

Le Lien

Bulletin
de liaison de

La Commanderie des Costes du Rhône

Le Grand Maître
&
les Commandeurs
vous souhaitent
une
*Bonne année
2025*



Éditorial

2024 a été l'année de nos Baronnie : Gand, Montreux, Québec, Drummondville, Montréal, chacune a fêté dignement un anniversaire. 20 ans pour Gand, 30 pour Montreux, 40 pour Québec, Montréal et Drummondville !

Nous* y étions et nous avons, de nouveau, rappelé la véritable mission qui est la nôtre : « Défendre les Côtes du Rhône, toutes les Côtes du Rhône »,

et aussi nos traditions, nos sites remarquables inspirés par nos terroirs, façonnés par notre climat et portés par la foi des hommes et des femmes amoureux de leurs villages.

Que de progrès qualitatifs en matière d'accueil, d'originalité, de choix avons-nous constaté lors des différents chapitres suivis d'un repas où chaque Baronnie s'applique à mettre en avant notre Appellation !

Si aujourd'hui notre Commanderie a bien grandi nous devons penser à l'avenir. Chaque vigneron de l'Appellation peut venir et prendre part à la vie de notre organisation. Après 50 ans d'existence un renouveau s'impose, nous devons y penser et cela nous oblige à réagir.

Au moment de publier « Le Lien » de cette année, le Grand Conseil se joint à moi pour vous souhaiter ses meilleurs vœux pour 2025.

*Avec nos consuls et commandeurs venus spécialement de Belgique, de Suisse, des Etats Unis et bien sûr de France.

Patrick GALANT - Grand Maître de la Commanderie

QUÉBEC La photo de l'année



Intronisées chevalières à Montréal le 19 octobre

La photo a été prise au Québec et ce n'est pas une surprise puisque c'est là-bas qu'ont eu lieu le plus grand nombre de manifestations cette année 2024. Elle représente trois jeunes femmes parmi les cinq intronisées ce jour du 40^{ème} anniversaire des Baronnie canadiennes. Elles figurent ce que sera l'avenir des Côtes du Rhône avec leur dynamisme, leur jeunesse, leur amour de notre appellation et leur promesse de la défendre. Avec de telles ambassadrices, issues de nos dynamiques baronnies, on ne peut qu'être rassuré sur la pérennité de la présence de notre appellation dans ce pays qui est un des marchés les plus dynamiques pour les Côtes du Rhône. C'est aussi le pays qui possède le plus grand nombre de baronnies et ceci explique peut-être aussi cela !

AVIGNON Salon des vins & retraite à Inter Rhône

Lors du concours des vins d'Avignon le samedi 30 Mars, 170 dégustateurs et dégustatrices étaient présents pour 550 échantillons de vins présentés. 210 médailles ont été décernées : dont 84 en or prouvant la qualité toujours accrue de l'Appellation. Comme il est de coutume depuis 2017, après la dégustation, place aux intronisations.



La commanderie à Inter Rhône

Cette année c'était le 488^{ème} chapitre de l'histoire de la Commanderie, vieille maintenant de plus de 50 ans ! C'est le Chancelier Andéol Pommier qui a adoubé deux nouveaux chevaliers dont Gente dame Dominique Santoni, présidente du Conseil départemental de Vaucluse, qui a dit sa joie d'être dans ce milieu viticole quelle affectionne tant et qui est la fierté du Vaucluse et Christian Bonnell, ancien trésorier de la foire d'Avignon et membre depuis de nombreuses années de l'association du concours des vins. Cette année le concours d'Avignon fêtera son 40^{ème} anniversaire et la Commanderie y sera !

Le jeudi 4 avril, la Commanderie des Costes du Rhône était encore à Avignon pour un chapitre exceptionnel. La tenue de ce Chapitre était organisée à l'occasion du départ en retraite de la « Gardienne du temple Inter Rhône » Corinne PONS, dans la cour de l'hôtel de Rochegude à Avignon.

En présence du président Philippe Pellaton et des deux anciens présidents Michel Bernard et Christian Paly mais aussi de nombreux vignerons dont Marcel Guigal il était placé sous le signe de la reconnaissance envers la fidélité et l'amitié unissant l'ensemble des collaborateurs de la grande maison des vins à l'impétrante de ce jour, amoureuse des chiffres certes, mais aussi et surtout ardente ambassadrice des vins et des terroirs de notre Vallée du Rhône et qui va désormais rejoindre la grande famille vigneronne.

