

2023-2024



Les Costes du Rhône
face à leur avenir

BARONNIE DE LIÈGE
COMMANDERIE DES COSTES DU RHÔNE

Liège au fil du Rhône - N°33

« Si l'on me demandait quel est le bien le plus précieux de la Terre, je répondrais,
c'est la vigne » - Marcus Porcius Cato

L'EDITO DU CONSUL

Gente Dame, Messire,

Avec l'an nouveau vient la floraison des bons vœux.... La Baronnie liégeoise des Costes du Rhône prend donc plaisir à vous souhaiter une superbe année de découvertes de beaux et bons vins rhodaniens, que vous dégusterez à l'occasion de l'une ou l'autre de nos agapes, de notre futur voyage « Ascension dans les Costes du Rhône », lors d'un salon régional dédié aux vignerons artisanaux ou lors d'une balade dans les vignes et collines du pays rhodanien, sur l'une et l'autre rive du Rhône...

Dans quelques jours, nous lancerons

notre appel à cotisation, en vous invitant à devenir membre adhérent à la notre Baronnie... Avec à la clé, de nombreux avantages, dont un tout nouveau : des réductions accordées pour tout achat auprès d'amis vignerons provençaux présents sur des salons en Wallonie, et dont la liste sera publiée dans le prochain numéro de « Liège au Fil du Rhône ».... Qu'on se le dise !

Je ne peux aussi que vous confirmer tout l'intérêt de notre prochain



L'EDITO



DU CONSUL

Chapitre de printemps, qui mettra à l'honneur les vigneronnes de la nouvelle appellation en Cru des Côtes du Rhône : Laudun ! Des agapes en deux temps, avec la traditionnelle **dégustation** programmée le **vendredi 24 mai** prochain au Clos du Sart Tilman, et le **Chapitre de printemps** de la Baronnie, le lendemain **samedi 25 mai**, au Château Rorive à Amay en bord de Meuse Cochez bien les dates dans votre agenda !

Sur ce, je vous laisse à la découverte et à la lecture de cette nouvelle édition de notre journal « Liège au Fil du Rhône », qui vous parle de l'intense activité de notre Baronnie liégeoise des Costes du Rhône, qui évoque celle d'autres Baronnies proches et présente l'actualité économique et stratégique

Ndlr : « *Liège au fil du Rhône* », a testé l'intelligence artificielle. Découvrez dans ce numéro un article écrit par ChatGPT concernant la dégustation des vins.

Nous dédions ce numéro à la mémoire de Nadine Charancon vigneronne du Domaine Clos Romane à Cairanne.

Des vins de la Vallée du Rhône. Je remercie aussi nos aimables chroniqueurs Fabrizio Bucella et Olivier Saive, aux plumes pleines d'humour et de talent, et je salue tous nos lecteurs étrangers, que je sais très nombreux et que je remercie pour leurs réactions sympathiques et leurs appréciations flatteuses...

Santé ! Et large soif !

Pierre Luthers

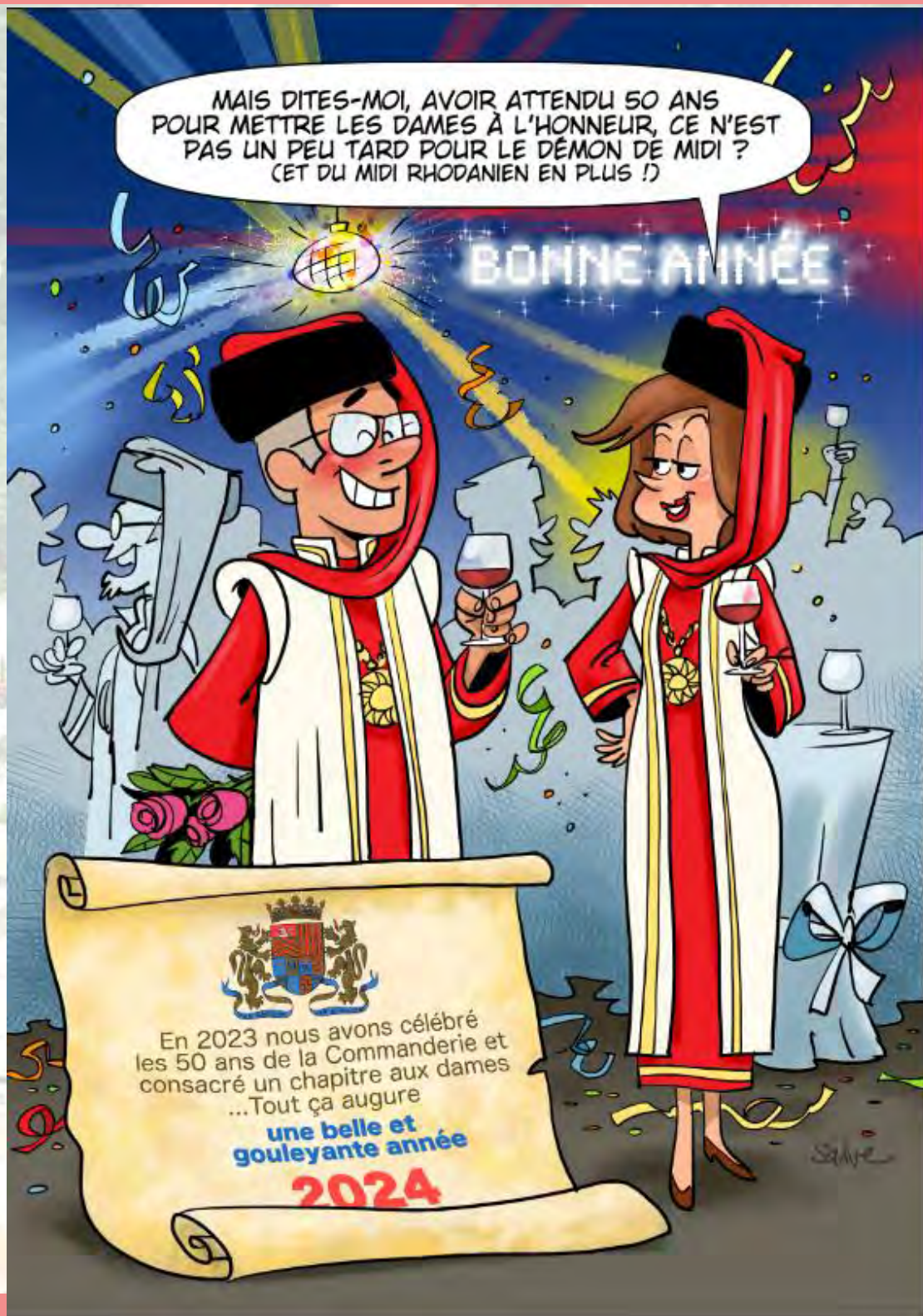
Consul de la Baronnie liégeoise des Costes du Rhône



MEILLEURS



VOEUX



ROLE DU



VICE-CONSUL

Un nouveau rôle pour le Vice-Consul !

C'est officiel ! Notre Vice-Consul, Pierre Martin, s'est vu attribuer, par le vote du récent Règlement d'Ordre Intérieur de notre Association par l'ensemble des Commandeurs un nouveau rôle : celui de chef de la diplomatie rhodanienne !

Qu'est-ce que cela signifie ?

Pour faire simple, outre évidemment, ses tâches protocolaires de remplacement du Consul en l'absence de ce dernier, le Vice-Consul a la charge de développer, avec les autres Commandeurs évidemment, les activités de promotion des vins rhodaniens

sur tout le territoire dont notre Consul à la charge ; en d'autres mots : la Wallonie et la région de Bruxelles, partie francophone, soit la communauté francophone du pays.

Pourquoi ce rôle ? Nous le savons, la consommation du vin diminue. Il faut donc trouver des actions permettant à notre Baronnie de développer des actions visant à faire connaître et savoir le travail de nos amies vigneronnes et amis vigneron rhodaniens. Chaque « sous-région » a ses particularités. Un Liégeois ne fera pas la même chose qu'un Arlonais, un Bruxellois, un Namurois, un Carolo, un Montois voire un Tournaisien. Chacun a des besoins spécifiques et donc, adapter l'offre rhodanienne en fonction du public cible est un élément important dans la réussite d'un tel projet. Tout qui parcourt l'ensemble du territoire de la zone francophone du



ROLE DU



VICE-CONSUL

pays se rend vite compte de la spécificité de chaque zone.

Par sa profession de journaliste, notre Vice-Consul, détient tous les atouts pour réussir cette belle mission. En coordonnant cette mission, le Vice-Consul fera ensuite rapport au Conseil des Commandeurs.

Le message de notre Baronnie est clair. Assumer pleinement sa mission et trouver de nouvelles pistes de développement afin de faire connaître les produits rhodaniens à travers l'ensemble du territoire.



Les Commandeurs sont mobilisés en vue d'arriver à ce noble objectif. Avec notre Vice-Consul à la manœuvre, le succès sera évidemment au rendez-vous !

Et lorsque le Vice-Consul a l'épée en mains... il ne fait pas bon s'opposer à... son vice ! Qui osera dire le contraire ?



CHAPITRE 129



HARZE

CHAPITRE 129 : HARZE 27/08/2023



Après le chapitre traditionnel du 14 juillet (voir numéro précédent), place un mois plus tard à celui réunissant d'autres confréries locales dont la Baronnie des Costes du Rhône fait office d'invitée permanente....

Ce CXXIXème chapitre a pris place dans le cadre de la 43ème édition de la Fête du Fromage sur le site prestigieux du château de Harzé, sis dans cette belle région aux trois fleuves : l'Ourthe la Vesdre et l'Amblève. Deux nouveaux chevaliers sont venus compléter la liste des intronisés de la Baronnie : Gente Dame Anne Jandrain et Messire André Samray. Nos deux nouveaux chevaliers ont un point commun : l'agriculture



CHAPITRE 129



ANNE JANDRAIN

par leurs origines. Ce qui en fait des personnes attachées non seulement à leur terroir mais aussi aux produits locaux.

Gente Dame Anne Jandrain



CHAPITRE 129



**ANNE
JANDRAIN**

Thorembaisienne, petite-fille d'agriculteurs, fille de vétérinaire et d'agriculteur, Gente Dame Anne Jandrain est une femme attachée à ce noble métier qui est de nourrir les autres. La Souveraineté alimentaire débute par ce qui lui tient à cœur : la mise en valeur des produits agricoles locaux de qualité.

Un chemin professionnel qui l'a vu revenir à ses premières amours, premières passions, émotions de l'enfance et d'adolescence. Preuve que rien arrive par hasard.

Après des études de marketing et un détour de douze années passées dans le secteur bancaire, elle est revenue avec bonheur à ses premières amours et à ses origines pour défendre, au sein de l'APAQ-W, l'Agende Wallonne pour la Promotion d'une Agriculture de Qualité, les produits locaux et de se consacrer à la promotion des produits laitiers, et donc aussi des fromages de notre région.

Le talent et le savoir-faire de nos fromagers locaux doit être valorisé, notamment via le concours de meilleurs fromagers ou l'organisation de campagnes de promotion. Le Faire-connaître est aussi important, notamment par l'organisation de visites dans les fromageries pour les étudiants en école hôtelière.

Avec un tel dynamisme, nul ne s'étonnera que Anne Jandrain pratique le sport, la course à pied, la natation, le vélo sans oublier les pilates et le yoga. (ndlr : le yoga met davantage l'accent sur la méditation et la relaxation, tandis que les pilates privilégient les exercices pratiques axés sur la colonne vertébrale).

Anne Jandrain a récemment découvert le nouveau projet touristique « Itinérances » du Greova cher au Chevalier Jacques Lilien, et elle a le projet de venir parcourir à vélo très prochainement l'une de ces boucles de promenade en Ourthe Vesdre Amblève, à la rencontre des producteurs locaux.

Une femme dynamique au service de celles et ceux travaillant au service des autres.
Bienvenue à elle !





Messire André Samray



Fils d'agriculteur, André Samray a les deux pieds sur terre, bien ancrés dans son terroir de sa commune rurale Lierneux depuis l'âge de 28 ans avant d'en devenir le bourgmestre depuis 2018.

Il apprécie particulièrement les produits de bouche : saucissons, viandes, maquées, bières et surtout les fromages, une passion qui lui a été transmise par son père. Lui-même grand amateur de fromages et en particulier de celui de Herve pour sa saveur intense...

Notre Commandeur Sébastien Luthers, absent de ce chapitre pour raison de récupération le lendemain de son mariage avec gente dame Aurélie, verra dans la passion d'André Samray pour le fromage, une opportunité pour mieux faire connaître le travail de qualité de la Fromagerie des Vennes au-delà de la zone liégeoise. Voici une belle opportunité de réfléchir à organiser un chapitre dans cette belle zone de Stoumont !





CHAPITRE 130 : GALA DE LA CHASSE – GOLDEN HORSE – 21 et 22/10/2023

Un Gala de Chasse chez un Ambassadeur ! Cela relève le prestige non seulement de la mission d'Ambassadeur de notre ami Luc Marchant qui a mis cette année en lumière, les vins rhodaniens en sa qualité d'Ambassadeur de la Commanderie des Costes du Rhône. Rappelons que le Golden Horse est le 5^{ème} lieu dans le monde à avoir eu ce privilège de la part de la Commanderie des Costes du Rhône.



Gala de chasse, acte I

Un samedi soir d'octobre au Golden Horse est une sorte de répétition du Chapitre qui aura lieu trois semaines plus tard. Soulignons le travail du chef Fabrice Miserotti et de son équipe pour la qualité des mets servis durant ce gala. Merci à lui qui a aussi fait de cette soirée une belle réussite car assembler mets et vins demande non seulement une certaine technicité mais aussi une connaissance également du terroir qui sera associé aux mets.

Sous la houlette du Consul, Pierre Luthers, les Commandeurs Alain Casaril, Sébastien Luthers, Albert Thyse, Didier Maes et des Officiers Lucienne et de Guy Paquot, le Chapitre du samedi soir avait belle tenue pour entourer deux nouveaux Chevaliers qui





ont comme point commun leur attachement à la région rhodanienne. Si le cor indique historiquement un droit de chasse, le duo formé entre les sonneurs de trompe et les Commandeurs revêt un ensemble à forte symbolique ; celle de l'ardeur et du courage. Ardeur et courage, il en faut tant dans la chasse que dans les vignes.

Deux personnalités ont été mises à l'honneur lors de cette 1^{ère} partie du gala de la chasse. Entouré de la musique des cors de chasse, Messires Laurent Bouy et Jean-Marc Sluyters.

Messire Laurent Bouy : Viticulteur en Champagne, à Verzy au cœur de la Montagne de Reims, il œuvre depuis 1977 au développement du domaine familial et qui aujourd'hui est repris par son neveu, Benjamin. Laurent Bouy connaît les vins rhodaniens puisque durant son parcours scolaire il a eu l'occasion de croiser le chemin d'un des frères Pradelle, Jean-Louis ou Jacques dont il fut condisciple au Lycée Viticole de Beaune, qui en cette même année 1977 ont développé leur domaine à Chanos-Curson, en plein terroir des Crozes Hermitage.

Messire Jean-Marc Sluyters

Amateur de voitures d'exception (quelques Ferrari, Porsche et une Aston Martin), Jean-Marc Sluyters en fait profiter aussi les autres. Faire plaisir aux autres en se faisant plaisir, telle doit être sa devise. Voisin et ami de François Walthéry et de Mittéi, tous deux grands dessinateurs, et aussi amateurs de belles carrosseries,

Grand amateur de vins, Jean-Marc Sluyters compte dans sa cave de nombreuses références, à commencer par les vins de son ami Ugo Arguti qui au cœur du Roussillon propose toute une gamme de vins allant jusqu'au Maury et au Rivesaltes en passant par une cuvée 100% Syrah qui est dédiée et porte le nom de son projet Ô Paradis (concept mélangeant sensations fortes, détente, gastronomie et œnologie...). Pour les vins rhodaniens, il apprécie aussi tout particulièrement les vins du Rhône, à commencer par les Côtes Rôties, les Gigondas, les Vacqueyras. Voici un bon début pour ce Néo-Chevalier qui, dès son intronisation, s'est montré enthousiaste à l'idée d'en connaître davantage.

La rédaction





Gala de chasse, acte II



Le dimanche 22 octobre, toujours sous la houlette de notre Consul que la multiplication des agapes n'effraye jamais, une seconde délégation de notre Baronnie se retrouvait au Golden Horse cher à notre ami Luc Marchant pour le deuxième acte de son Gala de Chasse.

Étaient du voyage : les Commandeurs Pierre Luthers, Pierre Martin, Richard Bonnechère et Denis Coolen, ainsi que l'Officier Bernard Ghisse et le Chevalier Guy Scholberg, accompagnés pour la plupart de leur moitié.

Après une remarquable farandole de diverses préparations de « petits gibiers » signée par le chef Fabrice Miserotti et avant un tout aussi excellent repas trois services concocté par le même cuisinier, place au chapitre de notre Baronnie.



CHAPITRE 130



GALA DE CHASSE

Chapitre, comme celui de la veille, qui est souhaité par notre Ambassadeur Luc Marchant lorsque celui-ci fait des Costes du Rhône l'invité d'honneur de son Gala de Chasse. Ici, c'était les vins des Côtes du Rhône septentrionales qui ont ravi les palais : Crozes-Hermitage et St-Joseph en tête.

Lors de ce chapitre, le vice-consul Pierre Martin a eu le plaisir d'introniser deux nouveaux Chevaliers.

Dame Régine Meesen est responsable des achats pour l'entreprise Viessmann. Chaleureuse donc, elle cultive aussi l'amour du vin puisqu'elle en a fait sa seconde profession en ouvrant un négoce, REMAVINS, à Warsage, en 2013. Cette Fouronnaise de naissance a également planté des vignes à Plombières, pays des Trois Frontières, avec l'espoir d'une première cuvée d'ici deux ou trois ans.

Messire Jean-Marc Louys, jeune retraité de l'entreprise familiale spécialisée dans les systèmes de sécurité tant pour les sociétés que les particuliers, est un ami et un client fidèle de Luc Marchant. Ils partagent ensemble l'amour des bonnes tables et des belles voitures. M. Louys aime aussi découvrir les belles régions de Meursault, Ampuis, Cornas, Côte Rôtie, Visan et d'autres localités du Vaucluse.

