

2023



Les Costes du Rhône
face à leur avenir

BARONNIE DE LIÈGE
COMMANDEURIE DES COSTES DU RHÔNE

Liège au fil du Rhône - N°31

« Le vin a quelque chose de particulier : c'est le seul psychotrope légal » Fabrizio

Bucella

L'EDITO DU CONSUL

Gente Dame, Messire,

Comme vous le verrez dans cette nouvelle édition de « *Liège au fil du Rhône* », l'actualité de notre Baronnie a été riche en cet automne, illuminé par une nouvelle édition du Salon des Vins du Rhône qui a connu un succès éclatant, autour de deux chiffres : 25 vigneron du Rhône réunis à Liège ont accueilli 532 dégustateurs, donnant des ailes à la promotion que nous tous, Commandeurs et Officiers de la Baronnie, souhaitons apporter aux vins de notre région préférée... Autour de ce salon, et du 125ème Chapitre le lendemain qui a réuni 232 convives, c'est tout un climat de sympathie et d'amitié, un courant de rencontres, des

liens forts et pérennes qui se nouent entre vigneron provençaux et oenophiles liégeois et wallons !

« *Liège au fil du Rhône* » contribue activement à cette dynamique, journal d'ambiance et d'information qui est lu non seulement dans nos chaumières, mais aussi assez largement en Provence et dans les autres Baronnie jusqu'en Suisse et même au Québec... Je suis parfois surpris de l'impact non négligeable de notre revue « Outre-Wallonie », et m'en réjouis ! Et je salue nos amis des autres Baronnie, qui



L'EDITO



DU CONSUL

découvrent ces lignes et que nous aurons grand plaisir à retrouver fin juin à Suze-la-Rousse, à l'occasion des festivités du 50ème anniversaire de la Commanderie des Costes du Rhône...

Dans les pages qui suivent, nous rendons aussi un hommage appuyé et ému à notre ami Christian Gerber, l'un des Commandeurs de la première heure de la Baronnie suisse, et dont nos routes se sont souvent entrelacées au son des vers et des sonnets de cet ami poète qui mieux que quiconque, savait mettre en lumière les nouveaux Chevaliers élus sur les hauteurs du Lac Léman...

Qu'il me soit permis d'attirer votre goûteuse attention sur nos prochaines activités, à savoir l'invitation adressée à l'association Femmes Vignes Rhône d'être les invitées d'honneur de notre prochaine dégustation, le vendredi 12 mai, et de notre prochain Chapitre, le

samedi 13 mai, à l'occasion d'une soirée de gala où la gent féminine sera tout spécialement mise à l'honneur... Qu'on se le dise !

Je vous souhaite une clapante découverte de cette trente-et-unième édition de notre journal, et avec son Rédacteur en Chef Didier Maes et l'ensemble des Commandeurs de la Baronnie, nous vous souhaitons beaucoup de plaisirs à partager avec nous quelques beaux moments de la vie de notre Baronnie...

A votre santé, et bonne lecture !

Pierre Luthers

Consul de la Baronnie liégeoise des Costes du Rhône

Nous dédions ce numéro à Christian Gerber, Commandeur suisse qui nous a quittés le 5 janvier 2023. Un homme attachant qui avait le verbe haut, tout en vers ! RIP Christian.



2023



ANNEE
FEMININE

LA BARONNIE
DE LIÈGE
DES CÔTES
DU RHÔNE
VOUS SOUHAITE
UNE
GOULEYANTE
ANNÉE

2023

ANNÉE QUI S'ANNONCE
PLUTÔT FÉMININE,
À L'INSTAR DU CHAPITRE
"SPÉCIAL VIGNERONNES"
LE 13 MAI PROCHAIN !



Saive





CHAPITRE 123 - 14/08/2022 - HARZE



En ce beau dimanche du mois d'août dernier, ce sont bien 12 robes de Commandeurs qui étaient de sortie pour prendre le bon air d'Harzé à l'occasion de la fête du fromage, évènement traditionnel du mois d'août. L'occasion pour la Baronnie d'introniser deux nouveaux chevaliers : Messires Philippe Dubois et Philippe Leerschool.





Les Chevaliers



Messire Philippe Dubois

Entrepreneur agricole, relevant aussi le challenge d'être le maire de la commune de Clavier en Condroz, et ce depuis un déjà long bail, depuis plus de 15 ans, Messire Philippe Dubois est un grand défenseur de la vie rurale et de l'intégration des citoyens dans cette vie calme à la campagne et au grand air.

Son engagement pour les plaisirs simples est constant. Il a notamment défendu avec succès la soupe des mamans et des mamies, qui valorisaient le potager communautaire communal pour préparer des repas scolaires de qualité, beau projet d'entraide villageoise.





Messire Philippe Leerschool



Dans la famille Leerschool, nous demandons le frère de notre Chevalier, Pierre, Messire Philippe. De tempérament plus posé et plus calme que son illustre frère (lequel dirige le groupe de presse Sud Info), il a une brillante carrière d'expert-comptable derrière lui. Devenu depuis 2012 échevin de sa commune de Sprimont, en charge des Finances (quoi de plus normal pour un expert-comptable !), de la Culture, de l'Environnement et du Tourisme... Mais Philippe Leerschool est aussi vigneron depuis 2011. Associé à deux amis de son village de Lincé, sis à 260 mètres d'altitude au-dessus du confluent de l'Ourthe et de l'Amblève, il produit notamment le Coteau de Lincé. Ce vin blanc, à base du cépage Solaris est un nectar sec et minéral qui a déjà été primé. Soulignons aussi que son vignoble, actuellement de deux hectares, va s'agrandir grâce à la plantation de 2.800 nouveaux pieds, dont du Cabernet-Cortis... Sa

démarche vise à espérer concrétiser son rêve, à savoir la naissance d'une AOP, une appellation spécifique à la région Ourthe-Vesdre-Amblève... ! Et oui, pourquoi pas, un vrai Cru de notre terroir ?

Voilà deux nouveaux Chevaliers dont le point commun est le bien-être de leurs semblables. Nul doute qu'ils poursuivront leur noble tâche en y incluant les vins des Costes du Rhône !



CHAPITRE 123



HARZE



MEMBERSHIP



RECEPTION

**MEMBERSHIP : RECEPTION DES MEMBRES DE LA
BARONNIE – LIEGE 26/10/2022**
Soirée des adhérents, j’y adhère !



Les absents ont eu tort. Tant cette réception de nos membres adhérents fut délicieuse à bien des égards. Un réel moment de convivialité tout en douceur comme la température exceptionnelle de cette soirée d'automne. Nous avons donc pu pleinement profiter de cet endroit qui portait parfaitement son nom pour l'occasion : « Côté cour, côté jardin ».

Même si le déroulé de notre soirée inversait les données avec un apéritif côté jardin. Certes, nous aurions souhaité une assistance un peu plus nombreuse mais, par petits groupes, les échanges étaient conviviaux, tout en dégustant des vins de Lirac, aussi bien en blanc qu'en rouge.

Notre Consul, Pierre Luthers, remercia chaleureusement les adhérents présents en cette soirée qui leur était particulièrement dédiée, tout en saluant les Commandeurs et Officiers qui avaient décidé de partager ce bon moment. Pierre salua aussi la patronne des lieux, Charlotte Depierreux, tout en la félicitant pour son accueil mais aussi son Boulet de Cristal 2021.



MEMBERSHIP



RECEPTION



Une belle transition pour passer côté cour et déguster ces fameux boulets maison, typiquement liégeois comme ce boulevard de la Constitution où se déroule la brocante de Saint-Pholien chaque vendredi matin. Alors que les vins de Lirac partageaient les tables avec la bière, l'ambiance montait encore d'un cran, les discussions allant bon train,

régulièrement entrecoupées de grands éclats de rire.



PLUSIEURS AVANTAGES

Bref une soirée comme on les aime, à la liégeoise avec des accents de Provence. Un beau prologue à notre chapitre d'automne !

Pour rappel, le nombre de nos membres cotisants augmentent chaque année. En plus

des ristournes accordées lors de nos achats groupés de vin et chez plusieurs vigneron au sein même de leurs chais, ou encore d'un verre de Coste du Rhône en



MEMBERSHIP



RECEPTION

apéro chez nos partenaires restaurateurs, ils ont reçu en cette soirée, deux ou trois bouteilles de vins selon qu'ils soient adhérents seuls ou en couple.

N'hésitez pas à nous demander des informations sur la manière de devenir membre adhérent de notre Baronnie et ou

vous de exclamer : « La Baronnie de Liège des Costes du Rhône, j'y adhère ! »



Pierre Martin
Vice-consul - Epistolier





CHAPITRE 124 - LIEGE 06/11/2022
LAURENT GERRA, OFFICIER DE LA COMMANDERIE



Le Festival International du Film de Comédie de Liège devient l'évènement du mois de novembre dans la cité ardente.

Cette année, la Commanderie a eu le privilège de recevoir un Chevalier intronisé en juin 2016 à Vinsobres au Domaine de Deurre de notre ami, Hubert Valayer, l'imitateur, mais aussi le chef d'entreprise et l'épicurien convaincu, Messire Laurent Gerra. Le compagnon de la très reconnue lyonnaise, Christelle Bardet (auteure du



CHAPITRE 124



LAURENT GERRA

livre : « Quand maman plantait des brosses à dents », rencontrée à Nantes grâce à Michel Drucker) et papa depuis le 24 août 2020 de la petite Célestine, est un homme privilégiant les produits de la terre et puis ceux de la table. Et qui dit, art de la table pense aussi à Lyon ! Associé avec Fabien Chalard et Julien Géliot, Laurent Gerra et ses associés possèdent les restaurants : Pléthore et Balthazar, le Fer à Cheval et depuis fin 2018, l'institution sise rue Pleney, entre la Saône et le Rhône, dans le 1^{er} arrondissement lyonnais, Léon de Lyon... On se souviendra aussi qu'en 2006 le Président Chirac avait convié ses collègues du G7 dans ce restaurant gastronomique, alors dirigé par Jean-Paul Lacomble.

Originaire de Bourg-en-Bresse (il a d'ailleurs malicieusement rappelé que si le « g » de Bourg se prononce, il n'en est pas de même pour celui de « Bourg-la-Reine » dans les Hauts de Seine !!), Laurent Gerra, cultive un double attachement à la cité des Gaules et à la proche vallée de la Maurienne. L'homme a, en bon Lyonnais, une passion pour la gastronomie en général. Dans la vallée de la Maurienne, où il est chez lui, l'homme retrouve ce qu'il est, sa nature profonde : sa sincérité face à lui-même. Endroit reposant s'il en est, cette vallée a vu Laurent Gerra enfant apprendre à skier sur les pentes de Val Cenis. Le blanc lui va bien... Et, à propos de blanc, il est revenu à notre ami Joseph Verhoest de lui remettre symboliquement sa cape d'Officier (voir photo).



Lors de tout passage à Liège, Laurent Gerra fait une halte chez Marc Carnevale, patron du bien connu restaurant « Les Sabots d'Hélène » dans le non moins fameux « Carré liégeois ». Marc a aussi le don de vous faire découvrir quelques pépites. Pour celles et ceux qui ne le connaissent pas, homme attachant, Marc, patron depuis 40 ans des Sabots, est un être dont la chaleur humaine et la cordialité sont notoires.



OFFICIER



**LAURENT
GERRA**

Laurent Gerra et le vin

En 1990, au cours de sa première tournée d'imitateur, il a eu l'occasion de rencontrer des viticulteurs de la Provence Verte du Var. Se prenant de passion pour les vins de la région et d'amitié pour leurs vigneron, il finit par acheter une première parcelle de vignes à Carcès, vieux village au-dessus de Brignoles, région appréciée aussi pour la même raison par, excusez du peu, Georges Lucas, Brad Pitt et Georges Clooney. Par la suite, il a pris également possession de deux hectares de vignes à Romanèche-Thorins, en appellation Moulin-à-Vent dans le Beaujolais... Et en 2015, il a débarqué enfin dans notre région de cœur, la vallée du Rhône où au bien nommé village de Vinsobres, il produit avec nos amis communs Pascal et Richard Jaume une excellente cuvée du nouveau Cru de Vinsobres, qu'il nous tarde d'ailleurs de déguster !



LAURENT



GERRA



Aujourd'hui ses vins peuvent être dégustés dans ses restaurants lyonnais, dont Léon de Lyon où il paraît qu'il adore demander à ses clients ce qu'ils pensent de ses vins. Après ses spectacles, pour Messire Gerra, boire un p'tit canon avec ses potes est une récompense ! Et être producteur est pour lui une fierté : celle de laisser une trace d'un produit

qui vient de la terre. Il y a ce petit quelque chose de paysan dans le vin qui le relie à ses racines campagnardes.