Ban des vendanges & Millevin

La Commanderie aura été aussi présente pour le Ban des Vendanges des Côtes du Rhône le 30 août à Avignon et bien sûr pour la sortie du nouveau millésime à la fête Millevin le troisième jeudi de novembre, date de sortie officielle des appellations d'Origine.

Une délégation du bureau a participé au défilé des confréries et aux réjouissances qui se sont tenues dans un nouveau lieu bien adapté : le square Agricole Perdiguer.



Les Commandeurs à Avignon le 21 novembre

Serviteurs du vin qui nous ont quitté René Faure, Vinsobres



En cette fin d'année 2024, nous avons eu la tristesse d'apprendre le décès de René FAURE de Vinsobres, l'un de nos plus anciens Commandeurs à l'âge de 92 ans précédé de celui de son épouse décédée trois jours avant. Il fut un ardent défenseur de notre appellation dans toutes les nombreuses

fonctions, locales, régionales et nationales qu'il a exercé de président de la cave de Vinsobres à celui du Cellier des Dauphins, à celles de la chambre d'Agriculture à l'INAO, sans oublier ses nombreuses présences aux manifestations de la Commanderie. Sa fille Catherine et son gendre Lilian Dezanet ont suivi son exemple en s'impliquant eux aussi dans de nombreuses institutions.

La Commanderie leur adresse ainsi qu'à toute sa famille ses sincères condoléances pour ces deux disparitions.

BARONNIE DE GAND

“Le vin et l'amitié partagent la même vertu : ils embellissent la vie et font chanter le cœur.”

La Baronnie de Gand a fêté ses vingt ans en mettant en valeur l'appellation Vacqueyras.



20 ans, ça se fête !

La Baronnie de Gand a été fondée le 21 février 2004 par les Commandeurs Bernard Strosse, Roland Verbracken, Jan Vallaëys, Philippe Tielemans, Consul, et Erwin Devriendt, l'actuel Consul. Le 8 juin 2024 le jubilé de 20 ans d'existence de la Baronnie a été fêté avec faste dans la grande salle de gala de la Handelsbeurs à Gand en présence du Grand Maître Patrick Galant et de Michel Bourdarel, notre parrain et des Consuls de Liège et de Montreux. Nous avons également accueilli le président et une délégation du Comité National de la Guilde Flamande du Vin et pas moins de 320 amateurs passionnés des vins du Rhône pour le grand Banquet.

La journée entière a été superbement encadrée par la mise en valeur des vins de l'appellation Vacqueyras. Le samedi matin que le grand public a pu se rendre compte de la qualité et de la diversité des vins de Vacqueyras, à l'occasion du Salon du vin. Des séances de Master Class se sont déroulées simultanément pour les assoiffés d'information plus générale sur le Cru. Le Chapitre a débuté par le discours d'accueil de notre Consul, suivi des félicitations du maire de la ville de Gand, Mathias Declercq en personne. Vint ensuite l'intronisation de cinq chevaliers, dont deux dames : Ingrid Verbeken, Hilde Goossens, sommelière conseil (Suze) qui rejoint le Comité de notre Baronnie, Paul De Meyer, Gerard Vanden Abbeele, secrétaire de la Vlaamse Wijngilde et Steven De Craene, journaliste de la télévision flamande, envoyé spécial pour l'actualité française. Le grand Banquet avec 320 convives a couronné ce week-end de fête, royalement arrosé de douze belles cuvées de Vacqueyras. Nous gardons en mémoire un événement fantastique sur trois jours, qui nous a permis de sensibiliser plus de 1.000 amateurs de vins du Rhône et nous remercions de tout coeur le Syndicat et les vigneronnes de l'AOP Vacqueyras pour leur généreuse collaboration. Luc Wieme, épistolier

Chapitre exceptionnel de la Baronnie de Gand à Suzette, le 6 juillet 2024.

La Baronnie de Gand avait l'intention de faire adouber Gert De Coorde comme Commandeur au Chapitre d'été à Suze, afin qu'il puisse intégrer notre comité. Suite à l'annulation du chapitre d'été, nous avons donc organisé un 'mini-chapitre' fort cordial et sympathique dans le décor des Dentelles à Suzette, au Domaine/restaurant Mathiflo, le samedi 6 juillet. Nous y avons accueilli les consuls de Liège et de Montreux, une délégation de commandeurs liégeois et gantois, et un petit groupe de vigneronnes et de sympathisants belges. Le temps était hélas à l'orage et à la pluie, mais nous avons pu profiter d'une jolie éclaircie pour permettre au grand-maître Patrick Galant de procéder à la cérémonie de l'adoubement de Gert, sous l'œil approbateur de notre Consul Erwin et des commandeurs gantois présents. Un repas sympathique arrosé de vins du domaine et du Clos des Frères d'Erwin a clôturé cette soirée conviviale. L. W.