Bref deux nouveaux adeptes de notre Baronnie qui connaissent déjà bien des choses sur les Costes du Rhône que nous continuons à défendre avec fierté !

Pierre Martin

Vice-Consul



**CHAPITRE
CXXXI**



**JEAN-BAPTISTE
MAUNIER**

**CHAPITRE CXXXI : FIFC LIEGE – DIMANCHE 5
NOVEMBRE 2023 – LIEGE -JEAN-BAPTISTE MAUNIER**



Chapitre toujours un peu particulier que celui du Festival du Film de Comédie de Liège. Huitième du nom cette année, la Baronnie a rendez-vous avec les stars du cinéma, mais pas que...

Cette année, notre bon Vice-Consul, Pierre Martin, n'avait pas préparé son texte d'intronisation pour Jean-Baptiste Maunier pour rien.... Référence à une autre star qui ne sera jamais intronisée car, disparue.



CHAPITRE CXXXI



JEAN-BAPTISTE MAUNIER



Rien de tout cela avec Jean-Baptiste Maunier. Homme du sud, puisque né à Brignoles dans le Var, et ayant débuté dans la Cité des Gaules, la Baronnie des Costes du Rhône a pris un vrai plaisir à introniser ce jeune homme (il n'a que 32 ans au moment de son intronisation), grand non seulement par la taille (1,94m) que par les différents talents.

Rêvant d'être journaliste sportif (et non pas commentateur comme entendu dans une interview précédent le Chapitre), Jean-Baptiste Maunier a débuté sa carrière artistique avec Gérard Jugnot dans le film « Les Choristes » grâce à sa voix remarquable et remarquable. Interprétant : « *Vois sur ton chemin, Gamins oubliés, égarés...* », il a conquis un nombreux public. Sa taille mannequin et son aisance naturelle ont fait le reste ensuite.



CHAPITRE CXXXI



JEAN-BAPTISTE MAUNIER

Que de cordes à son arc, il a un don pour la musique qui lui offrira une autre voie que celle de journaliste sportif. Il a ainsi fait ses premières gammes comme choriste et soliste dans les chœurs des Petits chanteurs de Saint-Marc. Sa voix va donc être repérée. Les Choristes, et le succès suivra.

Sa carrière cinématographique lancée, il n'en perd pas moins de bonnes habitudes de tourner pour la télévision, notamment dans des productions franco-belge.

Sur la plan privé, Jean-Baptiste Maunier partage le vie de Léa Amezeder, réalisatrice et artiste peintre, et sœur de l' actrice Nora. Ensemble, ils ont deux fils : Ezra, 4 ans et Joseph, qui a eu 6 mois une semaine après le chapitre. Une belle intronisation de ce (encore) jeune homme qui se passionne pour la dive bouteille rhodanienne. Bienvenue à lui !



**CHAPITRE
CXXXII**



GOLDEN HORSE

**CHAPITRE CXXXII : GOLDEN HORSE – SAMEDI 11
NOVEMBRE 2023**



Chapitre un peu particulier en ce jour de commémoration de l'Armistice 14-18, mais aussi celui de la fête de notre bon Vice-Consul, puisque c'est le jour de la Saint-Martin et, en outre, il devait introniser un ami, Tom Moussebois. Notre Vice-Consul, était donc de la fête. Outre cette commémoration et cet évènement historique, remercions les Commandeurs de la Baronnie de Gent, avec à leur tête leur Consul, Erwin Devriendt de leur présence toujours aussi amicale et rhodanienne.

L'Officier : Cédric Luthers

« *Je me rapproche des standards familiaux* », telle a été une des premières réactions du nouvel Officier en remerciant son Consul de papa et frère de Commandeur pour sa nomination. Cédric a aussi remercié tous les vigneronns présents. Baigné dès son plus jeune âge, avec Sébastien, son grand frère, Cédric, connaît la région rhodanienne aussi bien que ses illustres aînés. Mais Cédric possède aussi quelques talents cachés.



OFFICIER



**CEDRIC
LUTHERS**

Pour qui le connaît, sait que Cédric est un chanteur à voix... Voilà qui devrait être pour lui, peut-être, une future recrue dans la chorale des Côtes du Rhône. Côté privé, Cédric fête cette année avec son épouse ses 10 ans de mariage. Pour ce faire, direction New York. Nul doute que sa femme a apprécié ce petit périple pour faire du shopping.... Et puis Cédric est aussi le papa de trois filles qui, outre le bonheur de leurs parents font aussi celui de leurs grands-parents, donc aussi de notre Consul.

Cédric est un adepte de tout ce qui tourne autour des produits rhodaniens. Pour s'en convaincre, Cédric, souvent accompagné par

son ami, et Chevalier, Matthias Bodson, se livre aux dégustations d'usage dans une ambiance qu'ils savent tous deux lancer et faire perdurer..

Très actif au sein de la Commission des Jeunes, Cédric la représente aussi au sein de l'Assemblée Générale de notre Association. Par sa passion du vin, Cédric possède aussi ce talent de vous entraîner avec lui afin de vous faire aimer ces produits, mais toujours avec modération.

Le moment de l'accolade paternelle, sous les yeux aussi de sa maman et son épouse, aura été pour Cédric un moment particulier (voir entretien).



**CHAPITRE
CXXXII**



CHEVALIERS

Les Chevaliers



CHRISTELLE



ANDRE

Christelle André



Dame Christelle est tout sauf une inconnue au sein de notre Baronnie. Femme discrète, elle est à la manœuvre afin de faciliter la vie de son époux, Patrice André. Le Domaine des Banquettes à Rasteau est le projet de ce couple très fidèle à notre Baronnie. Présent chaque année, le couple André se veut être avant tout le représentant d'une noblesse rhodanienne de la production des vins.

Christelle est les yeux, les oreilles, les mains de son mari pour ce qui à trait au domaine administratif et à la représentation du domaine. Maman de deux enfants, Anaïs et Fabien, elle reste attentive aux moindres détails que cela soit au Domaine ou avec ses enfants.



CHRISTELLE



ANDRE

Avec Patrice, elle forme un couple uni depuis leur rencontre en 1994, soit presque 30 ans ! La longévité d'un couple tient aussi au respect de l'autre. Le respect, plus belle preuve d'amour, se constate entre eux. Le soleil de Rasteau illumine naturellement



non seulement les vignes mais rend leur amour plus lumineux encore. Ne dit-on pas que « *L'amour est un soleil qui brille sur le jour* » mais aussi dans les vignes.

Entourée de sa marraine, Mireille Sbrascini et de son parrain, Jean Chavanne accompagnée par son mari, Commandeur, Patrice, Christelle fait une entrée, bien entourée et remarquée au sein de la Baronnie.

Bienvenue à toi, Christelle, qui connaît déjà très bien la Commanderie et tous ces à-côtés !



OLIVIER



FIVET

Olivier Fivet



Olivier Fivet est, l'âme et la voix de Brasero (Cover de Pierre Rapsat) en compagnie de son parrain, Richard Bonnechère.

Quelques notes et cela suffit ! Fermons les yeux et écoutons cet homme dont le talent artistique est connu des amateurs de feu Pierre Rapsat. Olivier Fivet est la voix qui nous rappelle l'œuvre de cet artiste. Pour lui, sa voix ne ressemble pas à celle de Pierre Rapsat, mais puisque beaucoup de personnes lui disent, il admet humblement que tout cela doit être vrai. Jeune homme, il découvre la musique. Ce sont alors les années 80 et la vague New Wave qu'il écoute en apprenant aussi à jouer de la



TOM



MOUSSEBOIS

guitare. Il compose et interprète 4 albums. Parallèlement il découvre Pierre Rapsat qu'il va voir en concert. En 2012, il est contacté pour commémorer le dixième anniversaire de la disparition de ce Bruxellois d'origine et Verviétois d'adoption lors des Francofolies de Spa qui, rappelons-le, ont été créées aussi grâce au soutien inconditionnel de Pierre Rapsat.

Marie-Ange et Thomas Rapsat, l'épouse et le fils de l'artiste disparu, le soutiennent dans tous ses projets en assistant, notamment à ses spectacles. Thomas a notamment été invité par Olivier à monter sur scène à partager deux titres de son père. Olivier Fivet souhaite approfondir cette belle intronisation. Son talent et son implication feront le reste. Bienvenue, Messire Fivet !

Tom Moussebois



**TOM
MOUSSEBOIS**



**FABRICE
POUGIN**

Pour tout qui connaît la commune d'Esneux, sise le long de l'Ourthe, un passage par « Les Tuileries » s'impose en cas de petite soif ou grande faim. Dirigé par Tom Moussebois, cet établissement brasserie, fort fréquenté, connaît un succès certain. Parrainé par son ami, le Commandeur, et Vice-Consul, Pierre Martin, Tom a fait ses débuts, tout frais sorti de l'école d'Hostellerie de Liège, dans « le Carré » de Liège en créant La Roussette de Savoie, établissement où il est resté 8 ans et qui existe toujours aujourd'hui. Dans le travail, Tom Moussebois n'a qu'une devise : faire de son mieux pour satisfaire du plus jeune jusqu'au plus âgé avec le même sourire, la même disponibilité, la même gentillesse, le même professionnalisme ; la clé de son succès !

Souhaitant développer et diversifier ses activités, Tom Moussebois prévoit d'ouvrir à Comblain-au-Pont, à quelques kilomètres de la cité des Porais, un établissement où vin et gin seront mis en évidence ainsi qu'un service traiteur ; et ce dès le petit déjeuner. Le vin qu'il aimerait mieux connaître, son parrain saura lui apprendre à lire dans les vignes des Costes du Rhône.

Fabrice Pougin



FABRICE



POUGIN

Parrainé par « *Liège au fil du Rhône* », Fabrice Pougin a le sens du partage chevillé au corps. A l'instar de Sénèque, il estime aussi qu'un bien n'est agréable que s'il est partagé. A cette qualité s'ajoute l'humour. Véritable art de vivre et noble compagnon de route de Fabrice, il a en outre un côté charmeur que les autres apprécient chez lui. Homme donnant beaucoup aux autres, il s'occupe professionnellement de personnes en difficulté temporaire. Son côté persévérant et conciliant lui donne cette volonté de surmonter en aidant ces personnes dans toutes les étapes les menant à se sentir plus en osmose avec elles-mêmes. Cette fibre sociale, Fabrice la développe d'une manière plus générale dans sa vie relationnelle. Doté aussi de ce côté charmeur, Fabrice n'hésite pas à faire le clown, façon à lui, aussi de mettre les autres à l'aise autant que lui. Côté Rhodanie, Fabrice est passionné. Il cultive l'art d'apprendre le vin, notamment en compagnie de son épouse, Christelle. A l'instar du titre du dernier livre de notre Officier, Fabrizio Bucella (voir article), il poursuit ses recherches pour apprendre le vin. Bienvenue à lui, et aux trois autres nouveaux Chevaliers !





Focus : Entretien avec l'Officier Cédric Luthe



Souvenir familial... « En se rapprochant des standards familiaux », La fierté se lit sur chaque visage. Le Consul, fier de ce fils cadet, qui a trouvé sa place au sein de la Commission des Jeunes et de la Baronnie. Et le frère aîné, Sébastien, Commandeur issu de Suze-la-Rousse, agissant en protecteur de ce « petit » frère devenu plus grand que ses aînés. Année 2023 à marquer d'un signe particulier.. 2 mariages (Le Consul en mai et Sébastien en septembre) et la nomination de Cédric, lequel fêtait aussi ses 10 ans de mariage.. Heureusement qu'il n'y pas d'autre... Ajoutons aussi que Sébastien a connu cette année, avec la Fromagerie, son jour le plus rémunérateur...depuis l'ouverture de la Fromagerie. Bref, tout va bien

Cette nomination est l'occasion de prendre l'avis de Cédric sur ce qu'il pense vu de sa nouvelle fonction d'Officier. « Liège au fil du Rhône » l'a interrogé à ce sujet.





Liège au fil du Rhône (LFR) : Bonjour Cédric. Tout d'abord, félicitations pour ta nomination d'Officier. Comment as-tu appris ta nomination d'Officier ? Et quelle a été ta réaction ?

Cédric Luthers (CL) : J'ai été très heureux. J'avoue que je l'espérais. J'ai longtemps été désireux de ne pas l'être car je n'avais pas le temps de m'investir suffisamment. Depuis ma participation au mondial en juillet dernier, j'ai ressenti l'envie de devenir officier.

LFR : Et réaction ?

CL : Cette nomination ne s'est cependant pas passée sans une petite dose de stress, je te l'avoue. Je parle de la manière dont je l'ai appris.

LFR : En quelques mots ?

CL : Voici l'histoire : un jour papa m'envoie un message pour me demander si je suis libre un tel jour. Cela m'a paru bizarre ; d'habitude, il me téléphone et me demande quand je suis libre pour fixer la date ensemble. Ici, pas le choix de la date. Il y a forcément quelque chose qui cloche... Je lui téléphone pour lui dire que c'est ok et lui demande s'il y a une raison particulière à ce "rendez-vous". La demande me semblait bien formelle. Il me dit qu'il a quelque chose à m'annoncer ! Mais il ne veut pas m'en dire plus. Le stress monte ! Que veut-il m'annoncer ?

LFR : Dans ton stress, penses-tu à la Commanderie ?

CL : Non. Je ne pense pas du tout à la Commanderie. Je lance donc le débat avec mes collègues et amis proches. Vu qu'il vient de se marier en mai, on oublie le mariage ou autre chose. A son âge, avoir un enfant me semble peu probable ! Il en ressort que deux possibilités : Il me présente un fils caché issu d'une amourette d'adolescence ou il a une grave maladie ! Tous mettent une pièce sur le fils caché ! En tout cas, cela ne me rassure pas. Je sonne à Sébastien qui me qu'il ne sait pas pourquoi papa nous convoque (le farceur, il le savait très bien !). Le jour J, lorsque papa m'annonce mon intronisation prochaine, c'est un ouf de soulagement et une douce joie que je ressens. 😊



ENTRETIEN



CEDRIC LUTHERS

LFR : Il sait maintenant qu'il t'a donné beaucoup d'émotions. Ton ouf de soulagement montre que tu craignais le pire. Venons-en à la Baronnie. Comment tes proches perçoivent ton engagement pour les vins rhodaniens ?

CL : Mes amis et collègues sont tous bien au courant de ma participation à la commanderie. Cela les amuse et ils aiment me taquiner sur le côté solennel de la commanderie. Ils trouvent cela sympathique et me pensent épicurien ! Ce à quoi, je ne peux leur donner tort. Ils aiment m'imaginer au chapitre tel Dionysos, drapé d'une toge blanche chevauchant un fût avec un cruchon en bois débordant de vin à la main. Beaucoup sont venus au moins une fois se rendre compte de la réalité du chapitre, en particulier lors de mes intronisations en tant chevalier et ici en tant qu'officier. A chaque fois, une très bonne soirée.

LFR : Ton engagement est déjà assez ancien. Jeune, tu as parcouru avec tes parents et ton frère le vignoble rhodanien. Quel est ton plus grand souvenir ?

CL : En grandissant, le goût du vin est arrivé. J'ai commencé à m'intéresser à la fabrication, aux personnes qui sont derrière et à l'univers gustatif des vins. Nous avons goûté de tout ! Des moins bons au meilleurs vins. Cela m'a forgé le palais

LFR : Et ton souvenir le plus marquant ?

CL : Mon souvenir le plus marquant fût s'en doute ma participation aux vendanges en 2003 au domaine de la Pigeade à Beaumes-de-Venise. Ce fût difficile mais très satisfaisant. Mes amis et moi avons appris le doux plaisir du réconfort après l'effort avec un verre de muscat à la main.

LFR : Comme tu as visité très tôt les vignobles et les chais. As-tu un autre souvenir, celui-là plutôt datant de l'enfance ?

CL : Oui. Nous visitons la cave coopérative de Sainte Cécile les Vignes et marchions sur le toit des cuves de béton. Christian Bigey, le Directeur et œnologue de la cave, était notre guide pour l'occasion. Il avait un panier à la main, une bouteille vide et plusieurs verres. A chaque cuve, il nous expliquait quel vin il y avait dedans, ouvrait l'opercule et plongeait le panier avec la bouteille dedans, avant de servir un verre à chacun. J'ai trouvé cela particulièrement amusant.



ENTRETIEN



CEDRIC LUTHERS

LFR : Venons à présent au moment solennel de ta nomination, l'accolade du Consul qui pour toi revêtait une signification particulière.

CL : L'accolade. Oui, ce fut émouvant. On ressent alors le partage d'une passion commune avec son père. Cela restera un moment unique.

LFR : Devenu Officier, tu as déclaré que tu te rapproches des « standards familiaux », cela veut-il dire que tu comptes t'impliquer davantage au sein de la Baronnie ? Si oui, que comptes-tu faire ?

CL : « Standards familiaux » : Avec un père et un frère Commandeur, la Commanderie est souvent au centre de nos discussions. Je me sens maintenant plus en phase avec ce qu'ils vivent tous les deux.

LFR : Et en ce qui concerne ton implication future ?

CL : Pour ce qui est de mon implication future, je compte toujours participer aux activités tout en trouvant un équilibre entre la vie familiale et la Commanderie. Pour le reste, on verra en fonction de ce que le futur me réserve ...

LFR : En parlant de vie familiale, tu es papa de 3 filles, que t'apporte la paternité dans ta passion des vins rhodaniens ?

CL : La paternité est une "activité" importante. J'y consacre beaucoup de temps, surtout que les filles sont encore jeunes. Cela ne permet pas tout le temps d'être disponible, ni de passer trop de temps dans les dégustations. Pour le moment, les filles ne sont pas encore intéressées par le vins, mais cela viendra, j'en suis sûr !

LFR ; un mari et un papa responsable, donc. Cédric, une question inévitable en ce qui te concerne : ton amitié avec le Chevalier Mathias Bodson. A deux ,vous formez un duo d'amis assez détonnant... Vous savez faire la fête et... lancer les festivités. Un bel exemple pour la jeunesse. Quel est ton avis sur l'engagement des jeunes au sein de la Baronnie ?

