-rendus de nos premières activités de la reprise, hommages bien mérités pour deux belles figures de la Baronnie qui nous ont quittés en ce début d'année, et une belle brochette d'informations sur les vins que nous apprécions tant, les vins de Costes du Rhône.

Large soif à tous !

Pierre Luthers

Consul de la Baronnie liégeoise des Costes du Rhône

Nous dédions ce numéro à nos Officiers disparus, Pierre Reuter et Léon Raick



Merci à vous deux pour votre sincère et réel engagement pour les vins rhodaniens !

Le monde sans vous ne tournera plus comme avant. Des silences qui en disent long ! RIP, Messires les Officiers !



SABLET



DEGUSTATION

Invitation à la Découverte des Vins de l'Appellation Sablet

**Vendredi 10 Juin, de 16h à 21h
Au Clos du Sart, Sart Tilman**

La Commanderie des Costes du Rhône et sa Baronnie de Liège
ont le plaisir de vous inviter

à participer à leur annuelle Journée printanière de Découverte des Vins de Costes du Rhône

au cours de laquelle seront présentés à la dégustation et à la vente

un florilège des meilleurs nectars de l'appellation « Sablet »,
avec également quelques flacons de Gigondas et Vacqueyras,

présentés et commentés par les vigneron·ne·s amis de la Baronnie :

Domaine de Boissan (*Victor Bonfils*)
Cave le Gravillas (*Damien Ichard & Mathias Bayle*)
Domaine des Pasquiers (*Perrine Lambert*)
Domaine les Sibou (*Loïc Alazard*)
Domaine du Souverain (*Eric Chauvin*)
Château la Thébaïde (*Guillaume Raynaud*)



DISNEE



TRUFFES

Truffes en Costes du Rhône, Dimanche 20 mars 2022 - restaurant Terra Terrae



Il est souvent difficile d'organiser un repas de gala pour mettre à l'honneur la truffe, véritable diamant noir de Provence, que l'on retrouve notamment sur les marchés de Carpentras ou de Richerenches... Pourquoi ? Les raisons en sont multiples... La truffe est un champignon précieux et aromatique, mais en notre région où la truffe n'a pas le chance de croître et se reproduire, l'expérience de nos chefs pour la mettre en valeur n'est souvent pas très grande. Et puis, il y a 'truffes' et 'truffes'... Il faut en trouver de la bonne, de celle que l'on éclate d'un coup de canif pour en connaître toute la qualité, car il ne faut pas confondre 'Melanosporum' et 'Brumale'... Et puis, il y a le prix de la truffe, qui est élevé et variable, fonction de la quantité récoltée, de sa qualité, de la présence d'un épisode de gel qui en réduit la production, etc... Au Marché de Richerenches, les courtiers professionnels et les 'cueilleurs de truffes' parlent de la pluie et du beau temps jusque 11h, dans une ambiance où la truffe se hume de partout mais ne se voit nulle part. Et puis à 11h, le



DISNEE



TRUFFES

courtier principal donne le ton, lance son offre, conclut sa première affaire, et l'info circule, les coffres des voitures s'ouvrent, les petits sacs odorants changent de mains...

C'est justement à côté du marché de la truffe à Richerenches (de fin novembre à mi-mars, en pleine Enclave des Papes), que nous avons rencontré l'un des spécialistes de la mise en valeur de la truffe, le Chef Nicolas Pailhes qui au sein de son « Escapade » (un lieu gastronomique hautement recommandable !) cuisine la truffe tout au long de l'année, avec passion et délectation. Nicolas est aussi auteur d'un bel ouvrage sur la truffe, que vous pourrez trouver en dépôt à la Fromagerie des Vennes ou à la librairie d'Annick Vandersanden-Michel (Librairie 'A à Z', rue de la Station à Flémalle). Nicolas, accompagné de Sandrine, a accepté notre invitation à venir à Liège, pour cuisiner pour nous la truffe à quatre mains avec le Chef liégeois Jifi Skocek, dans les magnifiques salons du restaurant Terra Terrae en Hors Château à Liège.



DISNEE



TRUFFES



Et c'est ainsi qu'une quarantaine d'amis de la Baronnie liégeoise des Costes du Rhône ont pu découvrir un menu hautement gastronomique, composé tout d'abord d'un œuf parfait truffé au bouillon de volaille, ensuite d'un tartare de bar truffé, d'un filet de volaille contisé à la truffe et d'un Brillat Savarin parfaitement truffé par la Fromagerie des Venues... Un menu succulent de bout en bout, relevé par les vins d'un vigneron ami de l'Escapade, Vincent Tramier, un ancien notaire de Marseille qui a repris le Domaine de Coste Chaude à Visan voici quelques années et qui développe une très belle gamme de vins qui se sont parfaitement mariés avec les plats préparés par Nicolas et Jifi. La truffe, choisie et préparée par un Chef provençal et relevée de nectars rhodaniens du pays de la truffe, voilà la recette d'un banquet

réussi !

Saluons aussi le succès de la dégustation organisée la veille au Tchantchès Nanesse d'Outremeuse, qui a permis une découverte plus complète de la gamme des vins de Coste Chaude et qui a permis, en cette période de sortie de la crise sanitaire, l'écoulement d'une belle palette de vins qui a transité quelques jours plus tard des hauteurs de Visan vers les caves des amis de la Baronnie de Liège !

P. Luthers



DOMAINE



**COSTE
CHAUDE**

DOMAINE DE
COSTE CHAUDE

INVITE DE LA DISNEE : LE DOMAINE
DE COSTE CHAUDE :

QUAND UN NOTAIRE DE LA CANEBIERE DEVIENT VIGNERON...



Quel est le point commun entre un notaire et un vigneron ? La rigueur dans le travail, pardi !

Comment Vincent Tramier (3^{ème} gauche sur la photo), notaire bien établi sur la Canebière marseillaise est devenu vigneron à Visan ? La passion du vin et de la nature, évidemment !

Domaine existant depuis les années 60, Vincent Tramier a repris le domaine en 2018. Le domaine compte aujourd'hui 37 hectares à 360 m d'altitude sur les hauteurs de Visan. Vincent Tramier a décidé de réserver une partie de la production au marché français et notamment à la vente directe, privilégiant ainsi le contact direct et le partage de sa passion avec la clientèle.



DOMAINE



**COSTE
CHAUDE**

Soucieux de préserver la biodiversité exceptionnelle de ses terres, le Domaine préserve l'équilibre entre les forêts, les haies et les vignes.

Situé au sommet d'une colline à l'Est de Visan à environ 360 mètres d'altitude, les 37 hectares du Domaine de Coste Chaude se répartissent en 14 hectares de forêts de chênes, mêlées d'anciennes truffières, et 23 hectares de vignes plantées en coteaux exposés au Sud. Cette exposition permet d'obtenir une parfaite maturité.

L'altitude permet d'avoir une température en moyenne inférieure de 3°C à celle de la plaine, ce qui donne aux vins une fraîcheur naturelle. Elle offre également une brise quasi permanente qui assainit les vignes, tout en offrant des nuits fraîches en été et protégeant du gel au printemps.

Les vignes sont cultivées en agriculture biologique (certifiée par ECOCERT depuis 2014).

La démarche qualitative et respectueuse de l'environnement du domaine se caractérise dans toutes les étapes de l'élaboration du vin.

La température est maintenue entre 13 et 14°C tout au long du processus, afin de préserver les arômes de fruits frais.

Pour les blancs, qui sont gardés sur lies totales, 20% de la cuvée est élevée en double barrique, les 80% restant sont élevés en cuve inox, pendant minimum 8 mois. Le rosé, quant à lui, reste en cuve pour quelques mois seulement, avant d'être mis en bouteille. Le vin est filtré avant son conditionnement, lui donnant éclat et limpidité, sans pour autant le dépouiller de ses caractéristiques sensorielles.

Des vins à déguster, avec modération.



ASSEMBLEE



GENERALE

ASSEMBLEE GENERALE DE L'ASBL BARONNIE COSTES
RHONE – 11 MAI 2022



Une photo montrant la joie des participants de se retrouver. Pour s'en convaincre, il suffit de voir tous les visages souriants...

C'est dans le cadre verdoyant du Golf de Gomzé-Andoumont, et par un beau jour printanier, que s'est tenue le 11 mai dernier l'Assemblée générale de l'ASBL de la Baronnie de Liège de la Commanderie des Costes du Rhône.

L'Assemblée Générale comprend les Commandeurs et les Officiers. Est également représentée la Commission des jeunes en la personne de Cédric Luthers.

Depuis 2019, pour les intronisés de 2018, cette Assemblée Générale est suivie par une réception des nouveaux intronisés et d'un repas. Gente Dame Laura Iker (qui arborait de belles couleurs printanières !) et Messires



ASSEMBLEE



GENERALE

Joël Pincemail, Etienne Bouillon, Guy Scholberg représentaient les nouveaux intronisés.

Le rapport d'activités 2021

Après une année 2020 « Covid », l'année 2021 a été celle de la reprise des activités. Le printemps a vu l'organisation de trois dégustations « flash » avant les retrouvailles lors d'un mini-chapitre au Golden Horse le vendredi 11 juin avant la reprise des dégustations physiques dans le cloître Saint-Jean à Liège où 6 domaines ont été représentés.

Le traditionnel chapitre du 14 juillet a été annulé, veille des inondations qui ont causé de nombreux dommages, tant matériels que psychologiques. Et puis, le Consul est évidemment revenu sur l'évènement de l'année dernière pour la Baronnie, celui des festivités organisées à l'occasion de son 30^{ème} +1 anniversaire. Outre le programme des festivités qui a satisfait l'ensemble des participants, citons d'abord la première partie qui s'est déroulée dans la cité natale de Charles Quint, Gand. Profitons pour remercier nos amis gantois, Erwin Devriendt ainsi que l'ensemble des Commandeurs, pour la qualité de leur accueil et les mots chaleureux à l'égard de notre Baronnie. Le Chapitre fut marqué par la nomination de deux Officiers, « éminents correspondants » de « *Liège au fil du Rhône* », Messires Bucella et Saive. Ajoutons qu'avec l'intronisation de nouveaux chevaliers, la Baronnie développe encore plus ses objectifs qualitatifs, aidée en cela par les éminentes qualités des personnes concernées, gage de succès et de prospérité pour la Baronnie.

Au niveau de la communication, la Baronnie a inauguré, lors du chapitre anniversaire, ses deux nouveaux investissements : le décor du fond de scène (voir article) ainsi que, au niveau matériel, une nouvelle installation d'impression des photos permettant ainsi à notre ami officier, André Courtois, de travailler encore mieux.

Le premier salon des Vins du Rhône, organisé le lendemain du chapitre à l'hôtel Vandervalk de Liège, a été l'occasion d'accueillir le chiffre historique de 19 vigneron sur les terres liégeoises. Le succès a été au rendez-vous, grâce aussi à une promotion via différents médias. Un premier salon qui a attiré 300 personnes est un très bon début ; et ce d'autant plus que le salon a accueilli beaucoup de nouvelles personnes.



ASSEMBLEE



GENERALE

Le développement de la promotion des vins rhodaniens sera donc reconduit. Cette formule, salon des vins avec promotion (via la presse et les réseaux sociaux) sera évidemment poursuivie.

La Baronnie a vendu tout au long de cette année près de 8.000 bouteilles au bénéfice de ses amis vigneron rhodaniens ; et cela durant une période marquée par les difficultés (pandémie, contexte international,..). Dans ce contexte si particulier, les vins rhodaniens poursuivent leur développement au niveau international.

Durant cette année 2021, la Baronnie a intronisé, dans le cadre du Festival du Film de Comédie de Liège, l' « Inconnu », Pascal Légitimus, acteur, humoriste, réalisateur. En l'intronisant, la Baronnie a souhaité reconnaître tout ce côté épicurien des Inconnus.

Autre chiffre encourageant. De plus en plus de personnes adhèrent au membership de la Baronnie. Outre leur cadeau annuel, les membres ont l'occasion de profiter d'actions organisées par la Baronnie (réduction sur l'achat de vins, verre d'apéritif gratuit dans les restaurants participants,..).

Enfin, last but not least, " *Liège au fil du Rhône* ». Pour sa première année, l'abonnement « papier » prend son envol. Outre l'information aux personnes concernées, « *Liège au fil du Rhône* » tient aussi son rôle auprès du vignoble rhodanien.

Concernant l'avenir, la réforme du statut des ASBL oblige la Baronnie à modifier ses statuts avant le 01/01/2024. Un conseil juridique sera consulté à cet effet.

A l'issue du repas, à l'appel du Vice-Consul Martin, (qui a subtilement rappelé que le Consul avait justifié sa nomination, notamment, grâce à son talent oratoire), un verre fut levé à la mémoire des deux officiers disparus, Pierre Reuter et Léon Raick mais aussi avec une pensée pour la maman de Jean Chavanne. Et comme, il fallait un heureux évènement pour contrebalancer ces tristes nouvelles, le verre fut aussi levé en l'honneur de William Luthers, fils de Sébastien, né le 2 mai dernier, en lui souhaitant une longue vie pleine de santé.

Merci à celles et à ceux qui ont participé à cette belle soirée printanière qui annonce une année rhodanienne passionnante !



DECOR



**FOND DE
SCENE**

Nouveauté : Le décor du fond de scène



Si vous étiez présent lors du Chapitre anniversaire du 13 novembre 2021, vous avez pu constater que, désormais, nos Chapitres officiels se voient revêtir un décor rhodanien. La photo est l'œuvre de notre photographe professionnel maison, et Officier, André Courtois que nous tenons à remercier vivement.

Les Dentelles de Montmirail en fond plantent, si l'on peut dire, le décor ! Le soleil, la vigne, tout est présent pour s'intégrer de l'esprit et du climat de la région pendant les Chapitres.

Planter le décor

Donner un décor n'est pas un artifice mais, a pour but d'encadrer symboliquement toute l'action de promotion de la Baronnie. Le souhait d'intégrer, à travers les symboles de la photo, la région rhodanienne lors de nos Chapitres est une manière naturelle de rappeler à tout un chacun que la région pour laquelle nous œuvrons constitue un patrimoine essentiel qu'il nous faut préserver. Présentons à présent les différents points.

