

2025



Les Costes du Rhône
face à leur avenir

BARONNIE DE LIÈGE
COMMANDERIE DES COSTES DU RHÔNE

Liège au fil du Rhône - N°36

« Le vin, c'est un produit de bonheur » Didier Guillaume

L'EDITO DU CONSUL

Gentes Dames, Messires,

En ce printemps qui s'annonce, la Baronnie liégeoise des Costes du Rhône s'active avec beaucoup de zèle (et force dégustations !) pour préparer ses prochaines organisations, à commencer par la prochaine soirée de gala de ce samedi 17 mai, le lancement d'un nouveau tournoi de pétanque à Mehagne le samedi 31 mai, et par les festivités du 35ème anniversaire, autour d'une soirée de gala programmée le samedi 8 novembre au circuit de Francorchamps, en compagnie d'une délégation de Commandeurs étrangers qui s'annonce

déjà joyeuse et nombreuse... Nous vous invitons à déjà cocher ces dates dans votre agenda, ainsi que celles de notre prochaine dégustation le vendredi 16 mai au Clos du Sart (lors de laquelle les vignerons de l'appellation « Suze-la-Rousse », Côtes du Rhône Villages intégrant aussi les villages de Bollène, Bouchet et Tulette seront mis à l'honneur) et celle de notre Salon des Vins du Rhône le dimanche 9 novembre en l'hôtel Vandervalk Congrès !



L'EDITO



DU CONSUL

Depuis quelques semaines, notre campagne d'invitation à recruter des membres cotisants bat son plein, une campagne destinée à créer un cercle 'vertueux' d'amis qui soutiennent nos actions et manifestent ainsi leur précieux soutien à la noble cause de la promotion des vins du Rhône... La carte de membre 2025 donne droit aussi à de nombreux avantages, dont une belle réduction sur les achats de vins lors de nos actions d'achat groupé, pensez-y...

Il me plait à vous informer également qu'Inter Rhône ayant accepté de parrainer les Epicuriales de Liège, les vins du Rhône seront spécialement mis à l'honneur cette année lors de cet événement gastronomique incontournable de la vie liégeoise, tant dans une tente-restaurant destinée à les mettre à l'honneur en accompagnement de mets gastronomiques que dans la



Tente des Chefs au centre de l'événement, et dans une tente de libre dégustation... Nous en reparlerons...

Enfin, je terminerai par une douce pensée pour Pépé, Jean Chavanne senior, le père de notre Commandeur-Président Jean Chavanne, qui nous a quittés calmement en ce mois d'avril, après une vie bien remplie notamment dans le monde de la restauration et qui en tant que Chevalier, a participé joyeusement à nombre de nos activités... Sa préférée, c'était la participation aux Chapitres de la Baronnie suisse de Montreux, sur les hauteurs du Lac Léman... Son esprit et son sourire malicieux y planeront longtemps encore...

Large soif, et au plaisir de vous croiser autour d'un verre de vin du Rhône,

Pierre Luthers

Consul de la Baronnie liégeoise des Costes du Rhône



MEILLEURS



VOEUX

LES COMMANDEURS, LES OFFICIERS, LES CHEVALIERS DE LA BARONNIE LIEGEOISE DE LA COMMANDERIE DES COSTES DU RHONE VOUS SOUHAITENT UNE GOULEYANTE ANNEE 2025 REMPLIE DE BELLES DECOUVERTES !

A VOTRE BONNE SANTE !!



EN ROUTE POUR LES 35 ANS DE LA BARONNIE !!!