CL : Avec Mathias, nous nous sommes connus dans les guindailles d'étudiants. J'étais président du comité de baptême des sciences et lui dans le comité de Philo. Nous nous sommes donc toujours connus dans des environnements festifs. Plus tard, sa



ENTRETIEN



CEDRIC LUTHERS



passion du vin m'a poussé à le faire venir aux activités de la Commanderie. Maintenant, il y est comme un poisson dans l'eau. Nous nous poussons l'un l'autre à participer. Nous passons beaucoup de temps à déguster ensemble et à se faire découvrir des "pépites" 😊

LFR : Bel exemple de complémentarité amicale et rhodanienne !

CL : la commission des jeunes a bien fonctionné. Il y a cependant assez peu de jeunes qui s'engagent. Ce serait bien de pouvoir les attirer plus. Notamment

en participant à des dégustations organisées dans la région et en attirant les jeunes qui s'y trouvent, partir en chasse. Ces jeunes-là sont déjà sensibilisés au vin. Je me dis aussi que la passion du vin vient en goutant les très bons vins, ceux qui laissent un souvenir impérissable ; il y a peut-être quelque chose à creuser la dedans pour attirer les jeunes qui n'ont pas assez l'occasion de goûter ces di(t)..vins

LFR : Dernière question, Cédric : un souhait pour l'avenir en ta qualité d'Officier ?

CL : Que la Commanderie continue longtemps 😊 !

LFR : Merci Cédric pour tes réponses sincères qui vont aussi donner l'idée aux autres à réfléchir à l'avenir !



SALON



DES VINS

SALON DES VINS – 12 NOVEMBRE 2023 - LIEGE

19 ! Ils étaient 19 domaines à avoir fait le déplacement à Liège, en ce dimanche 12 novembre 2023. S'il est un fait marquant de ce salon, c'est la proportion féminine qui augmente de salon en salon, et cet élément est réjouissant pour celles et ceux qui développent le potentiel féminin des vins.



Invité de dernière minute, le Domaine Allois devient un fidèle de nos salons. Et puis, pour notre Chevalière, Christelle Pougin (au milieu avec la médaille), c'est un retour aux sources symbolique puisqu'elle a connu la Baronnie grâce à ce domaine. A ses côtés, une fervente adepte des vins rhodaniens, A. Toussaint.



SALON



DES VINS



Ce salon, outre les habitués, a permis à de nombreuses jeunes femmes d'améliorer leurs connaissances des vins rhodaniens. Les visiteuses féminines étaient en nombre et cela ne peut que réjouir les amateurs des vins rhodaniens. Outre la présence des vigneronnes ,réjouissons-nous de cette participation féminine qui permet aussi de compter de nouvelles adhérentes aux vins rhodaniens. Et puis, n'oublions pas non plus les dames habituées, notamment la Commandeure Mireille Sbrascini, les Officières Andrée Nikelmann, Nathalie Nikelmann, Lucienne Paquot, les Chevalières Véronique Crestani, Patricia Freson, Fabienne Liégeois, Virginie Ory et nous en passons. Cette participation féminine montre à quel point le vin rhodanien sait être en osmose avec les goûts féminins ; preuve s'il en est de son universalité.



SALON



DES VINS



Une belle ambiance entre amateurs et professionnels. Un trio de « gradés » de la Baronnie...Deux Chevalières entourent un Officier. Véronique Crestani (à gauche) et Fabienne Liégeois entourent Bernard Gillet devant Raphaël Pommier du domaine Notre-Dame de Cousignac.

Rendez-vous le 24 mai 2024 au Clos du Sart-Tilman pour la prochaine dégustation concernant le futur nouveau Cru rhodanien : Laudun !



SALON



DES VINS



Un nouvel officier ravi de porter la nouvelle doudoune. Cédric Luthers, en compagnie de son fidèle ami, le Chevalier, Mathias Bodson, comparse de dégustation et aussi « enquêteur » (ndlr : il comprendra notre allusion ! 😊).. accompagné d'un autre amateur des vins rhodaniens. Un beau panel lancé à la dégustation, toujours avec modération, des vins de la belle Vallée du Rhône..



SALON



DES VINS



A l'issue de ce salon, un repas bien revigorant a été organisé. En présence de Commandeurs, Officiers et certains Chevaliers. Parmi les participants, citons, outre les Commandeurs, le Chevalier Sébastien Botman (intrônisé lors du chapitre 110 sur le bateau « Province de Liège »). Petite anecdote : le Vice-Consul qui l'avait intrônisé à l'époque, en remplacement du Consul, en déplacement à Gent, se souvenait de lui en déclarant, sous le regard amusé, notamment d'une participante à ce chapitre, la Chevalière Patricia Freson, et devant un autre Commandeur, Sébastien Luthers, organisateur de ce chapitre « jeunes » qu'il était « un des siens » (intrônisés) ; ce qui a fait sourire la table.. Heureusement que le Consul n'a rien entendu.... Et pendant ce temps, notre président, épuisé par les agapes faisait « une petite soquette » (ndlr : un petit somme).. en « soutenant » le mur à ses côtés... 😊

A vos agendas : Prochaine dégustation le vendredi 24 mai 2024. L'invité sera Laudun, futur (à l'heure d'écrire ces lignes) CRU rhodanien.



Notre nouvelle Chevalière, Christelle André (Domaine des Banquettes), au travail lors du salon



HOMMAGE



**NADINE
CHARANCON**

**TRISTE NOUVELLE : DECES DE NADINE CHARANCON,
DOMAINE CLOS ROMANE**



Photo; Domaine Clos Romane

« Tu n'es plus là où tu étais, mais tu es partout là où je suis. » Victor Hugo

Nous venons d'apprendre la triste nouvelle du départ d'une amie chère... Nadine, l'un des piliers du Domaine Clos Romane, l'amie qui avait initié la rencontre avec les Femmes Vignes Rhône en mai dernier, la vigneronne pleine d'énergie et toujours souriante nous a prématurément quittés, en pleine force de l'âge et avec des projets plein la tête.... Nous sommes dévastés... Quelle triste nouvelle...



HOMMAGE



NADINE CHARANCON

Toutes nos meilleures pensées émues et amicales, pour accompagner Nadine dans son dernier voyage et pour soutenir son mari Stéphane et ses enfants Florent et Romane dans la poursuite de l'aventure du Clos Romane. Nadine sera à jamais présente et vivante dans les souvenirs de notre Baronnie !

Pierre Luthers



Nadine et Stéphane Charancon, présentés en novembre 2022 par notre Vice-Consul, Pierre Martin. La complicité entre Nadine et Stéphane transparissait tellement bien !

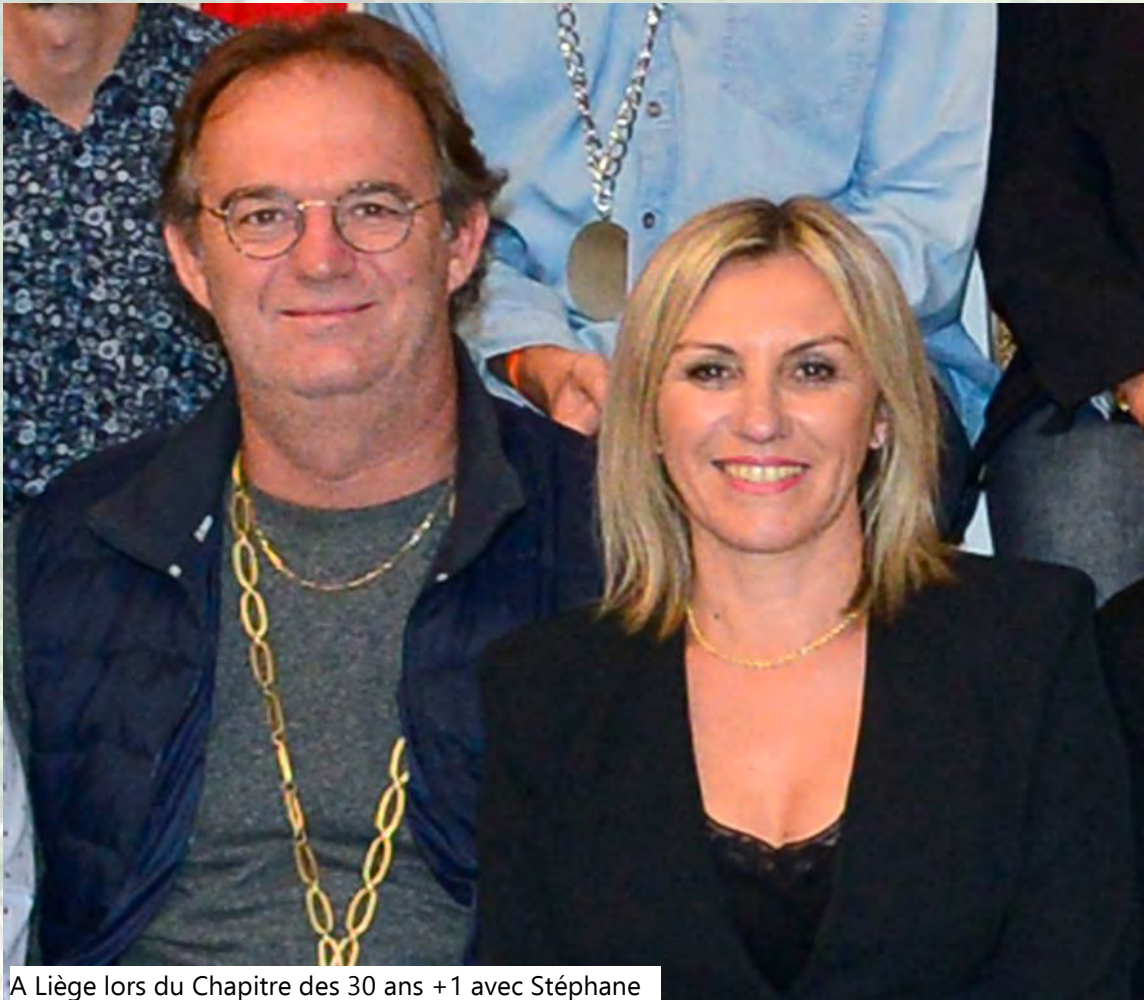


HOMMAGE



NADINE CHARANCON

Comme l'écrit notre consul, nous sommes dévastés par cette triste nouvelle du départ de Nadine, une femme dynamique, entrepreneure mais surtout une femme qui était dans l'action rhodanienne. « *Liège au fil du Rhône* » tient à lui rendre cet hommage.



A Liège lors du Chapitre des 30 ans + 1 avec Stéphane

Nadine,
Femme dynamique, ambitieuse, forte de tes convictions, tu savais si bien donner. de la joie aux autres. Ton sourire, pouvait transformer tout moment en des instants magiques et uniques !

A toi qui m'as fait

découvrir combien la passion des femmes pour la vigne peut être associée à toutes les étapes de la vie d'un enfant. A toi qui faisais de tout contact ou de toute rencontre, un moment plaisant car tu savais donner à l'autre ce que la féminité fait de mieux : l'humanité



HOMMAGE



NADINE CHARANCON

Alors que les fastes de la nouvelle année n'étaient pas encore éteints, tu as quitté ce monde le 1^{er} janvier, vaincue par la maladie.

Ce combat, nous le savions, tu voulais en sortir et revenir rapidement voir tes amis de Liège. Le destin en a décidé autrement.

« *Le souvenir est le parfum de l'âme* » a écrit George Sand. Tu nous quittes à l'aube de cette nouvelle année mais tu laisses ton âme parmi nous. Avec elle, le parfum de la vigne, ta vigne que tu as embrassée avec Stéphane en 2011 lorsque vous avez créé votre Domaine. Ce parfum aura désormais une odeur différente, plus tout à fait la même mais remplie toujours de ta présence dans nos cœurs.



Le sourire, désormais éternel, de Nadine Charancon

Nous ne pourrons plus bénéficier de cette chaleur de cœur que tu avais. Mais nous savons que ton esprit veillera sur les tiens et sur tes amies et amis rhodanien(ne)s.

A toi qui chérissais la vie,

A toi qui nourrissais cet espoir de surmonter cette épreuve de la maladie ,

A toi qui avais fait de ta passion de la vigne une force dans la vie,

A toi qui défendais le travail de la femme à la vigne, sans oublier qui tu étais : merci !

Repose en paix, Nadine !



HOMMAGE



**NADINE
CHARANCON**

**Notre Vice-Consul, Pierre
Martin, rend hommage à
Nadine Charancon**

Une amie de la Baronnie nous a quittés

*« Cette année a été compliquée mais
l'année prochaine sera largement
meilleure... »*

Je relis le message que m'a envoyé
Stéphane, fin octobre, en prélude à notre
chapitre de novembre. Pour vous excuser et
m'annoncer la venue de Florent, votre fils,
et sa copine.

En mai déjà, alors que tu étais à l'initiative
de notre rencontre avec les Femmes Vignes
Rhône, tu avais dû décliner car tu avais
entamé ton duel contre la maladie.

« L'année prochaine sera largement meilleure... » Cette phrase ne cesse de résonner
dans ma tête depuis ce matin, depuis la terrible nouvelle. Tu as malheureusement
perdu ta longue bataille contre la maladie. Le soir du premier jour de cette année
que nous espérions, tous, « largement meilleure »...

Tu ne remonteras donc plus à Liège, tu ne logeras plus à La Haze. Un voyage, un
séjour que, je sais, tu appréciais. Je ne sais plus quand fut la première. En automne
sûrement car tu m'avais avoué que tu adorais dormir dans des draps en flanelle qui te
rappelaient des nuits d'enfance chez ta grand-mère. Et oui, les nuits belges sont plus
fraîches que les provençales.



HOMMAGE



NADINE CHARANCON

Au fil de vos séjours, notre amitié a grandi et nous finissons par avoir nos petites habitudes, comme ce repas à l'Amirauté avant votre départ.

En Provence, lors de deux voyages de notre Baronnie, nous nous sommes croisés. La première fois, c'était une dégustation que vous aviez organisée au restaurant « Le Tourne au Verre ». La seconde, c'était en 2022, Stéphane et toi nous aviez rejoints pour un dîner à Sablet.

C'est la dernière fois que nous nous sommes vus. Vous m'aviez alors invité chez vous, à l'occasion du mariage de Pierre, notre Consul, et Mireille. La maladie en a décidé autrement. Tu n'auras donc jamais l'occasion de me faire découvrir ton Domaine.

Ce Domaine que tu gérais et défendais avec charme et rigueur.

Ce soir, je vais ouvrir une bouteille de Clos Romane. Je ne t'enverrai pas de photos comme on avait aussi pris l'habitude de la faire avec mes enfants ; Valentine et Ludivine étant de réelles amoureuses des Galets Jade.

Ce vin je vais le boire en faisant défiler mes souvenirs et en pensant très fort à Stéphane, Florent et Romane. Malgré la gorge nouée, je sais qu'il va bien me goûter...

Notre Baronnie perd, ce début janvier 2024, une amie et une ardente protectrice des vins des Costes du Rhône. C'est bien trop tôt et injuste mais tu es et seras parmi nous à jamais.

Adieu, Nadine !

Pierre Martin

Esneux, en ce triste 2 janvier 2024

A Stéphane, l'homme de sa vie et son époux, à Florent, à Romane, l'ensemble de la Baronnie (Commandeurs, Officiers, Chevaliers et amis) ainsi que « Liège au fil du Rhône » présentent leurs sincères condoléances !



ADIEU



**NADINE
CHARANCON**



Nadine dans ses vignes lors des vendanges.

Une âme, un sourire, du charme... et de la rigueur, telle était Nadine.

De là où tu te trouves maintenant, veille sur les tiens et sur les Côtes du Rhône ! RIP



COMMANDERIE



**LIVRET
SOUVENIR**

COMMANDERIE DES COSTES DU RHONE : JUBILE D'OR –
LIVRET SOUVENIR



Pour celles et ceux qui étaient présents au mondial des Baronnie, et au Chapitre du 50^{ème} anniversaire, cela restera des moments magiques remplis d'amitié.

Pour se souvenir de ces beaux moments ou pour les découvrir, la Commanderie des Costes du Rhône édite, au pris de 50 € (frais de port compris pour la Belgique) un livret de 26 pages comprenant 38 photos en couleur de cette belle soirée du 1^{er} juillet dernier.

Montant à verser sur le compte financier de la Commanderie des Costes du Rhône à 26790 Suze-la-Rousse. IBAN : FR76 1130 6000 8490 0763 7005 050



**BARONNIE
GENT**



SITE INTERNET

BARONNIE DE GENT : NOUVEAU SITE INTERNET



HOME

BARONNIE GENT ▾

COMMANDERIE COSTES DU RHÔNE ▾

RHÔNE WIJNREGIO ▾

NIEUWS

WEBSHOP

CONTACT



- BARONNIE GENT -

COMMANDERIE DES COSTES DU RHÔNE



Nouvelle adresse aussi : <https://www.baroniegent.be/>



Au tour du Grand Maître Patrick Galant à Suze-la-Rousse le 1^{er} juillet 2023, le Consul Erwin Devriendt et les Commandeurs de Gent.

La Baronnie de Gent a retravaillé son site et lui a permis d'avoir une lisibilité accrue. Ajoutons aussi que « *Liège au fil du Rhône* » est aussi disponible sur la page de présentation de notre Baronnie. Remercions nos confrères Commandeurs de Saint Allowyn Bavon (ndlr : Saint Patron de la ville de Gent) de cette belle initiative !

A retenir la date du 8 juin 2024 ! Célébration du 20^{ème} anniversaire de la Baronnie avec le Chapitre anniversaire ! L'appellation Vacqueyras sera mise à l'honneur !



BARONNIE



SUISSE

La BARONNIE SUISSE FETES SES 30 ANS BIS

Texte : Jean Chavanne

Le week-end des 28 & 29 octobre la Baronnie Suisse des Costes du Rhône fête ses 30 ans bis. En cette fin octobre nos amis Helvètes nous convient à une dégustation, le vendredi 28 octobre, dans leur salle de prédilection de l'ancien stand de tir de Blonay.

Le magnifique village de Blonay est perché juste au-dessus de la ville de Montreux connue pour son célèbre festival de Jazz.