Le symbole

Les Commandeurs se sont demandés ce qui symbolisait le mieux la région. Bien



DECOR



FOND DE SCENE

évidemment, les lieux sont nombreux que ce soit dans le vignoble septentrional ou méridional. Il nous fallait une représentation suffisamment porteuse d'un dynamisme évident des acteurs de la Vallée du Rhône.

Face au fleuve le plus « artificiel » de France ⁽¹⁾, il fallait contrebalancer par l'élément naturel. Pour cela, les Dentelles de Montmirail ont obtenu un large accord pour représenter la région. D'une superficie de 5.000 ha (environ 8 km de long), leur nom provient des formes de la ligne de crête créées par l'érosion des roches (datant de l'époque du Trias pendant laquelle la Provence connaissait un climat sec et aride. Elle était aussi recouverte d'une mer peu profonde). Montmirail vient du latin mons mirabilis qui signifie : montagne admirable.

Mirabilis

Telles les Dentelles qui sont évidemment admirables à tout point de vue, il était aussi opportun d'avoir ce point historique pour localiser une action dans un contexte géographique et culturel. Bref, cette référence géographico-historique contextualise les Chapitres dans leur environnement principal. Cet uz (= lieu élevé) donne une image de sérénité due à son ancienneté. Le symbole est donc fort. Au travers de l'histoire de ce lieu et des vignes l'entourant, la Baronnie a souhaité marquer son attachement, bien entendu à sa localisation mais aussi à ce qu'elle représente. Sise à l'ouest d'un autre grand symbole de la région, le Mont Ventoux, son point culminant se situe sur la crête de Saint-Amand à 722 mètres d'altitude.

¹ Le Rhône est le fleuve qui a fait l'objet du plus grand nombre d'aménagements. Entre 1840 et 1910, ses rives ont été équipées de digues, de casiers et d'épis afin de le canaliser et de le rendre navigable. Et, de 1948 à 1986, il a progressivement été doublé, dans certaines sections, d'une sorte de chenal artificiel, parallèle à son lit, qui a été utilisé pour alimenter en eau un ensemble de 19 barrages hydroélectriques : le « Rhône court-circuité », long de 160 kilomètres en tout. Ces travaux ont abouti à simplifier considérablement le cours du Rhône. D'un fleuve assez complexe, fait de nombreux bras, où l'on pouvait observer de fortes variations de courants entre l'amont et l'aval, on est passé progressivement à une voie unique présentant, sur toute sa longueur, presque les mêmes conditions d'écoulement. (source :FNRS)



DECOR



FOND DE SCENE

La vigne

Et puis, l'élément essentiel à ne pas oublier est évidemment la vigne. Les Dentelles sont entourées de plusieurs vignobles de renom.

Des fines lames de calcaire ciselées par l'érosion, les Dentelles dominant cette plaine de vignes qui fleurent bon le doux climat rhodanien. De Vaison-la-Romaine à Sarrians en passant d'un côté par Malaucène ou de l'autre, par Séguret, Sablet en poursuivant vers Cheval long, puis vers Suzette pour revenir vers Gigondas avec les Dentelles Sarrasines, Vacqueyras, Beaumes de Venise, Carpentras, le circuit du vignoble ne manque pas d'attrait. Et si vous vous sentez l'âme d'un bon marcheur, tout cela peut être fait à pied !

Les appellations présentes sur ce territoire, historiquement riche, sont qualitativement reconnues, que cela soit en tant que Cru ou en Côtes du Rhône Villages.

La photo du décor de scène symbolise donc non seulement l'histoire du vignoble mais donne aussi l'image de cette région où la qualité de vie occupe une place importante des habitants.

C'est cet ensemble d'éléments, avec évidemment le soleil, que les Commandeurs ont souhaité représenter afin de mettre en scène, et en image, la promotion des vins rhodaniens.

Saluons enfin notre ami Officier, et photographe officiel de la Baronnie, l'auteur des photos (le décor et les panneaux d'entrée), André Courtois qui a permis de réaliser ce vœu au profit de chaque participant à nos agapes. Merci André.



HOMMAGE



PIERRE REUTER

**HOMMAGE : PIERRE REUTER, 1^{er} OFFICIER DE LA
BARONNIE**



Photo : D.R.

C'est une bien triste nouvelle pour la Baronnie. Mardi 8 février dernier, notre Officier Pierre Reuter a succombé après avoir fait une très vilaine chute domestique. Un accident qui prive désormais de sa présence sa famille et ses proches dont ses enfants, Nicolas et Marie ainsi que leur maman, la Commandeure Mireille Sbrascini dont il était resté proche après leur vie commune.

Dans le milieu liégeois, Pierre Reuter était bien connu. Homme de médias puis collaborateur politique, il cultivait une passion pour le basket-ball (il a évolué dans plusieurs clubs liégeois et entraîné notamment une équipe de dames à Montegnée) mais aussi pour l'épicurisme.

Homme de médias d'abord. Avec sa voix chaude et forte, Pierre Reuter savait attirer l'attention de l'auditeur. Tout liégeois de plus de 40 ans se souviendra que dans les années des radios libres, Radio Ciel de Seraing était une radio qui faisait partie des



HOMMAGE



PIERRE REUTER

radios les plus écoutées dans la région liégeoise. Cette radio a vu passer des personnes qui, ensuite ont fait des carrières soit dans les médias soit dans la politique. Outre Pierre Reuter, citons l'actuel Ministre-Président de la Communauté Française (que l'on appelle aujourd'hui, sans fondement constitutionnel, la Communauté Wallonie-Bruxelles), Pierre-Yves Jeholet. Après son passage dans cette radio, direction la RTBF où il réveillera avec les infos les auditeurs de « Liège matin » d'abord, avant de se consacrer à l'actualité depuis Namur, la capitale wallonne, en suivant les travaux parlementaires.

Il deviendra par la suite attaché de presse du Bourgmestre de la ville de Liège, Willy Demeyer puis chargé des relations presse de la fédération d'arrondissement du parti socialiste liégeois avant de rejoindre l'échevinat de la jeunesse et des sports.

Bref, un homme militant pour les valeurs auxquelles il croyait.

Et parmi ses valeurs, il y avait aussi avant tout celle de la convivialité, valeur primordiale pour un épicurien convaincu. Doté naturellement de cette voix si caractéristique l'homme savait aussi savourer le silence en prenant du temps pour lui le long de l'Amblève, à Remouchamps avec un livre à la main confiant même : « *j'adore cet endroit qui me permet de me relaxer au maximum et en toute tranquillité* ». Notre belle province regorge en effet de multiples endroits calmes et reposants. C'est une vraie chance.



HOMMAGE



PIERRE REUTER

Epicurien donc, il avait, comme beaucoup d'habitants du plat pays, cette autre passion pour la bière et, la cervoise en particulier. Partageant cette passion avec la Baronnie, des Chapitres conjoints ont même été organisés, à l'Avouerie ⁽²⁾ d'Anthisnes, avec la Confrérie de la Cervoise d'Anthisnes dont il a été le Grand Maître.

Était-il, à l'instar de Jacques Chirac, qui, Président déclarait en 1997 : « *J'aime le bon vin, je n'abuse pas. Mais la bière a un avantage, c'est que cela désaltère, vous comprenez. Cela coupe la soif et il n'y a pas trop d'alcool dedans, beaucoup moins que dans le vin. Alors on peut boire davantage* » ? Croyait-il, comme Martin Luther que « *la bière est l'œuvre de l'homme, le vin celle de Dieu* » ? Nous lui laisserons le soin d'en débattre là où il est maintenant avec ces illustres voisins.

Intronisé à Spa en 2001 au sein de notre Baronnie, Pierre Reuter en est devenu le premier Officier en 2006 (en même temps que le Commandeur Albert Thyse). Une situation singulière pour lui. Avec son départ, la Baronnie perd son Officier historique de référence . C'est aussi une partie de notre histoire qui se tourne.



² Au Moyen-âge, les abbayes possédaient souvent des terres sur lesquelles elles percevaient des taxes. Afin de défendre ces terres des pillages, il fallait un protecteur. Ce dernier portait le titre d'Avoué et sa demeure s'appelait tout naturellement l'Avouerie.



HOMMAGE



PIERRE REUTER

Au-delà de ses occupations professionnelles et amicales, le rôle de père était certainement son préféré. Nous le savions très attentif à Nicolas et Marie. Un papa, il défend, il protège et sécurise ses enfants. De là où il se trouve, il poursuivra cette belle mission paternelle qui, elle, contrairement à une présence physique terrienne, ne s'éteint jamais car les valeurs transmises par un parent à ses enfants sont en effet inaliénables.



En ces moments tristes pour la Baronnie, nous avons une pensée pour Mireille Sbrascini ainsi que ses enfants, Nicolas et Marie.

Son esprit perdurera car celles

et ceux qui l'ont connu resteront ouverts à ce qu'il a apporté durant sa vie terrestre, un peu comme le parachute vu qu'« un *esprit est comme un parachute, il ne fonctionne que lorsqu'il est ouvert* ».

Que Pierre Reuter repose en paix !

RIP Pierre. Adieu Messire Officier.

« *Tous les silences ne font pas le même bruit* ».



HOMMAGE



LEON RAICK

HOMMAGE : LEON RAICK, OFFICIER DE LA BARONNIE



Après le départ inopiné le 8 février dernier de Pierre Reuter, nous avons appris le départ, suite à un cancer, le 2 avril dernier, à quelques semaines de son 70ème anniversaire de l'Officier Léon Raick. La coïncidence veut qu'il soit parti le jour anniversaire du départ de notre ancien Commandeur, Pierre Petit, il y a déjà quatre ans. Il est des coïncidences qui sont troublantes..

Homme à la stature athlétique, Léon était un grand habitué de toutes nos agapes. Connu pour son dévouement à l'égard de notre Baronnie mais aussi pour sa grande gentillesse, Léon avait confié à « *Liège au fil du Rhône* » qu'il était admiratif devant l'évolution de la Baronnie.

Homme jovial, Léon connaissait la valeur de toute chose. Chef



HOMMAGE

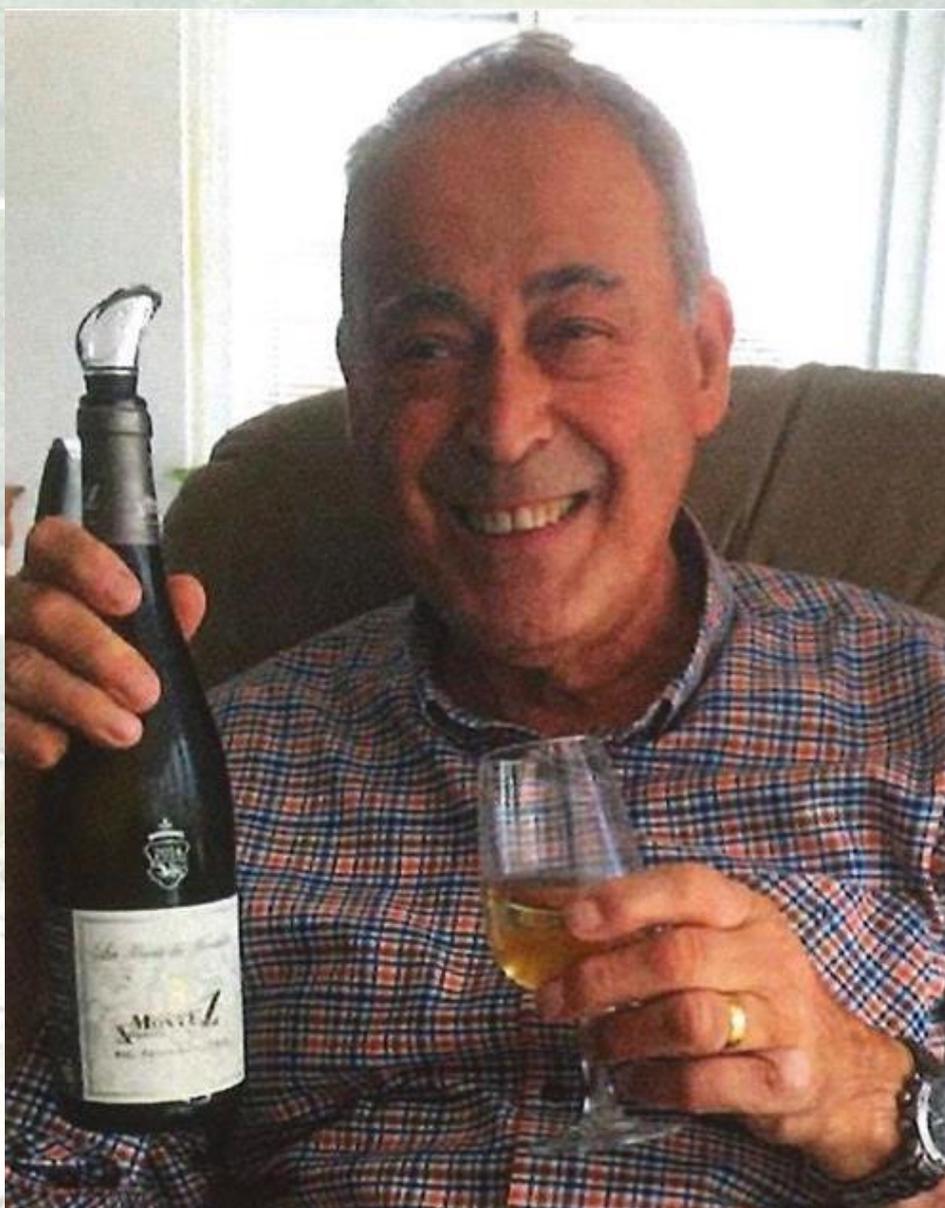


LEON RAICK

d'entreprise, sise dans le zoning économique, en développement, de Grâce-Hollogne, Léon était de ces hommes qui vous faisait bénéficier de son expérience de la vie avec cette dose d'humour qui le caractérisait tant.

Léon, c'était plus qu'un Officier de la Baronnie. Il avait cette passion pour les vins rhodaniens littéralement vissé au corps !

Ami du Grand Maître fondateur Jean May et apparenté à notre regretté Commandeur José Henry, Léon était un fidèle adepte de la Baronnie liégeoise depuis les premières heures. Proche aussi des Commandeurs Jean Chavanne et Richard Bonnechère, car Ansois comme lui, Léon avait aussi tissé des liens avec chacun grâce aussi à sa personnalité dynamique.