Le nouveau commandeur adoubé

BARONNIE DE SUISSE

“Œuf d'une heure, pain d'un jour, vin d'un an, poisson de dix, ami de trente.”

2023 : joie et peine

2023, dont nous n'avons pas pu relater dans ces colonnes le déroulé, aura été une année faite de joie et de peine.



Christian Gerber

Peine d'abord avec le décès en début d'année de Christian GERBER, le Chancelier et Poète de la Baronnie. Christian Gerber a donné beaucoup de son temps et de son talent à la défense de notre Appellation et à sa renommée en Suisse. 2023 aura été aussi l'occasion de fêter dans la joie et l'amitié les 30 ans de la Baronnie le 28 octobre 2023 au cours duquel a été intronisée Commandeur Mélanie Scriboz, deux officiers et cinq chevaliers, prouvant ainsi que la Baronnie était prête pour envisager sereinement les 30 prochaines années !



Le chapitre des 30 ans

2024 : une année bien remplie

Nouvelle page tournée en 2024 qui laisse dans l'esprit de chacune et chacun, des moments de partage et d'amitié, notamment lors de ses deux manifestations phares. En effet, le chapitre du 1^{er} juin a réuni près de 100 personnes dans le sublime cadre du Musée Olympique à Lausanne. Au cours de cette soirée gustative rehaussée de crus provenant exclusivement de la Maison E. Guigal, nos convives assistèrent à l'adoubement d'un Commandeur et d'un Officier ainsi qu'à l'intronisation de trois Chevaliers. Plus d'une trentaine de personnes ont pris part au voyage « truffes » organisé en début d'année 2024 dans l'appellation Grignan-Les-Adhémar. Le 27 juin, dégustation à thème conduite par la Famille Ferran du Domaine des Escaravilles, à Rasteau. Quant au 66^{ème} chapitre de la Baronnie Suisse des Côtes-du-Rhône, il s'est déroulé le 2 novembre, en présence de plus de 120 hôtes. Ce fut l'occasion d'adouber un Commandeur et un Officier ainsi que d'introniser trois Chevaliers. Les invités d'honneur de cette édition 2024 étaient les vigneronnes et vigneronnes de l'appellation Brézème. S'ils ont ravi nos papilles au cours du succulent repas servi ce soir-là, ils ont également pu promouvoir les crus de leurs domaines respectifs au cours de la grande dégustation mise sur pied le soir précédent. Pas de doute, la Baronnie Suisse affiche son dynamisme et prépare déjà une année 2025 tout aussi riche en découvertes ! Daniel Lenherr, commandeur



Les intronisés de la soirée du 2 novembre

40 ANS DES BARONNIES AU QUÉBEC

Les trois Baronnies du Québec ont fêté cette année leur 40^{ème} anniversaire, ce qui ne les a pas empêché d'organiser aussi nombre de manifestations, dégustations chapitres. Bravo à nos cousins du Québec qui malgré les difficultés d'approvisionnement continuent avec enthousiasme de faire découvrir les vins des Côtes du Rhône.

BARONNIE DE QUÉBEC

“Un bon vin fait bon voisin, un bon ami fait bon compagnon.”

105^{ème} chapitre - Le Héraut du chapitre, le chevalier Alain Pelletier a présenté le 105^{ème} chapitre le 3 février dernier et a résumé la situation et l'historique de la Baronnie de Québec. La Commandeure Sylvie Grenier a commenté le vin blanc Parcelle Nord 2020, AOP, Appellation Côtes du Vivarais, Domaine de Cousignac - Importation privée de l'Agence Papilles. L'Officier Pascal Miche, œnologue a commenté le Gigondas / Les Arnevels 2017, Famille Quiot - Importation privée l'Agence La Fontaine. La Commandeure Lyne Pelletier a commenté le Châteauneuf-du-Pape 2020, Domaine La Mereuille - Importation privée de l'Agence Vertigo. Le Consul François Gosselin a commenté les vins au repas soit le blanc Côtes-du-Rhône, Village/Laudun 2022, Pierre-Henri Morel et le rouge Côtes-du-Rhône, Vidal-Fleury.