A cette occasion pas moins de 10 prestigieux vigneronns étaient présents:

- Cave Yves Cuilleron à Chavannay (Côte rôtie)
- Domaine Betton à La Roche-de-Glun (Hermitage)
- Domaine de Montine à Grignan (Drôme Provençale)
- Clos Romane à Cairanne (Cairanne)
- Domaine des Banquettes à Rasteau (Rasteau)
- Domaine Jaume à Vinsobres (Vinsobres)
- Mas Isabelle à Lirac (Lirac)
- Domaine de la Pigeade à Beaumes-de-Venise (Muscat)
- Domaine Galevan à Courthézon (Châteauneuf du Pape)
- Clos des Frères à Sarrians (Vacqueyras)

Pas moins de ± 270 amateurs de vin purent déguster une cinquantaine de nectars issus de la Vallée du Rhône.



BARONNIE



SUISSE

A l'issue de cette dégustation nos hôtes nous avaient conviés à une soirée « Raclette » le tout gratifié par un excellent Lavaux blanc Chasselas Dézaley 1er cru du Canton de Vaud.

Le Chasselas est le cépage roi dans Les Cantons de Vaud et du Valais, Emblématique de la Suisse Romande, le Chasselas est un très vieux cépage originaire de l'arc lémanique où il était déjà connu sous le nom Fendant au 17ème siècle, en références à ses baies qui se « fendent » sous la pression des doigts.

Le chasselas convient à merveille pour l'apéritif et à l'accompagnement de mets. Déguster une fondue ou une raclette, un vacherin Mont d'Or, des poissons des lacs, filets de perche, truite, féras du Lac Léman, sans Chasselas est tout simplement impensable.

Mais, quelle est la différence entre fendant et Chasselas?

Dans sa première mention en 1612, ce cépage apparaît sous le nom de Fendant. Puis, ce nom se fait de plus en plus rare dans le canton de Vaud car on lui préfère le nom des appellations village, tels que Dézaley, Epresses, Saint Saphorin, etc.

A partir de 1848 le fendant « Vaudois » est introduit en Valais. Dans ce canton, on garde le nom de Fendant et c'est en 1966 que le Tribunal fédéral octroie l'usage du nom Fendant au Valais exclusivement.

Le samedi 28 octobre au matin nos amis vaudois nous invitent à une visite du vignoble du Lavaux inscrit au patrimoine historique de l'Unesco depuis 2007.

Ce vignoble s'étend sur environ 30 km le long du versant orienté au sud des berges du lac Léman, du Château de Chillon, juste au sud de Montreux, jusqu'aux faubourgs de Lausanne au cœur du canton de Vaud, les étroites terrasses, soutenues par des murs en pierre, couvrent le bas des pentes fortement inclinées entre les villages et le lac.

Bien qu'il y ait des preuves que les vignes ont commencé à être cultivées dans les environs du temps des Romains, les vignobles actuels en terrasses remontent au XIe siècle, quand les monastères Bénédictins et Cisterciens contrôlaient la région.



BARONNIE



SUISSE

Le vignoble en terrasses de Lavaux est un paysage culturel qui montre de manière éclatante son évolution et son développement sur près de mille ans au travers d'un paysage et de bâtiments bien préservés.

Le samedi en soirée, à l'occasion de son 64ème chapitre la Baronnie fête ses 30 bis au Petit Palais du Montreux Palace à Montreux. Intégré au Fairmont le Petit Palace est l'un des haut lieux emblématiques de la Riviera Suisse, ainsi qu'un fleuron de la tradition hôtelière Belle Epoque. A la belle saison, sa terrasse permet de se régaler tout en admirant le lac Léman et les Alpes.



Monsieur Patrick Galant Grand Maître de la Commanderie des Costes du Rhône préside ce chapitre de gala (voir photo ci-contre). Il retrace l'historique et la création de la Baronnie Suisse. Il aura un petit mot pour tous les consuls Marcel Baudet, Serge Ronchi &

Gérard Carrel. Il insistera sur le côté frondeur de l'actuel consul tout en saluant la jeunesse de la nouvelle équipe mise en place par Gérard Carrel.

Pour ce chapitre le rôle de chantre des intronisations est dévolu Mme Khany Hamdaoui directrice du Théâtre Montreux Riviera (voir ci-après photo de gauche),



BARONNIE



SUISSE



Beaucoup de nouveauté, du rythme, nous avons même eu droit à un adoubement en chanson.

Plus de 140 convives ont participé aux noces de perle dont le menu était à la hauteur de ce jubilé. Les vins provenaient des vigneronniers présents à la dégustation.



Le petit conseil de la Baronnie de Montreux a le plaisir de vous convier:

- à son chapitre de printemps le 1 juin 2024 au musée Olympique de Lausanne
- à sa dégustation de Blonay ainsi qu'à leur chapitre le 2 novembre 2024 dans la même salle de réception.

Jean Chavanne, Président de la Baronnie Liégeoise des Costes du Rhône.



BARONNIE



SUISSE



Sur la photo, de droite à gauche : Gilbert SPANO, Trompettiste Baronne Suisse, Denis COOLEN, Pierre LUTHERS, Patrick GALANT, Grand Maître de La Commanderie, Gérard CARREL, Consul Baronne Suisse, Erwin DEVRIENDT, Consul Baronne Gent, Jean CHAVANNE Commandeur Baronne Liégeoise, Roland VOLET, Trompettiste & Officier de la Baronne Suisse.

Crédits photos : Baronne Suisse.





GRAPPILLEES LE LONG DU RHONE



Vignerons rhodaniens : Denis Guthmuller s'en va !



Après un mandat bien occupé pendant 3 ans, Denis Guthmuller quitte ses fonctions de président du syndicat des vignerons rhodaniens. La raison est procédurale et non personnelle. Il a été mis en défaut lors des élections sur le canton de Bollène. Des tensions existent entre les deux caves coopératives de Sainte-Cécile-les-Vignes. La mise en défaut trouve aussi ses racines dans le contexte actuel de mévente des vins rouges (décision de passer, en mars dernier, le rendement 2023 de 51 à 41 hl/ha de l'AOC Côtes du Rhône).

Chevalier de la Commanderie depuis le 1^{er} juillet dernier (photo ci-contre), Denis Guthmuller n'a pas ménagé ses efforts durant son mandat de 3 ans (décembre 2020 – décembre 2023). Les contraintes structurelles et conjoncturelles fortes (covid, Brexit, Taxes Trump, aléas climatiques - gel en 2021, canicule 2023,..) ont été une opportunité pour les vignerons rhodaniens de s'adapter au monde de demain. Des actions seront entreprises

pour aider les vigneronnes et vignerons (aides, diversité culturelle, Plan stratégique 2026, timbre de garantie, labellisation,..). Un bilan complet d'une présidence active, dynamique et visionnaire. Nul doute que Denis Guthmuller prendra à l'avenir de plus en plus de responsabilités dans le secteur. Ou quand l'échec devient une opportunité ! Son dynamisme rebondira pour cet acteur rhodanien devenu incontournable !





Damien Gilles, nouveau président du syndicat des vignerons des Côtes du Rhône

DG parti, voici un autre DG élu ! La coïncidence est cocasse. Denis Guthmuller parti, Damien Gilles a été élu le 21 décembre dernier à la présidence du syndicat des vignerons des Côtes du Rhône.

Agé de 37 ans, Damien Gilles est vigneron à Pont-St-Esprit sur la rive droite du Rhône. Enfant du territoire des Côtes du Rhône, il grandit dans la partie gardoise de l'appellation.

Par choix et par passion, il suit un parcours viticole avec un BTS agricole viticulture-œnologie à Rodilhan, suivi d'une licence Professionnelle en Agriculture de Précision à l'Institut Agro de Montpellier. Il débute sa carrière professionnelle en tant que commercial pour du matériel agricole, puis il se forme au poste de second d'exploitation dans un domaine viticole en Camargue. Il rejoint le domaine familial de 40 ha en 2011. Damien marche alors dans les pas de son père jusqu'au départ à la retraite de celui-ci il y a 3 ans. Depuis, il conduit le domaine avec sa maman. Ensemble, ils y développent les certifications environnementales et des actions de biodiversité. « *Je ne me suis jamais éloigné de ce milieu viticole que j'aime tant !* ».

Un fort investissement pour le collectif

Curieux, ouvert et animé d'un intérêt particulier pour la mise en commun et le collectif, Damien œuvre très tôt pour l'intérêt général de la filière. Cet homme de



Credit photo: SVCR



GRAPPILLEES



**LE LONG DU
RHONE**

défis rejoint d'abord les Jeunes Agriculteurs du Gard en 2011 et devient rapidement responsable des nouvelles installations. La transmission et l'accompagnement sont des sujets qui lui tiennent à cœur.

Un homme de challenges

Damien Gilles souhaite poursuivre le travail engagé par son prédécesseur Denis Guthmuller, notamment en ce qui concerne le volet régulation, innovation et environnement. *« Je crois en l'avenir des Côtes du Rhône. Nous avons su gérer la nécessité de régulation de l'offre, nous travaillons sur les profils de vins et l'adaptation agroécologique au changement climatique. Je souhaite maintenant accentuer le travail sur certains points du plan stratégique des Côtes du Rhône, et surtout accompagner nos adhérents »* assure Damien Gilles.

Le mandat de Damien Gilles s'ouvre sur des perspectives assez favorables. En effet en 2024, l'appellation Côtes du Rhône devrait recouvrir des indicateurs positifs. *« Tous les éléments sont là pour retrouver une bonne dynamique de commercialisation : une récolte de très belle qualité, des rendements maîtrisés, des dynamiques de ventes à l'équilibre, un fort engagement environnemental. Ne cédon pas à la panique du renouveau. Nous devons nous inscrire dans l'histoire de notre appellation, tout en la modernisant »* a-t-il déclaré.



Acteurs filière vin rhodanienne : message d'optimisme

Le Syndicat des Vignerons des Côtes du Rhône, Inter Rhône, interprofession des vins AOC Côtes du Rhône et Vallée du Rhône, l'Union des Maisons de Négoce et la Fédération Nationale des Syndicats de Courtiers en vins, s'unissent pour délivrer un message d'optimisme pour les mois à venir. Voici son communiqué.

Dans un contexte économique compliqué, les acteurs de la filière viticole rhodanienne ont souhaité, à quelques jours du début de 2024 adresser un message





clair d'optimisme à l'ensemble des acteurs de la filière mais aussi, et surtout, aux consommateurs. Preuve ? Le premier point abordé dans le communiqué de presse concerne le millésime 2023. L'ordre des points repris par le SVCR est, à ce titre, significatif.

Millésime 2023

Malgré des conditions météorologiques hétérogènes, le millésime 2023 s'avère très qualitatif sur l'ensemble des Côtes du Rhône méridionales et septentrionales. Côté quantité, l'appellation Côtes du Rhône estime sa récolte 2023 à la baisse (-17% vs 2022). Cette récolte saura répondre aux attentes du marché en termes de quantité et de qualité, grâce notamment aux décisions fortes et courageuses prises par le Conseil d'administration du Syndicat des Vignerons des Côtes du Rhône en mars 2023.

Des équilibres macro-économiques retrouvés ...avec la baisse des rendements et la distillation de crise

Le 23 mars 2023, dans sa très large majorité, le Conseil d'administration du Syndicat a voté pour une baisse des rendements significative, une mesure qui s'imposait sur un plan qualitatif mais aussi pour rééquilibrer la situation. Cette réduction temporaire du rendement a été difficile et douloureuse mais nécessaire. Une baisse de récolte d'environ 17% est attendue soit environ 200 000 hl de production en moins.

Pour pallier le déséquilibre, le Syndicat avait également recommandé à ses opérateurs de s'engager dans la distillation de crise ouverte afin de retrouver certains équilibres. Environ 220 000 hl de Côtes du Rhône (rouge et rosé) vont être distillés.

La distillation de crise (environ 223 000 hl en rouge et rosé) et la petite récolte 2023 (environ 200 000 hl de moins) vont permettre de retrouver très rapidement les bons équilibres économiques. En effet, les volumes disponibles à la vente arrivent ainsi en adéquation avec les besoins du marché.

D'autres signaux majeurs montrent que les Côtes du Rhône sont en phase de retrouver une commercialisation dynamique.





Dans un contexte général relativement compliqué, l'appellation Côtes du Rhône résiste, avec des sorties de chais stables (1 194 000 hl contre 1 197 000 hl) sur la campagne 2022/2023.

Une position leader en GMS

Sur le circuit de la GMS (Grandes et Moyennes Surfaces) qui représente près de 38% de la commercialisation de l'appellation, Côtes du Rhône fait mieux que résister. Alors que le rayon vins tranquilles total recule de -4,5%, (toutes appellations confondues AOP, IGP, VSIG) et que les AOP reculent de -5,8%, l'appellation Côtes du Rhône progresse de 0,5% en volume, tout en augmentant la valorisation au col (Concepts HM et SM+ | toutes couleurs | données sur 12 mois arrêtées au 10 septembre 2023 / Panel CIRCANA). C'est sur sa couleur principale, le rouge, que l'appellation Côtes du Rhône semble montrer son bon positionnement face à l'inflation. L'AOP Côtes du Rhône s'affirme comme leader du rayon AOP rouges, avec plus de 29,6 millions de litres, soit 16,1% de part de marché.

L'appellation Côtes du Rhône est aussi un excellent générateur de chiffre d'affaires du rayon AOP. Avec 107,5 € de CA générés par mètre linéaire par magasin, l'appellation Côtes du Rhône rouge est l'AOC régionale la plus performante dans un global AOP Rouge à 83,6 €, mais face aussi aux IGP (IGP de cépages/96,2 € ou encore IGP standard/84,1 €).

A noter enfin, une bonne performance de Côtes du Rhône avec ses blancs. Cette couleur ne pèse encore qu'une faible part de la commercialisation de Côtes du Rhône en GMS (3%). Mais avec une évolution à +12,5%, Côtes du Rhône blanc fait partie des appellations les plus dynamiques alors que le rayon recule globalement de -2,6% et les AOC blanc de -5,4%.

La confiance assurée du secteur traditionnel

L'appellation Côtes du Rhône confirme aussi toute la confiance que lui portent les professionnels du circuit traditionnel (cavistes et CHR - selon des relevés d'offres 2021/2022 – Symetris- en France, toutes couleurs confondues). Ainsi, Côtes du Rhône est l'appellation bénéficiant du meilleur taux de présence (91%) sur le circuit caviste, devant toutes les autres AOC nationales..



GRAPPILLEES



LE LONG DU RHONE

En restauration, l'AOP Côtes du Rhône performe également. L'appellation est classée 2ème AOP nationale avec un taux de présence de 53% (toujours selon la même étude).

À l'Export enfin, les volumes de Côtes du Rhône sont ceux qui résistent le mieux, avec un recul de -6% (sur 12 mois, à fin août). Ainsi, Côtes du Rhône fait front par rapport au global des AOP (-9%) ou que d'autres bassins (Bordeaux -7%, Bourgogne -11%, Languedoc -9% ou encore Provence -10%).

Ces résultats très positifs et significatifs encouragent les professionnels de la filière à poursuivre les travaux engagés pour piloter au mieux l'appellation Côtes du Rhône. Pour cela, l'interprofession, regroupant les deux familles (production et négoce), s'est dotée de nouveaux indicateurs économiques efficaces et fiables : un observatoire sur les coûts de production. A date, sur 10 ans (moyenne 2013 à 2022), le coût de production d'un Côtes du Rhône Conventionnel s'élève à 151 € / hl (Source Étude CER France pour Inter-Rhône, augmentée d'un coût forfaitaire moyennisé de vinification sur la même période de 25 € / hl).

Une labélisation RSE naturelle

Sur l'impulsion de Philippe PELLATON, une démarche RSE a été développée au sein d'Inter-Rhône pour assoir et poursuivre les pratiques de développement durable sur le territoire des Côtes du Rhône mais aussi pour réaffirmer un réel partage de la valeur sur l'ensemble de la chaîne (production, négoce, distributeurs, ...).

C'est pourquoi une charte sur la loyauté des pratiques doit être rédigée conjointement par ces organismes professionnels pour établir un guide de bonnes pratiques tel que le prévoient les accords interprofessionnels. L'objectif est de fédérer la production, le négoce et le courtage autour de pratiques « responsables » et respectueuses des parties prenantes.

Tous les éléments sont donc réunis pour retrouver dès maintenant une bonne dynamique de commercialisation, et proposer au marché des produits adaptés et valorisés pour toute la filière (SVCR).

Affaire à suivre...





INTER RHONE : Philippe Pellaton, réélu président

Pendant que Denis Guthmuller préparait ses valises en quittant la présidence des vigneron rhodaniens, un autre Chevalier de la Commanderie depuis le 01 juillet dernier remplace pour 3 ans à la présidence de l'interprofession rhodanienne. Philippe Pellaton a été réélu début novembre à la tête d'Inter Rhône.

Philippe Pellaton est aussi un des vigneron qui a pris en charge le dossier de la reconnaissance en cru de Laudun. Nous en reparlons au mois de mai prochain lors de notre prochaine dégustation du 24 mai 2024 et du chapitre du 25 mai 2024.



Durant son nouveau mandat, Philippe Pellaton souhaite poursuivre la croissance des vins blancs tranquilles et des vins rosés pour répondre à l'évolution de la consommation mondiale sur ces 2 catégories et faire face à une décroissance globale de la consommation des vins rouges.

Pour rappel, les volumes ciblés à 2031 sont de 300 000 HI pour les blancs et 470 000 HI pour les rosés, dont 200 000 HI de Côtes du Rhône.

Comme l'a annoncé la presse, le projet structurel pour le développement de la production de vins blancs et rosés se poursuit, tant sur son axe technique et sur le programme de promotion. Citons, le plan d'Ambition Collective des Vignobles de la Vallée du Rhône qui a débuté cette année et se poursuivra jusqu'en 2026. En cette année 1, ce sont 138 événements qui se sont déployés, sur 11 pays dont la France, pour toucher plus de 7400 professionnels avec près de 3000 cuvées dégustées. L'export est un réseau prioritaire de ce plan, qui œuvre à maximiser la diffusion des



GRAPPILLEES



LE LONG DU RHONE



vins rhodaniens au grand export, pour atteindre la part de 50% des volumes commercialisés en 2035. Nous aurons l'occasion de revenir sur ce point.