Une bouteille rhodanienne à la main, évidemment ! Léon, ton sourire et ton humour nous manqueront !



HOMMAGE



LEON RAICK

Léon, c'était aussi un rire communicatif avec sa personnalité attachante. Il était ardemment présent, avec son épouse Evelyne, à de nombreuses activités de la Baronnie : chapitres, dégustations, assemblées générales et aussi voyages dans les Costes du Rhône. Et parmi l'un deux, Léon, raconte notre Consul, est entré dans la petite « Histoire » de notre Baronnie.

Écoutons notre consul raconter cette délicieuse anecdote. « *Un jour, en plein milieu de notre voyage 'Ascension dans les Costes du Rhône', nous fûmes reçus en fin de journée à Visan, à l'aéroclub, par nos amis de Suze-la-Rousse et Bouchet...*

Tradition oblige, à la descente du car, nous fûmes immédiatement accueillis par nos amis vignerons avec une généreuse 'marquise', savant et généreux mélange de rhum, de vin blanc et de jus de fruit, bien glacé... Léon en avait-il trop bien profité, ou le repas était-il trop

magnifiquement accompagné de beaux flacons de notre nectar préféré, toujours est-il qu'en cours de repas, il a disparu une bonne heure, avant de réapparaître au dessert, l'air quelque peu hébété : en visitant la carcasse d'un gros avion posé sur le tarmac de l'aéroclub, Léon s'était assommé sur un morceau de carlingue, et ne s'était réveillé qu'une heure plus tard, dans un brouillard bien rhodanien... Combien de fois ses amis Jean et Richard ne lui ont-ils pas rappelé cette savoureuse anecdote? »

Le consul ajoute que « *le départ de Léon va laisser un grand vide dans notre Baronnie, mais je suis sûr qu'avec José Henry, il veillera sur nous depuis là-haut, et qu'ils partageront encore tous deux longtemps avec nous les effluves et les fragrances de nos joyeuses libations. Léon, nous levons notre verre en ton beau souvenir, et nous te rendons un vibrant hommage!*



La stature athlétique de Léon lui permettait de « dominer » de par sa taille les autres (juste pour la photo), comme au chapitre du 11 juin 2021 au Golden Horse. Evelyne, son épouse, n'était jamais bien loin,



HOMMAGE



YVONNE ESTERS

Les Commandeurs, les Officiers, les Chevaliers et « Liège au fil du Rhône » adressent à Evelyne et à toute sa famille, ses plus sincères condoléances.

Que Léon repose en paix de là où il est ! RIP cher Léon !

CARNET

La Baronnie a aussi appris la triste nouvelle du décès de la maman de Jean Chavanne, née Yvonne Esters, Commandeur et Président de l'ASBL Baronnie de Liège des Costes du Rhône.

Du jour où elle donne la vie jusqu'à son départ, une maman, veille sur ses enfants, parfois même sans qu'ils le sachent... Une maman reste une maman ! Son départ est « *le premier chagrin qu'on pleure sans elle* ».

A Jean, à son papa et à toute sa famille, les Commandeurs, Officiers et « *Liège au fil du Rhône* » présentent leurs sincères condoléances.



Yvonne Esters, fêtée en 2012 au Golden Horse, à l'occasion de ses 80 ans!



BARONNIE



QUEBEC

La Baronnie de Québec reprend ses activités avec son nouveau consul et.. Brian Baker



Comme toutes les Baronnies dans le monde, la reprise des activités suite à la pandémie reprend au rythme de chacune.

Parmi celles qui reprennent, figure la Baronnie de Québec qui présente une certaine actualité.

A tout seigneur... Depuis la démission pour raisons personnelles de la consule Carole Cliche, La Commanderie n'avait plus de consul(e) officiel, représentant le Grand Maître, sur les rives du Saint-Laurent. Le temps de la pandémie passé, un nouveau consul sera adoubé par le Grand Maître de la Commanderie, Patrick Galant, le 28 mai prochain lors du 97^{ème} chapitre de la Baronnie de Québec.

François Gosselin, actuel Commandeur, succèdera officiellement à cette occasion à la Commandeure Carole Cliche. Saluons en passant tout le travail de cette très sympathique consule et remercions la aussi pour sa grande disponibilité. « *Liège au fil du Rhône* » a pu compter sur elle lorsqu'il le fallait. Merci de tout cœur à elle.

Outre l'adoubement du nouveau Consul, le 97^{ème} chapitre sera aussi l'occasion pour la Baronnie de Québec d'adouber deux Commandeurs supplémentaires, Gentes Dames Julie Montreuil (Officier) et Lyne Pelletier (Chevalier). L'adoubement de ces deux femmes devrait attirer certainement plus de femmes à apprécier les vins de la Vallée du Rhône. Tous nos vœux de succès !

Le départ du Commandeur, Max Gros-Louis, en novembre 2020, a laissé un grand vide. Les Nations Amérindiennes du Canada verront le fils du défunt Commandeur, Kino Gros-Louis, succéder à son père.

Et puis, chacun se rappellera que le 30 novembre dernier, Joséphine Baker est entrée, par la volonté du Président de la République, au Panthéon. Était notamment présent,



BARONNIE



QUEBEC



son fils : Brian Baker (voir photo). Ce dernier, présent au Québec durant ce mois de mai, pour la promotion de son livre sur sa maman : « Joséphine Baker : l'Universelle », l'occasion était trop belle de l'introniser Chevalier de la Baronnie. Ce qui sera donc fait le 28 mai prochain avec la participation de personnalités, dont le Consul général adjoint de France à Québec.

Avec cette reprise des activités de la Baronnie de Québec, ce sont les vigneronnes et les vignerons rhodaniens qui retrouvent une belle fenêtre de valorisation de leurs produits, notamment dans cette si belle ville d'Amérique du Nord.

Souhaitons à nos amis de Québec tout le succès dans leurs initiatives ainsi que la promotion des vins de la Vallée du Rhône !



L'AVENIR



DU RHONE

L'avenir du Rhône : objet de toutes les attentions



L'écluse-barrage de Bourlès-Valence. (C.Moirenc/photothèque CNR)

Depuis 2013, la France cherchait le moyen de soustraire la production d'électricité sur le Rhône - un quart de la production hydroélectrique nationale - à l'ouverture à la concurrence européenne prévue après 2023, à l'expiration de la concession de la Compagnie nationale du Rhône (CNR) - monopole octroyé en 1934, pour 90 ans. Il aura fallu 9 ans de tractations avec la Commission européenne pour aboutir à la loi présentée par le député de Savoie, Patrick Mignola (Modem).

La concession s'étend de la frontière suisse à la mer. Elle englobe 19 barrages, 47 petites et grosses centrales hydroélectriques et 13.000 hectares de foncier terrestre. Un trésor national.

Le président de la République, Emmanuel Macron, a promulgué le 28 février dernier la Loi sur l'aménagement du Rhône qui a, ensuite, été publiée le 1^{er} mars au Journal officiel. La loi prolonge jusqu'au 31 décembre 2041 la concession de la Compagnie





nationale du Rhône, détenue par Engie (49,9 %), la Caisse des Dépôts (33,2 %) et les 183 communes riveraines (16,8 %). Cette loi fait l'objet d'un consensus mais, cela ne semble que de façade car les années à venir vont être déterminantes pour le Rhône vu les différents enjeux pour le fleuve. Trois enjeux se dégagent. Impossible pour « *Liège au fil du Rhône* » de passer outre ces derniers.

Le premier enjeu concerne la production d'hydroélectricité. La CNR est le premier producteur d'énergie verte. Dans le contexte du changement climatique, la loi a entériné le montant de 54 millions € pour l'usine de Montélimar afin de pouvoir augmenter la production de 100 Gwh (+ 7 %) ainsi que la création de six petites centrales doublées de passes à poisson sur des ouvrages existants pour le montant de 165 millions € et 228 Gwh d'énergie supplémentaire. La création d'un vingtième barrage à Saint-Romain-de-Jalionas (Isère) ne fait pas l'unanimité. Le Rhône compte 19 barrages et la députée de la circonscription « En Marche », Cendra Motin, espère que cela ne se fera pas. Rappelons que ce projet de nouveau barrage a déjà été rejeté en 1985.

L'argumentation des opposants repose sur le rapport coût/bénéfice d'un tel ouvrage. Le coût serait approximativement de 230 millions € pour une puissance de maximum 40 MW. Un autre point est la préservation du caractère environnemental de la zone. Le lieu de ce dernier tronçon naturel du Rhône se situe à proximité de deux zones Natura 2000

Natura 2000

Les sites Natura 2000 constituent des outils fondamentaux de la politique européenne de préservation de la biodiversité. Ils visent une meilleure prise en compte des enjeux de biodiversité dans les activités humaines. Ces sites sont désignés pour protéger un certain nombre d'habitats et d'espèces représentatifs de la biodiversité européenne.



En Europe, le réseau représente 27 522 sites et couvre 18 % des terres et 6 % de la zone économique exclusive. Au 1er mars 2017, la France compte 1 766 sites, couvrant





près de 13 % du territoire terrestre métropolitain et 11 % de la zone économique exclusive métropolitaine.

La démarche du réseau Natura 2000 privilégie la recherche collective d'une gestion équilibrée et durable des espaces qui tiennent compte des préoccupations économiques et sociales :

- les activités humaines et les projets d'infrastructure sont possibles en site Natura 2000. Pour éviter les activités préjudiciables à la biodiversité, les projets susceptibles d'avoir des incidences sur les espèces et habitats protégés doivent être soumis à évaluation préalable ;

- au quotidien, la gestion des sites Natura 2000 relève d'une démarche participative des acteurs du territoire. Un comité de pilotage définit pour chaque site des objectifs de conservation et des mesures de gestion qui sont ensuite mis en œuvre sous forme de chartes et des contrats co-financés par l'Union européenne.

Et en ce qui concerne la question nucléaire avec le projet du nouveau réacteur FPR2 dans le Bugey, lequel sera évidemment consommateur d'eau pour son système de refroidissement. Il faut savoir que 21 % de l'eau prélevée dans le Rhône est utilisée pour refroidir les circuits nucléaires.

Les études vont débuter. L'Etat a quatre ans pour donner son feu vert ou renoncer.

Le deuxième enjeu est l'irrigation ainsi que le stockage de l'eau du Rhône. La concession de la CNR reconduit les autorisations pour les agriculteurs de prélèvement de 102 mètres cubes par seconde, ainsi qu'un quota d'électricité réservée et gratuite pour les pompages. Sachant que l'agriculture consomme 50 % de l'eau soustraite au cours du Rhône, cela représente un volume de 3 milliards de mètres cubes par an. « *Les études ont montré qu'on n'en utilise en moyenne que 37 %, il y a donc une marge de manœuvre pour irriguer de nouveaux périmètres* », se réjouit Nicolas Kraak, directeur du Syndicat Mixte d'Hydraulique Agricole du Rhône. Avec le réchauffement climatique, les besoins de l'agriculture augmentent et remontent vers le nord.





Alors que l'Agence de l'Eau alerte sur la baisse de l'étiage ⁽³⁾ du fleuve, avec des projections qui varient de -10 à -40 %, les partisans demandent donc de pouvoir stocker l'eau pendant l'hiver, c'est-à-dire durant la période pendant laquelle l'eau est la plus abondante, en vue de l'été suivant. Il existe 53 projets allant du département de l'Ain à celui des Bouches-du-Rhône représentant 53.000 hectares à irriguer. Ainsi par exemple, un projet majeur dans le Haut Vaucluse propose de doubler la surface irriguée dans le département. Les scénarios oscillent entre 11 et 17.000 hectares, et 220 à 300 millions d'euros

Potabilité

Nicolas Kraak défend un projet inédit à l'est de Lyon pour réalimenter non pas un lac mais une nappe phréatique, à Saint-Pierre-de-Chandieu. « *Sans gros investissement car il suffirait de mettre à profit les pompes et canalisations existantes, inutilisées l'hiver. Mais c'est un dossier d'innovation qui mettra dix ans à voir le jour* », craint-il.

La CNR veut surtout encourager la réhabilitation de vieux réseaux plein de fuites et d'usages raisonnés comme le goutte-à-goutte. « *Il est indispensable d'économiser l'eau mais il n'y a pas de rareté, seulement un problème de gestion* », affirme Nicolas Kraak.

Un discours qui fait abstraction d'étiages estivaux du Rhône de plus en plus fréquents. L'ancienne présidente de la CNR Elisabeth Ayrault, remplacée il y a quelques semaines par Laurence Borie-Bancel, parlait de « *la guerre de l'eau* », appréhendant les conflits d'usage entre irrigation, industrie, production électrique et alimentation. Avec des interrogations sur la potabilité à l'avenir...

Le troisième enjeu est de quadrupler le transport de fret.

De Lyon à Fos-sur-Mer, le Rhône compte 330 kilomètres de voies navigables à grand gabarit. Or, le trafic fluvial ne cesse de baisser. De 7,3 millions de tonnes en 2006, il était, seulement, en 2020 de 4,4 millions de tonnes. Selon la direction territoriale Rhône-Saône des Voies navigables de France (VNF), la capacité pourrait absorber

³ Etiage : Niveau annuel moyen des basses eaux d'un cours d'eau, à partir duquel on mesure les crues.





quatre fois plus de trafic sans investissements particuliers. La CNR et VNF étudient la possibilité de développer le trafic avec comme objectif prioritaire de cibler une diminution du coût de la manutention qui reste, selon VNF, dissuasif par rapport à la route.

GRAPPILLEES LE LONG DU RHONE



La bouteille en « vert » 100 % recyclable : la Bio'teille

Les grandes idées viennent parfois des hasards de la vie. Pour un entrepreneur, c'est au travers de difficultés que l'idée naît afin de changer le monde. Le positif est d'évidence ! Comme le dit Hapsatou Sy : « être entrepreneur, c'est vouloir changer le monde ».

Nous le savons tous, la bouteille de vin peut vite devenir un poids lorsque nous devons en transporter plusieurs... C'est au hasard d'un retour de voyage en Australie que le Marseillais Victor Roux, associé à son ami Marin Belorgey ont créé une bouteille à la fois légère, incassable et capable de conserver le vin au frais "30 % plus longtemps" qu'une bouteille en verre.