106^{ème} chapitre : Le consul de France fait chevalier

Le 106^{ème} chapitre de la Baronnie de Québec s'est tenu le 30 mars au siège de la Société Française de Québec.



Nouvel ambassadeur des Côtes du Rhône

A cette occasion la Baronnie a adoube comme Chevalier Son Excellence Lamouroux Éric, Consul Général de France à Québec et également Alain Farrier, médecin clinicien à Québec depuis 37 ans.

107^{ème} chapitre : Hommage aux producteurs québécois
En collaboration avec Lyne Pelletier de la Coupe des Nations dix producteurs québécois ont fait déguster leurs différents produits et vins.

108^{ème} chapitre à la résidence de France

Le 108^{ème} chapitre s'est tenu mardi le 11 juin 2024 à la « Résidence de France » qui peut accueillir une cinquantaine de personnes. Le Consul Général de France souhaitait y introniser la Présidente et le Vice-Président de la Société Française de Québec (SFQ) qui fêtera ses 150 ans d'existence en 2025.

Un 14 juillet bien fêté !



À l'invitation de Son Excellence Éric Lamouroux, Consul général de France, Lyne Pelletier, Commandeure, François Gosselin Consul et Michel Deblois Secrétaire ont été reçus comme hôtes privilégiés au Manoir de Montmorency pour souligner la « Fête Nationale du 14 juillet »

109^{ème} chapitre : Renforcer le lien Québec/Liège

La Baronnie de Québec a voulu faire un lien avec notre Baronnie de Liège en intronisant au titre de Chevalier, Son Excellence Yann Gall, Délégué général de la Wallonie-Bruxelles, Québec/Canada. Un cocktail dînatoire de Bistro La Cohue accompagné des vins : Côtes-du-Rhône, Saint-Vincent 2022 un rosé de Gabriel Meffre, Côtes-du-Rhône, Village/Laudun 2022, un blanc de Pierre-Henri Morel Côtes-du-Rhône, Belleruche 2022 de Chapoutier, Côtes-du-Rhône, Vidal Fleury 2020.



Le lien Liège / Québec renforcé

Les 40 ans de Québec et Drummondville

Les festivités du 40^{ème} anniversaire des Baronnies de Québec et de Drummondville se sont tenues le samedi le 19 octobre à Québec, Capitale Nationale, dans la prestigieuse Salle des Promotions du Séminaire de Québec. Cet anniversaire a été fêté avec faste par un banquet 5 services, accompagné de 8 vins prestigieux entrecoupés d'un spectacle de grande qualité. 118 convives avaient répondu présents pour la soirée animée par les consuls de Québec et Drummondville, François

Gosselin et Dino de Halikas et leurs Commandeurs sous la présidence d'honneur du grand Maître Patrick Galant, de son Excellence Éric Lamouroux, Consul général de France à Québec et de Catherine Vallières-Roland, Mairesse suppléante de la Ville de Québec en présence de nombreux consuls et Commandeurs des Baronnies amies de Liège, Montréal, Montreux, New-York. Au cours d'un chapitre exceptionnel ont été adoubés 4 commandeurs, 3 officiers et 6 chevaliers dont 5 femmes. Le principal commanditaire des vins bus lors de cette soirée était Philippe Guigal, directeur de la maison éponyme.

Ce fut un anniversaire fastueux qui concrétise pleinement l'espoir que leurs fondateurs du Canada et les Commandeurs français, il y a 40 ans, avaient fondé : « faire connaître et apprécier les vins des Côtes du Rhône chez nos cousins d'Amérique ! »

*Les intronisés sont : Joan Delisle, Commandeur - Francine Dion, Commandeur - Pascal Mîche, Commandeur - Jean-Michel Deblois, Commandeur - Hélène Lapointe, Officière - David O'Brien, Officier - Vincent Cliche, Officier - Isabelle Beaudoin, Chevalière - Léanne Deblois, Chevalière - Carl Viel, Chevalier - Marc Gagnon, Chevalier - Jérôme Deblois, Chevalier Philippe Deblois, Chevalier.



(Crédit photo : Chevalière Susana Ochoa Vega, La Beauté du Vin) - 40 ans dignement fêtés.