CHAPITRE



XCCCVI

CHAPITRE CXXXVI : GOLDEN HORSE



Photo : André Courtois

« *Les étoiles sont éclairées pour que chacun puisse un jour retrouver la sienne* ». Le Petit Prince, Antoine de Saint-Exupéry

C'est dans un lieu bien connu de la Baronnie que toute l'équipe de Luc Marchant au Golden Horse, ambassadeur des Côtes du Rhône, a accueilli ce CXXXVIème Chapitre. En présence du Consul de Gent, Erwin Devriendt. Ce Chapitre a aussi été marqué par l'hommage rendu à notre ami Commandeur défunt, Alain Casaril mais aussi par la présence de nombreux vigneronns qui allaient être de service le lendemain lors du 4^{ème} salon des Vins. Saluons la présence des nos amis Commandeurs de la Baronnie de Gent : Erwin Devriendt, Anne De Kerpel et Patrick Brock.

En prélude au Chapitre, un hommage solennel au Commandeur Alain Casaril (voir texte ci-après) a été rendu. Moment d'émotion pour le Consul, ex beau-frère du défunt, avant de reprendre ses esprits et laisser le Commandeur Guy Nikelmann lire l'Ode à Bacchus.



CHAPITRE



XCCCVI



Moment symbolique de ce Chapitre. Notre Commandeur Mireille Sbrascini a eu l'honneur de porter notre étendard, en lieu et place de notre ami Commandeur défunt, Alain Casaril.

Pour celles et ceux qui s'en souviennent, notre ami Alain Casaril était, même si ce n'était pas officiel, le porte drapeau lors des Chapitres officiels de notre Baronnie. Il ne laissait à personne d'autre le soin de porter ce symbole de notre Baronnie. Alain, en bon gardien des objets du culte, tenait à ce rôle. Quant à Mireille, nous savons que pour elle, il s'agissait de lui rendre hommage. Merci à Mireille d'avoir endossé ce rôle pour ce Chapitre !





L'Officier : Guy Scholberg



Il a plu au Conseil de la Baronnie d'élever au grade d'Officier, notre ami Guy Scholberg. Tout qui participe aux Agapes de notre Baronnie a appris à reconnaître la haute silhouette de notre ami Guy.

Participant très actif de l'ensemble de nos activités, notre nouvel Officier fait figure d'exemple. Pour lui, rien n'est plus beau que le succès de la Baronnie. Homme engagé, Guy donne son temps et son énergie pour la cause des vins rhodaniens. Guy fait partie de ces Officiers qui œuvrent à la réalisation des objectifs fixés lors des Agapes. Félicitations à lui et merci pour ce que tu fais, Guy !





Les Chevaliers

1. Gentes dames Valentine et Ludivine Martin



S'il y avait un papa heureux ce soir de Chapitre, c'était bien notre Vice-Consul, Pierre Martin. Intrôniser ses deux filles n'a pas été des plus simples pour notre Vice-Consul. Pour preuve, il avait même prévu une solution de secours « pour le cas où il n'aurait pas tenu le coup émotionnellement ». Mais, il n'en a heureusement pas eu besoin.

16 mois séparent ces deux sœurs qui sont complices depuis leur plus jeune âge, et ce à la grande joie de leurs parents. Cette complicité n'a cessé de grandir au fil des années. Leur papa n'hésitant pas à nous délivrer quelques souvenirs, parfois cocasses, de ses filles dans l'enfance. Complicité, disions-nous, qui s'est développée lorsque l'aînée, Valentine, a quitté le cocon familial. Comme si l'éloignement, déclare





le papa, avait réclamé un rapprochement. Ce lien fraternel qui unit des êtres de façon invisible. A la grande joie de leur papa, les deux sœurs cultivent leur lien de façon durable, comme l'a bien écrit, Hector Carbonneau, écrivain canadien (1889-1962) : « *L'amour fraternel est plus durable ; il ressemble à la pierre précieuse qui résiste aux plus durs métaux et dont la valeur s'accroît avec les années* ».

Cette complicité se vérifie encore par le fait que les deux sœurs habitent à quelques mètres l'une de l'autre, proches aussi de leur maman.

« *Si Valentine, sportive, est aujourd'hui PDG... prof de gym, pardon de sciences de la motricité* » Ludivine est vétérinaire. Et, la complicité des sœurs se rejoint lorsque Ludivine s'est tournée vers la recherche scientifique et, aujourd'hui, l'enseignement ! Conclusion de leur fier papa : « *vous finissez donc toujours par vous retrouver* ».