Victor Roux raconte : « J'avais passé 15 mois dans un domaine viticole varois, comme assistant export et je m'apprêtais à m'envoler vers les USA pour y poursuivre mon stage. Pour diverses raisons, cette expatriation est tombée à l'eau et j'ai décidé de voyager en Australie avec mon amie, pour y visiter des domaines viticoles, tout en randonnée. Nous rangions les bouteilles de vin achetées sur place dans nos sacs à dos : non seulement c'était rapidement très lourd, mais il fallait en plus les caler soigneusement avec des habits pour éviter les chocs... Une fois revenu en France, l'idée de mettre au point un contenant à la fois plus léger et moins fragile que le verre a commencé à germer. Nous en avons discuté avec Marin et décidé de creuser l'idée... ».



GRAPPILLEES



**LE LONG DU
RHONE**

La bouteille est à la fois isotherme, légère. Une poche plastique est insérée dans la coque est constituée d'une structure mono couche recyclage. La coque entourant la poche plastique est, pour sa part, en fibre moulée, « *un matériau recyclable, compostable et biodégradable issu de ressources renouvelables (journaux et cartons), qui combine naturalité et innovation* » souligne Marin Belorgey.

Cette bio'teille, huit fois plus légère qu'une bouteille en verre, permet donc des gains financiers non négligeables pour le transport et l'acheminement, en raison de son poids. Côté contenu, les créateurs du 'Petit baroudeur' ont opté pour la simplicité. Une seule référence est pour l'heure disponible (IGP Pays des Bouches-du-Rhône – Terre de Camargue). L'objectif des créateurs est de rester sur le vignoble provençal en privilégiant des vins peu tanniques, légers, fruités, issus de la bio. Ce choix est aussi en cohérence avec leur démarche écologique, et en phase avec les attentes de leur cible commerciale.

Pour plus d'informations, voir le reportage de France 3 Provence-Alpes- Côte d'Azur.
<https://www.youtube.com/watch?v=Abmyv9c3eyo>



Costières de Nîmes : Le changement se met en ordre de marche

Après la présidence en avril 2021 et la direction générale en septembre dernier, c'est autour de la communication de se mettre en ordre de marche afin de valoriser au mieux l'AOC Costières de Nîmes.

Pour rappel, Bernard Angelras, redevenu président de l'appellation, et par ailleurs, président du centre du Rosé et président de l'IFV (Institut Français du Vin) est un homme qui compte dans le milieu. Sa voix est écoutée mais son appellation est aussi regardée, scrutée par les concurrents. Rappelons aussi que parmi les objectifs de la présidence de Bernard Angelras figure la hiérarchisation. En quelques mots, deux



GRAPPILLEES



**LE LONG DU
RHONE**

dénominations géographiques complémentaires sont à l'étude : Saint-Roman, située au nord dans la partie rhodanienne de l'appellation et Franquevaux au sud sur les terres formées par les alluvions de la Durance. « *Ce sont deux terroirs capables de donner naissance à des cuvées d'exception* », assure le président.

Au niveau de la communication, Patrick Mallet, ancien journaliste, va désormais gérer la communication et l'organisation événementielle de l'Appellation.



HERMITAGE : Appellation protégée

L'appellation Hermitage, avec ou sans H, a été reconnue par décret du 4 mars 1937. Seuls les vins rouges et blancs produits sur les communes de Tain l'Hermitage, Crozes-Hermitage et Larnage dans la Drôme et qui répondent aux critères du cahier des charges de l'appellation peuvent en bénéficier.

L'Appellation a fait l'objet d'une utilisation abusive. Le propriétaire d'un domaine viticole avait déposé auprès de l'INPI plusieurs marques incluant le nom de l'appellation Hermitage. Il commercialisait du vin sous le nom « L'Ermitage ».

Le Syndicat des Vignerons des Côtes du Rhône ainsi que l'Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO) ont tenté de négocier à l'amiable avec le viticulteur concerné. Les négociations n'ayant pas abouti, l'affaire a été portée devant le Tribunal judiciaire de Paris, lequel a rendu sa décision le 3 mars 2022. Le Tribunal a jugé que les agissements de l'exploitant constituaient une contrefaçon de l'Appellation d'Origine Hermitage, protégée en vertu du droit de l'Union européenne, ainsi qu'une pratique commerciale trompeuse susceptible d'altérer de manière substantielle le comportement économique du consommateur « *normalement informé et raisonnablement attentif et avisé* ».

Le Tribunal relève que le défendeur « *en tant qu'exploitant professionnel viticole, ne pouvait ignorer qu'il ne pouvait reproduire une appellation d'origine protégée pour des vins qui n'en remplassaient pas les conditions, et qu'un tel comportement*



GRAPPILLEES



**LE LONG DU
RHONE**

trompait le comportement du consommateur qui s'attendait légitimement à ce que le vin commercialisé sous le nom "L'Ermitage" remplisse les caractéristiques gustatives des vins bénéficiant de l'appellation d'origine protégée et qui sont produits dans les conditions strictes prévues par le cahier des charges ».

Les parties demanderesse se réjouissent évidemment de cette décision qui protège l'appellation ainsi que le travail des vignerons de ce Cru des Côtes du Rhône.



Châteauneuf-du-Pape. Disparition : André Brunel, producteur et ancien président des vignerons de l'Appellation.



Photo : Domaine Les Cailloux

« *Regarde devant toi et avance* », telle était la devise d'André Brunel. Vigneron, il n'aimait pas le vin sans émotion.



GRAPPILLEES



LE LONG DU RHONE

Peu connu du grand public, l'homme, disparu le 7 février dernier à l'âge de 76 ans, était une référence à Châteauneuf-du-Pape pour sa production de vins de grande qualité et racés connus dans le monde entier. Le Domaine Les Cailloux compte parmi les producteurs de Châteauneuf du Pape qui occupe une place de choix à l'international.

La propriété actuelle compte trois appellations : 21 hectares en appellation Châteauneuf du Pape, dont 2 de blanc, 40 hectares en Côtes du Rhône, principalement situés à l'Est de la ville d'Orange, ainsi que dans le Gard, près de Lirac et 30 hectares d'IGP, situés en majorité sur la commune de Travaillan (Nord du Vaucluse).

Le vin est une histoire familiale depuis cinq générations. Au XVIIème siècle, un membre de la famille Brunel fait l'acquisition d'une parcelle de vignes près de Châteauneuf-du-Pape. Les générations successives cultivent la terre et produisent un vin destiné aux maisons de négoce, pour une clientèle locale.

Le père d'André, Lucien donne le nom du domaine en 1954. Il va développer la monoculture du raisin. A l'époque, 50.000 bouteilles sont produites par le domaine. En 1971, André reprend le domaine et va poursuivre le développement. Et l'occasion se présente suite à la perte d'une récolte. Il décide alors d'enherber l'ensemble de son vignoble en décidant aussi de ne plus utiliser de pesticides et d'herbicides. Plus tard, souhaitant privilégier le fruit, il prendra la décision de vinifier ses vins en cuve béton.

Au cours de la dernière décennie du siècle passé, il développe aussi son offre en faisant l'acquisition de près de 70 hectares de vignes en Côtes-du-Rhône et en Vin de Pays de Vaucluse. La production s'élève alors à 300.000 bouteilles. Face à cet essor, le Domaine se dote d'une nouvelle cave et compte une dizaine d'employés à temps plein. Et, suite aux critiques excellentes de Robert Parker, les vins du Domaine accroissent leurs ventes vers l'étranger. Son fils, Fabrice, le rejoint en 2012 avec comme devise : « Mieux vaut laisser faire ceux qui savent ».

Et puis, le nom d'André Brunel, fait aussi référence au syndicat des vignerons de Châteauneuf-du-Pape. Président du syndicat pendant de nombreuses années, il est aussi connu pour avoir positionné les vins de l'appellation Châteauneuf-du-Pape au-





dessus de ses propres intérêts. Pour lui, restant fidèle à sa devise, « Regarde devant toi et avance », seul comptait, le collectif afin de faire avancer l'appellation.

« *Liège au fil du Rhône* » salue la mémoire de l'homme pour qui l'altruisme n'était pas un vain mot ! RIP André Brunel !



Recensement agricole et Etat de la viticulture

Le recensement agricole est une opération décennale européenne, Le recensement agricole permet d'obtenir une photographie précise de l'agriculture d'un pays. Quels sont les constats suite à celui de 2020 ?

Une agriculture qui occupe la moitié du territoire français

Si le nombre d'exploitations est en recul depuis 2010, L'agriculture hexagonale occupe toujours la moitié du territoire métropolitain (26,7 millions d'hectares cultivés), et joue ainsi un rôle essentiel, en plus de sa dimension nourricière, de préservation des paysages de France.

Plus d'un tiers des productions agricoles sous signe de qualité

106 000 exploitations agricoles produisent sous signe de qualité (label, IGP, spécialité traditionnelle garantie...). Ce chiffre s'accompagne dans le même temps de l'essor de l'agriculture biologique qui a triplé en dix ans avec plus de 47 000 exploitations (soit 12 % des exploitations françaises) et de celui des exploitations sous Haute Valeur Environnementale qui atteignent le nombre de 25 500 en moins de 10 ans (soit 7 % des exploitations françaises) et ont été multiplié par vingt en trois ans.

Un modèle agricole à taille humaine, fondé sur la diversité des productions et des exploitations qui restent familiales

Si les exploitations continuent de s'agrandir entre 2010 et 2020 (elles font en moyenne 69 hectares (ha), soit 14 ha de plus qu'en 2010, + 25 %), cette surface





moyenne montre bien la continuité d'un modèle à taille humaine, avec des exploitations trois fois moins grandes qu'aux Etats-Unis par exemple.

Dans le même temps, l'agriculture française conserve la diversité de ses productions avec 48 % des exploitations en élevage et 52 % en végétal – ces dernières étant devenues majoritaires en 2020 (52 % contre 45 % en 2010). Au sein de toutes les exploitations agricoles, plus de 759 000 personnes occupent un emploi permanent.

Une agriculture française qui prépare le renouvellement des générations

Le défi démographique reste majeur. Si le nombre d'installations d'agriculteurs reste stable sur la période, il en manque encore 7 000 par an pour compenser les départs à la retraite. En effet, 58 % des chefs d'exploitation ont plus de 50 ans. Ils étaient 52 % en 2010. Le constat positif et encourageant est que la part d'agriculteurs de moins de 40 ans ne décroît pas depuis 10 ans. Cela prouve que le secteur continue d'être dynamique et attractif.

Le Président Macron souhaite durant son second quinquennat, au travers de la prochaine Politique agricole commune, où les aides à l'installation sont renforcées, et au travers de France 2030, permettre d'engager pleinement la 3ème révolution agricole (voir article).

La viticulture

La France métropolitaine comptait en 2020, 59.000 exploitations viticoles, soit 11.000 de moins qu'en 2010. Ce sont pas moins de 16 % des domaines qui ont disparu en 10 ans. Parmi ces pertes, il y a aussi lieu de voir la répartition par région. La région PACA (Provence-Alpes-Côte-d'Azur) la diminution est de 5 %, 10,5 % dans le Grand-Est, 13 % en Bourgogne Franche-Comté, 20 % en Occitanie et 23 % en Nouvelle-Aquitaine. En comparaison avec le nombre d'exploitations agricoles en France métropolitaine a diminué de 23 %, passant de de 490.000 en 2010 à 389.000 en 2020. Au total, la vigne perd 11.309 ha. Au final, il reste une surface de 777.310 ha. Pour les vins d'AOP et IGP, la perte de surface consacrée à ces vins diminue de 6 % pour chacun d'eux.



GRAPPILLEES



**LE LONG DU
RHONE**



INTER RHÔNE : Carte des Vignobles et le Live des Côtes du Rhône



Deux initiatives des vignerons rhodaniens sont à mettre en exergue.

La première est la nouvelle application Vallée du Rhône RA qui donne une carte du vignoble de la Vallée du Rhône laquelle est enrichie en réalité augmentée. A télécharger rapidement !

Plus de détails : <https://www.youtube.com/watch?v=Ac6P-CW-B0o&t=4s>

- Télécharger l'application Vallée du Rhône RA, directement depuis votre tablette ou smartphone (Android ou iOS) à l'aide du QR Code
- Une fois installée, ouvrir l'application
- Positionner la carte imprimée bien à plat
- Placer votre tablette ou smartphone au-dessus de la carte de manière à avoir un cadrage le plus large possible.
- Lorsque l'application reconnaît la carte, l'expérience démarre !

La deuxième initiative aura lieu le 11 juin 2022 : Le Live des Côtes du Rhône à Avignon, capitale des Côtes du Rhône ! Objectif : Rendre hommage au fleuve qui a permis le développement du vignoble et de faire rayonner la Capitale des Côtes du Rhône. Dans le détail, Avignon célébrera ses vins et ses vignerons sur les bords du Rhône, lors d'une grande journée didactique et festive sur l'île de la Barthelasse. Au programme : ateliers découverte, village dégustation, animations pour enfants, restauration Food trucks (produits du terroir et étals gourmands...) et, en soirée, la journée se clôturera par un grand concert qui sera suivi d'une session DJ.



GRAPPILLEES



**LE LONG DU
RHONE**

INTER RHÔNE : Cap sur les blancs et les rosés

A l'occasion du salon Wine Paris en février dernier, le président d'Inter Rhône, Philippe Pellaton, a fait le point sur les principaux axes de développement de l'Appellation. L'occasion aussi de présenter les derniers chiffres de 2021.

En 2021, la récolte s'est élevée à 2,6 millions d'hectolitres. Les vignobles de la Vallée du Rhône présentent une baisse de 5 % par rapport aux chiffres de 2020. La répartition par couleurs varie peu : les vins rouges représentent toujours 76 % de la récolte, le rosé enregistre un léger recul à 14 % et on note une légère hausse du vin blanc à 10 %.

Quant aux ventes des vins de la Vallée du Rhône, elles progressent de 4 % grâce aux exportations (+ 10 %). A contrario, dans la GMS (Grande et Moyenne Distribution), les ventes ont marqué le pas (-6,5%).