Laurent Gerra, Officier de la Commanderie, cela n'était, en fin de compte, qu'une question de temps pour cet homme attaché à la Vallée du Rhône et à tous ses beaux produits de bouche. Ce titre, il en est fier. Il nous a même confié que sa médaille d'Officier l'a accompagné durant le reste de son séjour liégeois. Mais plus que le symbole de la médaille, Laurent Gerra est un « gone » lyonnais, dont la cité est en soi une référence en matière de qualité des produits.



LAURENT



GERRA



Un jeune Officier
tastant le Vinsobres
du jour.

Lors de son
discours de
nomination,
Laurent Gerra n'a
pas manqué de
rappeler que Liège
est une ville qu'il
apprécie.



CHAPITRE 125



LOUVEIGNE

CHAPITRE 125 -12/11/2022 - LOUVEIGNE

« Les beaux moments deviennent de beaux souvenirs »



Affluence des grands jours pour la soirée du 125^{ème} Chapitre, présidée par notre Consul Pierre Luthers, avec la présence amicale notamment du Consul de la Baronnie de Gent, Erwin Devriendt. C'est dans une grande salle remplie que s'est tenu le 125^{ème} Chapitre de la Baronnie de Liège.





Les délices de la Vallée du Rhône, rois du week-end, ont été mis en valeur tant durant le salon des vins du 11 novembre (voir article) que lors de cette soirée.

Les vigneronns présents ont tous été unanimes pour dire que ces agapes (et l'on sait



maintenant qu'il est bon de boire des vins rhodaniens, modérément et pas tous les jours – voir « Liège au fil du Rhône 30 ») sont une belle réussite. Outre les vigneronnes et vigneronns présents, cette

organisation est le fruit d'une collaboration entre tous : Commandeurs, Officiers, Chevaliers et de tous les amis de la Baronnie.

Remercions aussi Erwin Devriendt qui a fait le déplacement durant la journée, non pas de Gent mais de son domaine viticole, Les Ondines sis à Sarrians. De par sa personne, bien connue en Flandre, Erwin qui, par sa participation rend nos Chapitres plus « belges ». Au sein des Baronnie belges, l'amitié est le moteur de l'énergie autour d'une passion commune, les vins rhodaniens. L'amitié est donc reine, quoi de plus normal en Belgique. Donc, rien que de l'amitié. « *Les plus beaux moments sont ceux que l'on partage avec les êtres souhaités* ».



OFFICIER



**MARIAN
ATTIENEI**

Ce Chapitre a vu la nomination d'un nouvel Officier et de quatre Chevaliers. Comme de coutume, c'est l'Ode à Bacchus, lu par le Commandeur Guy Nikelmann (voir photo) qui ouvre la partie officielle du Chapitre.

Officier, Marian Atitienei

Une semaine après Laurent Gerra, célèbre imitateur de l'Hexagone, qui fut nommé Officier à l'occasion du Festival International du Film de Comédie de Liège (voir article), place à Marian Atitienei de revêtir officiellement, rien de plus normal en tant qu'Officier, la cape d'Officier.



Intronisé Chevalier lors du Chapitre du 9 novembre 2019, Marian, n'a depuis cessé de s'impliquer au sein de notre Baronnie. Il est devenu logeur de vigneron lors de nos agapes et est aussi un grand et passionné lecteur de « *Liège au fil du Rhône* ». Nous en avons eu un aperçu lorsqu'il nous a gentiment communiqué une petite coquille dans notre numéro 27 (les « Epidurales » au lieu des « Epicuriales »).



PAUL



DEWANDRE

Marian, c'est évidemment plus que ces deux points. Passionné des vins rhodaniens,.. Marian s'implique totalement dans tout ce qu'il entreprend. La Baronnie et les vins rhodaniens font partie intégrante de ses priorités.

Papa de Romina, laquelle se montre fort intéressée par les Costes du Rhône en accompagnant son papa aux agapes de la Baronnie, Marian est aussi un homme appréciant les blagues. Et dans son discours de nomination, il en a volontairement usé afin de montrer au public présent ses talents et sa maîtrise de la langue de Voltaire, lui qui est originaire du pays de Dracula...

Les Chevaliers

Paul Dewandre



Qui ne connaît pas l'auteur du spectacle : « Les hommes viennent de Mars et les femmes de Vénus » ? Repris du livre de John Gray, paru en 1992 qui fut un best-seller



LEON



LEVAUX

mondial, Paul Dewandre en a fait un spectacle à grand succès. Originaire de la cité du Manneken pis, Bruxelles, il a cette fierté d'être à ce jour le détenteur du record de spectacles au Forum de Liège puisqu'il a rempli, à ce jour, excusez du peu, 25 fois la salle. Et, il y reviendra le 26 avril 2023. Qu'on se le dise ! Sa tournée passe aussi par la France et la Suisse.

Au-delà de ses compétences artistiques et de son passé professionnel liégeois (Air Excel), la vie réserve parfois des surprises qui deviennent ensuite des opportunités pour une nouvelle vie. Paul s'étant séparé de la maman de ses enfants après le 1^{er} confinement, il a retrouvé Elisabeth avec qui, depuis, il partage la vie et sa passion pour l'élaboration des vins. Elisabeth est propriétaire du Domaine de Violaine près d'Aix-en-Provence.

Léon Leviaux



GASPAR



MARCHESE

« L'homme qui a navigué sur les eaux de la Meuse ». A bord du bateau de la Province de Liège, « Le Pays de Liège », il fut responsable de la logistique, bateau qui a été victime d'une grave avarie l'empêchant de reprendre ses croisières sur le fleuve.

Jeune, Léon, originaire du Plateau de Herve, aidait ses parents maraîchers sur les marchés ambulants avant de poursuivre dans l'alimentation générale chez Louis Delhaize puis, à son compte... Chez Léon !

Convivialité et bonne humeur caractérisent sans conteste, Léon. Il a notamment collaboré avec plusieurs radios et télévisions, Radio Contact avant tout, dans notre région. Au travers des animations de l'organisation de spectacles, il a eu ainsi le plaisir de côtoyer quelques vedettes.

En 2000, passionné de foot, il a participé à l'organisation de l'Euro 2000 de foot et plus particulièrement des matches ayant lieu dans l'enfer de Sclessin, stade du Standard de Liège.

Poursuivant sa carrière ensuite, au sein de l'ASBL Blegny Mine, il a notamment repris la gestion du bateau « Le Pays de Liège » sur lequel, jusqu'il y a très peu, il était le responsable HORECA et Evénements, en portant le titre de Commissaire de Bord. Suite à l'avarie, l'ASBL Blegny Mine a décidé de revendre cet outil de promotion touristique de notre belle région,

Riche de son parcours professionnel, Léon va voir s'ouvrir d'autres horizons qui lui permettront à n'en point douter d'exprimer tous ses talents d'homme de contacts.

Gaspar Marchese

Les lecteurs les plus attentifs de « *Liège au fil du Rhône* » se souviendront que ce nom n'est pas totalement inconnu. Ceux-ci se rappelleront que dans notre numéro 25, nous citons le nom de Gaspar pour être intervenu dans l'élaboration du cadeau pour les 25 ans de consulat de notre Consul. Sa profession de carrossier automobile et ses talents ont permis de finaliser la pièce représentant notre Consul.



GASPAR



MARCHESE



Mais bien plus que cela, Gaspar Marchese est un passionné des vins rhodaniens et de notre Baronnie. Contributeur depuis quelques temps déjà, il a surtout la passion de l'amitié et des moments simples de la vie.

Intronisation tellement inattendue pour Gaspard (son nom n'avait pas été repris non plus sur le menu afin de préserver la surprise) qui, dès la prononciation de son nom par le Consul, a revêtu diligemment son veston pour se présenter à l'intronisation.

Visiblement très surpris, Gaspar, parrainé par les Commandeurs Denis Coolen et Didier Maes, écouta attentivement, non sans émotion, le discours d'intronisation.



PETER



WEIDENBAUM

Pour résumer la vie de Gaspar, passionné de chevaux, pas l'animal attachant mais bien les moteurs, il est aussi spécialiste des sports moteurs. Ayant perdu son papa très jeune, lui, le cadet de 7 enfants.., a vite pris le sens des responsabilités.

En 1978, année heureuse à double titre, puisqu'il réalise cette même année sans doute sa plus belle affaire, en épousant Maghie Volpe, qui l'accompagne depuis lors et qui lui donnera trois enfants : Carmelo, Joseph et Antonia.

En 1982, il achète une propriété sise à Sclessin, pour aménager sa carrosserie. S'ensuit 40 ans de passion, de travail mais aussi de plaisirs en famille et sorties entre amis. Car si l'on peut définir Gaspar comme un mordu du travail, il sait aussi lever le pied et profiter de moments simples. Ceux qui le connaissent depuis longtemps diront sans doute de lui, qu'il ne loupe pas une occasion pour blaguer, chanter, qu'il adore se trémousser sur la piste. C'est une personne qui entretient ses relations (parfois mieux que ses voitures, diront certaines mauvaises langues...). Sa devise : pour récolter il faut semer. Et c'est aussi valable en amitié !

Peter Weidenbaum

Peter Weidenbaum fait partie de ces artistes belges, et flamands, dont la renommée internationale s'accroît de plus en plus. Né le 25 juillet 1968 à Antwerpen, il entre à l'Académie des Beaux-Arts de la ville en 1993. Sous l'ordre de Walter Villain, il étudie l'art monumental. Pendant son séjour, il s'inspire de la littérature de Sartre, Goethe et Jung. C'est ainsi qu'il réalise la série "Salutations de Faust" et une série d'œuvres du poète Paul van Ostaijen. Les expressionnistes allemands Max Beckmann et George Grosz ont eu une influence importante sur lui.

Son œuvre est une réaction à la dictature de la réalité et une quête de la métaphysique.



PETER



WEIDENBAUM



Au cours de la période récente, Peter Weidenbaum a peint une série d'œuvres sous le titre :

Conservatory. Des peintures d'un morceau de nature protégée. Des plantes dans un conservatoire qui cherchent, comme le

peintre, la lumière. Une ancienne serre à raisins à Overijse ou le jardin botanique de Liège, sont des lieux d'inspiration. Les contrastes entre les blancs élevés et les noirs profonds de cette série sont un lien direct avec la manière de peindre que Gustave Courbet utilisait dans ses paysages de neige. Le conflit entre la culture et la nature n'a jamais joué aussi haut. Cela nous a ramené au romantisme, dit Peter Weidenbaum à propos de cette série de peintures.

Peter Weidenbaum vit et travaille dans la province de Liège, en Belgique, et à Hradec Králové, en République tchèque.

Parrainé par le Consul honoraire de France, Michel Cloës, il fait déjà partie des Chevaliers dont la renommée dépasse le territoire national. Nul doute qu'il pourra être ambassadeur des vins rhodaniens partout où il voyage ou expose !



2^{ème} SALON



DES VINS

2^{ème} SALON DES VINS – LIEGE – 11/11/2022

Le vin dégusté se bonifie dans la cave à souvenirs

Ouvrant le bal des festivités de ce mois de novembre, l'organisation du salon des vins, le deuxième à l'Hôtel Vandervalk de Liège, a permis de constater que les amateurs des vins rhodaniens augmentaient d'année en année. En 2021, ce salon a déjà connu la réussite. Cette édition a permis de confirmer cette belle tendance.



Chaque visiteur a été accueilli par le Commandeur Guy Nikelmann, véritable ordonnateur des entrées, et d'une grande partie de l'organisation de ce salon, il constituait la personne incontournable pour tout visiteur puisqu'il était aussi le gardien du trésor des entrées. Profitons-en pour le remercier pour tout son travail. Sans tout ton travail d'organisation et ton implication, cher Guy, le salon ne se serait pas déroulé comme sur des roulettes.

Les Domaines

25 vigneronns présents lors de cette édition, c'est historique. A tout seigneur, tout honneur,

remercions tous les domaines présents lors de ce salon. Leur venue témoigne à coup sûr de l'intérêt qu'ils portent à la Baronnie et, de son côté, cette dernière leur réserve toujours un accueil liégeois, chaleureux et se voulant être respectueux de tout le travail de la vigne.



2^{ème} SALON DES VINS



DOMAINES

Et l'organisation fut saluée par les vigneronnes et vignerons.