Si avec ses filles, notre Vice-Consul a l'habitude de partager les divins breuvages rhodaniens, il émet actuellement une petite demande au compagnon de Ludivine



quant à la découverte des vins rhodaniens. Le pompier, est « un dur à cuire » ou plutôt un homme dont le métier lui a appris les risques à tout point de vue.. Soirée donc particulière pour le Vice-Consul qui, en papa et grand-père, comblé,

connaît toute la valeur de ce lien familial, et si privilégié, d'avoir ses filles à ses côtés. Au travers de cette intronisation, c'est aussi l'amour paternel qui est célébré ; et cela n'a pas de prix ! Bienvenue à Valentine et à Ludivine !





2. Stéphane Hussin



Seul intronisé de la soirée à l'être à titre individuel, Stéphane Hussin, est licencié (=Master) en philologie germanique, il a enseigné l'anglais et l'allemand dans l'enseignement supérieur avant de devenir coordinateur puis directeur de la Haute Ecole HELMO Sainte-Marie.

Messire Hussin, est un épicurien inconditionnel. Son parrain, Sébastien Luthers affirme qu'il est une personne avec laquelle il est toujours plaisant de partager un verre, un plat de calamars, un saucisson ou un Rocamadour. Il n'est pas rare de le croiser notamment dans un lieu encore fréquenté très récemment par le conseil de notre baronnie.





Depuis de nombreuses années maintenant, Stéphane Hussin apprécie de participer à nos chapitres en compagnie, notamment, de notre ami officier, Guy Pirotte.

La région rhodanienne fait partie de ses destinations de vacances. Amateur de théâtre, il fréquente le célèbre festival d'Avignon. Il fait aussi partie d'une troupe de théâtre amateur qui produit régulièrement des vaudevilles, voilà qui ne va pas laisser insensible, notre bon vice-consul, Pierre Martin, déclare Sébastien.

Au niveau des vins rhodaniens, Stéphane Hussin avoue avoir une préférence pour le cépage viognier mais les vins qu'il préfère viennent de Rasteau ! Voilà qui va faire très plaisir à nos amis du Domaine des Banquettes, Christelle et Patrice André, présents au Chapitre.

Bienvenue à lui parmi les amateurs des vins rhodaniens !





3. Gente dame Adeline Krasnici et Messire Benjamin Bousquet



Pour celles et ceux qui regardent les émissions culinaires, notamment de pâtisserie, sur la principale chaîne privée de Wallonie et Bruxelles, les noms de « Ben et Adé » ne sont pas inconnus. Par contre, pour les autres, c'est une découverte...

Concurrents d'abord dans ce concours, ils sont devenus inséparables et pâtissèrent en finale avant de remporter un autre concours ; celui d'attraper la flèche (pas en chocolat !) que Cupidon leur a offerte ! Le gâteau, lui n'a pas fondu contrairement à leur cœur respectif !

Comment les reconnaître en cuisine ? Selon leur parrain, le Consul, celle qui est à la manœuvre, c'est Adé. Connaissant son homme, elle est déterminée, organisée, perfectionniste au contraire de Ben, pour qui l'imagination et le renouvellement





permanent tiennent une grande place. Les idées nouvelles sont validées à deux.

Quant au vin, il est pour eux deux, synonyme de convivialité, de partage et de plaisir. Le vin peut être aussi un ingrédient de qualité, comme dans le dessert du repas qu'ils ont réalisé, où le vin du Rhône a étalé ses qualités aromatiques et gustatives. Le vin doux naturel de Rasteau a relevé les nuances de chocolat de leur création.

Bienvenue à ce couple parmi les amateurs des vins rhodaniens !