Pour les six premiers mois de campagne pour les vins blancs (août 2021 – janvier 2022), Philippe Pellaton s'est ensuite réjoui de la progression de 26 % par rapport à la période (août 2020 – janvier 2021) et d'un bon de 35 % par rapport à la moyenne sur cinq ans.

Pour les vins bios, en 2021, la part du bio est de 12 % sur l'ensemble de la récolte. Il est à noter que les vins AOC bio en GMS ont, selon l'IRI, 26,7 % des parts de marché.

Montée des vins blancs et rosés

Comme attendu, les vins blancs rhodaniens progressent. Inter Rhône a conçu « *un plan diversification* » ayant pour objectif cible, dans les dix ans, de produire 300 000 hl de vin tranquille en s'appuyant sur leur grande diversité et sur un marché mondial en expansion, et « *avec une montée en gamme qualitative et la garantie d'une valorisation de cette production* ». Pour ce faire, des moyens techniques, marketing ou commerciaux sont prévus pour atteindre ces objectifs, lesquels sont axés sur la



GRAPPILLEES



**LE LONG DU
RHONE**

notion de diversité – de terroirs, de cépages, d'assemblages, de savoir-faire., « *qui est l'un des véritables ADN de notre vignoble* », a précisé Philippe Pellaton.

Pour les rosés rhodaniens, 3^{ème} acteur des vins rosés AOP en France, Inter Rhône projette une augmentation de la production des vins rosés à 420 000 hl, avec la priorité d'une montée en gamme pour se positionner sur le marché rosé dynamique aujourd'hui.

Inter Rhône dispose avec l'Institut Rhodanien d'un formidable outil pour accompagner techniquement, notamment, les vigneronnes et vignerons.



La CNAOC : L'innovation au centre des préoccupations

La Confédération nationale des producteurs de vins et eaux-de-vie de vin sous appellation d'origine contrôlée (CNAOC), rassemblés dans le Var, fin avril, pour réfléchir à leur avenir et à l'équation suivante : Comment répondre au changement climatique et aux attentes de la société ? Pour Jérôme Bauer, président de la Cnaoc, les sujets ne manquent pas. « *Les connaissances et les outils évoluent. On travaille déjà dans nos vignobles sur les cépages résistants, le sol, les couverts végétaux, on va de plus en plus vers les certifications environnementales... La captation du carbone est aussi un sujet important. On en capte beaucoup, mais on a encore un gros travail à faire pour faire mieux, et trouver les systèmes les plus ingénieux et les plus performants de la vigne à la commercialisation* ». Pour accompagner l'innovation, il convient, pour la profession, de lever certains freins réglementaires, notamment en matière d'expérimentation au vignoble.

Pour l'Institut français de la vigne et du vin (IFV), la collaboration entre les acteurs est importante car il faut répondre efficacement aux attentes de la viticulture. Pour ce faire, « *nous devons nous appuyer sur un partenariat collaboratif avec les vignerons expérimentateurs et mener la réflexion sur la simplification de l'expérimentation* », soutient Bernard Angelras, président de l'IFV.





ECHOS DU VIGNOBLE



Hectar. Audrey Bourolleau au service des entrepreneurs agricoles

Ancienne conseillère pendant deux ans du Président Macron, son combat est désormais celui de toute une génération : mieux manger tout en préservant les terres nourricières. Pour l'attaquer, elle a choisi comme angle, la formation des agriculteurs à l'entrepreneuriat tech en fondant, avec Xavier Niel, patron de Free et beau-fils de Bernard Arnault, Hectar. Le nom n'est évidemment pas choisi au hasard et évoque la terre, donc l'Agriculture. Hectar s'est établi à Lévis Saint-Nom dans les Yvelines.

Audrey Bourolleau a acheté en 2019, avec Xavier Niel, une ferme de 250 hectares qu'elle a convertie à l'agriculture biologique de conservation (ABC). Pour réussir, elle s'est entourée d'une équipe de 22 salariés et a, notamment, convaincu Francis Nappes, l'ancien CTO et cofondateur de BlaBlaCar de la rejoindre. Son créneau : former les agriculteurs, en accélérant des start-up, tout en respectant les divergences d'opinions et d'intérêts qui peuvent subsister dans ce secteur très fermé. Pour ce faire, il faut défendre les sols, premier outil de production. Le besoin d'échange entre les différents acteurs est immense et l'objectif poursuivi est d'aider les acteurs à se rencontrer. « *La tech doit rester au service des agriculteurs, ne jamais les remplacer* », revendique celle dont les quatre grands-parents vivaient de la terre. Elle résume tout l'enjeu de cette nouvelle aventure avec une formule qui sonne comme un slogan : « *Nous avons tous besoin d'un agriculteur trois fois par jour, ce qui n'est pas le cas de tous les chefs d'entreprise. Mais il y a besoin de redessiner le visage de ce métier.* ».

Cette initiative a été créée dans le cadre de la French Agri Tech qui finance le développement de l'innovation agricole, grâce à une enveloppe de 200 millions d'euros sur 5 ans. Saluons cette initiative qui, à terme, verra le secteur de l'agriculture évoluer.





La WineTech en plein essor grâce aussi à.. la pandémie

On ne dira jamais assez que toute crise crée des opportunités. Le domaine du vin n'échappe évidemment pas à ce principe. Un exemple : le développement de la WineTech.

La WineTech, c'est quoi ?

Comme son nom l'indique, il s'agit d'une conjonction entre Wine et Tech . Les nouvelles technologies sont les alliées du vin. Concrètement, il s'agit de développer, grâce au digital, de nouvelles façons de concevoir, la production et la consommation du vin.

Parmi les innovations concernant la production, nous trouvons des systèmes de capteurs et imagerie satellite pour prévoir la date idéale de la vendange, le chauffage LED contre le gel des vignes, la sonde connectée pour mesurer la vinification en cuve, le drone capable de repérer, grâce à l'intelligence artificielle, les zones à problèmes dans les cultures, en premier lieu le mildiou et la flavescence dorée, etc.. .

Qui sont les membres de la WineTech ? Les profils des entrepreneurs sont très variés et ont comme point commun, cette passion du vin. D'anciens d'Airbus, à Google en passant par la finance, le négoce de vins, Meilleur Ouvrier de France, physicien (cela va faire plaisir à Fabrizio 😊 !), informaticiens, évidemment, et nous en passons, la WineTech regroupe toutes ces entreprises innovantes (start-up) qui ont pour objectif principal de cibler non seulement les viticulteurs mais aussi les distributeurs et, évidemment, les consommateurs, soit toute la chaîne professionnelle du domaine viticole.

Cette association WineTech a connu lors de la pandémie un coup d'accélérateur. Les dégustations à distance, les plateformes de vente sur Internet, les applications de livraison à l'exportation ont connu un accroissement de leurs activités. Ce ne sont que quelques exemples de ce monde en mutation.





En France, la part des vins commercialisés en ligne est estimée à 10 % . Dans certains pays anglo-saxons, elle se situe aux alentours de 20 % . La marge de progression est donc grande.

Cette progression se comprend aisément par l'implication de plus en plus d'entrepreneurs vigneron dans le monde du digital. Les projets foisonnent. Et si c'est le cas, c'est aussi parce que la nouvelle génération de vignerons, trentenaires ou quadragénaires, regarde l'innovation sous l'angle d'innovations technologiques, la participation et la communauté d'intérêts (intelligence artificielle, réseaux sociaux,..). La communauté des valeurs se renforce par l'intérêt grâce aux innovations technologiques. Il y a donc un besoin de plus en plus présent d'identification à des valeurs de préservation et de développement dans le respect environnemental.

Cette tendance, très présente dans la jeune génération aboutit à du partage des compétences et des technologies. Il ne serait donc pas surprenant que nous assistions à une phénomène de type « Blablacar » ou « Uber » dans les vignes. Tous les ingrédients sont en tout cas réunis : respect environnemental , partage de compétences, communauté d'intérêts, etc afin de faire de la communauté viticole un nouveau moteur de développement de l'économie.



INAO : Nomination du nouveau président

Après le viticulteur du Vaucluse Jean-Louis Piton, vigneron entre Provence et Rhône en IGP Méditerranée, en AOP Luberon et Ventoux (il préside la cave coopérative Sylla (à Apt) et l'Union des caves Marrenon (La Tour-d'Aigues), c'est au tour du vigneron de l'Indre-et-Loire, Philippe Brisebarre d'être nommé, par arrêté du Ministre de l'Economie et des Finances et de la Relance et du Ministre de l'Agriculture et de l'Alimentation, nouveau du président du conseil permanent de l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) L'arrêté a été publié au Journal officiel du 30 avril 2022.



AVIGNON



DE L'ESPACE

AVIGNON VU DE L'ESPACE

« *Le voyage spatial est le seul qui permet de voir sa destination avant d'y arriver, plutôt cool 😊* » Thomas Pesquet



Lors de sa mission de six mois dans la Station Spatiale Internationale (ISS) qui s'est déroulée du 23 avril 2021 au 09 novembre 2021, l'astronaute rouennais Thomas Pesquet, tenait ses followers au courant de ses différentes activités. Alors que son emploi du

temps était fort chargé par les nombreuses expériences scientifiques, Thomas Pesquet a notamment fait profiter le grand public de ce qu'il voyait de l'espace en prenant des photos, non seulement de la planète (qui permet de confirmer que le réchauffement climatique n'est pas une fiction) mais aussi de différentes parties du globe terrestre. L'ISS se situe sur une orbite basse sise à 408 km d'altitude ⁽⁴⁾.

⁴ À 400 km d'altitude la pesanteur est pratiquement la même que sur la Terre. Petite réflexion physique. Si la pesanteur est la même que sur terre, pourquoi les objets doivent être attachés afin d'éviter de voler ? La circonférence de l'orbite est de 42.543 kms. La réponse est logique. L'ISS met 1h30 pour faire la rotation du globe terrestre, soit 16 rotations en 24h. Sa vitesse est donc de 28.000 km/h (soit 7,6 kms/seconde) et à cette vitesse, l'ISS est en constante impesanteur. Cette vitesse est un minimum pour que l'ISS ne retombe pas sur Terre car la station est, nous le savons, soumise à l'attraction terrestre. Or, sa vitesse l'en éloigne. A 400 kms d'altitude, les forces s'équilibrent et l'ISS... tombe sur son orbite... Conclusion : l'ISS chute continuellement. C'est pour cette raison que les objets volent en apesanteur.



AVIGNON



DE L'ESPACE

Parmi toutes ces initiatives, Thomas Pesquet a repris l'initiative nommée « Un jour, une ville ». Revenu sur terre avant d'avoir terminé sa série, il a notamment pris en photo la capitale des Côtes du Rhône, « la cité des Papes », Avignon. Cette photo a été prise à partir du module américain de la Station.



La photo de Thomas Pesquet montre le Rhône et un simple coup d'œil permet de repérer le « pont d'Avignon » ou le pont Saint-Bénézet.

L'objectif de ce travail pour Thomas Pesquet est aussi de montrer la terre telle qu'elle est devenue. Nul ne peut négliger que les comportements humains doivent se responsabiliser par rapport au bien commun, notre planète. Agissons dans ce sens, telle est aussi la volonté du Président de la République avec la nomination de la Première Ministre, Elisabeth Borne, chargée de la question environnementale.



VINS



BIO

Le marché des vins bio en France

Le récent salon Millésime Bio qui s'est tenu à Montpellier du 28 février au 2 mars dernier a permis de faire le point du marché des vins bio en France. « *Liège au fil du Rhône* » dresse un état des lieux actuel des vins bio en France.

La viticulture bio en France

Un chiffre pour débiter. Fin 2020, il y avait 9784 exploitations viticoles conduites en bio, soit une augmentation de 21 % par rapport à 2019. Traduit en nombre d'hectares, cela représente 137.442 hectares de vignes qui sont conduites en bio, soit une augmentation de 22 % par rapport à fin 2019 et totalise donc actuellement 17,3 % du vignoble national.

42 % de ces 137.442 hectares est en conversion ⁽⁵⁾. 26.564 hectares sont dans leur première année de conversion, soit 27 % de plus qu'en 2019. L'essentiel des surfaces, 95 %, concerne les raisins de cuve.

En 10 ans, il y a eu un quasi triplement du vignoble conduit en bio.

Le tableau ci-après reprend les principales régions productrices de vins. Il est intéressant de comparer la situation et le potentiel d'évolution des vins bio.

⁵ Lorsqu'un agriculteur décide de produire bio, il doit respecter des règles strictes et suivre notamment une période de conversion. La conversion correspond à la période de transition entre un mode de production conventionnel et l'obtention de la certification « agriculture biologique ». L'opérateur suit les règles de production de l'agriculture biologique sous le contrôle d'un organisme certificateur, mais ne bénéficie pas encore de la mention « bio » pour ses produits. Cette période est de 2 à 3 ans pour les cultures, et de 6 semaines à 1 an selon les espèces pour les animaux.

A partir du début de la conversion, l'agriculteur est régulièrement contrôlé par un organisme certificateur, afin de vérifier la conformité des pratiques à la réglementation bio.

A partir de la deuxième année de conversion, les produits végétaux obtenus peuvent bénéficier de la mention « En conversion vers l'agriculture biologique ». (source : Agence bio)



VINS



BIO

Région Vignes	Nombre d'exploitations (2020)	Evolution (%)	Surfaces certifiées en bio (2020)	Part en conversion	Surfaces certifiées en conversion (hectares)	Part du vignoble cultivé en bio dans la région
Auvergne Rhône Alpes	1067	20,8 %	5702	39 %	9413	7 %
Bourgogne – France-Comté	681	27,1 %	3390	41 %	5788	4 %
Centre-Val de Loire	354	29,7 %	2815	44 %	5027	4 %
Grand-Est	1049	44,9 %	3400	53 %	7184	5 %
Nouvelle Aquitaine	1668	24,8 %	12846	52 %	26751	19 %
Occitanie	2959	16,1 %	28833	44 %	51101	37 %
Pays de la Loire	392	13,3 %	3401	35 %	5268	4 %
Provence-Alpes-Côte d'Azur	1454	14 %	17945	28 %	24847	18 %

Les départements de l'Hérault, du Gard et de la Gironde représentent 27 % des exploitations productrices de bio et 36 % des surfaces bio et en conversion en 2020.