Voici les domaines :

Château Grand Callamand (Pertuis, Lubéron)

Domaine Au 7ème Clos (Visan)

Domaine Clos Romane (Cairanne)

Domaine Corinne Depeyre (Tulette)

Domaine Coste Chabrier (Vinsobres)

Domaine de Cassan (Beaumes de Venise)

Domaine de Coste Chaude (Visan)

Domaine de Cousignac (Bourg Saint Andéol)

Domaine de Deurre (Vinsobres)

Domaine de Fond Croze (St Roman de Malegarde)

Domaine de la Buissonnade (Travaillan)

Domaine de la Cabotte (Massif d'Uchaux)

Domaine de la Rouge Jouvence (la Baume de Transit)

Domaine de Violaine (Venelles, Aix-en-Provence)

Domaine des Asseyras (Tulette)

Domaine des Banquettes (Rasteau)

Domaine des Davids (Viens, Ventoux)

Domaine du Bastidon (St Maurice sur Eygues)

Domaine Galevan (Chateauneuf-du-Pape)

Domaine de la Luminaille (Rasteau) –

Domaine le Cri de l'Araignée (Ste Cécile les Vignes)

Mas St Louis (Chateauneuf-du-Pape)

Mouriesse Vinum (Chateauneuf-du-Pape)

Terre de Ghaya (Bédoin, Ventoux)

Vignobles David (St Hilaire d'Ozilhan).





Le festival des arômes

Le vin dégusté se bonifie dans la cave à souvenirs, tel pourrait être ce que chacun a ressenti à la sortie de salon. Impossible évidemment de goûter tous les vins présentés mais les bons conseils des vigneronnes et vignerons indiquaient une tendance vers ce que nous pourrions nommer un état de plénitude du palais.

Chacune et chacun a dégusté selon ses affinités et ses goûts pour le plaisir des professionnels présents.

Tant d'arômes en bouche et l'envie d'être dans le vignoble augmentait.. Que chacune et chacun soit resté longtemps ou pas, rien est plus important que de prendre le temps de connaître la vigneronne ou le vigneron et son vignoble. Le vin est le produit fini mais, ce qui est aussi important, c'est l'histoire de chaque vin ; son terroir, sa fabrication,... De cette petite histoire, nous découvrons aussi une part de la grande histoire rhodanienne ; et c'est cela aussi un vin .



2^{ème} SALON DES VINS



AMBIANCE



Page ci-avant :
Nathalie Souzan,
Château du Grand
Callamand.

Ci-dessus : Corinne
Depeyre et Eric
Tournyaire,
Domaine Corinne
Depeyre.

Ci-contre : Laurent
Espinasse, Domaine
Coste Chabrier.



**2^{ème} SALON DES
VINS**



AMBIANCE



2^{ème} SALON DES VINS



AMBIANCE



Ces quelques photos montrent combien les vigneronnes et vigneron ainsi que le public, venu en nombre, a apprécié ce salon. Découvrir un vin avec celle ou celui qui l'a produit est un vrai plaisir.

Page ci-avant : Au-dessus : Etienne Croset, Domaine de Cassan.

En-dessous : Matthieu Faurie-Grepon, Mas Saint Louis.



2^{ème} SALON DES VINS



LE TRAVAIL ET.. LE REPOS



Et pendant que certains dégustent... il y a en d'autres qui prennent un repos bien mérité. Quelques minutes suffisent à reprendre la force nécessaire.. Et oui, une organisation telle que ce salon demande une certaine forme physique. Faisons donc silence pour laisser le Vice-Consul se reposer...



2^{ème} SALON DES VINS



REMERCIEMENTS ET RENDEZ-VOUS



Et puis, comme le montre Nadine Charancon (Domaine Clos Romane), le soleil provençal sera de retour en mai prochain à Liège. Nadine y emmènera une délégation féminine de vigneronnes rhodaniennes, pour la dégustation et le chapitre spécial « dames », avec l'association 'Femmes Vignes Rhône ».

Saluons et remercions celles et ceux qui ont fait ce salon : organisateurs, vigneronnes et vignerons et bien évidemment chacune et chacun des participants.

Rendez-vous au mois de mai prochain pour une prochaine dégustation !



MILLEVIN



**FETE DES CÔTES
DU RHÔNE**

MILLEVIN
Fête des Côtes du Rhône primeurs

Les confréries bachiques entourées de leurs membres,
Au troisième jeudi de ce mois de novembre,
Ont à cœur de former un grand rassemblement
Dans la cité papale offrant l'événement.

En ce jour singulier aux couleurs de l'automne
Où un violent mistral souffle le long du Rhône,
Cloches et carillons sonnent à pleine voix
La venue des primeurs qui nous met en émoi !

Les Côtes du Rhône !!! Somptueux Millésime,
Pressant les vigneron, en ce jour, unanimes
A vouloir arborer, bannières et fanions,
Pour fouler fièrement les pavés d'Avignon !

Le spectacle initié en l'honneur de nos vins,
Eclairant cette nuit d'un défilé sans fin,
Porté par l'euphorie de ces instants complices,
Traduit cette allégresse invitant aux délices.

Puis place Saint Didier où la foule est immense
Exprimant sa gaieté par des cris d'impatience,
L'heure semble venue devant tant de fidèles
De proclamer enfin le baptême officiel !

La cité est en liesse et tout le peuple en âge
Ici et là se tient pour goûter au breuvage
Et communier enfin par un plaisir charnel
A la source divine où tout semble éternel...



MILLEVIN



**FETE DES CÔTES
DU RHÔNE**



Les verres se remplissent en ces lieux accueillants
Et les gosiers amis, de ce lait bon enfant,
A la lueur du soir dégustent dans la joie
Rendant avec sagesse un hommage au vin Roi !

© Andéol POMMIER

Toute reproduction est interdite, sauf accord express de l'auteur.





BARONNIE GENT - CHAPITRE 18 - PLAN DE DIEU – 26/11/2022



La Baronnie de Gent organisait le 26 novembre dernier son chapitre d'automne dans un lieu bien connu des habitants de la région gantoise, sis à Sint-Martens-Latem : l'Auberge du Pêcheur.

Sis au bord de la Lys, l'Auberge a accueilli plus de 200 convives provenant notamment des milieux d'affaires gantois. Le Consul Erwin Devriendt, faut-il le rappeler est un « bekende Vlaming » (=Flamand

célèbre), avait convié de nombreuses relations professionnelles à assister à ce



chapitre. Fidèle parmi les fidèles des chapitres de la Baronnie de Gent, l'ancien international et sélectionneur national de football, Paul Van Himst, Chevalier, faisait aussi partie des convives.



**BARONNIE
GENT**



PLAN DE DIEU



Plan de Dieu

LE SECRET D'UN TERROIR

Clôturent une journée consacrée à l'appellation Côtes du Rhône Villages, Plan de Dieu, la Baronnie de Gent avait convié 6 vigneron pour cette journée, en présence de son président, Alain Aubert du Domaine Le Grand Retour ainsi que de cinq autres vigneron : Jérémy Onde, associé d'Erwin Devriendt au Domaine Les Ondines à Sarrians, David et Stéphanie Monnier du Domaine La Buissonnade (que nous avons vu à Liège les 11 et 12 novembre derniers), Frédéric Penne du Domaine Moun Pantai (qui signifie « Mon rêve » en provençal), Christine Aubert du Château La Courançonne et Gilles Gasq du Domaine La Manarine.



Table présidentielle : Alain, président de l'appellation et Christine Aubert

La matinée, la Baronnie avait organisé, comme traditionnellement, une Masterclass sur l'appellation.



CHEVALIERS



KRISTEL BALCAEN

Passons sur le débat amical, qui en interne à notre Baronnie oppose le Consul et le Vice-Consul, concernant l'histoire du Plan de Dieu, pour en revenir au Chapitre.

Les Chevaliers



Cinq nouveaux Chevaliers ont fait leur entrée dans la Commanderie. Il s'agit de Kristel Balcaen, Dirk Vandepoorten, Luc Versele, Koen Snauwaert et Patrick Belon.

Kristel Balcaen

Connue et reconnue pour être l'ambassadrice du champagne pour la Belgique, Kristel Balcaen a remporté l'argent lors de la finale européenne des ambassadeurs du champagne, ce qui lui a valu le titre supplémentaire de vice-lauréat du concours des ambassadeurs du champagne 2018. En mars 2018, elle a été élue Dame du vin de l'année en Belgique, et en octobre, elle a reçu l'honneur d'être



CHEVALIERS



PATRICK BELLON

intronisée Dame Chevalier dans l'Ordre des Coteaux de Champagne. En janvier 2020, elle a été intronisée ambassadrice de l'Archiconfrérie Saint-Vincent de la Champagne.

Diplômée Sommelier Conseil depuis 2015 de l'Université du vin de Suze-la-Rousse, Kristel Balcaen, elle a obtenu cette même année le titre de Sommelier de l'Académie flamande du vin à Gent.

Elle a réagi sur les réseaux sociaux en affirmant que c'est un grand honneur et même un grand plaisir d'avoir été intronisée Chevalier de la Baronnie de Gent de la Commanderie des Costes du Rhône. Bienvenue à elle au sein de la Commanderie des Costes du Rhône.

"It was a great honour and an even greater pleasure to be inducted as Chevalier into the Baronie Gent of the Commanderie des Costes du Rhône".

A l'issue de cette intronisation, le Consul Erwin Devriendt a, enfin, permis au public de débiter les agapes œnologiques, déguster le vin sur table. La réaction ne s'est pas fait attendre : Une satisfaction générale s'est faite entendre.... Les vins rhodaniens, et ceux de Plan de Dieu à l'honneur, sont un régal à déguster....

Patrick Bellon

Historien de formation, spécialiste du Moyen-Age, c'est dans un tout autre domaine qu'il a exercé son activité professionnelle jusqu'à cette année. Il a été auditeur principal des systèmes de gestion de la qualité chez Vinçotte.

Mais, ce qui a amené la Baronnie de Gent à l'introniser, c'est son activité en faveur de la promotion du vin. Et, dans ce domaine, son expérience fait foi. Grand maître dégustateur de la Guilde flamande des vins, président honoraire



CHEVALIERS



KOEN SNAUWAERT

de la commanderie d'Alost dont il a été président pendant 14 ans. Un dégustateur minutieux à l'aveugle, comme l'ont prouvé les concours de vins Ken où lui et son équipe ont terminé deux fois deuxièmes, avec les dix vins corrects. Patrick est aussi un grand connaisseur et collectionneur de Bordeaux, il faut le dire !

Le virus du vin est en lui depuis 1980. Cela a commencé par la Bourgogne, qu'il a visitée pour sa culture, mais c'est surtout le Clos de Vougeot qui l'a marqué. De là, il est parti en exploration dans la vallée du Rhône avec sa 2 CV. Depuis 1991, il y visite chaque année non seulement des châteaux médiévaux mais aussi les nombreux domaines viticoles du Rhône. Sa préférence va définitivement au Rhône méridional, où il se sent particulièrement à l'aise et est devenu depuis un véritable ambassadeur des vins du Rhône. Depuis sa résidence de Séguret, il indique chaque année à ses amis et connaissances le chemin vers les nombreux vigneron avec lesquels il entretient désormais des contacts personnels ; ce qui l'amène aussi à organiser, notamment le 18 novembre dernier, une dégustation de Rhône dans sa commanderie d'Alost.

Koen Snauwaert

« Seul » vrai supporter du club de Brugge qui est ami avec Paul Van Himst (ex-Anderlecht) comme l'a signalé incidemment son parrain et ami, Giedo Thiry, montrant par ce point qu'il est homme d'ouverture d'esprit, Koen Snauwaert a une autre passion : le vin. Il possède d'ailleurs des vignes dans le Hageland (sis dans la province du Brabant flamand, à l'est de Louvain).



CHEVALIERS



DIRK VANDEPOORTEN



Koen Snauwaert a étudié l'économie à la KU Leuven et s'est perfectionné en marketing à l'EHSAL et à la Vlerick school à Gent. Armé de ce bagage académique, il débuta dans une entreprise de location de véhicules avant d'entrer chez un de ses actionnaires, la plus grande coopérative belge, avec ses 400.000 coopérateurs, la banque CERA, par ailleurs actionnaire de référence de la banque-assurances KBC. CERA offre aussi de multiples avantages à ses sociétaires. Et parmi ceux-ci, l'homme est connu, même au-delà des frontières belges comme l'a rappelé son parrain, Giedo Thiry. Ainsi, tout au long de l'année, Koen recherche des bouteilles et des offres exceptionnelles provenant des meilleurs vignerons du monde. Koen Snauwaert est aussi chevalier de tastevin de Clos Vougeot.

Dirk Vandepoorten

Secrétaire général de l'Autorité flamande, Ministère flamand du travail et de l'économie sociale, Dirk Vandepoorten est un mandataire (Open Vld) bien connu de sa commune de Ninove puisqu'il en est le président du conseil communal. Par ailleurs, il est aussi Directeur de l'Agence flamande pour la formation à l'entrepreneuriat - Syntra Flandres (EVA).

Actif depuis les années 1990 dans sa commune de Ninove, après plusieurs années en tant que conseiller municipal et conseiller du CPAS, il est devenu président du conseil municipal de Ninove en 2013.



CHEVALIERS



LUC VERSELE

Son activité politique le conduit ensuite à devenir administrateur délégué de ce qui était alors Syntra Vlaanderen - Agence flamande pour la formation à l'entrepreneuriat.