Pour atteindre ses objectifs, l'enveloppe budgétaire s'élève à 1,7 million d'euros, dont 1 pour l'export. A cela s'ajouteront les

aides OCM, soit 3 080 000 millions € chaque année, sur 4 ans.

Philippe Pellaton en quelques mots.

Gardois de naissance, titulaire d'un diplôme d'ingénieur en agriculture de l'ISARA de Lyon il cultive les terres familiales avant de rejoindre la coopérative gardoise de Laudun en 1999. Homme engagé pour sa profession, Philippe Pellaton devient en 2003 président des Vignerons de Laudun. Il fusionne sa cave avec la cave de Chusclan qui deviendra la cave coopérative Laudun Chusclan Vignerons en 2011.

En 2020, l'entreprise familiale passe un cap en modifiant son nom, en devenant Maison Sinnae. Philippe Pellaton est aussi soucieux du collectif. Elu cette même année président de l'Interprofession, il s'investit davantage dans l'avenir des vins des Vignobles de la Vallée du Rhône, guidé par la solidarité et les valeurs de la coopération. Son action montre que la cohésion des AOC viticoles de la Vallée du Rhône reste la clé de voûte de la réussite collective et individuelle des entreprises. Réélu en novembre 2023, il souhaite accélérer le tempo afin d'assurer aux appellations rhodaniennes un bel avenir.





INTER RHONE : Focus sur les crus



Plan d'Ambition des Vignoles en cours oblige, le 16^{ème} arrondissement de la capitale a été récemment visité par le président Philippe Pellaton. Objectif : valoriser les actuels 17 crus rhodaniens.

« *Les 17 crus des Côtes-du-Rhône**, vecteurs d'image et de valorisation, sont une famille qui grandit, le dernier entrant étant Cairanne en 2016, Gigondas a gagné le blanc en 2022 et Laudun est dans les tuyaux », rappelle en préambule le président d'Inter Rhône, Philippe Pellaton.

Le président a dressé un bilan plutôt positif des crus rhodaniens ⁽¹⁾ avant de rappeler la priorité de l'Interprofession, celle de développer la production des blancs.

Les crus se portent bien

Pour le vignoble septentrional : + 8 % en sorties de chais, soit 6 % des volumes de la récolte 2022, soit 157.429hl issus de 4.273 ha.

Pour le vignoble méridional : les crus représentent 9% de la production totale, soit 235.500 hl issus de 7.789 ha. De cette production, 87 % des vins sont rouges, 7 % de blanc et 6 % de rosés.

Le président Pellaton a annoncé que la montée des blancs se poursuit. Ainsi, après Cairanne et Gigondas, Vinsobres et Rasteau souhaiteraient blanchir leurs vins. Il en est de même pour Beaumes-de-Venise en sec.

Partant du principe « *mieux vaut pousser la diversité pour ne pas garder les deux pieds dans le même sabot, surtout par ces temps difficiles de déconsommation des rouges* », Philippe Pellaton constate qu' « *on revient à une logique bicolore ; le rosé ayant plus de mal à exister en cru, sauf Tavel bien sûr* ». Bien évidemment,

¹ **Crus septentrionaux** : Côte Rôtie, Condrieu, Château-Grillet, Saint-Joseph, Hermitage, Crozes-Hermitage, Cornas, Saint-Péray

Crus méridionaux : Beaumes-de-Venise, Cairanne, Gigondas, Lirac, Rasteau, Tavel, Vacqueyras, Vinsobres, et en Vin Doux Naturel, Muscat de Beaumes-de-Venise et Rasteau (et Châteauneuf du Pape hors Inter Rhône)



GRAPPILLEES



LE LONG DU RHONE

certains crus affichent les trois couleurs (Vacqueyras, Lirac, Gigondas), d'autres sont bicolores, rouge et blanc, comme Crozes-Hermitage, Hermitage, Saint-Joseph et Cairanne,

Pour Tavel, la situation est un peu différente puisque les vins produits par ce cru sont uniquement des rosés,

Du côté des monochromes rouge, une majorité des crus sont toujours uniquement en rouge. Cette tendance est accentuée par l'Inao pour qui prime la reconnaissance de l'existant, rappelle Philippe Pellaton.

En appuyant sur cette spécificité des crus uniquement rouge, la volonté est double : celle de diversifier la production des crus via une stratégie développée par Inter Rhône. Le second objectif est d'augmenter la production et donc la consommation des blancs. Nous l'avons cité plus haut, par rapport à la consommation globale, celle des crus se porte bien. Quelle est donc cette stratégie ? Investir dans les blancs. Pour le lecteur fidèle de « *Liège au fil du Rhône* », nul besoin de rappeler cette priorité d'Inter Rhône puisqu'elle avait été initialement élaborée par le prédécesseur de Philippe Pellaton, Michel Chapoutier.

Développer la production des vins blancs

Philippe Pellaton a tout d'abord fait un point technique. En sa qualité d'ingénieur en agriculture, il connaît la difficulté de produire du vin blanc sur l'ensemble des deux vignobles.

Deux chiffres illustrent cette difficulté. Les blancs représentent 17% de la production en Rhône Nord avec notamment des appellations comme Condrieu, Château Grillet et Saint-Péray, et seulement 5% dans les crus du Sud. Sur base de ces chiffres, la question est de savoir comment développer et accroître le nombre de crus « blancs » ?

La situation s'avère différente en fonction du vignoble concerné. Dans le Rhône septentrional, les cépages marsanne et roussanne sont à peu près calés. Par contre, dans le vignoble méridional, il faut constater une absence de connaissances suffisantes puisque d'après lui, « *on en est encore au transfert de compétences et à*



GRAPPILLEES



LE LONG DU RHONE

se demander si on choisit un ou plusieurs cépages même si Inter Rhône pousse plutôt aux assemblages ». Et de mettre en garde de ne pas succomber aux sirènes des cépages à la mode comme viognier et roussanne pas forcément adaptés à tous les terroirs méridionaux. Autrement dit, le respect de la spécificité de chaque terroir est important.

Philippe Pellaton rappelle aussi que « *le passage en cru est une procédure longue sur au moins 10-15 ans, souvent un projet générationnel. Il implique déjà un certain renoncement en termes de rendements et de surfaces, et des contraintes techniques, il ne faut donc pas se tromper d'encépagement* ». Une mobilisation forte est donc également indispensable.

Respecter le terroir n'est pas suffisant, Pour pouvoir espérer passer en cru en blanc, il persiste une obligation pour être admise dans l'AOP ; celle de conserver des parcelles en Côtes-du-Rhône Villages qui permettent, pour le cahier de charges, de légitimer un savoir-faire. Toutefois, il semble bien que cette procédure de INAO a évolué vers une réflexion préalable sur les délimitations parcellaires, sujet sensible réfléchi en début de parcours, avant que le groupe de vignerons constitué ne travaille sur le reste du dossier. Un pas incontestablement dans la bonne direction.

Quels moyens ?

Inter Rhône a décidé de soutenir fortement les blancs de la vallée du Rhône avec des investissements dans une communication dédiée (600 000€ par an jusqu'en 2026) afin de doubler leurs part volumes d'ici 2031.

Reste un mot à ajouter pour que cette stratégie soit complète. Et les consommateurs ? Attribuer des moyens à une stratégie de développement est un indicateur important dans la dynamique de la production. Viser la consommateur est induit dans cette stratégie mais Inter Rhône devrait aussi s'appuyer sur le formidable réseau des baronnies dans le monde, modèle unique de collaboration mondiale entre défenseurs de nos belles appellations rhodaniennes.

Source : Inter Rhône



GRAPPILLES



**LE LONG DU
RHONE**



MILLEVIN 2023 : L'œnotourisme en priorité

Millévin fête du vin primeur est aussi un moment important dans la vie rhodanienne. Chaque année, le 3^{ème} jeudi du mois de novembre, cette année le 16 novembre, l'occasion est trop belle pour affirmer ses priorités.



Le Grand Maître, Patrick Galant, le Grand Chancelier, Andéol Pommier et les autres Commandeurs ont représenté la Commanderie lors du défilé des confréries bachiques de la région. Toujours un grand moment de fierté rhodanienne



GRAPPILLEES



LE LONG DU RHONE



12 confréries bachiques ont défilé dans les rues d'Avignon. En tête du cortège, la Commanderie des Costes du Rhône ! Cette année, nouveauté, le cortège s'arrête Place Saint Didier. Après un petit "Provençau, veici la Coupo" chanté en chœur, Philippe Pellaton, président d'Inter Rhône et Cécile Helle, maire d'Avignon, montent sur l'estrade pour exprimer leurs mots de bienvenue.

La maire, Cécile Helle ne cache pas ses ambitions en faisant d'Avignon, non seulement la capitale des Côtes du Rhône mais aussi de la gastronomie : "*Nous menons tout un travail pour essayer de multiplier les événements. Millévin est l'illustration parfaite de ce que nous faisons, véritable alliance entre le patrimoine, la culture et le terroir*" souligne-t-elle. Convaincue de l'attractivité qu'une telle symbiose offre au territoire, elle rappelle qu'en plus de l'événement, le 'Week-end gastronomique' se tiendra également dès le lendemain. Avignon, capitale des Côtes du Rhône, mais aussi de la gastronomie.



GRAPPILLEES



LE LONG DU RHONE



Ci-dessus : Philippe Pellaton et Cécile Helle à Avignon le 16 novembre dernier.

Venait ensuite le tour du président d'Inter Rhône, Philippe Pellaton. Ce dernier a confirmé que l'œnotourisme fait partie d'une stratégie de renforcement à l'extérieur. Mais, a-t-il rappelé, « *pour être fort à l'extérieur, il faut l'être à l'intérieur* ». « *Il y a donc beaucoup à faire en matière de tourisme viticole* », concède-t-il.

Inter Rhône reste en effet mobilisée auprès des vignerons pour les accompagner dans le développement d'une stratégie. Objectif ? « *Faire d'Avignon le kilomètre zéro de l'œnotourisme, que toutes les routes des vins partent d'ici* », affirme-t-il haut et fort. Voilà qui est en osmose avec les volontés de la Maire.

Photos ; Marc Olivier, Commanderie Costes du Rhône





ECHOS DU VIGNOBLE



L'arrachage temporaire et l'aide aux trésoreries du vignoble en 2024

Lors de sa venue dans le vignoble le 29 novembre dernier, quatre jours seulement après la manifestation à Narbonne des vignerons, le ministre de l'Agriculture, Marc Fesneau a répondu favorablement aux deux demandes urgentes de la profession viticole : la mise en œuvre rapide d'un arrachage temporaire et un soutien aux trésoreries par une année blanche fiscale.

La rue de Varenne annonce « pouvoir mettre en place [l'arrachage temporaire] en 2024 ». « *La France porte officiellement l'arrachage temporaire et la restructuration différée pour 2024* » témoigne Jérôme Despey, le président du conseil spécialisé vin de FranceAgriMer, qui ajoute que « *le ministre annonce mettre tout son poids dans l'arrachage temporaire en 2024. C'est indispensable* ».

Marc Fesneau a également répondu favorablement à la demande du vignoble d'organiser une réunion entre ministère de l'Agriculture, filière vin et Commission Européenne. « *Le ministre a été très clair dans sa volonté de travailler sur la mesure d'arrachage différée que la profession intègre dans sa réflexion stratégique de plan filière* » indique le cabinet de Marc Fesneau, pointant que l'outil permet d' « *avoir un peu de temps entre la disposition d'arrachage pour les viticulteurs qui s'en vont et les jeunes qui s'installeraient dans des conditions répondant aux orientations stratégiques identifiées par la filière* ».

De la décision de la Commission va dépendre l'autorisation ou pas de l'arrachage temporaire. « Il faut d'abord obtenir de la Commission l'arrachage temporaire et la restructuration différée. Le ministre y travaille et nous aussi » indique Jérôme Despey. Toutefois, « *Il faut aller vite* » résume Jérôme Despey, qui précise que les services de FranceAgriMer se penchent sur les modalités d'un tel dispositif, imaginé pour les





campagnes 2024-2025 et 2025-2026 à un arrachage temporaire (qui pourrait être aidé jusqu'à 2 400 €/ha) et ensuite, à la troisième année, une bascule possible sur une restructuration différée (6 à 8 ans) pour ceux le souhaitant (sans être obligatoire pour ceux souhaitant quitter le vignoble). L'Indemnité de Pertes de Récolte reste à fixer.

Aide aux trésoreries : Deux mesures

Concernant les mesures de soutiens aux trésoreries, deux outils seront mis sur la table. D'abord un redimensionnement du fonds d'urgence de 20 millions d'euros créé par l'amendement surprise du député Jean-René Cazeneuve (Gers, Renaissance).

« *Le ministre a dit que les 20 millions d'euros du fonds d'urgence ne seront pas suffisants* » rapporte Jérôme Despey, alors que la filière proposait une enveloppe de 60 millions € pour couvrir les difficultés économiques et climatiques (mildiou, sécheresse, grêle...). « *Le ministre a indiqué son accord pour travailler à l'extension et à l'élargissement pour les exploitations en difficulté. Reste à calibrer le montant nécessaire* » précise le cabinet.

L'autre outil de consolidation des trésoreries transformerait les annuités d'emprunts bancaires de l'année 2024 en des prêts bonifiés avec un élargissement du modèle adopté pour les Prêts Garantis par l'État (PGE). Une bonification des taux d'intérêt qui pourrait donc partiellement être prise en charge par l'État (et pourrait être complété par des collectivités territoriales).

Un plan global est également attendu pour le début 2024, d'autres demandes ayant été exprimées ce 29 novembre : une aide au stockage privé, un soutien pour l'aval ayant perdu du potentiel de production lié aux aléas climatiques, des outils de conquête à l'export, des moyens pour la transition environnementale et l'adaptation au changement climatique...

« Le ministre indique que les aides conjoncturelles permettent de gérer la crise » commente le cabinet ministériel, Il y a des demandes complémentaires sur des aides conjoncturelles et le ministre a indiqué son accord pour aider la filière sur les quelques mois à venir. Ce qui laissera une petite respiration pour que le plan structurel puisse prendre le relais. Si à un moment donné il n'y a pas de réflexion structurelle, on continuerait à faire des aides conjoncturelles à répétition. Ce qui n'est





dans l'intérêt de personne. C'est évidemment anxiogène et difficile à vivre pour les viticulteurs. Pour l'État et la profession, il faut pouvoir embrayer sur une réflexion stratégique pour que la viticulture ne puisse plus connaître ce type de crise et s'adapter aux enjeux qui sont les siens : le changement climatique, l'évolution des marchés, intérieurs sur les couleurs et les types de vin, et export, on a des marchés existants. » De nombreuses autres réunions de travail s'annoncent, avec une attente qui ne va pas se dégonfler.



La haie, levier de planification écologique

Depuis 1950, 70 % des haies ont disparu des bocages français. Sous l'effet conjoint du remembrement agricole et du déclin de l'activité d'élevage, la surface en haies et alignements d'arbres en France métropolitaine est en constante diminution. Face à cela, le Ministère de l'Agriculture a dégagé des pistes pour remédier à cette problématique.

4 pistes d'amélioration ont été imaginées afin de préserver la biodiversité :

1. l'importance de la connaissance de la haie, en matière de recherche appliquée et de diffusion des savoirs, de meilleure connaissance des linéaires de haie dans nos territoires, mais également en matière de formation des techniciens et conseillers sur la haie et de ceux qui les entretiennent au quotidien (agriculteurs, entrepreneurs...);
2. la nécessité de projets de filières, s'appuyant sur des initiatives locales, de haies gérées durablement et valorisées économiquement, comme levier de développement et de plantation de haies;
3. la réaffirmation de la haie comme objet agroécologique, qui doit être gérée durablement : cela pose la question des réglementations qui s'appliquent sur la haie et notamment la protègent, mais également de la promotion et de la reconnaissance d'une gestion durable de celle-ci, à même d'assurer la pleine atteinte de ses bienfaits économiques et environnementaux;
4. l'accompagnement par la puissance publique, et en particulier l'État, du déploiement et de la gestion durable de haie dans les territoires.





Assurance-Récolte : premiers effets de la réforme dans le Vaucluse.

Liège au fil du Rhône a pris connaissance d'un rapport concernant l'apport de l'assurance -récolte dans le département du Vaucluse. Il appert de ce dernier que cette réforme doit être explicitée aux professions concernées. Si le taux d'agriculteurs assurés dans le Vaucluse est très bas et en dessous de la moyenne nationale : 16% environ en 2022, c'est en revanche, une immense majorité des viticulteurs qui le sont. En 2022 le nombre d'assurés multirisques climatiques étaient de 576, à 95% des viticulteurs (raisin de table et cuve). En 2023 ceux-ci sont 714 selon toute vraisemblance, des viticulteurs ont aussi complété cette liste.

Quelques conseils restent utiles et certains avantages doivent être rappelés :

- Prendre une assurance multirisque a minima (option socle : peu de garanties) pour se laisser la possibilité de bénéficier de l'ISN (aide d'état) ;
- Faire un devis auprès de votre assureur et faire des simulations d'indemnisation est possible (voir notamment notre numéro précédent) ;
- Rester non assuré devient beaucoup plus risqué que précédemment avec la fin du régime des calamités (plutôt généreux) et la multiplication des événements climatiques catastrophiques.

Toutefois, nous savons que l'écueil principal à la contractualisation (au-delà du coût), c'est bien le calcul du taux de perte. La récolte de l'année de l'évènement est comparée soit :

- A la moyenne olympique des 5 années précédentes ;
- A la moyenne des N-3, N-2, N-1.

Les sécheresses, les gels tardifs de plus en plus fréquents ont fait baisser les moyennes individuelles des exploitants.

Les Assureurs actuels sont repris sur le site : <https://agriculture.gouv.fr/la-reforme-de-lassurance-recolte> .





Le contexte

Dans le cadre de la PAC, une aide publique à l'assurance peut être octroyée aux exploitants agricoles qui ont souscrit une assurance multirisque climatique couvrant leurs récoltes de l'année visée.