Les départements rhodaniens du Vaucluse et la Drôme comportent respectivement 656 et 355 producteurs bio pour une surface bio ou en reconversion de 12.053 ha et 4.606 ha.

En ce qui concerne la part du vignoble en conversion, le département du Rhône compte 58 % de ses surfaces viticoles dans le cas.



VINS



BIO

Pour la part du vignoble cultivé en bio par département. Pour les 25 premiers départements producteurs, elle est de 32 % pour les Bouches-du-Rhône, 30 % pour le Var, 28 % pour le Gard et 27 % pour la Drôme.

En volume, 58 % des vins bio sont commercialisés dans l'Hexagone et 42 % sont exportés. En valeur, 62 % des ventes se fait en France et 32 % du chiffre est réalisé à l'exportation.

En terme de marché, les vins bio représentent 9 % des ventes de produits bio. En ce qui concerne la vente des vins bio en France aux particuliers, elle représente 1,1 milliard €, soit une progression de 13 % par rapport à 2019. Sur 10 ans, l'augmentation a été de 4,4 %.

Les ventes de vins bio par circuit

En 2020, en valeur, la vente directe de vins bio a augmenté de 19 % par rapport à 2019. Pour les cavistes, l'augmentation des ventes se chiffre à 20 %. Pour les magasins spécialisés, nous notons aussi une croissance de 12 %. Par contre, pour la GMS (Grandes et Moyennes Surfaces), confinement oblige, la croissance s'est élevée à 8 %. Il est à noter une progression de la vente des vins en BIB (Bag in Box).

En 2021, les ventes de vins tranquilles bio ont progressé dans la grande distribution. Comparativement à 2020, année principale du confinement suite à la covid, l'augmentation a été de 2,3 % en volume et de 3,3 % en valeur. Ce chiffre est à mettre en relation avec la diminution des vins « conventionnels » de 1,9 % en volume et 0,5 % en valeur. La part des ventes de vins tranquilles bio dans les ventes bio dans la grande distribution atteint 5 % en volume et 5,9 % en valeur.

Cette tendance confirme, année après année, la montée en puissance des vins tranquilles bio par rapport aux vins « non bio ».

Les échanges

Principal pays producteur, la France a importé très peu de vins bio. L'Espagne et l'Italie sont les deux pays principaux de provenance de ces vins. En valeur, ces importations représentent 3 millions €, soit 50 % de plus qu'en 2019. Cela représente 0,4 % de vente des vins bio en France.



VINS



BIO

En ce qui concerne les exportations, en croissance de 3 % par rapport à 2019, représentent 484 millions €. 53 % des vins bio exportés le sont à destination des pays de l'Union européenne.

Perspectives d'avenir

Ces chiffres montrent que le vignoble bio est en forte croissance. Les volumes de vins bio vont plus que probablement s'accroître au cours des trois prochaines années.

Pour s'en rendre compte, un tableau prospectif a été établi en fonction non seulement des vignobles en conversion mais aussi des volumes théoriques attendus pour un rendement moyen de 40hl/ha.

Millésime	Surface arrivant en bio	Nouveaux volumes bio sur le marché
2021	9.696 ha	387.840 hl
2022	21.430 ha	857.200 hl
2023	26.564 ha	1.062.560 hl

Commentaires

Les chiffres relatifs à la viticulture bio montrent que la consommation des vins bio n'est certainement pas un phénomène de mode mais une nouvelle manière de consommer.

En 2020, 16 semaines de confinement ont montré l'importance de s'interroger sur le lien entre alimentation et santé.

Si, selon une étude faite pour l'Agence bio, plus de la moitié des Français (54 %) ont déclaré avoir modifié leurs comportements alimentaires au cours des 3 dernières années, ce résultat est encore plus prononcé auprès des consommateurs bio à 64 %, soit une différence notable de 10 points. Parmi eux, 6 personnes sur 10 déclarent l'avoir également modifié pendant la crise sanitaire, ce qui, rapporté à l'échelle nationale, représente un tiers de Français. Les modifications de comportement sont plus marquées chez les femmes (61 %), les 18-24 ans (64 %) et les catégories professionnelles plus aisées (59 %). Le bio peut donc voir l'avenir en.. rose !

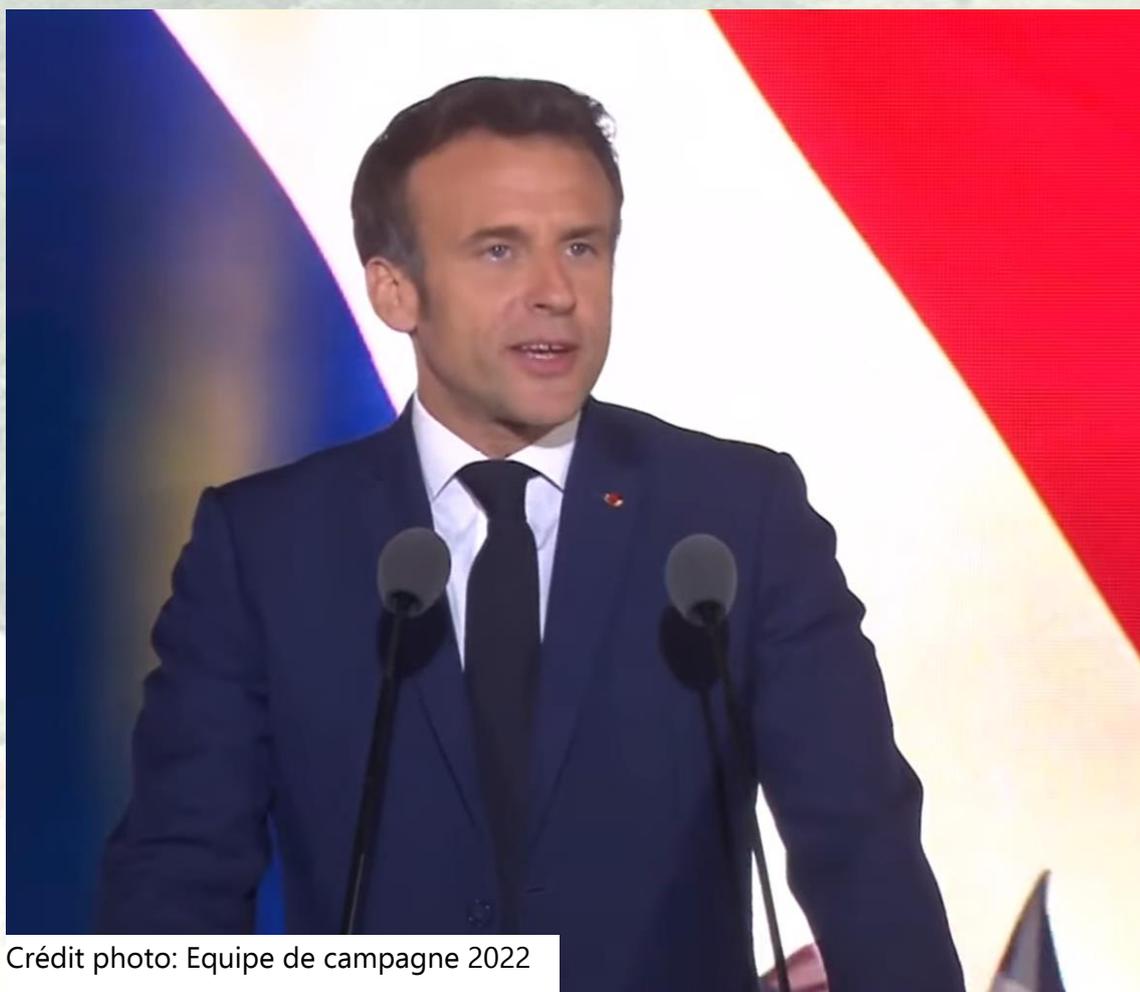


AVENIR



AGRICULTURE

LE PRESIDENT MACRON FAIT DE L'AGRICULTURE UNE PRIORITE DE SON SECOND QUINQUENNAT



Crédit photo: Equipe de campagne 2022

Homme de l'année pour la RVF, le président, réélu le 24 avril dernier et investi pour ce nouveau mandat, le 7 mai dernier, fait de l'agriculture une des priorités de son nouveau quinquennat.

Quelles sont les grandes orientations du président ?



AVENIR



AGRICULTURE

Rappelons tout d'abord que le président Macron a nommé durant son premier quinquennat un ambassadeur de la gastronomie française en la personne de l'ancien chef de l'Elysée, Guillaume Gomez. « *Liège au fil du Rhône* » a relaté cette nomination (LFR numéro 25, pages 37 à 39). Le point important, c'est la volonté présidentielle de mettre en valeur la gastronomie, les terroirs et bien évidemment les acteurs dans toutes les régions de France, de métropole et d'Outre-mer. Cette mise en valeur se retrouve bien évidemment dans son programme présidentiel.

Renforcé par l'expérience acquise durant la pandémie mais aussi par le conflit en Ukraine, l'Agriculture voit son statut de domaine stratégique développé car ce qu'un pays peut produire, par et pour lui-même, diminue le risque de dépendance. En termes stratégiques, on appelle cela la souveraineté alimentaire.

La pandémie a permis de constater que cette indépendance est primordiale dans la vie de la Nation. Le Président l'a intégré dans ses trois axes de développement de l'agriculture. Cette réflexion a comme corollaire direct le renouvellement des générations dans la profession agricole ainsi que sur le type d'alimentation. Nous y reviendrons plus loin.

Quel est le rapport entre le progrès avec l'indépendance alimentaire ? La volonté de ne pas rester sur ses acquis et de montrer aux autres que la France maintient sa place prépondérante en la matière, d'une part et, d'autre part, au niveau géopolitique, l'alimentation est, et restera, un enjeu stratégique.

Avant de voir les priorités présidentielles, replaçons l'alimentation dans son contexte géopolitique et stratégique afin de mieux comprendre l'enjeu de l'indépendance alimentaire.

L'alimentation : concept stratégique et élément de géopolitique

Depuis la bataille d'Alésia en 52 avant JC, l'alimentation, ou son manque, a permis de gagner, ou de perdre, des conflits.

L'alimentation a donc joué un rôle primordial dans cette célèbre bataille. Au fil des siècles, la faculté de nourrir les populations a joué un rôle de plus en plus stratégique. Besoin primaire des populations, elle est devenue un enjeu stratégique





dans l'indépendance d'une Nation. Elle constitue une part de sa souveraineté. Si un pays ne peut pas nourrir son peuple, alors ce pays devient fragile et ne compte presque plus dans les relations entre les pouvoirs politiques. Petit à petit, pour faire court, l'alimentation est devenue un élément de géopolitique. Pour comprendre ce concept de géopolitique, il faut se reporter sur la définition donnée par Yves Lacoste, célèbre géographe qui a défini la géopolitique comme l'étude des rivalités de pouvoirs sur des territoires. Dans son dernier ouvrage « Géopolitique de l'alimentation et de la gastronomie », le géographe et co-directeur du Food 2.0 lab Paris, Pierre Raffard, rappelle que pour un Etat, l'alimentation, la cuisine, la gastronomie sont aussi à la fois des symboles des rapports de force politiques qui existent entre différents acteurs, publics ou privés, mais sont aussi des leviers qui constituent des rapports de force.

Le programme présidentiel : La souveraineté alimentaire

Le Président souhaite une "troisième révolution agricole", avec une loi d'orientation et d'avenir pour assurer le renouvellement des générations, la formation et l'installation des jeunes agriculteurs, un investissement massif dans l'innovation (robotique, numérique, sélection variétale...) ainsi qu'un plan d'autonomie alimentaire dans chaque territoire ultramarin pour soutenir l'économie locale. Ce programme est, il n'y a pas de hasard, en totale conformité avec Hectar.

Lors de la conférence de presse pour présenter son programme, le président-candidat a confirmé sa volonté de "produire plus". *"La France portera une adaptation de la stratégie européenne 'Farm to Fork' ['de la ferme à la fourchette'], qui reposait sur un monde d'avant-guerre en Ukraine, et prévoyait une diminution de la production de 13%", a-t-il expliqué.*

Les objectifs

- Protéger les terres agricoles et les forêts des achats étrangers ;
- Meilleure création puis répartition de la valeur entre ceux qui produisent, transforment et distribuent ;
- Assurer l'égalité entre les produits soumis aux exigences européennes et les produits importés en mettant en place une taxe carbone aux frontières et des





- mesures miroirs ;
- Voter une grande loi d'avenir d'orientation et d'avenir pour assurer le renouvellement des générations, la formation et l'installation des jeunes agriculteurs ;
- Demander aux filières de proposer des mesures de simplification. Elles seront soumises au comité de rénovation des normes agricoles qui continue d'agir depuis le premier jour du quinquennat (07 mai 2022).

Trois convictions

1/ L'indépendance alimentaire non négociable.

Il n'y a pas de pays fort sans une agriculture forte, et la France ne serait pas la France sans ses agriculteurs. Emmanuel Macron s'est donc engagé à ce que la France accélère sa politique d'indépendance alimentaire.

2/ Consolider l'indépendance alimentaire :

- poursuivre les chantiers engagés depuis 2017 :
- Une meilleure rémunération des agriculteurs, en continuant d'être intraitable sur l'application des lois EGALIM ;
- La lutte contre les effets du changement climatique, en investissant et en protégeant des aléas, filière par filière, notamment par l'assurance récolte, une meilleure gestion de l'eau, l'innovation sur les variétés ;
- La poursuite de la politique de préservation de nos terres, en continuant d'accompagner la transition agroécologique, et en réduisant l'utilisation des produits les plus préoccupants grâce à des solutions concrètes ;
- Une politique volontariste d'investissement, pour être moins dépendants de nos importations, par la continuité du plan protéines, la mise en place des clauses miroirs, la fin de l'importation des viandes ayant utilisé des hormones de croissance ;
- La reconnaissance au niveau européen de la mission nourricière de notre agriculture, vu la situation géopolitique et l'envolée des prix alimentaires.





3/ Aller plus loin sur des sujets clés.