87^{ème} chapitre solennel

Le mercredi 17 avril, notre 87^{ème} chapitre solennel a proposé une dégustation de cinq vins des Côtes du Rhône des domaines Maxime Laurent, E. Guigal, L'Écu, Perrin et Gabriel Meffre. Avec le repas soigneusement fut servi un Condrieu de Pierre Gaillard, un Hermitage de E. Guigal et un Châteauneuf-du-Pape Vieilles Vignes de Tardieu-Laurent. Soixante-quinze invités ont assisté à la cérémonie d'intronisation. Gente Dame Fanny Rooseboom, Messire Cidrik Gagné et Messire Yves-Michel Papineau.

68^{ème} soirée « Découverte / Dégustation »

C'est au restaurant Alexandre que la Baronnie de Montréal a accueilli, le 19 juin, 60 convives à une soirée privée « Découverte / Dégustation » de vins de la Vallée du Rhône Nord.



Remise du certificat d'appréciation au restaurant ALEXANDRE : De gauche à droite : Daniel Alonso et Alain Creton propriétaires du restaurant, le Consul Henri Biard, les Commandeurs François Houde, Pierre-Alain Rodrigue, Guy Poitras, Olivier Foussard et Michelle Bouthilliette.

Un moment partagé avec Hélène Dion, sommelière-conseil, diplômée de l'université du vin de Suze-la-Rousse, cofondatrice d'Agent Papilles qui représente au Québec des vins de vigneron engagés dans le respect de la nature, l'unicité et le plaisir.

Les vins dégustés : Crozes Hermitage blanc 2022 - Crozes Hermitage rouge 2022 - Domaine des Louis, Les Parcelles, Saint-Joseph blanc 2022, Les Parcelles Saint-Joseph rouge 2022 - Maison Bruyère et David - Lirac rouge 2021 - Château Mont-Redon - Passion Viognier blanc-Maison Bruyère & David.

Le samedi 19 octobre 2024, les membres de la gouvernance de la Baronnie de Montréal ont participé aux célébrations fastueuses du 40^{ème} anniversaire de fondation des Baronnies de Québec, de Drummondville et de Montréal.

40 ans fêtés le 24 octobre

Une soirée de bonheur et d'amitié à Montréal !



Les intronisés des 40 ans.

Sous la présidence d'honneur de l'illustre ambassadeur des vins du Rhône, Patrick Galant, Grand Maître de la Commanderie des Costes du Rhône et en présence de l'invité d'honneur Stéphane Ogier, célèbre vigneron en Côte-Rôtie à Ampuis, la Baronnie de Montréal a fêté son 40^{ème} anniversaire de fondation au renommé Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (ITHQ), le jeudi 24 octobre 2024.



Les 4 gâteaux des 40 ans !

Sept personnalités ont prêté le serment qui engage leur loyauté et les unit aux membres de la plus belle des Commanderies : Les consuls Bernard Guet, de Philadelphie ; Gérard Carrel, de Montreux ; Pierre Luthers, de Liège et François Gosselin, de Québec ainsi que plusieurs commandeurs, officiers et chevaliers venus de France, de Belgique, de Suisse et des États-Unis nous ont fait l'honneur de leur présence. Les sept grands vins du Domaine Stéphane Ogier d'Ampuis ont ravi les papilles de tous. Le dessert était composé de quatre gâteaux soulignant les quatre décennies de notre baronnie. Quatre recettes différentes représentant les quatre saisons, réalisées par notre officier Ricardo Larrivée qui les a présentées par vidéo. Le très sympathique commandeur de la baronnie de Philadelphie, Messire Joseph C. McGowan, accompagné de son fils Joseph C. IV de Toronto ont joyeusement entraîné l'assistance à chanter la COUPO SANTO.

En 2025, chapitres et soirées sont prévus en mars, juin, septembre et novembre.



Au centre P. Galant et S. Ogier et de gauche à droite, Le consul H. Biard, les Commandeurs G. Poitras, P.-A. Rodrigue, M. Bouthilliette, O. Foussard, F. Houde et l'Officier R. Wolfe.

BARONNIE DE LIÈGE



« Vin vieux, or vieux, ami vieux, sont loués en tous lieux. »

2024 a connu une année active mais a aussi été marquée par deux départs. Le premier, le jour de l'an, est celui d'une vigneronne, amie, active dans « Femmes Vignes Rhône », Nadine Charancon du Domaine Clos Romane à Cairanne.



Alain Casaril

Le second, et non des moindres, a eu lieu la veille du 14 juillet. Il est celui d'un Commandeur de trente ans. Véritable artisan de l'exécution de nos différentes agapes : Alain Casaril.