L'apéritif, toujours un moment convivial et de retrouvailles



Tout qui participe à nos agapes sait que l'apéritif d'une soirée de Chapitre revêt un caractère particulier. La présence des Vigneresses et vigneronnes permet non seulement de déguster, toujours avec modération, les vins qui vont être mis l'honneur durant le repas mais aussi de se retrouver entre fidèles de la Baronnie.

La rédaction de « Liège au fil du Rhône » tient aussi à mettre à l'honneur ces dames et hommes, toutes et tous, véritables ambassadrices et ambassadeurs de l'ensemble de la filière rhodanienne ! Merci à vous toutes et tous de votre participation active, et parfois critique (Dame Christelle comprendra 😊) !



CHAPITRE



XCCCVI



Les agapes, c'est aussi le moment où l'on peut réunir les siens dans une ambiance tant familiale que rhodanienne. La chaleur du climat méditerranéen sert aussi de lien entre les différents membres d'une même famille. Ainsi, il en est d'une partie de la famille de notre ami Commandeur, Jacques Wolfs (sur la photo de gauche à droite : Jacques, Jean-François, Sandrine, Audrey et Joffrey), tous en pleine préparation et de répétitions de leur pièce de théâtre familiale : Geuzeman et Le Pecket (version familiale et liégeoise de la pièce de théâtre : Bossemans et Coppenolle). Un spectacle qui a fait découvrir de véritables talents d'acteurs chez plusieurs membres de la famille. Bravo à toutes et tous, vous les grands habitués de nos chapitres !





Le responsable « car », notre ami Commandeur, Richard Bonnechere avec Evelyne posent pour la postérité... postérité, en compagnie d'Olivier Fivet, notre récent Chevalier chanteur du groupe Brasero (groupe cover en hommage à Pierre Rapsat). Merci Richard (sans oublier Denis Coolen) pour prendre cette responsabilité de veiller à ce que

toutes les participantes et tous les participants à nos agapes soient véhiculés et ramenés en toute sécurité.

Autour de l'un des intronisés par le Vice-Consul Pierre Martin, le 11/05/2019 sur le bateau de la Province de Liège, « Le Pays de Liège » (voir numéro 16) Sébastien Botman, venu en grande compagnie. Une belle fidélité...





Dans toute cette belle participation, comment ne pas mentionner notre ami Officier, Jean-Marie Le Bussy et ses complices d'agapes. Passer une soirée avec cet animateur né, qu'est Jean-Marie, est un délice que chaque raisin du divin breuvage rhodanien aide à exprimer. Nul doute que Jean-Marie sera, encore plus présent, à l'avenir.. Un homme dont la gaité est clairement communicative... Il n'a pas son pareil pour vous conter une bien bonne qui attirera l'attention de chacune et chacun. Merci à toi, Jean-Marie, de nous donner ces beaux et bons moments !

A droite sur la photo, le clown-humoriste-magicien Roberto Hola, qui a animé de brillante façon toute la soirée !



CHAPITRE



XCCCVI



Le Consul, comme de coutume, préside le Chapitre. Cette année, ce prélude revêtait un caractère un peu particulier puisqu'il a été rendu hommage à notre ami Commandeur défunt, Alain Casaril.

L'hommage s'est déroulé en deux temps. Le premier, en prélude du chapitre, est une oraison funèbre et le second, est le déstappage à la provençale.

Ces deux moments symbolisent d'abord la vie de tout défunt avec, bien évidemment ensuite, la partie plus épicurienne puisque nous sommes dans le monde du vin. Ils symbolisent enfin l'au-revoir officiel de la Baronnie, et des confrères Commandeurs et Commandeurs présents.





HOMMAGE AU COMMANDEUR ALAIN CASARIL – EN PRELUDE DU CHAPITRE CXXXVI : 09/11/2024 – Golden Horse

Alain,

Samedi 13 juillet dernier, tu as très discrètement tiré ta révérence. Une trop courte route pour toi s'arrêtait... et, 30 ans de fonction de Commandeur prirent ainsi fin ! Cette fonction que tu appréciais tellement !