Cette aide est financée par l'Union Européenne au titre du Fonds européen agricole pour le développement rural (Feader) et par le Fonds National de Gestion des Risques en Agriculture (FNGRA). Elle 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.

Depuis la campagne 2023, les contrats d'assurance multirisque climatique éligibles correspondent à un niveau de garantie unique subventionné à 70%.

Le risque climatique

Rappelons aussi que pour être pris en charge par le contrat d'assurance « pertes de récoltes », l'aléa climatique doit être :

1. **Excès d'eau**, pluies violentes, pluies torrentielles et excès d'humidité : inondations conduisant à une submersion du terrain, pluies persistantes ou excessives provoquant la saturation des sols ;
2. **Gel** : abaissement de la température en dessous du seuil de résistance de la culture pour la phase de croissance concernée ;
3. **Grêle** : Lorsque l'action mécanique des grêlons provoque des dommages aux cultures ;
4. **Manque de rayonnement solaire** avéré et à un stade sensible pour la plante ;
5. **Neige ou givre** : en cas de pliure ou la cassure des tiges ;
6. **Température excessive et coups de chaleur** : température ambiante supérieure à la température maximale critique pour chaque stade de développement ;
7. **Sécheresse** : déficit exceptionnel et prolongé de précipitations ;
8. **Brûlures aux plantes** ou parties de plante ;
9. **Vents de sable** : tourbillons et tempête.



Z.A.N.



**PROTEGER LES
SOLS**

Zéro artificialisation nette (ZAN) : comment protéger les sols ? ⁽²⁾

Chaque année, la France perd 20 000 à 30 000 hectares d'espaces naturels, agricoles et forestiers sous la pression des activités humaines. Étalement des villes, développement d'infrastructures, bétonisation... L'artificialisation des terres est l'une des causes de la perte de la biodiversité. Comment lutter contre ce phénomène ?

La lutte contre l'artificialisation des sols représente aujourd'hui un enjeu majeur pour limiter le réchauffement climatique, un sol artificialisé n'absorbant plus de dioxyde de carbone.

La loi "Climat et résilience" du 22 août 2021 a posé un objectif de zéro artificialisation nette (ZAN) à l'horizon de 2050. Cette loi vise à mieux prendre en compte les conséquences environnementales lors de la construction et de l'aménagement des sols, sans pour autant négliger les besoins des territoires en matière de logements, d'infrastructures et d'activités.

L'urbanisation de la France depuis le début du XXe siècle a entraîné une forte consommation des terres. Cette artificialisation des sols oscille entre 16 000 et 60 000 hectares par an, selon les sources. Selon une étude publiée en juillet 2019 par France Stratégie, au vu des tendances actuelles, 280 000 hectares de terres seraient artificialisés d'ici 2030, soit plus que la superficie du Luxembourg.

Depuis 1981, les terres artificialisées sont passées de 3 à 5 millions d'hectares (+70%), soit une croissance nettement supérieure à celle de la population (+19%). Dans l'étude publiée en juillet 2019, France Stratégie note que ce

phénomène s'est accéléré en France au cours des dernières décennies en raison de plusieurs facteurs :

- l'augmentation du nombre de ménages (+4,2 millions depuis 1999) due à la croissance de la population et à la réduction de la taille des ménages ;

² Source : Première Ministre - Rédaction : Direction de l'information légale



Z.A.N.



**PROTEGER LES
SOLS**

- l'étalement urbain et le mitage (constructions dispersées) : les surfaces urbanisées s'étendent en périphérie des villes du fait de l'augmentation des prix du foncier en centre-ville, de l'attrait des ménages pour l'habitat individuel ou encore de la recherche d'un meilleur cadre de vie. Cela nécessite la multiplication d'infrastructures de transports, de services et de loisirs et entraîne un bétonnage plus important des espaces naturels ;
- la sous-exploitation du bâti existant : la vacance de logements qui représente 8% des logements en 2015, selon l'Institut national de la statistique et des études économiques (Insee), la vacance de commerces dans les villes moyennes ou encore le développement de résidences secondaires contribuent à la demande de logements neufs et donc à l'artificialisation des sols.

Cette croissance de l'artificialisation des sols s'est surtout produite au détriment de terres agricoles, pour un usage d'habitat (42% des terres artificialisées), d'infrastructures de transports (28%), de services et de loisirs (16%) comme les zones commerciales. Elle est plus forte dans les métropoles et dans les zones côtières.

Quelles sont les conséquences de l'artificialisation des sols ?

L'artificialisation des sols est à l'origine de plusieurs pressions sur l'environnement :

- amplification des risques d'inondations : la dégradation de la capacité des sols à absorber l'eau par infiltration en raison de leur imperméabilisation. En cas de fortes intempéries, les phénomènes de ruissèlement et d'inondation sont donc amplifiés. Les problèmes d'érosion des sols sont amplifiés ;
- perte de la biodiversité par disparition des écosystèmes ou rupture des continuités écologiques. La transformation d'un espace naturel en terrain imperméabilisé, modifie ou fait disparaître l'habitat des espèces animale ou végétale et peut conduire à leur disparition d'un territoire ;
- réchauffement climatique : un sol artificialisé n'absorbe plus de CO₂ et participe donc à la hausse des températures (perte de végétation, changement d'état des sols) ;



Z.A.N.



**PROTEGER LES
SOLS**

- pollutions (métaux lourds, pollution de l'air liée aux transports...);
- réduction de la capacité des terres agricoles à nous nourrir : l'artificialisation entraîne une perte de productivité agricole et limite la production alimentaire ;
- renforcement des îlots de chaleur en zone urbaine.

Par ailleurs, l'étalement urbain affecte la qualité de vie. Les personnes doivent passer plus de temps dans les transports en commun ou davantage emprunter leurs véhicules motorisés, consomment plus d'énergie et amplifient leurs émissions de gaz à effet de serre et de polluants dans l'air. En cas de perte d'emploi, les salariés ont également plus de difficultés à renouer avec le marché du travail quand ils sont éloignés des zones d'activités.

L'étalement urbain et la construction en périphérie des villes renforce également la fracture sociale déjà présente en reléguant notamment une partie des habitants à l'écart du centre-ville, provoquant sa désertification et la dévalorisation des petits commerces.

Quels leviers pour mieux protéger les sols de l'artificialisation ?

Face à ces évolutions de long terme, la loi Climat et résilience a posé le principe de la reconnaissance de l'artificialisation des sols comme problème environnemental.

Si la régulation de la consommation foncière a progressivement été prise en charge par les lois relatives à l'urbanisme, la loi tend à articuler la nécessité de maîtrise de l'artificialisation avec la conservation de la biodiversité.

La loi Climat et résilience

La loi Climat et résilience du 22 août 2021 a posé un objectif de zéro artificialisation nette (ZAN) à l'horizon de 2050. Elle a également établi un premier objectif intermédiaire de réduction par deux de la consommation d'espaces naturels, agricoles et forestiers d'ici 2030 par rapport à la consommation mesurée entre 2011 et 2020.



Z.A.N.



**PROTEGER LES
SOLS**

L'objectif de "ZAN des sols" tend donc à interdire toute artificialisation nette des sols sur une période donnée. Cela n'implique pas nécessairement l'arrêt total de l'artificialisation de nouveaux espaces. Celle-ci sera conditionnée à une renaturation à proportion égale → d'espaces artificialisés. Tout ce qui sera "pris" sur la nature devra être "rendu".

À titre d'exemple, les règles de délivrance des autorisations d'urbanisme commercial sont renforcées. Le principe est l'interdiction de nouvelles autorisations commerciales impliquant une artificialisation des sols (des dérogations restent néanmoins possibles en dessous de 10 000 mètres carrés de surface de vente). Quant aux secteurs d'implantation des entrepôts, ils doivent être également définis par rapport aux besoins logistiques des territoires mais aussi par rapport aux objectifs de réduction du rythme d'artificialisation des sols.

Une circulaire du ministre de la transition écologique et de la cohérence des territoires du 4 août 2022 rappelle toutefois que la démarche du ZAN ne commence à s'appliquer qu'à → l'issue de la mise en conformité des → documents de planification et d'urbanisme (plans locaux d'urbanisme, plans locaux d'urbanisme intercommunaux, cartes communales...).

Néanmoins, face aux difficultés et inquiétudes exprimées dans les territoires, une loi visant à renforcer l'accompagnement des élus locaux dans la mise en œuvre des ZAN a été promulguée le 20 juillet 2023. Elle prévoit notamment des délais supplémentaires pour intégrer les objectifs de réduction de l'artificialisation dans les documents d'urbanisme.

Trois décrets d'application publiés au Journal officiel

Dans le Journal officiel du 28 novembre 2023, trois décrets d'application de la loi Climat et résilience ont été publiés :

1. le décret relatif à l'évaluation et au suivi de l'artificialisation des sols précise notamment ce que recouvre la notion de surface artificialisée ;
2. le décret relatif à la territorialisation des objectifs de gestion économe de l'espace et de lutte contre l'artificialisation des sols ajuste les objectifs de mise



Z.A.N.



**PROTEGER LES
SOLS**

en œuvre de la sobriété foncière en tenant compte notamment des modifications apportées par la loi du 20 juillet 2023 ;

3. le décret relatif à la composition et aux modalités de fonctionnement de la commission régionale de conciliation sur l'artificialisation des sols. Cette commission, instituée par la loi du 20 juillet 2023, interviendra en cas de désaccord entre l'État et la région concernée par de grands projets d'infrastructures.

L'artificialisation des sols, une notion intégrée au code de l'urbanisme

Le plan ZAN vise à "renaturaliser" un espace pour chaque espace artificialisé. Mais la détermination artificiel ou non-artificiel fait encore débat. L'artificialisation des sols est une notion récente et difficile à appréhender car elle combine à la fois :

- une approche quantitative : l'augmentation de la superficie des sols artificialisés à l'échelle d'un territoire au détriment des espaces naturels ;
- une approche qualitative : la transformation des caractéristiques d'un sol naturel et ses effets sur l'environnement.

Selon le ministère de la transition écologique et de la cohésion des territoires, c'est un phénomène qui consiste "à transformer un sol naturel, agricole ou forestier, par des opérations d'aménagement pouvant entraîner une imperméabilisation partielle ou totale, afin de les affecter notamment à des fonctions urbaines ou de transport (habitat, activités, commerces, infrastructures, équipements publics...)".

Cette définition revient à considérer comme artificialisés tous les sols qui ne sont pas des espaces naturels, agricoles ou forestiers, qu'ils soient imperméabilisés (bâties, revêtus et stabilisés comme les routes, les voies ferrées, les parkings...) ou perméables (comme les parcs et jardins, les friches urbaines, les terrains de sport, les carrières...). Elle ne permet pas de distinguer le degré d'imperméabilisation des sols ou l'impact sur la biodiversité.

La définition des sols artificialisés d'Eurostat est plus restrictive puisqu'elles recouvrent seulement les sols bâtis et les sols revêtus et stabilisés.



Z.A.N.



**PROTEGER LES
SOLS**

Afin de préciser cette notion d'artificialisation des sols, la loi "Climat et résilience" a inscrit dans le droit deux nouvelles définitions :

1. l'artificialisation est désormais définie dans le code de l'urbanisme comme étant "l'altération durable de tout ou partie des fonctions écologiques d'un sol, en particulier de ses fonctions biologiques, hydriques et climatiques, ainsi que de son potentiel agronomique par son occupation ou son usage" (article 192 de la loi Climat et résilience) ;
2. la consommation d'espaces naturels, agricoles et forestiers est entendue comme "la création ou l'extension effective d'espaces urbanisés sur le territoire concerné" (article 194 de la loi Climat et résilience).

Ces définitions sont complétées par un décret publié au Journal officiel du 30 avril 2022 qui précise les surfaces considérées comme "artificialisées" et celles considérées comme "non artificialisées". Cette nomenclature doit permettre la mise en place de méthodes de suivi plus précises du phénomène d'artificialisation des sols à compter de 2031.

Des outils de mesures

De nombreuses sources de données sont utilisées pour mesurer le phénomène d'artificialisation en France :

- l'enquête européenne CORINE Land Cover n'est disponible que tous les six ans et sa mesure est imprécise, la dernière enquête datant de 2018 ;
- l'enquête Teruti-Lucas, gérée par le ministère de l'agriculture, est disponible depuis 1981, mais elle porte sur un échantillon et sa mesure est également imprécise;
- les fichiers fonciers présentent l'inconvénient d'intégrer des terrains "à bâtir" et d'exclure les infrastructures non bâties.

Cependant, en raison de l'absence, dans l'immédiat, de données pour mesurer l'artificialisation des sols sur la France entière en cohérence avec la nouvelle



Z.A.N.



**PROTEGER LES
SOLS**

définition, ce sont les données de consommation d'espaces naturels, agricoles et forestiers qui seront prises en compte pour la prochaine décennie. Par conséquent, pour la première tranche décennale de 2021 à 2031, les calculs s'appuieront sur la notion de consommation d'espace.

Les données de consommation d'espaces, produites à partir des fichiers fonciers, sont déjà disponibles avec un recul de plus de dix ans. Les données d'artificialisation sont produites à partir de l'Occupation du sol à grande échelle (OCSGE), à compter de 2022 pour certains départements afin de permettre aux territoires de définir leur trajectoire.

Des aides financières

Comme le souligne le ministère de la transition écologique et de la cohésion des territoires, la réforme en cours a pour objectif de favoriser l'utilisation des surfaces déjà artificialisées par la densification urbaine. Toutefois, encourager cette densification implique également, en terme d'acceptabilité sociale, de favoriser la qualité urbaine et un certain retour de la nature dans les villes.

De même, atteindre le zéro artificialisation nette passe aussi par l'utilisation des locaux vacants et des friches. Dans le cadre du plan France relance, un fonds pour le financement des opérations de recyclage des friches a ainsi été déployé. Doté initialement de 300 millions d'euros, ce fonds a été augmenté de 350 millions d'euros en mai 2021.

Texte : Direction de l'information légale

Source : Le portail : <https://artificialisation.developpement-durable.gouv.fr/>



**PREMIÈRE
MINISTRE**

Direction de l'information légale

*Liberté
Égalité
Fraternité*





Consommation de vin en France : transformation de la consommation confirmée et ses conséquences

L'étude quinquennale concernant la consommation du vin en France vient d'être publiée. L'étude a été menée par IPSOS Observer pour le CNIV et FranceAgrimer

D'après les estimations macroéconomiques du marché, il y a lieu de constater que la consommation de vin réalisée sur le marché intérieur est toujours le principal débouché des volumes de vin disponibles sur le territoire national.

Les points de cette étude montrent une diminution de la consommation du vin depuis 1980 et une modification des comportements des jeunes âgés de 18 à 34 ans.

Diminution de la consommation

À partir des statistiques de consommation taxée, on estime qu'entre les années 1960 et 2022, la consommation individuelle moyenne de vin des Français a chuté de plus de 60 %. (voir graphique page suivante) Les études sur la consommation de vin en France montrent que le moteur principal de cette diminution est lié à un renouvellement des générations et à un changement structurel des occasions et comportements de consommation en fonction de l'âge des consommateurs. Cette information, nous la connaissons déjà depuis quelques années et l'exposé de Richard C. Delerins, anthropologue spécialiste des comportements alimentaires, sur les nouvelles habitudes de consommation par la génération des « Millennials » (Voir *Liège au fil du Rhône n° 15*). En ce qui concerne la génération Z, nous y reviendrons.

Les consommateurs

La fréquence de consommation de vin varie principalement en fonction de l'âge. Si les consommateurs réguliers tendent à disparaître, ils sont encore 18 % chez les plus de 50 ans. On compte 21 % de consommateurs hebdomadaires chez les 35-49 ans et les plus de 50 ans alors qu'ils représentent 15% des 18-34 ans. 17 % des 50 ans et plus consomment du vin de manière mensuelle, tandis qu'ils sont 20 % chez les moins de 50 ans. Au total, 15 % de la population consomme du vin plus rarement.



CONSOMMATION

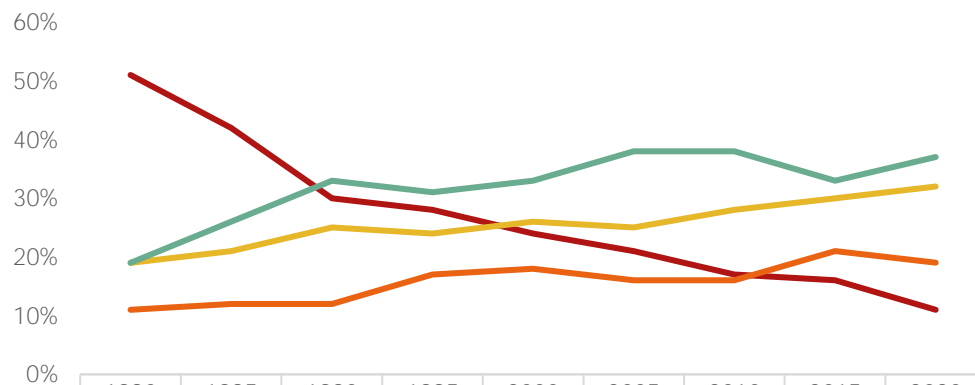


VINS

Enfin, la plus grande disparité réside chez les non consommateurs : 27 % des plus de 50 ans ne consomment jamais de vin. Ils sont 38 % chez les 35-49 ans et presque 1 sur 2 pour les moins de 35 ans. Des proportions qui augmentent dans toutes les tranches d'âge par rapport à 2015.

La consommation occasionnelle reste majoritaire pour le vin en 2022. Elle concerne, comme en 2015, 51 % des Français de 18 ans et plus.

Evolution de la consommation de vin 1980-2020



	1980	1985	1990	1995	2000	2005	2010	2015	2020
— Consommateurs réguliers	51%	42%	30%	28%	24%	21%	17%	16%	11%
— Consommateurs occasionnels fréquents	11%	12%	12%	17%	18%	16%	16%	21%	19%
— Consommateurs occasionnels rares	19%	21%	25%	24%	26%	25%	28%	30%	32%
— Non-consommateurs	19%	26%	33%	31%	33%	38%	38%	33%	37%

Sur le long terme, on peut noter un effet de renouvellement générationnel, la part des consommateurs réguliers diminuant au fur et à mesure des vagues d'enquête, les générations plus jeunes consommant essentiellement de manière occasionnelle, voire n'ont pas du tout intégré le vin dans leur consommation.