Alain était un homme humble et un travailleur hors pair ! Il laisse un grand vide. La Baronnie de Liège lui a rendu hommage lors du dernier Chapitre du mois de novembre avec un déstapage à la provençale ! Adieu l'ami.

L'année 2024 a vu s'agrandir, le nombre de crus rhodaniens. En prévision de cette reconnaissance officielle, la Baronnie a organisé le 31 mai un Chapitre spécial « Laudun ».

Chapitre marqué par la présence en nombre de vigneronnes de l'appellation. Le public belge francophone a ainsi pu découvrir cette belle appellation. Et puis, comme tous les deux ans, la Baronnie a organisé du 8 au 13 mai dernier son traditionnel voyage dans les Costes du Rhône. Visites dans le vignoble rhodanien à Crozes-Hermitage, Rasteau, Châteauneuf-du-Pape sans oublier les Dentelles de Montmirail, Pertuis, Lacoste (Luberon). C'est au Domaine des Asseyras que notre Consul a pris « en accordailles » le 4 mai 2023, Dame Mireille.

Emouvant chapitre en cette soirée du 14 juillet, au Vandervalk-Congres Hôtel, dans le cadre de la soirée de gala des Amitiés françaises... Un hommage a été rendu, le verre à la main, à l'ami et Commandeur Alain Casaril, disparu trop vite ce samedi matin... Mais ce Chapitre a aussi été l'occasion d'accueillir un nouveau Chevalier bien méritant, Messire Alain de Haas.

Le 13^{ème} Chapitre de la Baronnie a déroulé ses fastes ce samedi 9 novembre dans les Jardins Dorés du Golden Horse à Fouron-le-Comte, cadre de l'adoubement d'un nouvel Officier, Guy Scholberg, et de cinq nouveaux Chevaliers : Ben et Adé (finalistes du concours du Meilleur Pâtissier, émission « C'est pas du gâteau » sur RTL), Ludivine et Valentine Martin et Stéphane Hussin.

L'année 2024 s'est clôturée, comme de coutume, par un déjeuner commun entre Commandeurs et Officiers sur le Village de Noël de Liège. Rendez-vous est déjà pris en 2025 pour cette belle année qui verra le 35^{ème} anniversaire de notre Baronnie.

D.Maes



136^{ème} chapitre à Liège

BARONNIE DE DRUMMONDVILLE

« L'amitié, c'est comme un bon vin ça mûrit en vieillissant et ça se déguste. »

La Baronnie de Drummondville au Canada a tenu son 27^{ème} chapitre le 8 juin 2024. Lors de cet événement annuel, les membres et leurs invités se sont réunis dans une ambiance de cabane à sucre pour introniser deux nouveaux chevaliers québécois : gente dame Annie Therrien professeur et messire Martin Rajotte pharmacien. Lors de cette soirée, d'excellents vins du Rhône ont été mis à l'honneur, dont quelques cuvées prestigieuses. En plus du chapitre annuel, la baronnie de Drummondville tient un minimum de 10 rencontres annuelles de type dégustation afin de faire la promotion de l'exceptionnel breuvage qu'est le vin. Au moins deux dégustations durant l'année sont consacrées exclusivement aux vins du Rhône. Un groupe tissé très serré d'amateurs tiennent cette baronnie très active et nous participons à plusieurs événements caritatifs durant l'année.

Dino de Halikas



Lors du 27^{ème} chapitre le 8 juin



Les commandeurs au 40^{ème} anniversaire avec le grand Maître

Le 19 octobre un groupe de six personnes de Drummondville dont le Consul étaient présents lors du 40^{ème} anniversaire des Baronnies à Québec (voir plus haut).

BARONNIE DE MONTRÉAL

« Le canon, faut comprendre que ce n'est pas que du pinard. C'est aussi de l'amitié. »

Louis de Funès

(Jean Pierre, Patrick Galant, Vinsobres) et de Mußbach (Axel Schäfer). Notre réunion traditionnelle place de la Provence a eu lieu mi-juin dans les vignes. Sous un ciel brillant des grillades étaient servies avec des vins de Mußbach et des vins roses et rouges de la Drôme Provençale.



Lors de la rencontre du 14 juin

Décès d'un des fondateurs de la Baronnie

La Commanderie des Costes du Rhône Section Mußbach est en deuil de son Commandeur Dr. Karl Adams à l'âge de 92 ans.