Rappelé à ton sort d'homme, Alain, tu nous as quittés quelques heures avant le Chapitre du 14 juillet pour aller rejoindre ton repos éternel. Toi qui aimais tant ces moments de réunion autour des vins de la Vallée du Rhône, tu as contemplé, ce jour-là, les étoiles au travers du feu d'artifice.

Alain, durant tes trop courtes années d'existence, tu n'avais de cesse de mettre de la vie dans tout ce que tu faisais. Homme au caractère, certes, bien trempé, tu avais avant tout le goût de l'autre. Sans cesse, tu souhaitais que l'autre, qui que ce soit, se sente bien lorsqu'il participait aux agapes de notre Baronnie. Sans cesse, tu avais aussi ce regard protecteur vers les personnes que tu aimais et chérissais ; même si certaines d'entre-elles ne soupçonnaient pas un instant ce regard bienveillant que tu posais sur elles. Et sans cesse, tu avais le souci que tout un chacun soit en sécurité grâce à une organisation sans faille de chaque évènement, quitte parfois à élever le ton afin que tout soit parfait ! Cette perfection, cher Alain, tu la souhaitais au plus haut point et c'est pour cela que tu réagissais avec ton cœur et tes tripes. Quiconque te connaissait le savait. Homme au cœur tendre, tu savais aussi mettre de côté cette tendresse pour reprendre le côté professionnel lorsque la situation l'exigeait mais toujours en étant soucieux de l'autre et ce, même si tu ne l'exprimais pas comme tel.

Cette tendresse se percevait aussi dans ton regard bleu azur de la Méditerranée, mer qui a un lien direct avec les Côtes du Rhône. Tout qui te connaissait savait, en fonction du regard du moment, ce que tu pensais. Et parfois, même pas besoin de se





parler, à l'instar, par exemple, de cette complicité doublée de cette complémentarité que tu avais avec Pierre, notre Consul. Cette tendresse, tu la doublais aussi aisément de cette gentillesse qui te caractérisait si bien. Toi, qui a notamment été un chef scout (de Sébastien), tu avais gardé de cette période cet esprit de Baden Powell. Tu avais ce don naturel d'aider et encore aider.. Jamais, durant ces années, je n'ai perçu chez toi une sorte de lassitude à venir en aide...

Et puis, il y a ce qui te mettait en colère : l'injustice ! Combien de fois n'avons-nous pas abordé ce sujet pour en arriver finalement à cette conclusion commune qui restera dorénavant entre-nous. La capacité de se révolter face à l'injustice était aussi une de tes marques de fabrique car, de ton caractère entier, tu ne reniais jamais ce que tu étais et qui faisait de toi un homme bienveillant et attachant.

Alain, tu savais aussi être un homme doté d'un bel humour.. Avec toi, nous avons souvent souri et ri à ces détails qui, pour certains comptent beaucoup et qui, pour d'autres, n'ont, c'est vrai, aucune signification. Toi qui aimais, les Diables Rouges, tient rouge comme tes vins de prédilection, mais aussi le tennis, tu savais renvoyer certains arguments si vite avec ton sens de l'humour que c'était à la vitesse d'un ace.

Alain, un célèbre proverbe provençal dit qu' « *une journée sans vin est une journée sans soleil* ». Ce 13 juillet, ton soleil doublé de ta chaleur humaine, t'ont emmené vers cette destination qui constitue maintenant ton nouveau lieu de contemplation du vignoble rhodanien. Et c'est donc à partir de là qu'un verre des Côtes du Rhône à la main et sous ce doux soleil rhodanien que tu veilleras encore et toujours, comme tu savais si bien le faire avec tes semblables, sur la Baronnie.