- *Renouvellement générationnel :*

- atteindre les 20 000 installations de nouveaux agriculteurs par an, au lieu des 14 000 actuelles. Pour ce faire, Emmanuel Macron propose une loi d'orientation et d'avenir dès le début du quinquennat, basée sur trois piliers : le renforcement de l'enseignement agricole, notamment la lutte contre les déserts vétérinaires, la facilitation de l'accès au foncier, grâce à des mécanismes de portages à l'installation et la protection des terres par les achats étrangers, et enfin l'innovation, pour rentrer dans la 3ème révolution agricole, celle du numérique, de la robotique, du biocontrôle et de la sélection des variétés. Il a aussi souhaité que l'on puisse mieux accompagner la cession des exploitations pour les agriculteurs proches de la retraite.

- *Compétitivité :*

- Réduire les charges des agriculteurs, en maintenant les crédits d'impôts déjà existants sur le bio ou le HVE (Haute valeur environnementale), en luttant contre les surtranspositions qui alourdissent les coûts et en pérennisant le dispositif d'exonération de cotisations pour les travailleurs occasionnels (TODE).

- Renforcer le système de crédits carbone faits en France, c'est-à-dire de pouvoir rémunérer les agriculteurs par leurs pratiques permettant de stocker du CO2 dans les sols.

- *L'alimentation :* Redonner toute sa valeur à l'alimentation.

valeur nutritionnelle, valeur environnementale, valeur économique.

- Mettre en place un chèque alimentaire afin de lutter contre la précarité alimentaire chez les plus fragiles.

- Ambition : le juste prix de l'alimentation

- Avancées sociales du quinquennat : augmentation des retraites agricoles, rallongement du congé maternité, l'aide au répit. Pour la concurrence, il souhaite que les règles sur la fiscalité, les normes, le travail agricole soient davantage harmonisées au niveau européen.



LA VIGNE



LE VIGNERON

La VIGNE et le VIGNERON

Notre Grand Chancelier, Andéol Pommier, a souhaité nous faire part d'un texte concernant le travail dans la vigne en cette période importante mais aussi inspirante. Cette période printanière est aussi exigeante pour le vigneron. Travailler encore et toujours la terre pour que la vigne retrouve toute sa splendeur afin que la raisin donne in fine des vins somptueux. Bel hommage aux femmes et aux hommes dont c'est aussi la passion !

Quand au cœur de l'automne apparaît la froidure
Et que le mistral souffle empreint de démesure,
Il n'est pas loin le temps où la vigne vermeille
Durant de si longs mois se repose et sommeille...

Dépouillée de ses feuilles, emportées par le vent,
Patiemment, avec foi, ses très nombreux sarments
Sont alors façonnés d'une coupe aux ciseaux,
Qu'une main vigneronne accomplit en biseau.

Bravant les éléments de l'hiver rigoureux
Le brouillard et la pluie et le froid vigoureux,
Il ne faut oublier aucun cep, aucun rang
De ce mois de novembre au début du printemps !



LA VIGNE



LE VIGNERON

Quand reviennent un matin les belles hirondelles
Dans le ciel provençal tournoyant de leurs ailes,
La vigne se réveille et ses frêles bourgeons
Retrouvant la lumière redeviennent féconds.

Ce joli mois d'avril révèle ses nuances
Et la vive couleur de son vert si intense
Emerveille les yeux et oppresse le cœur,
En ces jours où le gel peut surgir par malheur !

Lorsqu'arrivent enfin les premiers jours de mai,
Sonne l'heure cruciale où il faut désormais
Avec force et amour retravailler la terre,
Eclairé du savoir hérité de nos pères.

Tour à tour labourer, épamprer, sulfater,
Puis ensuite écimer et tout recommencer,
Durant des jours entiers, chacun fait son devoir
Sans ménager la peine offerte à nos terroirs !



LA VIGNE



LE VIGNERON

De ces soins prodigués, la vigne peu à peu
Retrouve sa splendeur et ses fruits généreux
Mûrissant en son sein l'espace d'un été
Promettent d'apporter à chacun la gaieté.

Puis viennent les vendanges où les grappes cueillies
En ces heures d'efforts et de grande euphorie
Dévoilent pleinement leur intime secret
A nos maîtres de chais, initiés et discrets.

Et les jus libérés de ces grains savoureux
Donneront très bientôt de grands vins somptueux,
Les Côtes du Rhône, délectables breuvages,
Embrasant l'amitié en traversant les âges !!!

® Andéol POMMIER

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



**DEUX
COMMANDEURS**



SUR SCENE

Entre le Vice-Consul, Pierre Martin, et son parrain,
Jacques Wolfs, « cela se complique.. ».

ÇA SE COMPLIQUE

AU PETIT THÉÂTRE D'ESNEUX

Comédie en deux actes de Patricia Haubé
dans une mise en scène de Pierre Martin

Avec la fin de la pandémie (en espérant échapper à la 6^{ème} vague !) et le retour des beaux jours, revoici le Petit Théâtre d'Esneux qui accueille une histoire, notamment entre deux Commandeurs... et une auteure qui a tout compris de la relation de complicité entre les deux hommes..

On va s'y perdre entre Pierre et Jacques avec Michel et Jean-Louis Chabrier.. 😊

« Chez Michel, la vie est belle », telle est la devise de l'hôtel « La Rose des Vents » qui accueille en cette journée six clients. Oui, mais lesquels ?

Patricia Haubé, en sa qualité d'auteure de cette pièce en deux actes, nous présente six personnages sociologiquement représentatifs mais dont les caractères ont été, évidemment, pour le bien du scénario, « légèrement » accentués. Et qu'est-ce que c'est drôle !

Le pitch

Commençons par le patron de l'hôtel. Michel, interprété par notre Vice-Consul, Pierre Martin ! Il a, dirons-nous certaines manières. Il tient notamment ses petites « fiches ». Nous ne dirons pas qu'il s'agit d'un rôle de composition (lol !) pour notre éminent Vice-Consul, mais reconnaissons que Patricia Haubé a bien chargé son personnage principal ! Notre vice-consul ne s'est pas privé d'accentuer « les



DEUX COMMANDEURS



SUR SCENE



manières » de son personnage, aidé en cela par une chemise toute en fleurs et des lunettes (que le critique cinématographique, Philippe Reynaert n'aurait pas reniées) d'une couleur jaune, couleur du soleil, autre personnage de cette pièce. La chaleur y est aussi présente.

Jean-Louis Chabrier, président des entreprises « Grosgrains » Poulet Label Rouge, joué par notre Commandeur Jacques Wolfs, est un homme infidèle ! Jacques nous dira qu'il s'agit là, évidemment, d'un rôle de pure fiction. Nous imaginons qu'il a eu du mal à interpréter ce personnage dont la

moralité... est plus que bancale ! Avec une femme plutôt excentrique et une maîtresse entretenue, voilà Jacques, heu..pardon, Jean-Louis Chabrier, en posture pour le moins délicate. Les mensonges de ce bon Chabrier vont progressivement le mettre dans des



DEUX COMMANDEURS



SUR SCENE

situations...peu confortables. Et ce n'est pas les autres personnages qui vont aider ce bon Chabrier à se sortir d'une situation, dans laquelle, il s'est mis tout seul ! Entre une vieille fille déprimée, un veuf ayant fait fortune dans la chaussette et un vieux garçon venu chercher l'amour,..

Mais c'était sans compter sans l'arrivée inattendue de Mme Chabrier qui vient faire une surprise à son mari pour leur anniversaire de mariage. Et là, la situation va se compliquer pour Michel... et pour Jean-Louis !!

Méprises, mensonges et quiproquos vont amener, Pierre, heu.. Michel à s'emberlificoter pour tenter de sauver la mise aux uns et aux autres. Le tout est d'éviter que Mme

Chabrier apprenne l'existence, et la présence, de la maîtresse de son mari. S'en suivent des situations pour le moins rocambolesques (dont il faut saluer le metteur en scène pour son esprit burlesque) et très drôles !



DEUX COMMANDEURS



SUR SCENE

Outre le rôle de Michel, saluons aussi la costumière (Nadine Coune)... et spécialement pour notre Commandeur Jacques Wolfs qui s'est retrouvé déguisé, dans le cadre de ce nous pourrions appeler un jeu d'amoureux, en « pioupiou », soit en poulet ! De là à choisir le blanc ou la cuisse, il n'y a qu'un pas...



Patricia Haubé, par son texte, d'une part, et Pierre Martin, par sa mise en scène, d'autre part, ont permis au public présent de rire de différentes situations burlesques et éminemment drôles.

Avec un Vice-Consul, dans un rôle plutôt inattendu, celui de tenancier maniéré d'un établissement dans lequel il se passe toujours quelque chose et un Commandeur, véritable tombeur de dames ..., nous remercions Patricia Haubé ! 😊 Que la conjointe de chacun se rassure, le rôle n'est que de composition ! Ouf, l'honneur de la Baronnie est sauf ! Merci à eux deux, et aux autres acteurs, pour cette belle représentation !





**La minute scientifique du Professeur Fabrizio
Bucella**

Faut-il vraiment un verre par type de vin ? La vérité est-elle au fond du verre ?

À compulser les communiqués des verriers, on nous pousserait à acheter un verre par type de vin qu'on ne s'y prendrait pas autrement : le blanc, le rouge, le liquoreux, puis le rouge léger et le rouge corsé, le blanc ceci et le blanc cela.

Quelle fumisterie. Sauf à aimer la vaisselle par-dessus tout et à avoir de la place en veux-tu, en voilà, un seul type de verre fera l'affaire. Si c'est un « bon » verre à vin, il s'adaptera à tous les types de vins.

Concrètement, c'est quoi, un « bon » verre à vin ? On est bien d'accord que lorsque le liquide est en bouche, c'est trop tard. Il faut donc favoriser nos perceptions sensorielles avant la mise en bouche. Traditionnellement, il y a deux examens principaux, le visuel et l'olfactif. Les « bons » verres tendent à rendre l'examen olfactif le meilleur possible (pour l'examen visuel, sauf à prendre un verre noir, ils se valent à peu près tous).

Une surface de contact la plus grande possible

Le principe est simple. Il a été théorisé il y a près de soixante-dix ans. Il faut que la surface de contact entre le liquide et l'air soit la plus grande possible. Le verre sera donc évasé dans sa partie basse, que les spécialistes appellent l'épaule. Ensuite, la cheminée, soit la hauteur du verre, si vous voulez, sera resserrée, afin de concentrer les arômes. On la prévoira de sept centimètres environ, afin de ne pas irriter les muqueuses nasales avec le brûlant de l'éthanol, tout en sentant encore quelque chose.





Ces principes ont
l'étude qui
verre

été théorisés en 1956 par Jules Chauvet dans
servira de base à la naissance du
universel à dégustation :



« La forme géométrique et le volume total d'un verre à dégustation devraient être choisis et déterminés – avant tout souci d'esthétique de verrerie – après une étude des facteurs influençant la dégustation de l'arôme (Jules Chauvet, La Physico-chimie des surfaces et l'arôme des vins fins, 1956). »

Le verre universel

Auparavant, c'était la foire au boudin. Certes, on n'allait pas jusqu'à déguster quotidiennement avec les tastevins, mais chacun utilisait un verre différent et il était difficile de comparer les perceptions sans avoir un outil de mesure standardisé.

célèbre,
dernière main à l'édifice : le verre universel sera décrit très précisément, il appliquera rigoureusement les principes de Jules Chauvet.

En 1972, dans un Essai sur la dégustation des vins resté

André Védel et consorts mettront la





« Partant de ces données et après enquêtes et expérimentations, un groupe de travail a pu récemment proposer à l'Afnor, puis l'ISO, un verre normalisé pour la dégustation des vins. Il est actuellement fabriqué en France par la Compagnie française du cristal. Il comporte un gobelet en forme d'œuf allongé porté par une jambe reposant sur un pied. Son utilisation généralisée devrait amener un élément important dans les conditions de reproductibilité de la dégustation. »

Notez la description de « gobelet en forme d'œuf allongé » (on ne parlera de verre tulipe que plus tard) et l'efficacité administrative de la « jambe reposant sur un pied », l'inverse aurait été plus kafkaïen. Ce verre est, de nos jours, désigné par le nom de l'administration qui l'a porté sur les fonts baptismaux, soit le verre Inao (selon la dénomination de l'époque : Institut national des appellations d'origine des vins et eaux-de-vie). Il est devenu le verre planétaire des dégustations professionnelles.

Des verres technologiques

Pourtant, tout un tas de verriers proposent le verre Inao dans leur catalogue, comment cela se fait-il ? L'astuce subtile est que l'enregistrement du verre à l'Afnor et l'ISO n'a pas protégé le dessin dudit verre. En quelque sorte, l'administration a oublié de verrouiller son produit. Il s'est trouvé copié urbi et orbi comme une bulle papale. En contrepartie, cela a permis sa diffusion. À la fin, ce fut une belle publicité pour la France et son administration.

Autant, à l'époque, c'était un verre révolutionnaire, autant, maintenant, il est un peu dépassé. On nous propose à qui mieux mieux des verres dits technologiques, pas forcément onéreux, plus modernes et plus efficaces que le verre Inao.

Cela étant, les principes restent les mêmes : épaule large pour favoriser le contact entre le liquide et l'air ambiant et puis resserrement du buvant ou cheminée pour concentrer les arômes. Me vient alors une question, un doute léger, un brin de scepticisme. Qu'on ait conservé exactement les principes de Jules Chauvet, datés de 1956, pour fabriquer les verres technologiques modernes, soit. Pourquoi diable a-t-





on bazardé le principe du verre unique ? C'est quand même utile de comparer les sensations entre le vin blanc et le vin rouge, voire entre des vins différents de la même couleur.

On a beau tourner la langue dans la bouche et le problème dans tous les sens, on peut relire les communications officielles des marchands de verroterie, rien n'y fait. En crue vérité, il fallait simplement trouver un truc pour nous faire mettre la main au porte-monnaie. Si chaque amateur de vin achète deux verres différents, cela fait double bénéfice : élémentaire, mon cher Rockefeller.

Pour terminer, permettez-moi trois petits conseils si vous souhaitez effectuer des achats. Premièrement, je regarderais à la taille du verre, qu'il soit esthétiquement proportionné à votre table, à votre vaisselle. Deuxièmement, je n'achèterais qu'un seul type de verres, comme on l'a dit. Troisièmement, il faut vérifier qu'ils passent au lave-vaisselle, gardons le côté pratique, sinon on ne les utilise qu'à chaque mort de pape. L'expérience récente nous a montré qu'on a réussi à changer de pape sans avoir enterré son prédécesseur, c'est dire que l'événement se fait rare.