A côté de ses activités publiques, Dirk Vandepoorten est un véritable amateur de vin. Après tout, il y a des années, la Provence est devenue une destination de vacances privilégiée pour Dirk et sa toute jeune progéniture, avec en tête les Gorges du Verdon, les environs du Ventoux et les Dentelles de Montmirail. C'est ainsi que les vignobles des Côtes du Rhône lui sont venus à l'esprit et qu'il a rapidement eu un penchant pour ces vins en appréciant plus particulièrement les appellations Gigondas, Vacqueyras et Beaufort de Venise. Ne doutons pas que « Plan de Dieu » sera ajouté à ses préférences.

Luc Versele



Luc Versele est né au milieu du siècle dernier à Audenarde, le plus jeune de quatre enfants.

Il a rencontré sa femme Elly à un Thé dansant, alors qu'il avait 16 ans et elle 14. Après plus de 50 ans de vie commune et 42 ans de mariage, ils ont deux

enfants et quatre petits-enfants, pour lesquels Luc prépare invariablement des frites et des crêpes chaque mercredi.



CHEVALIERS



LUC VERSELE

Luc Versele a étudié les sciences économiques à l'Université de Gent (RUG) et a obtenu des diplômes en économie, en économie générale et en économétrie spéciale. Devenu assistant en économie internationale, il est détaché à deux reprises, une fois au cabinet des finances du vice-premier ministre et ministre des finances Willy De Clercq, et quelques années plus tard au cabinet du budget de Guy Verhofstadt (futur Premier ministre), ministre du budget et de la politique scientifique.

Après une brève période en tant que conseiller adjoint au département des études du ministère des finances, il a finalement commencé comme directeur général adjoint au NILK (Institut national du crédit agricole), aujourd'hui mieux connu sous le nom de Crelan, dont il a été le PDG pendant 14 ans. Il s'est fait connaître dans les milieux financiers principalement pour son combat contre les grandes banques, notamment après la crise financière. En 2011, il a été nommé banquier de l'année par la presse spécialisée et en 2013, ancien élève de l'année par la faculté d'économie de l'université de Gand.

Il est actuellement membre d'UGent Connect, un réseau exclusif de parties prenantes externes qui échangent périodiquement avec le recteur de l'Université de Gand sur son enseignement, sa recherche et ses services.

Sportif, avec sa femme, il est également fasciné par la nature et le monde de la montagne. Ensemble, ils ont gravi le Mont Blanc (Europe), le Kilimandjaro (Afrique), l'Acatenango (Amérique centrale) et, il y a seulement deux ans, le camp de base de l'Everest (Asie).

Pour un public plus large, il est peut-être plus connu comme le sponsor de l'équipe de cyclo-cross Crelan et des coureurs de haut niveau Sven Nys, Wout Van Aert et Sanne Cant et, depuis cette année, de Laurens Sweeck, qui, à l'instar de Luc, arrive le premier partout...

Mais en fait, Luc préfère faire du sport lui-même. Pendant plus de 40 ans, il a joué au football, d'abord comme attaquant gauche, puis au milieu et, ces dernières années, comme dernier homme (une image qu'il conserve dans de nombreux domaines). Il est également devenu entraîneur et finalement entraîneur de sa propre équipe, les



BARONNIE GENT



PLAN DE DIEU

Ellyboys. Après avoir joué au football, il a attrapé le virus du cyclisme et a créé l'équipe cycliste Ellyboys avec ses amis footballeurs, Elly étant le président.



Entre-temps, il a également fait la connaissance de Roland L'hoëst, depuis peu Chevalier de la Baronnie de Gand de la Commanderie des Costes du Rhône. Roland, président de l'équipe cycliste bien connue des Waterkiekens, a introduit Luc comme stagiaire dans sa propre équipe, ce qui a fait que l'image et surtout la vitesse moyenne et les altimètres de cette équipe ont augmenté de façon exponentielle au cours des 5 dernières années... on peut le trouver là chaque semaine, soit sur le vélo, soit à l'après (mais surtout les deux) où circulent de nombreuses histoires sur les Costes du Rhône, car les Waterkiekens y sont bien représentés... Ils ont même leur propre assistant social à Erwin, qui peut parler aux gens pendant qu'ils gravissent des côtes difficiles, qui peuvent même avoir un mirage de vins du Clos des Frères projetés devant eux et qui soudain "IMENS" beaucoup de souffrance...



BARONNIE GENT



PLAN DE DIEU

Luc est un donc un touche-à-tout.

Cette journée « Plan de Dieu » fut une totale réussite pour la Baronnie de Gent qui, n'en doutons pas un seul instant, tentera de faire encore mieux lors de vingtième anniversaire cette année 2023.



DISPARITION



**CHRISTIAN
GERBER**

LE COMMANDEUR SUISSE CHRISTIAN GERBER TIRE SA
REVERENCE



Au moment où la planète entière rendait un dernier hommage au Pape émérite Benoît XVI à Rome le 5 janvier dernier, notre ami Commandeur, Christian Gerber s'en est allé rejoindre la maison du Seigneur suite à une longue et pénible maladie.

Membre fondateur et Chancelier de la Baronnie suisse, il était aussi connu pour être un grand poète puisqu'il avait ce talent d'écrire des textes en vers, sans s'en apercevoir. Notre Baronnie a eu l'honneur de bénéficier de ses talents, notamment, lors de sa venue en novembre 2021 pour notre anniversaire. Il avait, à cette occasion, composé le texte qui a été publié dans « Liège au fil du Rhône » et qu'il avait rédigé,



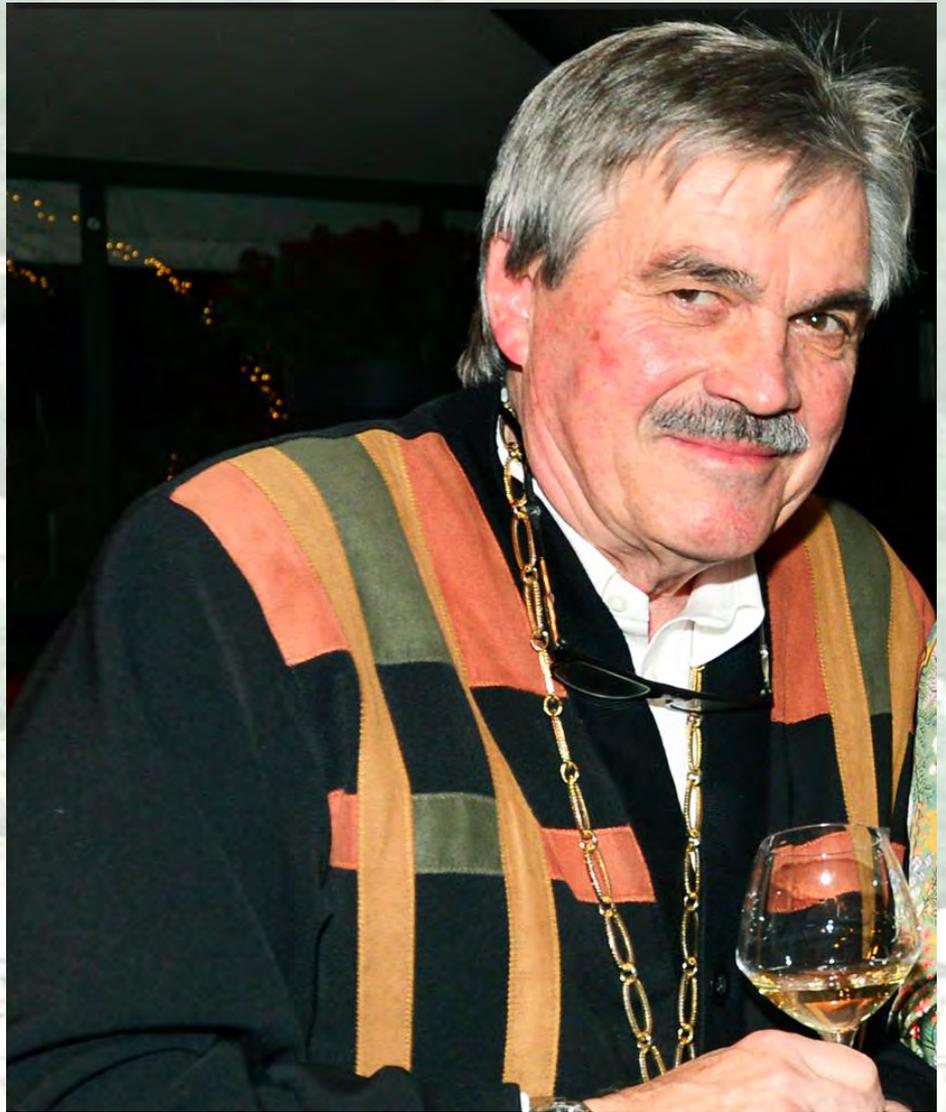
IN MEMORIAM



CHRISTIAN GERBER

nous avait-il dit à l'époque dans sa chambre d'hôtel, presque sans s'en apercevoir.. Un peu comme Monsieur Jourdain donc.. Mais, plus que cela, il nous avait confié un jour que chaque intronisé bénéficiait donc de son texte d'intronisation en vers et, neutralité suisse oblige, chacun avait droit au même nombre de mots. Chacun était donc logé à la même enseigne. Il avait aussi ajouté que vous soyez puissants ou pas, pas d'exception. Bel exemple de neutralité.

Christian, c'était aussi un homme très jovial et ne lésinant pas sur une plaisanterie ou un bon mot (quoi de plus normal pour lui). Pour celles et ceux qui ne le connaissait pas, il paraissait d'un abord réservé mais, une fois que la glace était brisée, quel festival de bons mots sortait de lui. Et puis, il y avait sa moitié, Silvia, dont le rire ne laissait pas indifférent Christian qui nous avait même confié qu'il a fini par s'habituer à ce rire si particulier, mais un rire qui faisait partie intégrante du couple. Christian, épicurien donc, était aussi un homme de foi. Cette foi chrétienne dont il était fervent. C'est aussi pour cette raison que le voir partir le jour où le monde rendait un dernier hommage à Benoît XVI est comme un symbole qu'il aurait volontiers mis en vers.



IN MEMORIAM



**CHRISTIAN
GERBER**

Des vers aux verres, Christian, homme érudit, ami fidèle, discret, amoureux des belles choses, aimait aussi à s'épancher sur le sens des mots, tel le maître de classe qu'il avait été. La passion des verres lui faisait trouver naturellement les vers qui ont fait la joie de la Baronnie suisse mais aussi des amies et amis, rhodaniens notamment.

« *Liège au fil du Rhône* » tient à saluer cet homme de valeurs dont la ferveur et l'érudition marqueront

certainement, encore très longtemps, non seulement la Baronnie suisse mais aussi l'ensemble de la Commanderie.

Un ami vient de rejoindre la maison du Seigneur. Cher Christian, de là où tu te trouves, garde ce sourire et tes bons mots pour tes amitiés terrestres, et bien évidemment, rhodaniennes.

A Silvia et à toute la famille, les Commandeurs, Officiers, Chevaliers, amis de la Baronnie ainsi que « *Liège au fil du Rhône* » présentent leurs sincères condoléances.

RIP Christian !



GRAPPILLEES



**LE LONG DU
RHONE**

GRAPPILLEES LE LONG DU RHONE

**INTER RHONE : Sébastien Chalumeau, nouveau
délégué général**



Eric Rozas parti depuis mai dernier, Inter Rhône a choisi Sébastien Chalumeau pour assurer la fonction de délégué général d'Inter Rhône.



Sébastien Chalumeau est un très bon connaisseur du secteur du vin.

Diplômé de l'ESCEM (Ecole Supérieure de Commerce et de Management de Tours), et du WSET (Wine & Spirits Education Trust), Sébastien Chalumeau possède plus de vingt années d'expérience dans le monde du vin, dans différents postes de management et de direction, notamment chez Seguin Moreau, leader mondial de la tonnellerie. Dernièrement en charge des opérations

sur l'Océanie, Guillaume Chalumeau, 52 ans, a dirigé la filiale Australie/Nouvelle Zélande de Seguin Moreau et a travaillé sur les orientations stratégiques et les plans commerciaux, marketing et financiers de la zone. Il a également évolué pendant plus de huit années au sein du monde viti-vinicole de la Vallée du Rhône et rencontré bon nombre de ses acteurs.

Sa connaissance du monde viti-vinicole, de son tissu économique et des acteurs de la Vallée du Rhône sont des atouts pour diriger la cinquantaine de salariés, basée à Avignon, qui oeuvrent à la valorisation des appellations de la Vallée du Rhône, sur les thématiques de la diversification, la hiérarchisation et l'engagement environnemental du vignoble. « *C'est avec fierté que je rejoins cette belle maison au*





service des différents acteurs viticoles de la Vallée du Rhône et à travers elle tout ce qu'elle représente. Conscient de la confiance que l'on m'accorde, je m'attacherais avec l'ensemble de nos équipes, à accompagner au quotidien nos adhérents dans le développement du rayonnement de nos appellations, ainsi que face aux multiples défis et enjeux auxquels le monde viticole en général et les appellations de la Vallée du Rhône en particulier, ont ou auront à faire face dans les années à venir », indique Guillaume Chalumeau.