Le vin conserve une place non négligeable dans la consommation des Français, 71 % de la population en consommant au moins 1 fois dans l'année. Néanmoins, cette consommation est désormais majoritairement ponctuelle avec des consommateurs occasionnels de vin de plus en plus nombreux par rapport aux autres catégories de consommateurs de vin : 51 % des consommateurs de vins en consomment de





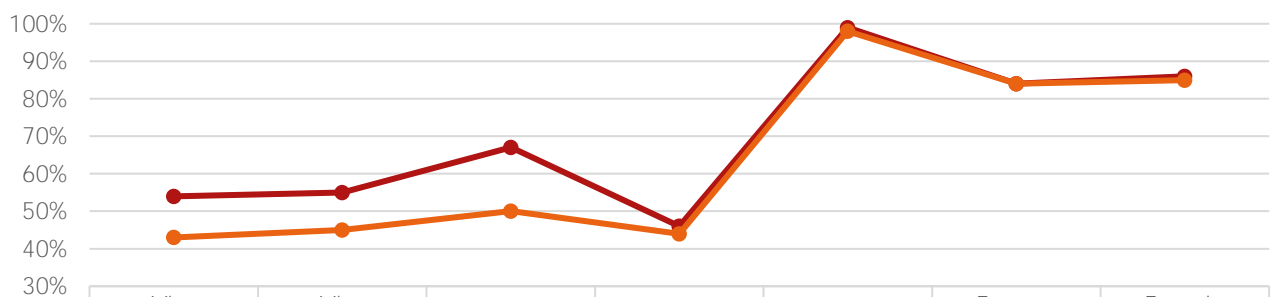
manière occasionnelle.

Concernant la part de la population non-consommatrice de vin (non-consommateurs et consommateurs très exceptionnels), après le recul observé en 2015, on retrouve en 2022 les niveaux de 2010 : la proportion de non-consommateurs de vin semble ainsi avoir atteint un « plateau » autour de 37 % des Français depuis 2010 incluant 8 % de consommateurs très exceptionnels (mariage, fêtes de fin d'année) dont la part est stable dans le temps.

L'individualité des expériences

L'étude montre aussi que la consommation de vins et vins effervescents chez les jeunes de 18-34 ans diminue. Voir les tableaux ci-après.

18-24 ans - Taux de consommation par boisson



	Vins effervescents	Vins tranquilles	Apéritif	Digestif	Jus, soda	Eau en bouteille	Eau du robinet
18-24 ans 2015	54%	55%	67%	46%	99%	84%	86%
18-24 ans 2022	43%	45%	50%	44%	98%	84%	85%

18-24 ans 2015 18-24 ans 2022

Chez les plus jeunes, les données montrent une diminution de 10 % pour les vins tranquilles et de 11 % pour les vins effervescents. Du côté des 25-34 ans, cette diminution est plus réduite : - 3 % pour les vins tranquilles et 8 % pour les vins effervescents. Lorsque nous comparons ces données avec les autres types de boisson, les apéritifs doivent être mentionnés comme une autre source de diminution.



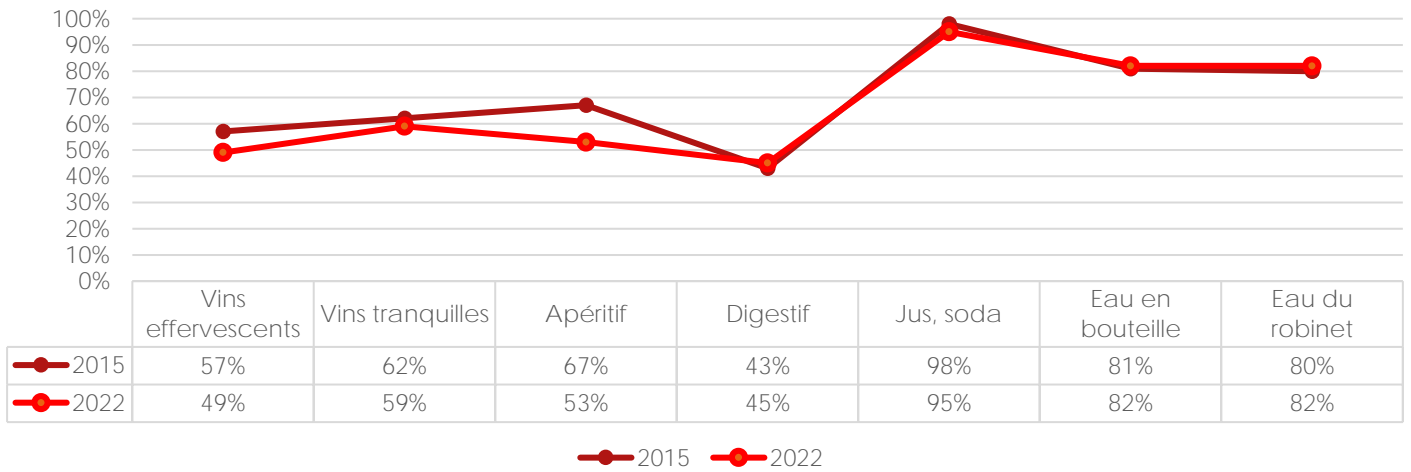
CONSOMMATION



VINS

En comparaison avec les 25-34 ans :

25-34 ans - Taux de consommation par boisson



Comment expliquer cette baisse ? Pour répondre à cette question et obtenir des éléments de réponse, revenons à ce qu'affirme, le professeur à l'Université de Californie et à Paris, l'anthropologue Richard C. Delerins.

Richard C Delerins explique aussi cette modification de la consommation. « *En France, en 2022, les millennials représentaient la moitié de la population active, part qui va encore progresser dans les prochaines années. Ils sont les travailleurs et consommateurs d'aujourd'hui et surtout de demain. Leurs valeurs, goûts, émotions et habitudes sont essentiels pour comprendre les nouvelles dynamiques de consommation et les sociétés du XXIe siècle* ».

Pour expliquer les attentes des « Millennials », Richard C. Delerins détaille ce qu'il en est pour l'alimentation. Il souligne l'importance des micro-moments dans la vie des Millennials, telles que la fragmentation des pratiques de commensalité, où de nouvelles formes de repas émergent, tels que les repas solitaires et les mukbangs (déviance d'origine coréenne consistant à regarder des personnes manger en ligne). « *Le plus spectaculaire, c'est la contagion rapide des nouvelles modes alimentaires,*





via les réseaux sociaux : le sushi californien a mis 10 ans à conquérir la planète, le poke bowl trois ans et le bubble tea seulement six mois ! ». Conséquence : les modèles traditionnels de repas en famille sont remis en cause, privilégiant des expériences plus individuelles.

Les comportements alimentaires.

Les attentes spécifiques des Millennials en matière d'alimentation et d'agriculture. Sur ce point, Richard C. Delerins exprime ce que, intuitivement, nous soupçonnons déjà. Pour lui, *« les comportements alimentaires de cette génération sont fortement influencés par leurs valeurs et leurs préoccupations environnementales. Ils recherchent des aliments alignés avec leurs convictions, notamment en termes de respect de l'environnement et de bien-être animal – identifiée par exemple par le bilan carbone négatif. Cette génération se caractérise par la diversité des choix alimentaires et la tendance à privilégier les plats emblématiques, la cuisine d'assemblage et l'ethnicisation des saveurs »*.

Qu'en sera-t-il à l'avenir ? Pour lui, les plats emblématiques de la gastronomie mondiale continueront d'être populaires, mais la façon dont ils sont consommés évoluera. *« Le millénial ne mange pas moins de viande, mais il la consomme différemment. D'où l'importance de repenser les découpes et d'offrir une plus grande diversité d'options, tout comme l'industrie de la boulangerie a su se diversifier avec succès »*. Sur base des chiffres de cette étude, le monde du vin s'est déjà penché sur cette problématique.

La filière vin

Cette diminution de la consommation n'est *« que le début du séisme »*, selon le Comité national interprofessionnel des vins d'appellation (CNIV). En soixante ans, la consommation a chuté de 70 %. *« Si rien n'est fait, selon nos dernières projections, elle reculera encore de 20 % au cours des dix prochaines années »*, selon Bernard Farges, président du CNIV.

La profession, qui planche sur le sujet depuis près d'un an, propose *« un plan de filière »*, dont les détails seront finalisés et présentés au gouvernement avant le Salon





de l'agriculture, prévu à Paris, fin février. « *Les décisions à prendre sont douloureuses et supposent à maints égards une véritable révolution culturelle* ». La première sans doute concerne l'inévitable baisse du potentiel de production. La profession voudrait diminuer le vignoble national de 100.000 hectares, soit 13 % de sa surface actuelle (750.000 hectares). A cela, d'autres paramètres viennent s'ajouter : changement climatique, apparition progressive de cépages résistants,.. Faut-il dès lors un New Deal, comme l'appelle Samuel Montgermont, président de l'Union des Maisons de Vins du Rhône ?

Le New Deal ?

Pour Samuel Montgermont, « *il y a des tabous à faire sauter. On ne va pas indéfiniment continuer de distiller le vin qui ne trouve pas preneur.* ». Le vignoble hexagonal va donc devoir rétrécir. « *Il faut réduire les surfaces pour supprimer les surcapacités de production dans certaines régions, particulièrement pour les vins rouges* », ajoute-t-il. La France n'est pas seule dans ce cas. L'Italie et l'Espagne sont confrontées au même problème .

Bernard Farges, président du CNIV partage cet avis : « *diminuer les surfaces est nécessaire. Il faudrait probablement sortir assez rapidement de la production autour de 100.000 hectares* » sur les 750.000 hectares de vignobles que compte la France. « *La filière travaille actuellement pour trouver les outils* » pouvant financer cette réduction des surfaces, notamment au niveau européen, a indiqué Bernard Farges.

Samuel Montgermont estime que ce « *recalibrage doit être volontaire, pas dirigiste* », en reconnaissant que cela va « *imposer des décisions douloureuses* ».

Les trois pays, qui sont aussi les plus grands producteurs de vin au monde, France, Italie et Espagne, souhaiteraient obtenir de la Commission européenne qu'elle verse les aides destinées à la restructuration du vignoble, dès que le viticulteur arrache la vigne, au lieu d'attendre qu'il replante pour cela, afin d'activer la manœuvre.

Au-delà de la production, la filière a dégagé trois axes supplémentaires : « *ambition* » : redynamisation des exportations, « *modernité* » : nécessité de capter des nouveaux publics et « *fierté* » : volonté de développer le tourisme et les activités autour du vin.





Législation : Nouveautés 2024 pour les viticulteurs

A chaque nouvelle année, ses nouveautés. La Loi de Finances 2024 publiée au Journal officiel le 31 décembre dernier publie les nouveautés pour 2024. Que retenir des mesures en quelques mots:

- 1. Fin du crédit d'impôt « sortie du glyphosate ».**
Les députés n'ont pas retenu la prorogation, proposée initialement par les sénateurs. Fin de l'avantage donc de 2.500 € ;
- 2. Crédit d'impôt en hausse pour remplacer l'exploitant.** Il passe à 60 % des dépenses de remplacement (contre 50 %) dans la limite annuelle de 17 jours (au lieu de 14 jours) pour congé. Pour maladie ou accident de travail, le taux de 60 % précédent est porté à 80 % pour les dépenses visant à assurer le remplacement.
- 3. Crédit d'impôt HVE prorogé.** Le montant de 2500 € est prorogé pour les entreprises disposant d'une certification d'exploitation à haute valeur environnementale (HVE) en cours de validité au 31 décembre 2023 ou délivrée au cours de l'année 2024 ;
- 4. Déduction pour l'épargne de précaution (DEP) majorée.** Augmentation des plafonds de déduction pour l'épargne de précaution (DEP) ;
- 5. Crédit d'impôt « Bio ».** Les entreprises ayant réalisé au moins 40% de leurs recettes provenant de l'agriculture biologique en 2023 bénéficieront en 2024 d'un crédit d'impôt de 4500 €.
- 6. Hausse de la taxe pour gazole non routier.** Les tarifs d'accise sur le gazole non routier et sur le gazole consommé pour les besoins des travaux agricoles seront augmentés progressivement jusqu'en 2030, avec des mesures pour accompagner le secteur agricole.
- 7. Hausse des plafonds d'exonération pour plus-values agricoles.**
Rehaussement des seuils de recettes pour l'exonération pour les plus-values professionnelles agricoles :
 - exonération totale : seuil rehaussé de 250 000 à 350 000 €
 - exonération partielle : de 350 000 à 450 000 €





LECTURE : MARATHON DE RECETTES ANTIOXYDANTES

Depuis sa précieuse collaboration à notre numéro 30 dans laquelle ses recherches



MARATHON DE RECETTES ANTIOXYDANTES POUR SPORTIFS

TIREZ PARTI DE LA COULEUR DES ALIMENTS

Manon LIÉGEOIS
Joël PINCEMAIL
Luc STEVENS

EDI
PRO

avec son collègue Smail Meziane ont révélé une capacité antioxydante des vins rouges, notre ami, Chevalier de la Baronnie, Joël Pincemail, scientifique de formation, poursuit son travail de recherche dans ce domaine des antioxydants.

Et cette fois, place aux plaisirs de la table. Joël Pincemail, en collaboration avec un médecin du sport, Luc Stevens et une diététicienne nutritionniste spécialisée en nutrition du sport, Manon Liégeois, viennent de publier 42 recettes antioxydantes pour les sportives et sportifs. Mais pas que...

Un exercice physique intense est toujours associé avec une production accrue de dérivés toxiques de l'oxygène dans l'organisme, contribuant potentiellement à une fatigue musculaire et au final, à une contre-performance chez les sportifs de tout niveau.

Pour en contrer les effets néfastes, il y a deux manières : un entraînement régulier qui surexprime les défenses antioxydantes et une alimentation saine qui apportera tous ces précieux antioxydants que sont les vitamines C et E, les caroténoïdes, les trop peu connus polyphénols et certains oligo-éléments.

Dans ce livre, les auteurs proposent un florilège de recettes simples, toutes aussi savoureuses les unes que les autres, et qui sont bien adaptées aux besoins d'un sportif de quelque niveau que ce soit. En insistant sur la couleur des aliments, qui est



LIVRE



**RECETTES
ANTIOXYDANTES**

étroitement liée à leur contenu en antioxydants et, tout particulièrement, en polyphénols.

Chacune des 42 recettes a été analysée au niveau nutritionnel et commentée par ces trois passionnés de l'alimentation antioxydante que sont Manon Liégeois, Luc Stevens et Joël Pincemail.



Notre ami, Joël Pincemail, Docteur en sciences biomédicales de l'Université de Liège

« *Liège au fil du Rhône* » n'allait pas laisser le travail d'un de nos éminents scientifiques de la Baronnie sans commentaires de la part de l'intéressé. Nous l'avons rencontré.





ENTRETIEN AVEC JOEL PINCEMAIL, AUTEUR ET CHEVALIER DE LA BARONNIE

LFR : Bonjour Joël, Ce livre, collectif au point de vue des compétences, présente des recettes antioxydantes pour sportifs. Pourrais-tu d'abord nous faire savoir comment ces recettes ont été élaborées et le rôle que tu as eu ?

Joël Pincemail (JP) : En tant qu'expert scientifique dans le domaine des antioxydants au CHU de Liège, j'ai initié ce projet en demandant à une diététicienne et un médecin nutritionniste, tous deux bien connus dans le milieu sportif, de mettre les compétences en matière de nutrition.

LFR : Un livre collectif qui donne des recettes. Mais, quel est leur point commun ?

JP : Ces recettes ont pour dénominateur commun de mettre l'accent sur une problématique souvent méconnue du grand public et même des milieux sportifs : le stress oxydant et la manière de le combattre.

LFR : Tu peux rappeler ce qu'est le stress oxydant ?

JP : La pratique du sport qu'elle soit faite de manière professionnelle, en amateur ou pour le plaisir nécessite un apport énergétique sous la forme d'adénosine triphosphate (ATP), « carburant » du muscle produit par les mitochondries. Mais en même temps, ces « centrales énergétiques » produisent dans l'organisme les fameux radicaux libres. Produits en quantité excessive, les radicaux libres sont impliqués dans les douleurs et fatigue musculaires mais aussi dans un risque accru de blessures et même d'une diminution de la performance sportive. La seule manière d'éviter ces effets néfastes chez un sportif est de privilégier une alimentation riche en antioxydants capable de limiter la production des radicaux libres.

LFR : Voilà ce qu'il fallait préciser afin de mieux comprendre les enjeux. Revenons à présent aux recettes. Comment ont-elles été élaborées ?





JP : L'ensemble de ces recettes élaborée par Manon Liégeois, diététicienne bien connue dans le monde sportif, est basé sur la notion de la couleur des aliments qui apportent aux sportifs des antioxydants aussi différents que les vitamines C et E mais aussi des trop méconnus polyphénols. Notre livre présente cette grande originalité que, pour toutes les recettes, chaque auteur a apporté sa touche personnelle de commentaires.

LFR : Chaque recette comporte aussi un tableau spécifique ?

JP : Effectivement, un tableau reprend pour chaque recette son contenu en antioxydants dont la valeur est ensuite transformée par rapport aux apports journaliers recommandés (voir photos jointes en annexe pour une recette).

LFR : Pourquoi avoir choisi 42 recettes ? Sont-ce les recettes les plus courantes concernant les sportifs ?

JP : Pourquoi 42 recettes ? Tout simplement parce que nous avons voulu faire une référence (ou un clin d'œil) au marathon.

LFR : Pourrais-tu nous expliquer le rôle de chaque professionnel dans l'élaboration de chaque recette ? Débutons par Manon LIEGEOIS.

JP : Manon LIÉGEOIS, diététicienne nutritionniste spécialisée en nutrition du sport et agréée de l'INAMI, a réalisé l'ensemble des 42 recettes.

LFR : Luc Stevens ?