F.BUCELLA



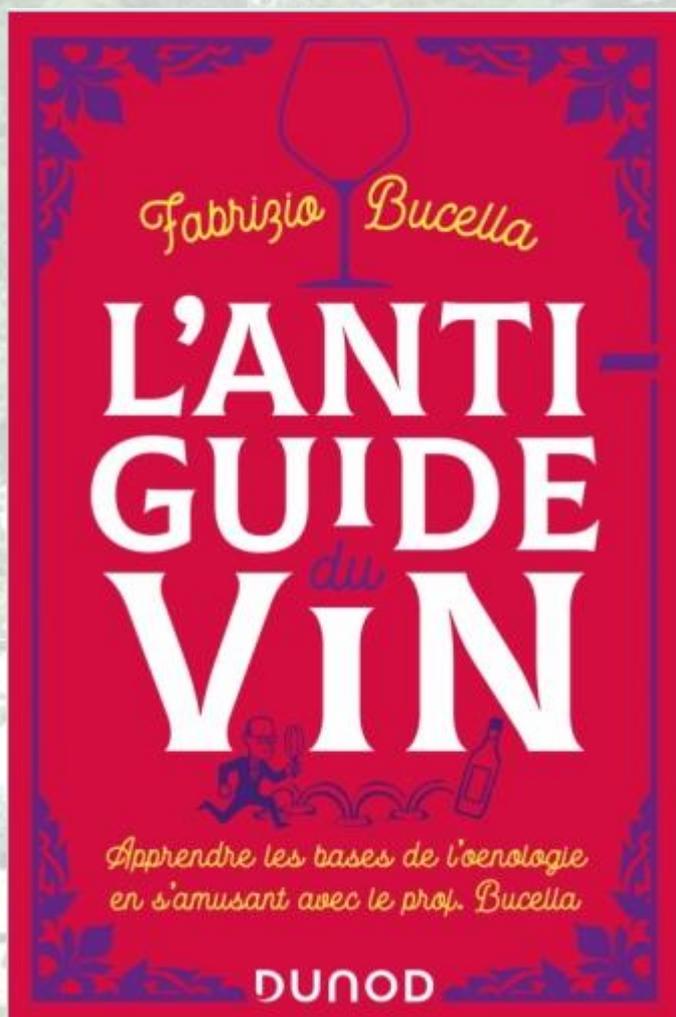
**FABRIZIO
BUCELLA**



**ANTI-GUIDE
DU VIN**

L'Anti-guide du vin – 2^{ème} édition : Les questions que vous n'avez jamais osé poser !

« Mettre le vin à disposition du grand public » Fabrizio Bucella



Du vin blanc avec des raisins rouges, c'est possible ? La science peut-elle expliquer le goût du vin ? Boire du vin empêche-t-il de vieillir ? Quel est le point commun entre une choucroute et le vin ? Peut-on faire des accords vin et musique ? Comment rééduquer son odorat après covid ? Le vin sera-t-il meilleur grâce au changement climatique ? Ce n'est là qu'un petit florilège des questions qui figurent dans l'édition augmentée de l'Anti-guide du vin de notre ami officier, Fabrizio Bucella.

Dans cette nouvelle édition, Fabrizio poursuit son objectif de nous faire découvrir le vin de façon ludique et originale. Apprendre en s'amusant, tel est le leitmotiv de Fabrizio dans tout ce qu'il fait.

Avec 50% de rédactionnel en plus, cette édition passe de 85 questions dans la première édition à 126 questions expliquées en quelques lignes.

Dans cette nouvelle édition, Fabrizio consacre aussi une série de questions concernant les accords mets-vins. Il a ajouté des questions comme « quel vin boire



**FABRIZIO
BUCELLA**



**ANTI-GUIDE
DU VIN**

avec du fromage ? », ou « quel vin boire avec une viande saignante ? ». Et puis, la question concernant la rééducation de l'odorat après la covid est basée, les lecteurs de « *Liège au fil du Rhône* » le savent, sur son expérience personnelle.

Ces interrogations montrent combien l'univers du vin est un domaine fascinant et passionnant tant les domaines qui y sont relatifs sont nombreux. Dans cette deuxième édition de son désormais livre référence, tellement le succès de la première édition a été grand, Fabrizio a souhaité poursuivre la vulgarisation et traiter les questions qui vont de l'élaboration à la consommation du vin. Fabrizio amène son lecteur à développer ses connaissances en œnologie tout en s'amusant. Pour cela, Fabrizio se met à la place de son lecteur. « *J'aime transmettre par le biais de l'humour. Sans prétention aucune, si j'étais à la place de mes lecteurs ou de mes élèves, ce serait de cette manière que j'aimerais apprendre* ».

Et puis, pour celles et ceux qui se demandent quand boire un vin, Fabrizio à la réponse : « *Quand c'est trop tôt, c'est toujours bon. Quand c'est trop tard, c'est trop tard !* ». Merci Monsieur le Professeur !

Cette édition constitue donc une source d'informations diverses et variées qui permet à chacun de voyager à sa guise dans ce livre, au gré de ses inspirations et souhaits. Un livre au terme duquel vous sortirez plus savant !

Bref, un livre à vous procurer au plus vite...

Et puis, évidemment, « *Liège au fil du Rhône* » se devait de demander à Fabrizio comment il a conçu ce livre qui est la suite du premier sorti il y a 4 ans.

« **Liège au fil du Rhône** » (LFR), Bonjour Fabrizio. Cette nouvelle édition de l'Anti-guide du vin est enrichie par rapport à la première édition. Comment as-tu choisi les questions pour établir cette nouvelle édition ?

Fabrizio Bucella (FB) : Après avoir fait le tour de la question et de bistrot, je préféré me fier aux étudiants, qui me posent beaucoup d'interrogations lors de mes cours d'œnologie. Certaines idées me sont venues sur les réseaux sociaux. Les questions relatives aux accords mets et vin (absentes de la première édition), sont un choix assumé de l'auteur (bibi).





LFR : En effet, tu as ajouté une partie de questions concernant les Accords mets-vins. D'où vient cette idée ? As-tu eu des remarques de lecteurs suite à la première édition ?

FB : En vérité, les accords mets et vins intéressent tout le monde, pas seulement l'amateur chevronné. Il fallait toujours rester pratique et décalé, c'est le concept même du livre.

LFR : L'ensemble des questions montre que tu as envisagé la problématique d'une façon plus générale puisque tu y parles tant de la production que de la consommation du vin. Souhaites-tu en faire de ce livre une référence en matière de vulgarisation ?

FB : C'est l'intime espoir, non-avoué. En toute sincérité, il faudrait sans-doute encore ouvrir le champs des questions, mais le chemin est celui-là. Il y avait une autre contrainte : le prix. Avec un livre illustré à 13 euros, le nombre de pages (et donc de questions) était limité.

LFR : Tu inclus dans plusieurs questions les vins rhodaniens. Ton choix de questions est-il déterminé par ces vins ou pas ?

FB : Avouons sans détour qu'il s'agit la juste influence de la Baronnie et de ses membres.

LFR : Que penses-tu de cette critique parue dans Corse Matin qui montre que tu acquiers petit à petit une belle place dans le domaine en France ?

« Fabrizio Bucella a acquis la maturité idéale, et prend ainsi le contre-pied de ses confrères en publiant un anti-guide du vin où il décline à travers cépages, pardon, ses pages, ce que les autres guides ne disent pas »

FB : Elle m'a fait super plaisir, sans-doute trop gentille, mais ne boudons pas les compliments. Après les fleurs vient le pot, je prends garde à ma tête.

LFR : As-tu établi un ordre au niveau des questions ? Tu alternes une série de questions d'ordre général sur le vin, et ensuite, tu abordes les questions plus spécifiques du vin. Et ainsi de suite. L'architecture de ton livre est-elle le fruit d'une



**FABRIZIO
BUCELLA**



**ANTI-GUIDE
DU VIN**

réflexion de ta part afin d'en conserver ce réel attrait par rapport à la première édition ?

FB : Voilà une très bonne question. En vérité, l'éditeur m'a demandé : « *On fait comment pour l'ordre des questions ? Tu les regroupes par thème ?* ». J'ai répondu : « *On mélange* ».

LFR : Un compromis bien belge, tout cela,.. Aurais-tu un conseil de lecture pour découvrir au mieux l'Anti-guide ?



FB : Aux water-closets, dans le bus ou dans la salle d'attente du médecin.

LFR : Vu comme cela, le profession médicale va apprécier.. Après tout, ce livre se veut d'abord pédagogique et informatif. Une dernière question Fabrizio. Le nombre de questions est-il voué à s'accroître dans le cadre de cet anti-guide ou alors, prévois-tu une autre formule pour les questions complémentaires ?

FB : Mon rêve est qu'on puisse avoir une version 3 avec encore plus de questions. Tout ceci est maintenant dans les mains du public et des lecteurs. Si le livre est un succès, il y aura une suite.

LFR : C'est tout le bien que « *Liège au fil du Rhône* » te souhaite ! Merci d'avoir répondu à ces questions.

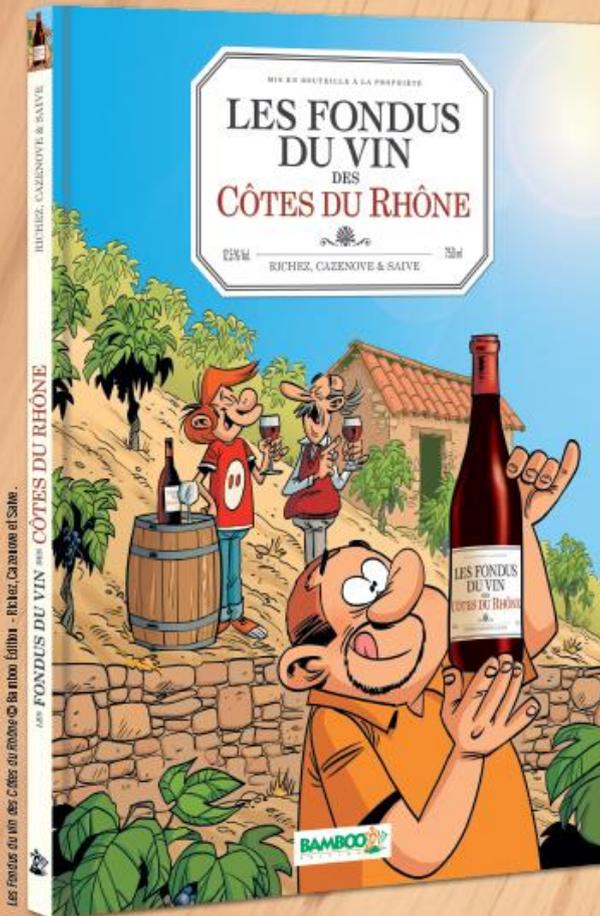


LES FONDUS DU VIN



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



L'AUTRE CAVE DU VIVARAIS

L'AUTRE CAVE DU VIVARAIS



©Salve-Richez-Cazenove - Bamboo Edition

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



**EN UN COUP
D'OEIL**



SOMMAIRE



SOMMAIRE

L'EDITO DU CONSUL	1
Truffes en Costes du Rhône, Dimanche 20 mars 2022 -restaurant Terra Terrae	4
INVITE DE LA DISNEE : LE DOMAINE DE COSTE CHAUDE :.....	7
ASSEMBLEE GENERALE DE L'ASBL BARONNIE COSTES RHONE – 11 MAI 2022	9
Nouveauté : Le décor du fond de scène.....	12
HOMMAGE : PIERRE REUTER, 1^{er} OFFICIER DE LA BARONNIE	15
HOMMAGE : LEON RAICK, OFFICIER DE LA BARONNIE.....	19
La Baronnie de Québec reprend ses activités avec son nouveau consul et.. Brian Baker	23
L'avenir du Rhône : objet de toutes les attentions	25
GRAPPILLEES LE LONG DU RHONE	29
La bouteille en « vert » 100 % recyclable : la Bio'teille	29
Costières de Nîmes : Le changement se met en ordre de marche	30
HERMITAGE : Appellation protégée.....	31
Châteauneuf-du-Pape. Disparition : André Brunel, producteur et ancien président des vignerons de l'Appellation.....	32
Recensement agricole et Etat de la viticulture.....	34
INTER RHÔNE : Cap sur les blancs et les rosés.....	37
La CNAOC : L'innovation au centre des préoccupations	38
ECHOS DU VIGNOBLE	39
Hectar. Audrey Bourolleau au service des entrepreneurs agricoles	39
La WineTech en plein essor grâce aussi à.. la pandémie	40





INAO : Nomination du nouveau président.....41

AVIGNON VU DE L'ESPACE42

Le marché des vins bio en France44

LE PRESIDENT MACRON FAIT DE L'AGRICULTURE UNE PRIORITE DE SON SECOND QUINQUENNAT.....48

La VIGNE et le VIGNERON.....53

Entre le Vice-Consul, Pierre Martin, et son parrain, Jacques Wolfs, cela se complique.....56

La minute scientifique du Professeur Fabrizio Bucella ...60

L'Anti-guide du vin – 2^{ème} édition : Les questions que vous n'avez jamais osé poser !64

Chapitre de Printemps
de la Commanderie des Costes du Rhône
Invité d'Honneur : Sablet !

Invitation à la Soirée de Gala
Golden Horse, Fouron-le-Comte
Samedi 11 Juin 2022, 18 hrs 30





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

<https://fr-fr.facebook.com/Baronnies-de-Liège-geoise-des-Costes-du-Rhône-979704565439387/>

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

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

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

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

Périodique – numéro 28 Printemps -
MAI - 2022©

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

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



Erratum : Dans le dernier numéro de « Liège au fil du Rhône » une coquille s'est glissée à la page 17. Il fallait lire « Les Epicuriales » et non « Les Epidurales ». Notre Consul n'est pas encore médecin même si, c'est vrai, il soigne les Côtes du Rhône comme il se doit. Mais de là, à faire des anesthésies.. Il n'y a qu'un pas ! Merci à Marian Atitienei !



Vue sur la courbe du Rhône