INTER RHONE : Objectif 2035. Plan de développement complémentaire

Aussitôt en fonction, Sébastien Chalumeau, accompagné du président d'Inter Rhône, Philippe Pellaton, ont présenté le 8 décembre dernier leurs idées pour développer le vignoble rhodanien.

Le constat est le suivant. Lors des dix dernières années, Philippe Pellaton observe une perte volumique de 1,9 % par an, mais une valorisation qui a augmenté de 4,1 %. Dès lors, deux idées principales ont été présentées : Accroître les volumes et diversifier, tels sont les deux mots d'ordre de la filière rhodanienne. Ce plan de développement va demander une stratégie commerciale accrue.

Accroître les volumes

Si les couleurs se comportent plus ou moins de la même manière sur la question de la valorisation, il y a toutefois lieu de distinguer en ce qui concerne la consommation, Le blanc s'en sort plutôt bien conformément à la diversification souhaitée par Inter Rhône. Le blanc ne représente aujourd'hui que 7 % de la production de la Vallée du Rhône. « *La performance commerciale devra suivre et le chiffre d'affaires croître à 5,6 % par an, contre 1,1 % actuellement* », précise Philippe Pellaton. La région détient de nombreuses pépites dont le Condrieu, Châteauneuf-du-Pape, Crozes-Hermitage, sur lesquelles s'appuyer.

Le rosé est stable et totalise 15 % de la production. Les volumes stagnent depuis dix



GRAPPILLEES



LE LONG DU RHONE

ans. Ils devront doubler d'ici à 2031. Par contre, le rouge poursuit une baisse significative : recul des ventes de 2 % par an depuis plusieurs années. « *Les volumes actuels doivent être à minima préservés* », précise Inter Rhône.

Pour renouer avec la croissance, faut-il augmenter la surface du vignoble ? Philippe Pellaton observe que les deux éléments ne sont pas liés. La volonté d'Inter Rhône est de se concentrer davantage sur les techniques culturales ou sur les cépages. Le président d'Inter Rhône rappelle que le rendement économique à l'hectare est de 38 hectolitres. Ceci pourrait laisser penser que par rapport au vignoble septentrional que ce rendement est faible. L'idée serait d'obtenir 48 hl/hectare.

La diversification

Pour les vins blancs, la croissance, souhaitée depuis quelques années, notamment par Michel Chapoutier, correspond à ce qui a été décidé à l'époque. Pour rappel, l'idée est de doubler la production et la commercialisation des vins tranquilles, soit environ 300.000 hl à l'horizon 2031. Pour le rosé, cette perspective d'augmentation vise principalement les côtes-du-Rhône. Les autres appellations se placent déjà bien.

Pour les rouges, Philippe Pellaton prône pour une stabilisation sur un marché quelque peu tendu. Selon lui, : « *À coup de 100 000 hectolitres supplémentaires tous les cinq ans, notre business plan se réalise. Il s'agit d'un projet à échelle humaine, réalisable, et qui nous permet de garder un certain maintien du vignoble et des entreprises* ».

Vignobles de la Vallée du Rhône, le label de référence

Si le savoir-faire des vigneronnes et vignerons de la Vallée du Rhône est connu, le faire-savoir doit se développer.

Produire des rouges uniquement à destination du marché français n'est plus une perspective porteuse. Il y a donc lieu de se tourner vers l'exportation. « *Nous avons une performance export de 34 % et, à ce jour, ce n'est pas suffisant pour nous. Sans stigmatiser qui que ce soit sur ce point, nous avons besoin de faire mieux. Face aux vignerons, nous assumerons que la France est devenue un marché difficile. Il faut gagner de la croissance à l'exportation* », explique Philippe Pellaton.



GRAPPILLEES



LE LONG DU RHONE

Le label « Vignobles de la Vallée du Rhône » doit aider à faire connaître les vins à l'international. Inter Rhône a identifié plusieurs marchés. D'ici à dix ans, le but est d'atteindre une croissance annuelle de près de 4 % par an, contre +0,3 % depuis 2012.



Les pays cibles sont les marchés historiques de l'Europe du Nord, mais aussi cinq destinations phares. Les Etats-Unis, déjà le premier en chiffre d'affaires. Le Canada, où 58 % des habitants boivent du vin tous les jours. La Chine, où IWSR prévoit une croissance de 17 % d'ici à 2024 pour les vins français. Deux marchés sont « à défricher », la Corée et Singapour.

Pour y parvenir, la région Rhône-Alpes a décidé d'accorder des moyens supplémentaires de 3 millions d'euros par an pendant quatre ans, afin de faire mieux connaître les vins de la région à l'étranger. Cette enveloppe va s'ajouter aux 11 millions d'euros de budget annuel déjà consacrés par Inter Rhône à la promotion des vins.



GRAPPILLEES



**LE LONG DU
RHONE**



Domaine LEOS (Isle-sur-la-Sorgue) : Un Rosé en collaboration avec Maison & Domaine Les Alexandrins, de Tain l'Hermitage

Accord win-win entre le vignoble septentrional et méridional. Situé sur le « Plateau de Margoye », le domaine de Léos est une exploitation viticole et oléicole qui s'étend sur 41 hectares, à L'Isle-sur-la-Sorgue (Vaucluse). Le nom du domaine est la contraction du début des prénoms des deux fils, Léon et Oscar, du propriétaire, Patrick Benguigui,, mieux connu sous son nom de scène, Patrick Bruel.



Le domaine de Léos se situe déjà dans une démarche sociétale et environnementale respectueuse de l'environnement, pour ses huiles d'olive, ses confitures, ses miels et sa gamme de soins cosmétiques, il en sera de même pour le rosé Augusta certifié AB.

Situé à Tain l'Hermitage, Maison & Domaines Les Alexandrins est né de l'association de Nicolas Jaboulet, Guillaume Sorrel, Alexandre Caso et la Famille Perrin. Depuis 2009, la propriété de 28 ha vinifie

les appellations : Côtes du Rhône, Brézème, Crozes-Hermitage et Saint-Joseph. La palette de la maison de négoce, reste ancrée dans la tradition nordiste de la Vallée du Rhône mais dans un style plus contemporain.

L'ambition du propriétaire est de développer sa visibilité à travers le monde, d'où cette collaboration avec Nicolas Jaboulet. Pour Patrick Bruel : « *C'est un projet qui me tient particulièrement à cœur et que nous allons encore faire grandir avec ce nouveau millésime 2022 qui s'annonce exceptionnel. J'ai parlé à Nicolas Jaboulet de nos lieux encore préservés – de régions viticoles historiques situées en altitude (Ventoux, Lubéron et Les Alpilles) – au cœur même d'une nature paisible et reposante.* » En s'associant avec Nicolas Jaboulet, l'acteur mise sur un vinificateur averti et reconnu.





ECHOS DU VIGNOBLE



Réforme de la certification Haute Valeur Environnementale (HVE)

Répondant à une question orale du sénateur du Vaucluse Alain Milon le 25/10 (ci-contre ; lui-même sollicité par le Syndicat des Côtes du Rhône et la FRAOC le 26 septembre dernier), le ministre de l'Agriculture Marc Fesneau (voir ci-dessous) a proposé à la filière viticole de travailler ensemble pour trouver une solution concernant la réforme de la certification Haute Valeur Environnementale (HVE).

À la suite de la demande de moratoire porté

notamment par l'Association Générale de la Production

Viticole (AGPV) dont la CNAOC est membre, le ministre a tout d'abord rappelé le report de la mise en œuvre de la réforme au 1er janvier 2023.

Il a ensuite indiqué que les opérateurs nouveaux entrants déjà engagés dans le processus de certification HVE pourront bénéficier de la certification jusqu'en 2024. Il a enfin proposé de discuter avec la filière viticole à propos du nouveau référentiel pour trouver des solutions aux impasses techniques existantes (source CNAOC)





La Réforme

Lancé en 2012, ce label prend en compte le travail des agriculteurs en faveur de la biodiversité, leur stratégie phytosanitaire, leur gestion de la fertilisation, et de la ressource en eau. Mais, contrairement aux cultures biologiques, il n'interdit pas le recours à des pesticides et à des engrais chimiques, il impose juste de les limiter au maximum. En janvier 2022, plus de 24.800 exploitations possédaient ce fameux sésame, selon le ministère de l'Agriculture, soit une hausse de 29 % en six mois. Et de 73 % en un an. Ce qui représente environ 4,4 % de la surface agricole utile contre 10,3 % pour le bio.

Les règles viennent d'être durcies pour répondre à la politique européenne. La Commission européenne avait jugé que les propositions de la France dans le cadre de la nouvelle PAC (2023/2027) n'étaient pas assez « vertes ». Parmi les mesures l'accord prévoit de doubler la surface agricole consacrée à l'agriculture bio pour atteindre 18 % de la SAU totale. Le soutien à la conversion à l'agriculture bio est augmenté de 90 millions d'euros et atteindra 340 millions par an.

La viticulture représente plus des trois quarts des exploitations concernées par cette réforme. Jusque-là, il existait deux voies pour accéder à la HVE, la A et la B. La première affiche une quarantaine de critères à respecter. La seconde, seulement deux, dont le niveau des pesticides. Les agriculteurs pour lesquels les achats d'intrants représentent moins de 30 % du chiffre d'affaires, pouvaient jusque-là y prétendre. Ceci permettait aux exploitations des filières à forte valeur ajoutée (viticulture) ou à fort coût de main-d'œuvre (maraîchage) d'obtenir la certification, sans aucune amélioration de leur performance environnementale, a indiqué l'Institut du développement durable et des relations internationales à l'AFP.

Cette voie B est désormais supprimée. Tandis que les critères de l'autre voie ont été renforcés, avec dans le cahier des charges, par exemple, l'interdiction, côté phytosanitaire, d'utiliser des produits avec des risques cancérigènes (CMR1 et CMR2). Une façon de rassurer le consommateur qui pensait acheter en HVE des produits sans engrais chimiques. Les seuils des fertilisants ont aussi été revus à la baisse. En matière de biodiversité, les exploitations devront aussi développer haies, talus, et mares.





Une révision qui devrait satisfaire les agriculteurs qui se sont engagés dans le bio, et dont le marché est à la baisse ces derniers mois, victime de l'inflation et de la confusion dans la multiplication de labels.



Aléas climatiques : Mission Flash diligentée par le Ministre Marc Fesneau

À la suite des épisodes de grêle qui ont touché le territoire hexagonal entre mai et juin, une mission « flash » a été diligentée par Marc Fesneau, ministre de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire, afin d'évaluer les dégâts, répondre au cas par cas aux agriculteurs touchés et améliorer la résilience de l'agriculture face aux aléas climatiques.

Après 3 semaines d'échanges et de visites dans 14 départements, sept recommandations ont été émises. En déplacement dans l'Allier, le ministre Marc Fesneau a annoncé que le Gouvernement mettra en œuvre l'ensemble de ces recommandations.

Quelles sont ces 7 recommandations ?

- 1) les cellules départementales d'urgence, présidées par les préfets, sont activées afin de consolider le bilan des dégâts et recenser les situations les plus délicates notamment au plan psychologique en vue d'un soutien et d'un déploiement au niveau local des outils existants ;
- 2) l'ensemble des acteurs nationaux sont mobilisés pour accompagner les agriculteurs en difficulté notamment le ministère de l'Économie, des Finances et de la Souveraineté industrielle et numérique, les réseaux bancaires et d'assurance, la Caisse centrale de la MSA, les Chambres d'agriculture et la Coopération agricole et le négoce ;
- 3) les modalités prévues en cas de reconnaissance de force majeure ou de circonstances exceptionnelles seront activées dans le cadre de la politique agricole commune (PAC) et de la réglementation nitrates ;





- 4) le fonds d'urgence mis en œuvre lors du Gel 2022 est élargi et abondé à hauteur de 40 millions d'euros. Ce fonds à la main des préfets a vocation à apporter une réponse rapide aux situations de grande fragilité dans la limite d'un plafond de 5 000 € par exploitation qui pourra être porté au montant estimé nécessaire pour aider les exploitations les plus en difficulté, dans la limite du plafond de minimis ;
- 5) la solidarité nationale auprès des départements touchés sera mise en place pour accompagner la reconstruction des bâtiments agricoles en mobilisant notamment la filière du BTP ;
- 6) un retour sur expérience sera effectué pour s'assurer de l'efficacité des dispositifs de protection contre la grêle, les valoriser et les faire connaître au plus grand nombre ;
- 7) la formation initiale et continue sera développée auprès des agriculteurs pour développer la culture de la gestion du risque en agriculture.