JP : Luc STEVENS, médecin du sport et médecin nutritionniste, a analysé le contenu en antioxydants de chaque recette. Il a suivi de très nombreux sportifs de haut niveau dans différentes disciplines, les encadrant pour 52 titres de champions de Belgique seniors, 12 podiums aux championnats d'Europe, 3 podiums aux championnats du





monde et une médaille au JO.

LFR : Et last but not least ? Un certain Joël PINCEMAIL ...

JP : (Joël PINCEMAIL), Docteur en Sciences Biomédicales, a coordonné l'ensemble du projet et a par ailleurs écrit une introduction scientifique mais didactique sur le rôle des antioxydants alimentaires chez le sportif.

LFR : Beau travail collectif et une belle réalisation ! Sauf erreur, plus un fruit ou un légume est coloré plus il sera riche en polyphénols. Pourrais-tu nous expliquer en quelques mots comment réagit la plante par rapport au soleil ?

JP : C'est tout – à – fait exact. En fait chaque végétal nécessite pour arriver à maturité du soleil. Or celui – ci provoque également dans la plante une production de radicaux libres. Pour se défendre contre leurs effets néfastes, la plante s'est adaptée en développant un système de défense composée d'antioxydants comme les polyphénols qui sont en grande partie responsable de la diversité des couleurs propres aux différents fruits et légumes.

LFR : Le livre vise-il que les sportifs ? Quel conseil donnerais-tu à la personne qui souhaite faire ses recettes dans sa vie quotidienne ?

JP : Ce livre vise effectivement les sportifs mais pas que car il peut aussi servir de modèle à tout un chacun. Un conseil tout simple dans la vie quotidienne : varier la couleur des aliments, et tout particulièrement des fruits et légumes, qui apporte ainsi les précieux antioxydants.

LFR : Nous connaissons les bienfaits sur la santé des aliments contenant des antioxydants, et le vin rouge en quantité modérée en fait partie, mais quels sont, selon toi, les avantages d'avaler des aliments contenant des antioxydants sur la santé et l'âge ?





JP : En effet, les antioxydants issus de notre alimentation (fruits et légumes, huile d'olive, chocolat noir, thé vert, vin rouge en quantité modérée (125 ml/jour au repas) sont très importants pour notre santé car ils permettent de se protéger contre l'apparition des maladies cardiovasculaires et neurodégénératives mais aussi des cancers de tous types.

LFR : Pour chacune et chacun de nous, le clou de girofle, le curry, l'ail, le basilic, les fraises, les pommes, les tomates, les amandes, les noix, les brocolis, les poivrons, les épinards.. notamment, contiennent des antioxydants mais qu'en est-il du processus de transformation et ses conséquences sur le corps ?

JP : Les vitamines C et E qui interagissent directement avec les radicaux libres ne subissent pas de transformation dans notre organisme, au contraire des polyphénols qui peuvent donner naissance à différents métabolites. Outre leur action antioxydante (essentiellement au niveau de l'estomac), ces mêmes polyphénols possèdent, d'autres effets santé intéressants : régulateur du cholestérol et de la glycémie, actions antibactériennes et anti-inflammatoire, prévention du déclin cognitif, maintien d'une bonne pression artérielle sanguine et d'une bonne flore intestinale.

LFR : Le rôle des polyphénols est important dans le vin rouge. En quelques mots, puisque le sujet n'est pas abordé dans le livre, maintiens-tu tes travaux précédents que nous avons eu le plaisir de développer dans notre numéro 30 ?

JP : Oui bien sûr à condition que le vin rouge soit consommé en quantité modérée (un verre de 125 mL/jour) principalement au moment des repas.

LFR : Voilà une bonne nouvelle ! En ta qualité de chercheur au CHU de Liège, quel est le message que tu souhaites envoyer avec ce livre à l'ensemble de la population ?





JP : Une alimentation journalière riche en antioxydants comme l'est par exemple le régime méditerranéen mais aussi une pratique sportive régulière et de façon modérée sont deux éléments essentiels pour vivre le plus longtemps possible en bonne santé sans être affecté par les diverses pathologies souvent associées au vieillissement. Pour le sportif de haut niveau ou même amateur, une bonne alimentation riche en antioxydants est un élément incontournable pour éviter au maximum l'apparition de blessures et pour le maintien d'une bonne performance.

LFR : Dernière question. Ce livre t'a-t-il donné des idées pour des prochains travaux de recherche ou un projet livre ?

JP : Deux articles scientifiques sur le contenu en antioxydants du chocolat noir et du vin rouge et leurs effets sur la régulation de la pression artérielle sanguine sont en cours de soumission. Par ailleurs, je termine la réédition de mon livre « Les polyphénols, ces antioxydants encore méconnus » en l'agrémentant de nouvelles informations scientifiques sur leurs contenus dans l'huile d'olive, le chocolat noir et les vins rouge et blanc.

LFR : Merci Joël pour cet entretien très intéressant ainsi que tes précisions. Ton livre ouvre non seulement l'appétit mais aussi celui de notre propre santé. A lire évidemment. Meilleurs vœux à toi et aux tiens pour 2024)

JP : Merci à toi et meilleurs vœux aux lectrices et lecteurs de « *Liège au fil du Rhône* » pour 2024 avec comme point principal : la santé !

La commande du livre « Marathon de recettes antioxydantes pour sportifs » peut se faire sur le site de l'éditeur liégeois **EDIPRO**
<https://www.edipro.eu/produit/31/marathon-de-recettes-antioxydantes-pour-113-sportifs/fr> au prix de 32 € plus frais d'envoi ou dans les bonnes librairies. Il est également possible de contacter Joël directement sur son adresse mail j.pincemail@chuliege.be





**La minute scientifique du Professeur Fabrizio
Bucella**

Les Capsules à vis renferment-elles de bons vins ?

Oui il peut y avoir de bons et même d'excellents vins bouchés avec des capsules à vis.

Dans la plupart des pays du Nouveau Monde, comme la Nouvelle-Zélande ou encore les États-Unis, les bouteilles sont en grande partie bouchées avec une capsule à vis. En France et en Belgique, on a plus d'attrait pour le bouchon classique, et les vins de plus grandes classes sont encore bouchés dans nos marchés avec des bouchons en liège.

Il faut savoir qu'il existe des vins qui sont bouchés en fonction de leur destination, avec des bouteilles qui seront capsulées vis pour l'exportation hors Union européenne et seront bouchées liège pour le marché français ou belge.

Différence entre le bouchon en liège et la capsule à vis

Le bouchon en liège va permettre l'oxydation du vin et donc permettre au vin de vieillir au fur et à mesure du temps.

Dans la logique, la capsule à vis, avec le joint qui est dedans, est censée garder le contenant de manière hermétique. Mais faites l'expérience et vous remarquerez que ce n'est pas 100% vrai, il y a quand même un léger processus d'oxydation qui se met en route.

Que retenir de tout ceci ?

Un vin bouché avec une capsule à vis n'est certainement pas un grand vin, mais cela ne veut pas dire que c'est un mauvais vin.





Un vin capsulé au restaurant ?

Ce n'est pas parce qu'un vin est bouché avec une capsule à vis qu'il ne faut pas le goûter au moment du service au restaurant. Le fait de goûter le vin, ce n'est pas simplement pour savoir s'il est affecté par le goût de bouchon, c'est plutôt une dégustation du produit dans son ensemble.

Il est donc logique que le vin vous soit proposé à la dégustation qu'il soit capsulé vis ou pas, avant de servir l'ensemble de la table.

En résumé, il existe de bons vins avec des capsules à vis, mais ne vous attendez pas à découvrir de grands vins dans ce type de bouteille.

Découvrez donc avec Fabrizio Bucella ce que peut renfermer une bouteille de vin bouchée avec une capsule à vis.

Et n'oubliez pas, il n'y a qu'une solution, c'est la dégustation.

Fabrizio Bucella

Note de la rédaction. Ces jours-ci, Fabrizio a passé une nouvelle étape de sa vie ! « *Liège au fil du Rhône* » ne pouvait évidemment passer à côté de celle-ci !

A toi, cher et fidèle ami, nous te souhaitons le meilleur pour la suite de tes aventures : universitaires, œnologiques et autres... sans oublier celles des « bleus et noirs » de l'Inter Milan !

A toi, Fabrizio, qui nous apprend tout en trouvant toujours « l'angle de l'humour » ;
A toi qui a compris que l'apprentissage est bien plus efficace en s'amusant ;

A toi, « le Galilée moderne » qui a fait de ta vocation de transmettre la plus belle preuve de confiance en l'humain d'aujourd'hui et en l'adulte de demain ;

A toi qui es insatiable au travail mais aussi qui sait dépasser le simple plaisir pour comprendre les phénomènes de manière scientifique ;

A toi, Fabrizio, la rédaction, Olivier y compris, te souhaite tout le meilleur pour la deuxième partie de ta vie ! Bref, que d'excellents millésimes à venir ! Salutes !



LIVRE



FABRIZIO
BUCELLA



LECTURE : FABRIZIO BUCELLA – TROUVEZ LE VIN QUI (VOUS) VA BIEN

A « *Liège au fil du Rhône* », notre ami officier, Fabrizio Bucella, surnommé par la rédaction proche, « le Galilée moderne » est un homme qui vous trouve des idées à un rythme soutenu (8 livres en 5 ans). Une preuve

supplémentaire ? Son nouveau livre qui est destiné, fidèle à sa vocation, à aider sa lectrice, son lecteur, à se connaître par la découverte de ce(s) vin(s) qui sont ceux qui ressemblent le plus à la personne concernée. Fabrizio, une fois encore, nous emmène sur ce chemin de la découverte, non seulement du vin qui nous va bien mais, surtout, et c'est aussi un des objectifs du livre, de soi-même.

Fabrizio, en sa qualité de scientifique nous aide, par son travail pédagogique de grande qualité, à approcher « Dame Science » au travers de cet élément multisensoriel qu'est le vin.

Serez-vous votre propre Hercule Poirot dans la recherche de vos goûts personnels ?

La quête du vin qui va bien est une affaire passionnante. Fabrizio souhaite à ses lectrices et lecteurs de « *prendre et reprendre sa quête, de fureter à la recherche du vin parfait, celui qui vous va bien, car le véritable plaisir n'est pas de le trouver, mais de le chercher et de le boire* ».



**TROUVEZ LE
VIN QUI**



**(VOUS) VA
BIEN**

A l'instar des autres livres, celui-ci est tout aussi passionnant car tourné vers le côté pratique et pédagogique de la démarche de trouver le mieux pour soi.

Fabrizio qui ne manque pas d'humour dédie ce livre à son neveu et ses nièces en les remerciant de payer nos retraites (enfin, surtout la sienne ! 😊) plus tard...

Dès l'ouverture du livre, un point à préciser : la structure a été manifestement pensée pour amener le lecteur de découvertes en découvertes... vers le graal ! Et sur ce point, Fabrizio apporte une valeur à ce que chacune et chacun de nous souhaite. En d'autres mots, le livre nous fait découvrir le vin de l'intérieur. Il aide à comprendre les ressorts gustatifs et gusto-olfactifs par le mécanisme de la rétro-olfaction.

Ce livre a l'immense avantage d'être universel car il aide le lecteur à comprendre et à apprécier TOUS les vins du monde car tout vin a trois composantes : alcool, acide et tannins. Fabrizio écrit : « *Le voyage sensoriel est une quête sans fin. Quand on croit atteint la fiole du secret ultime, bardaf (ndlr : patatras), elle se brise, elle est volée par un serpent, comme dans l'épopée de Gilgamesh* ».

Que trouve-t-on dans le livre divisé en 22 parties ? Fabrizio pose en préambule le retour du goût. Il passe ensuite aux différences entre vins blancs et vins rouges en détaillant les spécificités. Reconnaissons à Fabrizio le goût (c'est le cas de le dire !) de la vulgarisation. Bref, un livre tout autant passionnant que didactique. La connaissance scientifique ajoutée à l'aspect ludique font, et feront, le succès de ce livre !



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





ChatGPT : Les étapes de la dégustation : regarder, sentir, goûter.

« Dans la vie, rien est à craindre, tout est à comprendre » Marie Curie

« Les progrès en intelligence artificielle sont d'abord et avant tout bénéfiques. Ils comportent aussi des risques, qu'il serait malhonnête de nier. Mais ces risques peuvent et doivent être identifiés, anticipés et maîtrisés ». (Rapport 2017 publié par l'Office parlementaire d'évaluation des choix scientifiques et technologiques concernant l'Intelligence artificielle)

*Comment l'intelligence artificielle traite la dégustation de vins ?
« Liège au fil du Rhône » a voulu en savoir davantage tout en étant conscient que bien que puissant, ChatGPT doit être utilisé de manière responsable. OpenAI encourage d'ailleurs une utilisation éthique et consciente pour éviter tout abus potentiel.*

La dégustation du vin est un processus qui implique l'utilisation de plusieurs sens pour évaluer les caractéristiques d'un vin. Voici les principales étapes de la dégustation du vin, souvent décrites par la formule "regarder, sentir, goûter" :

1. Regarder :

Couleur : Observez la couleur du vin en le tenant contre un fond blanc. La couleur peut donner des indications sur l'âge du vin et sa concentration.

Viscosité : Faites tourner le vin dans le verre et observez la manière dont il s'écoule. Une plus grande viscosité peut indiquer une teneur en alcool plus élevée.

2. Sentir (le nez) :

Intensité : Approchez délicatement votre nez du verre et évaluez l'intensité des arômes. Certains vins auront des arômes plus subtils, tandis que d'autres seront plus expressifs.



INTELLIGENCE ARTIFICIELLE



LA DEGUSTATION

Premières Impressions : Prenez note des premières impressions olfactives, telles que les fruits, les fleurs, les épices, les notes boisées, etc.

Aération : Tournez délicatement le vin dans le verre pour l'aérer, puis sentez à nouveau. L'aération peut libérer davantage d'arômes.

3. Goûter (la bouche) :

Première Impression en Bouche : Prenez une petite gorgée de vin et faites-la circuler dans votre bouche. Notez vos premières impressions en bouche, y compris la texture et la structure du vin.

Saveurs : Identifiez les différentes saveurs présentes, comme les fruits, les épices, les notes boisées, etc.

Acidité : Évaluez le niveau d'acidité du vin. Une acidité élevée peut donner une sensation de fraîcheur.

Tanins (pour les vins rouges) : Évaluez la présence et la texture des tanins. Les tanins peuvent donner une sensation d'astringence.

Longueur en Bouche : Notez la persistance des saveurs en bouche après avoir avalé. Une longue finale est souvent considérée comme un signe de qualité.

Remarques Additionnelles :

Harmonie Générale : Évaluez l'harmonie générale du vin, comment les différents éléments s'assemblent.

Température : Assurez-vous que le vin est servi à la bonne température, car cela peut influencer la perception des arômes et des saveurs.

En suivant ces étapes, les dégustateurs de vin peuvent mieux apprécier la complexité d'un vin et décrire de manière plus précise ses caractéristiques. La dégustation du vin est subjective, et chaque personne peut avoir des préférences différentes en fonction de ses propres expériences et goûts.

ChatGPT



**EN UN COUP
D'OEIL**



SOMMAIRE



SOMMAIRE

L'EDITO DU CONSUL	1
Un nouveau rôle pour le Vice-Consul !	4
CHAPITRE 129 : HARZE 27/08/2023	6
CHAPITRE 130 : GALA DE LA CHASSE – GOLDEN HORSE – 21 et 22/10/2023	10
CHAPITRE CXXXII : GOLDEN HORSE – SAMEDI 11 NOVEMBRE 2023	17
Focus : Entretien avec l'Officier Cédric Luthers.....	26
SALON DES VINS – 12 NOVEMBRE 2023 - LIEGE	31
TRISTE NOUVELLE : DECES DE NADINE CHARANCON, DOMAINE CLOS ROMANE	36
Notre Vice-Consul, Pierre Martin, rend hommage à Nadine Charancon.....	40
COMMANDERIE DES COSTES DU RHONE : JUBILE D'OR – LIVRET SOUVENIR.....	43
BARONNIE DE GENT : NOUVEAU SITE INTERNET	44
La BARONNIE SUISSE FETES SES 30 ANS BIS	45
GRAPPILLEES LE LONG DU RHONE	50
Vignerons rhodaniens : Denis Guthmuller s'en va !	50
Damien Gilles, nouveau président du syndicat des vignerons des Côtes du Rhône	51
Acteurs filière vin rhodanienne : message d'optimisme	52
INTER RHONE : Philippe Pellaton, réélu président.....	56
INTER RHONE : Focus sur les crus	58
MILLEVIN 2023 : L'œnotourisme en priorité	61





ECHOS DU VIGNOBLE	64
L'arrachage temporaire et l'aide aux trésoreries du vignoble en 2024	64
Assurance-Récolte : premiers effets de la réforme dans le Vaucluse	67
Zéro artificialisation nette (ZAN) : comment protéger les sols ?	69
Consommation de vin en France : transformation de la consommation confirmée et ses conséquences	76
Législation : Nouveautés 2024 pour les viticulteurs	82
LECTURE : MARATHON DE RECETTES ANTIOXYDANTES.....	83
ENTRETIEN AVEC JOEL PINCEMAIL, AUTEUR ET CHEVALIER DE LA BARONNIE	85
La minute scientifique du Professeur Fabrizio Bucella.....	90
LECTURE : FABRIZIO BUCELLA – TROUVEZ LE VIN QUI (VOUS) VA BIEN.....	92
ChatGPT : Les étapes de la dégustation : regarder, sentir, goûter....	96





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

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

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

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

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

Ont collaboré à l'élaboration de ce numéro : Cédric Luthers, Pierre Luthers, Pierre Martin, Joël Pincemail, Fabrizio Bucella, Olivier Saive, Photos : André Courtois, Commanderie, la rédaction

Périodique – numéro 33
Décembre 2023 – Janvier 2024 ©

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 » dédie ce numéro à Nadine Charancon, femme dynamique du Domaine Clos Romane à Cairanne. Son combat contre la maladie, malheureusement, perdu, ne nous fera pas oublier qu'elle était une amie fidèle de la Baronnie. Cela restera gravé dans nos mémoires ! RIP, Nadine !



Vue sur la courbe du Rhône