Adoubé en 1982, il était un des deux derniers de « la première heure ». En raison de son engagement et de ses activités il était nommé Commandeur. Grâce à ses qualifications professionnelles il fut - jusqu'à sa retraite - directeur de l'université du vin de Mußbach.

Le jour même on s'est rencontré dans le « Herrenhof » pour la fête de la Peau d'âne sans savoir ...

Reprise en mi-septembre avec notre rencontre traditionnelle du « Vin Nouveau » à la coopérative de Mußbach.



Le Consul de Mußbach & le grand Maître

La fin de l'année est toujours marquée par la « Rencontre entre les Années » le 28 décembre où se trouvent autour d'une grande table tous les membres de notre Baronnie avec leurs femmes.

Joachim Paech

BARONNIE DE SHANGHAI

“ Quand on trouve un ami qui nous comprend, mille verres de vin ne sont pas de trop. ”

2024 est une année intéressante pour la Baronnie et les échanges. Cette année, la Chine a annoncé qu'elle accorderait le droit d'entrée sans visa aux citoyens de près de 40 pays, dont la plupart des pays européens comme la France, l'Allemagne et le Royaume-Uni. Le nombre de touristes étrangers à Shanghai a considérablement augmenté. Nous espérons la venue de Commandeurs français en 2025.



Soirées à Shanghai

La Baronnie de Shanghai a organisé une série d'activités, notamment :

- la célébration du Nouvel An chinois au début de l'année,
- la visite des entreprises-membres,

- des randonnées dans la ville ancienne de Jiangsu Jinxi au printemps et en été,
- forum sur la situation économique en automne,
- l'arbre de Noël au 20 décembre avec la dégustation des vins du Rhône.



En 2024, le magazine « Forbes Chine » a honoré deux Chevaliers de la Baronnie. Notre chevalier JACK XU a reçu le titre honorifique de « Disruptive Founder de la nouvelle ère », et un autre chevalier le professeur YU NANPING fait partie désormais de l'élite en matière de conseil en stratégie chinoise. Deux nouveaux chevaliers sont candidats à l'intronisation pour 2025.

BARONNIE DE NEW-YORK

“ Good wine, good friends, good times. (Bon vin, bons amis, bons moments). ”

Notre saison 2023-2024 a été exceptionnelle à plusieurs niveaux. Tout d'abord, nous avons de nouveau organisé neuf

diners. Parmi ceux-ci, cinq étaient des diners traditionnels où chacun amène sa bouteille de vin préféré et aussi 3 diners de vigneron et le dernier était notre tout premier diner de cave qui a été un succès remarquable.

Le 26 septembre : Pour notre événement inaugural de la saison, nous avons adopté la notion non conventionnelle de « chemin moins fréquenté » en organisant un diner au Hometown Barbecue à Brooklyn, NY. **Le 30 octobre :** Diner à la Gramercy Tavern, l'icône légendaire de New York, étoilée au guide Michelin. **Le 28 novembre :** Le premier de nos diners de vigneron au Knickerbocker Club avec Claire Fabre-Michel du Vieux Donjon, un vignoble légendaire regorgeant de vignes centenaires du Rhône méridional. **Le 18 décembre :** Notre diner d'hiver annuel à Aquavit où nous avons intronisé 4 nouveaux confrères à la Commanderie des Costes du Rhône. **Le 17 janvier :** Diner chez Gabriel Kreuther évoquant



Les Commandeurs de New-York le 18 décembre

la Sainte Trinité de la grande cuisine, d'un excellent service combiné à une élégance raffinée.

Le 19 mars : Diner au Contento, un espace intimiste, produisant une cuisine sophistiquée avec un accent péruvien. **Le 29 avril :**

Second diner de vigneron au Club Universitaire avec l'invité Florent Lancon présentant les vins élégants du Domaine de la Solitude. **Le 21 mai :** Troisième diner de vigneron à l'Union Club avec l'invité Laurence Féraud présentant les vins du Domaine du Pégau parmi les meilleurs du Rhône méridional.



Gregory Johannés Directeur de la Maison Paul Jaboulet

Les 12 & 13 juin : Notre Grande Finale et une première pour la Commanderie des Costes du Rhône a été notre diner de cave très réussi au passionnant restaurant Atomix, Naro au Rockefeller Center. L'introduction de ce format supplémentaire a été extrêmement gratifiante, car les toutes premières soirées consécutives de notre Société ont affiché complet presque instantanément.