La filière VIN (CNIV) redoute une baisse de la consommation de 60 % en dix ans. Rupture générationnelle ?

Avouons le tout de go, le secteur du vin a connu des heures meilleures et les perspectives d'avenir sont interpellantes. Le Comité national des interprofessions des vins à appellation d'origine (CNIV) Explications.

Premier facteur d'explications : la situation internationale. La chute des importations chinoises avec le Covid et la politique d'isolement sanitaire menée par la Chine depuis 2018. A cela s'est ajoutée en octobre 2019, la décision du président des Etats-Unis de l'époque, Donald Trump, de taxer à hauteur de 25 % les vins français dans le cadre du conflit opposant Boeing et Airbus. La production hexagonale n'a jamais retrouvé le niveau des expéditions antérieures à l'automne 2019.

Un deuxième facteur explicatif est la structure des domaines. Certains vigneron





estiment que la production est trop morcelée, mal adaptée à la nouvelle concurrence de grands domaines étrangers, très structurés et organisés comme de vraies entreprises.

Un troisième facteur serait que le vin est en crise de déconsommation, selon les professionnels. En 60 ans, les volumes ont diminué de 70 %. « *Nous allons perdre encore 60 % de la consommation au cours des dix prochaines années* », dit encore le CNIV. « *On a gagné la bataille de la modération mais on est en train de perdre la bataille de la transmission de la culture du vin aux jeunes générations* », estime Samuel Montgermont, négociant en Vallée du Rhône et président de Vin et Société et par ailleurs, président de l'Union des Maisons de Vins du Rhône et Vice-Président d'Inter Rhône.

Rupture générationnelle ?

La majorité des consommateurs de vin a plus de 50 ans. « *Nous avons perdu 9 % de parts de marché dans la tranche d'âge de 18 à 35 ans au cours des dix dernières années au profit d'autres alcools.* » « *Le vin n'est plus une évidence* », déplore Samuel Montgermont. En 2021, la bière a représenté 39 % des achats de boissons alcoolisées chez les moins de 35 ans, contre 27 % pour les vins tranquilles et effervescents cumulés, selon Kantar.

Selon une enquête récente menée par IWSR et Wine Intelligence* dans le cadre de WineParis-Vinexpo Paris, « *contrairement aux a priori qui veulent que les jeunes ne s'abreuvent que de bière et de vodka, les nouveaux consommateurs apprécient le vin. Les générations Z (18-24 ans) et Y (les milléniaux de 25-39 ans) représentent 28 % des buveurs de vin. Il n'y a pas de désaffection pour le produit comme on le craignait depuis les années 2000, rassure Jean-Philippe Perrouty de Wine Intelligence. Néanmoins, on constate une vraie rupture générationnelle entre les boomers (+ 55 ans) et les autres* ». Plus on avance en âge, plus la fréquence de consommation augmente. Un tiers des boomers déclarent prendre du vin au moins trois à cinq fois par semaine (versus un consommateur sur quatre dans les autres groupes d'âge).





Face à ces chiffres, Le Comité national des interprofessions des vins à appellation d'origine (CNIV) fait d'abord son mea culpa, pointant tout ce qui n'a pas été fait pour empêcher cette crise.

En prenant l'exemple de la bière, le CNIV examine avec attention la réussite auprès d'un public jeune. « *Nous n'avons pas su occuper les espaces de consommation privilégiés par les jeunes. Nous avons fait de l'entre-soi pendant trop longtemps* », regrette Samuel Montgermont.

Se voulant optimiste et tourné vers l'avenir, ce dernier estime aussi que les moyens de rebondir existent. « *La force de la filière, c'est sa diversité. Chacun peut y trouver sa place. Des vins bio aux vins naturels* » estime-t-il. « *Il faut multiplier les innovations, ne pas se limiter aux AOC, diversifier les formats.* » Et notamment « *améliorer la distribution auprès de la restauration, surtout des brasseries où l'offre de vin est misérable* », regrette Samuel Montgermont.

Pistes de réflexion

L'enquête de IWSR et Wine Intelligence montre que les jeunes consommateurs privilégient certaines valeurs dans la consommation comme le goût du vin, les accords mets-vins et le partage. Il y a lieu de distinguer en fonction de la tranche d'âge selon cette enquête. « *Après 40 ans, la majorité des consommateurs estiment que le vin met les plats en valeur. A partir de 55 ans, cette opinion est prépondérante. Seulement un tiers des 18-24 ans le pensent et 29 % aiment le goût du vin. Mais curieusement, à peine plus de la moitié des personnes interrogées de plus de 25 ans disent en général « aimer le goût du vin »* ».

Le mode de consommation doit aussi être analysé. L'étude met en lumière « *une consommation plutôt hors domicile des jeunes favorisant surtout les contextes sociaux et en dehors des repas* », commente Jean-Philippe Perrouty. « *De plus, les millenniaux se sentent toujours un peu perdus devant le rayon Vins* ». Si 90 % des consommateurs commandent du vin au restaurant, les jeunes le consomment surtout dans les bars et cafés où ils dépensent plus d'argent que leurs aînés (les 18-39 ans contribuent pour moitié aux dépenses en CHR). Ajoutons que plus de 40 % des 25-54 ans achètent leur vin chez un caviste, Ces pistes doivent donc être étudiées.



AOC GIGONDAS



EN BLANC



AOC GIGONDAS : DESORMAIS EN BLANC AUSSI

Alors qu'elle a fêté en 2021 les 50 ans de son accession au statut de cru, l'appellation qui se tient toute entière sur la commune de Gigondas, au nord du Vaucluse, se dégustera aussi en blanc à partir du millésime 2023.

À l'occasion de son Comité national du jeudi 8 septembre 2022, l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) a émis un vote favorable à l'unanimité à la demande d'extension de l'AOC Gigondas aux vins blancs : l'aboutissement d'une démarche entamée il y a 11 ans. En 2011, l'Organisme de défense et de gestion (ODG) de Gigondas monte un groupe de travail composé de vignerons et de négociants pour étudier la question et des expérimentations sont réalisées à partir de raisins blancs cultivés dans différents secteurs de l'appellation. En 2018, au vu de la qualité des essais réalisés, le conseil d'administration de l'ODG valide le projet de modification du cahier des charges. Il propose la Clairette blanche comme cépage principal (à hauteur de 70 % minimum), vinifiée seule ou en assemblage avec les variétés traditionnelles de la vallée du Rhône présentes à Gigondas (Bourboulenc blanc, Clairette rose, Grenache blanc et gris, Marsanne blanche, Piquepoul blanc ou encore Roussanne). Deux cépages accessoires, le Viognier et l'Ugni blanc ne peuvent dépasser les 5% de l'encépagement.

Si la plupart des anciennes parcelles de cépages blancs ont été renouvelées en cépages rouges depuis l'obtention de l'AOP en rouge et en rosé en 1971, plusieurs domaines ont continué à vinifier des blancs à Gigondas malgré la dénomination « inférieure » d'AOP Côtes du Rhône. Ce sont aujourd'hui plus de 16 hectares qui sont plantés en blanc par une trentaine d'opérateurs, soit un volume supérieur au Gigondas rosé (chiffres CVI, campagne 2019/2020). La dynamique et l'envie sont bien là et une dizaine de producteurs souhaitent planter des cépages blancs dans les années à venir, permettant d'atteindre 15 % des opérateurs qui vinifieront des



AOC GIGONDAS



EN BLANC

Gigondas blancs d'ici moins de cinq ans.

Il faut dire que les terroirs de Gigondas offrent de très beaux potentiels pour les vins blancs. Ils produisent des vins droits et ciselés comme les immenses falaises qui jaillissent des Dentelles de Montmirail, le massif forestier qui entoure le village. Le calcaire, trait d'union d'une mosaïque de sols complexes et variés, apporte minéralité et fraîcheur, un atout majeur à l'heure du réchauffement climatique. En bouche, des notes de tilleul et d'acacia sont portées par une longue trame acide. Des flacons qui séduiront les amateurs de vins de terroirs qui reflètent le paysage du lieu où ils sont nés.





La gestion des risques en Agriculture

Assurance récolte contre les risques climatiques

L'année 2023 voit l'introduction du nouveau dispositif d'assurance récolte destiné à protéger les exploitants agricoles affectés par les événements climatiques. Cette réforme d'ampleur vise à adapter l'agriculture climatique au changement climatique, via l'assurance multirisques climatiques ainsi que via le développement de mesure de prévention. Elle fait aussi évoluer l'intervention publique dans cette gestion des risques climatiques, en prenant en compte de principes de répartition équilibrée de la prise en charge des sinistres entre les agriculteurs, les assureurs et les réassureurs et l'État ainsi que de maîtrise des coûts budgétaires pour l'État.

Pour mettre en œuvre cette modernisation du soutien public à la gestion des risques climatiques en agriculture, dès 2023, une contribution de l'État pour ce nouveau régime de gestion des risques en agriculture sera mise en place sur les crédits budgétaires dès 2023, et se rajoutera au doublement du plafond de la taxe affectée au Fonds national de gestion des risques en agriculture (FNGRA).

L'aide à l'assurance multirisques climatique des récoltes (assurance récolte)

L'aide consiste en une prise en charge partielle de la prime ou cotisation d'assurance multirisques climatiques couvrant les récoltes souscrites par un exploitant agricole. Cette subvention vise à inciter les agriculteurs à s'engager dans une démarche de gestion des risques climatiques sur leur exploitation. Elle leur permet de bénéficier d'une couverture de risques étendue à l'ensemble des risques climatiques et adaptée à leurs besoins.

Seuls les contrats respectant les critères fixés dans la réglementation peuvent être soutenus.

Dans le cadre de la réforme des outils de gestion des risques prévue par la loi n°2022-298 du 2 mars 2022, les conditions de versement de cette prise en charge ont été revues pour inciter plus fortement les agriculteurs, viticulteurs, à s'assurer. Ainsi,



GESTION



DES RISQUES

les producteurs pourront bénéficier de la prise en charge pour des contrats avec des franchises démarrant à partir de 20% de pertes de récolte (contre 25 ou 30% auparavant) et le taux de subvention a été porté au maximum réglementaire de 70% depuis le 1er janvier 2023.

L'indemnité de solidarité nationale (ISN)

A compter de la campagne 2023, l'Etat interviendra pour indemniser via la solidarité nationale une partie des pertes occasionnés par les aléas d'ampleur exceptionnelle. Le seuil de déclenchement de la solidarité nationale, et la franchise correspondante, varie selon les filières :

- à partir de 50% de pertes de récolte pour les grandes cultures, les cultures industrielles, les légumes et la viticulture ;
- à partir de 30% de pertes de récolte pour l'arboriculture, les petits fruits, les prairies et les cultures spécialisées (plantes à parfum, aromatiques et médicinales, apiculture, horticulture, héliiculture, pépinières).

Pour les cultures assurées par l'exploitant, l'indemnité de solidarité nationale contribuera à indemniser la part de pertes au-delà du seuil de déclenchement à hauteur de 100%, au travers d'une prise en charge à 90% par l'Etat, et des 10% restants par l'assurance. L'indemnité de solidarité nationale sera versée par l'assureur pour le compte de l'Etat, en complément de l'indemnisation versée dans le cadre du contrat d'assurance multirisques climatiques. L'exploitant recevra donc l'indemnisation de son assurance et de l'Etat de façon conjointe dans le cadre de son contrat d'assurance.

Pour les cultures non assurées, l'indemnisation de la perte par la solidarité nationale au-delà du seuil de déclenchement sera de 45% en 2023, c'est à dire qu'elle représentera la moitié de ce que toucherait de l'Etat un agriculteur assuré dans la même situation. Ce taux d'indemnisation pour les non assurés diminuera progressivement à 40% en 2024 et à 35% en 2025.



GESTION



DES RISQUES

Cette indemnisation fondée sur la solidarité nationale se substitue au régime des calamités agricoles pour les pertes de récolte des cultures non assurées et sera versée par l'Etat en 2023. C'est donc auprès des directions départementales des territoires et de la mer que les exploitants devront présenter leur demande d'aide en cas de pertes de récoltes d'ampleur exceptionnelle.

Remarque : A compter de la campagne 2023, le régime des calamités agricoles continuera à indemniser les pertes de fonds (pertes non assurables affectant l'outil de production vivant ou inerte), mais, pour ce qui s'agit de l'indemnisation des pertes de récolte, le régime des calamités agricoles est remplacé par l'indemnité de solidarité nationale.

Liste des assureurs habilités à commercialiser des contrats d'assurance récolte éligibles à une prise en charge partielle des primes ou cotisations d'assurance pour la récolte 2023 :

ALLIANZ - Assurances récoltes

Abeille IARD et Santé

AREAS

Assurances du Crédit Mutuel et CIC Assurances

CRMAPT (caisse de réassurance mutuelle des producteurs de tabac)

GAN

GENERALI

Groupama (Loire Bretagne, Centre Atlantique, Centre Manche, Grand Est, Groupama Méditerranée, Nord Est, Groupama Oc, Groupama Paris / Val de Loire, Groupama Rhône Alpes / Auvergne) ;

La Rurale

L'ETOILE

PACIFICA, ou encore : Suisse Grêle et SI Insurance (Europe)





Assurance-Récolte. L'Assureur Groupama reste prudent

Alors que le gouvernement a présenté son projet de loi de finances (PLF) 2023 reprenant l'Assurance récolte, l'assureur Groupama fait connaître sa position sur le sujet, à quelques jours du 1^{er} janvier 2023, date de l'entrée en vigueur de la nouvelle assurance multirisque climatique.

Pour l'assureur, il y a lieu de se poser la question de son efficacité. Celle-ci reste conditionnée à la refonte du rendement de référence pour le vignoble.

Groupama, premier assureur agricole (7 277 contrats dans le vignoble pour 112 029 hectares assurés en 2022), reste prudent sur la question de l'efficacité alors que la moitié de ses vignerons assurés connaissent un aléas en 2022.

Contexte

La Loi du 2 mars 2022, d'orientation relative à une meilleure diffusion de l'assurance récolte en agriculture et portant réforme des outils de gestion des risques climatiques en agriculture a institué de nouvelles modalités d'indemnisation des pertes de récoltes résultant d'aléas climatiques, reposant sur le partage équitable du risque entre l'État, les agriculteurs et les entreprises d'assurances.

Cette loi du 2 mars 2022 instaure une couverture universelle contre les risques climatiques accessible à tous les agriculteurs. A cette fin, elle institue un dispositif de couverture des risques climatiques à trois étages, prévoyant une absorption des risques de faible intensité à l'échelle individuelle de l'exploitation agricole, une mutualisation entre les territoires et les filières des risques d'intensité moyenne, par le biais de l'assurance multirisque climatique dont les primes feront l'objet d'une subvention publique, et une indemnisation directe de l'Etat contre les risques dits catastrophiques. Concrètement, le président de la République a notamment décidé l'application d'omnibus : assurance multirisque climatique subventionnée à 70 %, seuil de déclenchement et franchise fixés à 20 %.





Filière viticole

Alors que « la filière viticole salue un outil assurantiel équitable et équilibré » dans un communiqué publié par l'Association Générale de la Production Viticole (AGPV), cette dernière « plaide pour une révision rapide de la référence historique », car « *l'attractivité renouvelée du dispositif ne sera complète qu'avec la révision indispensable et urgente de la méthode de détermination de la référence historique* ». En la matière, le vignoble veut pouvoir calculer la moyenne olympique de ses rendements sur les seuls millésimes sans aléas climatique, pour que le volume assuré ne soit pas réduit à peau de chagrin. Ce souhait rejoint-il l'avis de l'assureur principal ?

Pour l'assureur principal concerné, Groupama, « *la moyenne olympique permet d'appréhender l'évolution du potentiel de production moyen par culture. Depuis quelques années, cette moyenne baisse tendanciellement, traduisant un recul du potentiel de production de nombreuses cultures* » analyse Pascal Viné, le directeur des relations institutionnelles du groupe Groupama. Faut-il dès lors réformer ce système de calcul de l'indemnité ? En d'autres mots, ce système est-il encore en conformité avec les nouvelles dispositions ?

Réformer le mode de calcul de l'indemnité ?

La persistance de la moyenne olympique comme mode de calcul de l'indemnité d'assurance récolte interroge face à la fréquence des aléas climatiques. Ce mode de calcul est au centre de la réforme.

Avant de développer ce point, il nous faut préciser ce qu'est la moyenne olympique. Actuellement, les indemnités sont calculées sur la base d'une perte de récolte évaluée en "moyenne olympique". C'est-à-dire sur la moyenne des cinq dernières années moins la récolte la plus importante et moins la plus faible. Donc une moyenne calculée sur trois récoltes.

Faut-il alors allonger cette durée de cinq années ?

Le Sénat s'est déjà penché sur cette question. Ainsi, l'un des considérants de la proposition de résolution n° 708 du Sénat sur l'assurance récolte, adoptée en juin



ASSURANCE- RECOLTE



REACTIONS

2020 à l'initiative du RDSE, rappelle qu'il est urgent de « *Mieux évaluer les pertes de rendement en allongeant la moyenne olympique sur une durée de dix ou quinze ans avant de la supprimer à terme* ». Par ailleurs, le rapport de 2019 de la Mission d'information du Sénat sur la gestion des risques climatiques recommande « *d'allonger la durée permettant le calcul de la moyenne olympique* ».

Certains Sénateurs ont repris cette proposition de résolution en février 2022. Selon le rapport du Sénat concernant le projet de loi, le calcul actuel de la moyenne olympique est le « premier frein » à la diffusion de l'assurance récolte. Le système dit de moyenne olympique pour indemniser les pertes de récoltes, fixé par l'Union européenne et découlant des règles de l'OMC, n'a pas été réformé depuis 1994. Or, depuis 28 ans, l'accélération du réchauffement climatique rend de plus en plus fréquentes les intempéries et les sécheresses, lesquelles affaiblissent les rendements agricoles. Par ricochet, l'indemnisation des pertes agricoles peut ainsi se retrouver minorée.

Du côté de l'OMC (l'Organisation Mondiale du Commerce), le signal de la réforme a été donné par la directrice générale qui appelle à l'ouverture rapide de négociations internationales pour modifier les cadres commerciaux agricoles. Où se trouvent les modalités d'assurance récolte. « *Il est de plus en plus clair que les règles de l'OMC n'ont pas suivi le rythme des défis auxquels nous sommes confrontés aujourd'hui, ni de l'évolution des marchés mondiaux* » a déclaré Ngozi Okonjo-Iweala, la directrice générale de l'OMC.

Réformer, c'est une chose, mais encore faut-il que les acteurs soient d'accord ; ce qui n'est actuellement pas le cas.

La filière viticole bordelaise sollicite une révision de la « moyenne olympique » pour élaborer un système assurantiel plus juste et opérationnel en prenant comme référence les rendements maxima autorisés des produits sous indication géographique protégée (IGP) et appellation d'origine protégée ou contrôlée (AOP-AOC) et des prix de référence révisés et cohérents avec la réalité du marché vrac et conditionné. À défaut, elle demande que les années de référence soient revues sur une période plus longue, en moyenne sur dix récoltes pour avoir une référence





cohérente et non tronquée par les aléas climatiques.

Qu'en pensent les Assureurs ?

Réformer le mode de calcul « est délicat, car il s'inscrit dans le cadre de l'accord international sur l'agriculture de l'Organisation Mondiale du Commerce (OMC) signé à Marrakech en 1994. La loi du 2 mars 2022 relative à la réforme de la gestion des risques, en son article 20, indiquait qu'un rapport du Gouvernement serait remis au Parlement sur ce sujet dans un délai de six mois » rappelle Pascal Viné, ajoutant que « *Groupama considère que cette question doit être traitée au sein de la CODAR (Commission chargée de l'Orientation et du Développement des Assurances garantissant les dommages causés aux Récoltes), mais qu'en aucun cas l'assurance ne peut indemniser la baisse structurelle du potentiel de production. Il convient alors d'envisager des démarches complémentaires portant sur la prévention ou l'adaptation* » (comme avec le développement d'ombrière photovoltaïque contre la sécheresse et la grêle ou d'outils d'alerte SMS en cas de gelées).

Pour Thierry Martel, Directeur général de Groupama, « *c'est à la nation entière d'aider son agriculture à surmonter des dérèglements climatiques dont elle est aujourd'hui beaucoup plus la victime que la cause. Je ne dis pas que l'agriculture n'a pas des externalités négatives, mais aujourd'hui ce qui se passe sur les récoltes n'est pas du fait de la pollution émise par les agriculteurs* ».

Nous le voyons, les points de vue sont encore divergents. Que vont faire les acteurs ?

L'équilibre économique

« *En assurance, ce sont les sinistres qui font les primes. L'équilibre économique est donc directement lié à l'importance de ceux-ci et à notre capacité collective à les indemniser* » précise Pascal Viné, ajoutant qu'« *il faudra, dans tous les cas, assurer l'équilibre financier du dispositif d'indemnisation. La pérennité de la réforme en dépend. N'oublions pas que ce déséquilibre est une des causes de l'échec du précédent dispositif.* » Si l'année 2021 avait été marquée par une forte sinistralité (90 % des vignerons assurés par Groupama étaient concernés par le gel), le millésime 2022 reste marqué par de nombreux dégâts climatiques : sur les 7 277 contrats





signés dans le vignoble en 2022, ils sont 3 900 à rapporter un sinistre (soit 53 % des assurés) sur 63 400 hectares touchés (56 % des surfaces assurées), avec de la grêle (38 % des dossiers), du gel (27 %) et de la sécheresse (27 %) rapporte Nadia Roignant Creis, la directrice agricole de Groupama. Avec le nouveau système assurantiel et son outil de solidarité nationale, « *L'Etat prendra à sa charge les conséquences des sinistres les plus graves. Cela est très important pour assurer la viabilité du dispositif* » pointe Pascal Viné.

Création d'un groupement d'assureurs ?

L'article 12 de la loi du 2 mars 2022 permet la création d'un groupement de réassurance conjointe entre les entreprises d'assurance qui commercialisent l'assurance récolte subventionnée de façon à permettre aux entreprises une mise en commun des données agricoles et une mutualisation des risques pour établir une prime d'assurance la plus juste possible, tout en maintenant une concurrence sur les tarifs entre entreprises. Les entreprises disposent d'un délai de 18 mois pour s'organiser.

Groupama est favorable à la création d'un tel groupement d'assureurs. La compagnie note que « *de notre côté, nous continuons à militer pour la création d'un groupement d'assureurs, comme en Espagne, afin de mutualiser le plus largement les risques et donc de pérenniser le dispositif* ». Ainsi, pour Thierry Martel : « *Pour mettre en place un système collectivement responsabilisant, chacun doit prendre sa part : l'Etat, les agriculteurs et les assureurs. L'Etat renforce son système de solidarité nationale, à condition que les agriculteurs fassent l'effort de s'assurer. Les agriculteurs doivent prendre en charge une partie de leurs risques au lieu de se tourner vers l'Etat chaque fois que les choses dérapent, et adapter leurs pratiques culturales au nouvel environnement climatique. Ceux qui ne sont pas assurés ne sont pas laissés complètement démunis, mais le soutien de la collectivité est réduit de moitié. Et au milieu, les assureurs sont mobilisés en raison de leurs capacités financières et de leur expertise dans la gestion des risques* ».

Nous le voyons, ce débat demande l'implication des assureurs concernés (voir liste). Le délai de 18 mois sera-t-il suffisant pour que le marché s'apaise ?





**La minute scientifique du Professeur Fabrizio
Bucella**

Quand arrêtera-t-on d'utiliser des bouchons ?

Partout, on trouve de très bons vins avec des capsules à vis. Sauf en France et en Italie, où elles sont boudées par les consommateurs.

Pour prix d'une petite causerie lors d'un colloque, j'ai reçu une bouteille de syrah australienne, millésime 2014, sertie d'une capsule à vis. Bardaf, me dis-je, voilà, je me suis fait avoir comme un goret. On m'a refilé le fond de tiroir. Que nenni. C'était un très grand vin.

En vérité, en Australie, tous les vins sont capsulés vis : les petits vins, les moyens vins et les grands vins. Une capsule à vis n'indique pas la piquette innommable. La situation est différente en France ou en Italie, où, sauf les vins de consommation très courante ou à destination de certains circuits spécifiques, on évite comme la peste cet obturateur.

Pourquoi une si mauvaise réputation ?

Il existe plusieurs raisons. La première, la plus importante, est qu'elle supprime la cérémonie du débouchage avec le couteau-sommelier. Supprimer le décorum, c'est supprimer le sel de la chose. Sans sel, c'est fade. Quand le sommelier s'échine à ouvrir la bouteille avec tact et doigté, on salive déjà. Fichtre ! Qu'il a dû s'exercer, le bougre, pour faire son office en souriant. C'est un peu comme la messe en latin. Elle semblait plus magique, plus mystérieuse, on n'y comprenait goutte, mais les incantations étaient certainement plus puissantes.

La capsule à vis fait vulgaire : on ouvre une bouteille de soda, ça prend cinq secondes, chronométrage compris. Quel plaisir avec de telles simplicités ? Il s'agit en quelque sorte du biais de confirmation d'hypothèse. Si cela fait simple, le produit doit





être simple. On n'imagine pas un Château Margaux encapsulé vis, on se croirait chez Leroy Merlin.