Des événements cet automne ont eu **le lundi 30 septembre** au Gus's Restaurant à Brooklyn, **le lundi 28 octobre** un Diner vigneron avec Stéphane Ogier au Knickerbocker Club **le, lundi 18 novembre** avec le Domaine de la Chapelle Hermitage à l'Union Club et **le mercredi 18 décembre** avec un élégant Gala et diner d'intronisation au Café Carmellini.

BARONNIE DE PHILADELPHIE

“ Le vin rend la vie plus agréable et l'amitié plus douce (Benjamin Franklin). ”

2024 : Les fêtes



De Gauche à droite : Commandeur Larry Coia, Commandeur Joseph McGowan et Consul Bernard Guet

Suite à une forte demande, nous avons célébré les fêtes au restaurant Pumpkin.

Le chef Ian Moroney avait préparé un menu exquis, comprenant des cailles arrosées d'un Château de Trinqueddel et un magret de canard accompagné d'une sauce délicate.

Deux chevaliers ont été intronisés : Chevalier Niels Haun et Chevalier Bill Reiningger.

Le printemps 2024

Pour le printemps, notre choix s'est porté sur un menu traditionnel français aux influences modernes, proposé par le restaurant June BYOB, classé parmi les 50 meilleurs établissements par un journal local.

Ce restaurant est dirigé par le chef Richard Cusack, diplômé de la Restaurant School de Philadelphie. Comme toujours, ce fut une belle réunion entre amis des Côtes du Rhône où se mêlaient plaisirs de la table, vins exceptionnels et

compagnie chaleureuse. Une chevalière nous a rejoint en la personne de Barbara Schriber Coia.

L'automne 2024



De Gauche à droite : Chevalière Dr Robin Lawey, Consul Bernard Guet et Paul Koulogeorge Bailli de la Chaîne des Bâtisseurs de Philadelphie

À l'automne, nous avons eu le privilège de dîner dans l'extraordinaire restaurant du chef Phil Manganaro, nommé en 2023 pour le prestigieux prix James Beard. Ce chef talentueux sublime les meilleurs ingrédients issus de cultures sauvages, biologiques et locales pour créer une parfaite harmonie culinaire.

Nous avons savouré un repas en six services, accompagné de vins des Côtes du Rhône, tels qu'un Condrieu 2017 et un Châteauneuf Héredita 2019. Ces vins mettaient en valeur la beauté du menu, conçu à partir de produits locaux et soigneusement sélectionnés. Deux chevaliers ont été intronisés : Chevalier Michael DeThomas Chevalier Orley Ashenfelter



De Gauche à droite : Tracey Ashenfelter, Larry Coia, Commandeur, Barbara Coia, Chevalière, Marilyn Reiningger, Bill Reiningger Chevalier, Orley Ashenfelter, chevalier

BARONNIE DE SÉOUL

“ L'amitié est comme une bouteille de vin, elle prend de la valeur avec le temps. ”

Année blanche

Pour la Baronnie de Séoul, 2024 restera une année blanche, année au cours de laquelle les traditionnels chapitres de novembre ont dû être annulés en raison de contraintes organisationnelles suite aux événements qui ont traversé le pays en fin d'année. 2023 étant l'année des 10 ans de la Baronnie qui n'ont pas été fêtés, le consul M. Lee Dong-Hyun a donc lancé l'invitation pour des chapitres anniversaires en avril 2025.



Le consul Lee Dong-Hyun et le grand Maître

Toutefois, en septembre 2024, à l'initiative du Consul, les membres et de futurs intronisés sont venus en voyage en France visiter plus particulièrement le sud des Côtes du Rhône.

Au programme dégustation dans le vignoble de Châteauneuf du Pape, de Cairanne, et des Côtes du Rhône septentrionales. Un passage à l'Université du Vin a eu lieu pour un perfectionnement à la dégustation avec les traductions et le suivi assurés par Jason Paek, proche de la Commanderie des Costes du Rhône. Le groupe a été aussi reçu par le Grand Maître Patrick Galant.

Prochaines dates

Commanderie des Costes du Rhône :

Chapitre d'hiver 7 février 2025

Chapitre d'été - Samedi 5 juillet 2025.

Réservations : 06 70 79 37 00 et

commanderie.cdr@gmail.com

Baronnie de Liège :

Chapitre de Printemps Samedi 17 mai

Grand Chapitre des 35 ans Samedi 8 novembre 2025