Corollaire : les grands vins sont bouchés avec du liège. Sans bouchon, c'est un petit vin. Voilà. Il existe un deuxième inconvénient proclamé. On fait appel à la science. La capsule à vis ne laisserait pas passer d'air. Le vin ne vieillirait pas, car on sait tous que le vin s'oxygène au fur et à mesure des ans :

les tannins s'assouplissent, les arômes évoluent vers les notes de champignons, sous-bois... ces fameuses odeurs tertiaires que les amateurs recherchent comme la pierre philosophale.

Diantre ! Coupons tout de suite les ailes au palmipède. Primo, la majeure partie de l'oxygénation

ne se réalise aucunement par un transfert entre l'air du milieu extérieur et le milieu clos de la quille, mais bien avec l'air déjà emprisonné au moment du bouchage. Le fameux Oxygen Transfer Rate n'intervient qu'après avoir épuisé cette ressource.

**PUISQUE JE VOUS DIS
QU'IL EST TRÈS BON CE VIN
CAPSULÉ !...**

**VOUS ÊTES BOUCHÉ
OU QUOI ?**

**JE SAIS,
C'EST UN PEU
FACILE... MAIS DU
COUP, C'EST UN BON
CARTON
MNÉMOTECHNIQUE !**





Comment ça marche ?

Tant qu'à faire, coupons également les pattes audit palmipède. La capsule à vis n'est pas étanche comme le serait un sous-marin nucléaire. Le joint permet un transfert d'air, celui-ci augmente d'ailleurs avec le temps, car ledit joint est de moins en moins hermétique.

De ma modeste expérience, jusqu'à dix ans, la capsule à vis fonctionne très bien. Au-delà, je n'ai pas essayé, car les bouteilles ont été bues. Chienne de vie.

Quels sont les avantages de la capsule à vis ? On en voit deux, au moins. Le premier, le plus grand, le plus important : terminé, le goût de bouchon. Sans bouchon, pas de goût de bouchon. Il fallait l'inventer. Voilà qui est fait.

En fonction des études qui circulent, les déviations aromatiques attribuées au mauvais bouchon de liège peuvent aller jusqu'à 2 % des vins. Certes, ils ne peuvent pas tous formellement le trichloroanisole (TCA), mais l'obturateur semble bien en cause.

Qui n'a jamais ouvert une bouteille conservée jalousement pour constater amèrement l'odeur pestilentielle me jette la première bière, et m'offre la seconde.

Enfin, la capsule à vis est moins onéreuse. En ces temps de disette, toute économie est bonne à prendre. On trouve de très grands vins bouchés avec des capsules à vis aux États-Unis, en Australie, Nouvelle-Zélande, Afrique du Sud... serait-on incapable de faire les mêmes choses chez nous ?

Ne poussons pas grand-mère dans les orties, surtout quand elle est en short, car le protocole a de l'importance. Cela dit, je troque volontiers le cérémonial pinardier contre un clapet qui n'infecte pas la bibine.

Ils ne savent pas ce qu'ils perdent

Tous ces fichus calotins

Sans le latin, sans le latin

La messe nous emmerde

À la fête liturgique



LA MINUTE SCIENTIFIQUE



FABRIZIO
BUCELLA

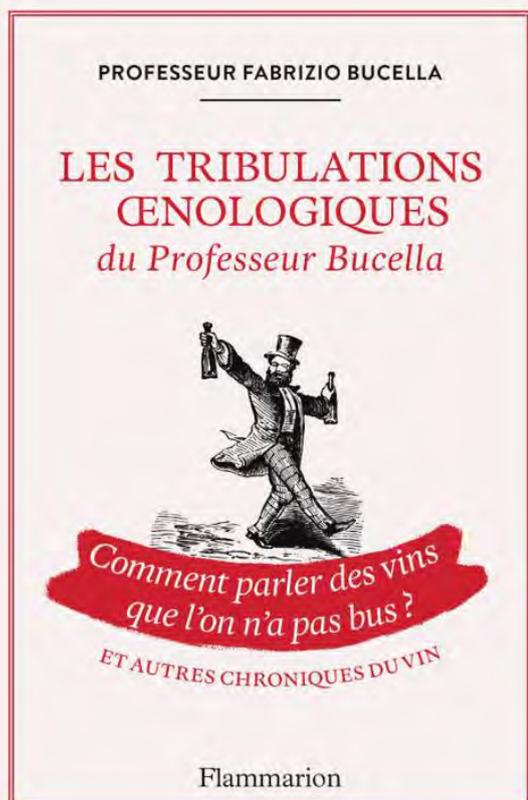
Plus de grand's pompes, soudain
Sans le latin, sans le latin
Plus de mystère magique
Le rite qui nous envoûte
S'avère alors anodin
Sans le latin, sans le latin
Et les fidèl's s'en foutent
O très Sainte Marie mèr' de
Dieu, dites à ces putains
De moines qu'ils nous emmerdent
Sans le latin.
Georges Brassens, Tempête dans un
bénitier.
Fabrizio Bucella





Livre : Les Tribulations œnologiques du Professeur Bucella

« Apprendre en passant un agréable moment »



Notre ami Officier, Fabrizio Bucella a encore montré son talent de vulgarisation du monde du vin en publiant quelques tribulations œnologiques.

Ce livre est notamment dédié à ses amis, Jacques Dupont et Olivier Bompas, responsables vins au sein de la rédaction du magazine « Le Point »,

Comment parler des vins que l'on n'a pas bus ? C'est avec cette interrogation empruntée au non moins facétieux Pierre Bayard – auteur du fameux ouvrage Comment parler des livres que l'on n'a pas lus ? – que notre ami Officier Fabrizio Bucella, sous-titre et donne le ton de ses Tribulations œnologiques.

Le dictionnaire Larousse définit les tribulations comme une « suite d'aventures plus ou moins désagréables, de revers, d'obstacles surmontés ».

Reconnaissons dans le cas présent que Fabrizio a pris l'exact contrepied de cette définition en rendant

son livre très agréable tout en minimisant, et c'est là son talent de scientifique, les obstacles surmontés pour rendre le tout plaisant.

Les tribulations œnologiques de Fabrizio ont comme origine les chroniques qu'il a écrites depuis plusieurs années, notamment pour l'hebdomadaire « Le Point » et, qu'il a retravaillées en terminant, belgitude oblige, par une sortie de route, sur un sujet aussi bien connu dans le plat pays, à savoir : comment gagner le paradis en buvant de la bière ? Parler des tribulations œnologiques en terminant par la bière, une fin en forme de paradoxe donc.. Fabrizio reconnaît lui-même que c'est le côté paradoxal de son personnage. La précision et la rigueur du scientifique font le reste.



**FABRIZIO
BUCELLA**



**TRIBULATIONS
OENOLOGIQUES**

Docteur en physique et professeur à l'Université libre de Bruxelles, notamment, Fabrizio mêle intelligemment science et vin et nous emmène sur des chemins qui peuvent sembler fantaisistes mais ne le sont évidemment pas car, reliés à l'aspect scientifique de la problématique.

Passionné par l'art de transmettre ses connaissances à un large public, Fabrizio a appris à connaître le vin via la voie scientifique, c'est-à-dire via une forme de codification la plus claire et la plus structurée possible de la dégustation en ayant derrière cela une compréhension la plus fine du produit tant dans ce long travail de la matière première, c'est-à-dire « du champs de la vigne » que dans sa transformation œnologique en cave et/ou en cuverie, qui reste un peu magique,

La question de la conciliation entre vin et science et puis de la transformation du vin et de la transmission remonte chez Fabrizio très loin. A la question qui lui a été posée par l'examineur pour sa qualification de sommelier, de savoir pourquoi Fabrizio souhaitait obtenir ce titre alors qu'une carrière académique l'attendait déjà vu son doctorat, Fabrizio répondit qu'il voulait être comme lui, voulant dire par là qu'il souhaitait transmettre son savoir, c'est-à-dire partager le vin et donc l'enseigner. Et son savoir, il le partage volontiers dans ce livre truffé d'érudition.

Contenu

Dans cet ouvrage, vous apprendrez, par exemple, lorsque vous invitez des amis chez vous, à servir moins de vin à table, accorder vin et fromage, comment boire une piquette (un régal si l'on peut dire..), faut-il boire du thé ou du vin avec une fondue au fromage ? Fabrizio revient aussi sur l'Anosmie dont il fut aussi personnellement victime lorsqu'il a eu la covid 19. Il aborde ensuite quelques questions en rapport avec les experts. Les mathématiques qui viennent s'immiscer dans le goût du vin, les concours, comment prédire l'efficacité d'un expert en vins, comment aussi reconnaître ses vins, sans oublier le désormais célèbre paradoxe du dégustateur. Et puis lorsqu'on déblatère sur vin, cette partie vous verra prendre beaucoup de plaisir en apprenant s'il y a un prix limite dans un guide de vins, boire le blanc avant le



**FABRIZIO
BUCELLA**



**TRIBULATIONS
OENOLOGIQUES**

rouge ? Trouver le vin parfait... sans oublier un partie qui intéressera plus particulièrement les hommes et leur virilité,.. Napoléon fait aussi partie de cette partie du livre.. En bon scientifique Fabrizio dans la partie suivante aborde plus particulièrement l'histoire du vin (pourquoi le vin est arrivé en Europe,..) ainsi que son avenir tout en s'interrogeant sur l'existence réelle du terroir, en passant aussi par l'Umami (qu'il a déjà développé dans un précédent ouvrage) et le dilemme du coopérateur. Pour terminer cette partie, Fabrizio en s'interrogeant sur l'avenir du vin, aborde aussi quelques thèmes pouvant être considérés comme fantaisistes mais en fait, pas vraiment. La musique et les accords mystérieux entre elle et le vin (notre ami Raphaël Pommier pourrait l'attester) font partie intégrante des nouvelles interrogations. Et finalement, nous vous laissons découvrir la façon de gagner le paradis en buvant de la bière...



En résumé, ce livre est à l'image de Fabrizio : drôle et intelligent qui prend la forme d'un savoureux maelstrom de questions métaphysico-qui apparaissent comme loufoques, mais ne le sont évidemment pas, autour d'un sujet qui ne s'embarrasse d'aucune contradiction.

Merci à Fabrizio de nous donner autant de plaisir à découvrir le vin !

Bref, un livre à déguster... sans modération !

Les Tribulations œnologiques du Professeur Bucella et autres chroniques du vin,
Flammarion, 256 p., 17,90 €



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
CHAPITRE 123 -14/08/2022 - HARZE	4
MEMBERSHIP : RECEPTION DES MEMBRES	8
CHAPITRE 124 LAURENT GERRA, OFFICIER DE LA COMMANDERIE	11
CHAPITRE 125 -12/11/2022 - LOUVEIGNE.....	16
2^{ème} SALON DES VINS – LIEGE – 11/11/2022.....	25
MILLEVIN	33
BARONNIE GENT - CHAPITRE 18 - PLAN DE DIEU – 26/11/2022	35
LE COMMANDEUR SUISSE CHRISTIAN GERBER TIRE SA REVERENCE.....	45
GRAPPILLEES LE LONG DU RHONE	48
INTER RHONE : Sébastien Chalumeau, nouveau délégué général	48
INTER RHONE : Objectif 2035. Plan de développement complémentaire.....	49
Domaine LEOS (Isle-sur-la-Sorgue) : Un Rosé en collaboration avec Maison & Domaine Les Alexandrins, de Tain l'Hermitage.....	52
ECHOS DU VIGNOBLE	53
Réforme de la certification Haute Valeur Environnementale (HVE).....	53
Aléas climatiques : Mission Flash diligentée par le Ministre Marc Fesneau	55
La filière VIN (CNIV) redoute une baisse de la consommation de 60 % en dix ans.....	56
AOC GIGONDAS : DESORMAIS EN BLANC AUSSI.....	59
La gestion des risques en Agriculture	61
Assurance récolte contre les risques climatiques	61
Assurance-Récolte. L'Assureur Groupama reste prudent	64





La minute scientifique du Professeur Fabrizio Bucella.....69
Quand arrêtera-t-on d'utiliser des bouchons ?69
Livre : Les Tribulations œnologiques du Professeur Bucella73





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

<https://fr-fr.facebook.com/Baronnies-lygeoise-des-Costes-du-Rhone-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, Pierre Martin, Andéol Pommier, Fabrizio Bucella, Olivier Saive, Photos : André Courtois, Pierre Luthers, Pierre Martin Joseph Verhoest, la rédaction

Périodique – numéro 31 – Hiver
Janvier 2023 ©

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

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



« Liège au fil du Rhône » tient à remercier M. pour son implication dans la confection de ce numéro. La valeur d'une personne ne se mesure pas mais s'observe par ses actes.

Ce numéro est dédié à la mémoire du Commandeur suisse Christian Gerber. Merci Christian



Vue sur la courbe du Rhône