Alain, ce soir, nous regardons les étoiles. Et parmi ces étoiles, une brillera dans notre cœur beaucoup plus que les autres, la tienne ! Nous savons que tu aimais profondément cet endroit du Golden Horse, outre ton amitié pour Luc Marchant. Tu t'y sentais comme chez toi. Ici, tu étais toi-même et tu ressentais au plus profond de ton être cette belle dimension fraternelle que tu valorisais à chaque occasion.

Et puis, comme l'a dit, Antoine de Saint-Exupéry qui passa un jour par le « Plan de Dieu », nous avons tous des étoiles et « quand nous regarderons le ciel la nuit, puisque tu habites dans l'une de ces étoiles, alors ce sera pour toi comme si riaient





toutes les étoiles. Et quand nous serons consolés, nous serons content de t'avoir connu ». RIP Alain !

Donné à Fourons, le 9 novembre 2024

Le déstappage



Second moment d'hommage à Alain Casaril. Moment moins symbolique mais festif, à l'image de ce que nous sommes, épicuriens, le déstappage à la provençale.

L'émotion pour notre ami disparu étant toujours présente, il revient aux Commandeurs présents de déboucher une bouteille de vin rhodanien. Cette opération représente aussi tous ces moments festifs passés en compagnie du défunt. Sorte de passation de témoin et dernier au-revoir confraternel en le remerciant pour les services rendus à la Baronnie.

La vie passe... mais le souvenir demeure... Jean d'Ormesson disait : « *Il y a quelque chose plus fort que la mort, c'est la présence des absents dans la mémoire des vivants* ». RIP Alain !



SALON



DES VINS

SALON DES VINS : REUSSITE DE PARTICIPATION ET DES VENTES

20 vigneronnes et vignerons présents à Liège !



Au sujet de ce Salon, nos amis de Gent ont écrit ceci, ce qui résume bien l'esprit du Salon : « *l'un des aspects les plus marquants de cette édition était la présence de pas moins de 20 viticulteurs, soigneusement sélectionnés par le consul de la Baronnie. Ce mélange de noms établis et de nouveaux venus a créé une atmosphère dynamique et a offert aux visiteurs la possibilité d'expérimenter des saveurs familières et des découvertes surprenantes* ». Merci à eux !



SALON



DES VINS



Patrick Brock en compagnie de Pascal Stenger et Martin Barthélemy, représentant fièrement les vins de la Maison Sinnae à Laudun

Ambiance conviviale durant toute la durée du Salon. Les photos le montrent aisément. Remercions toutes celles et tous ceux qui ont fait de cet évènement une réussite.



Ci-dessus : Notre ami Commandeur de la Baronnie de Gent, Patrick Brock en excellente compagnie pour déguster les vins du Domaine SINNAE de Laudun.

Ci-contre : Les Commandeurs Jean Chavanne et Richard (tire langue) Bonnechère entourent les Officiers Nathalie Nikelmann et Jean-Marie le Bussy.



SALON



DES VINS



Nathalie Souzan, du Domaine Grand Callamand, le Chevalier Erwan Le Berre (chanteur du groupe Atomique de Luxe) et l'Officier Cédric Luthers qui procède à une étude comparative..

..pendant que son frère, Sébastien, Commandeur, travaille pour sa Fromagerie des Vennes.. tout en s'abreuvant d'un divin nectar rhodanien...



SALON



DES VINS



Saluons un retour à Liège de Philippe Jouve, Domaine de la Catherinette. Toujours un plaisir de revoir Philippe tant sa connaissance du métier est appréciée..

Quant à François Busi, il est maintenant un grand habitué des Salons.



SALON



DES VINS



Coralie Onde, présidente du Cru Vacqueyras semble oublier pour un moment les soucis des vignerons rhodaniens..

Coralie Onde, le sourire du Domaine de la Ganse... Une première participation, suite à une rencontre lors de la dégustation des vins de Vacqueyras organisée à Gand par la Baronnie gantoise des Costes du Rhône, en mai dernier...



SALON



DES VINS

SALON DES VINS : UNE VISITEUSE DE MARQUE !



Si pour les Français de Belgique, Geneviève MACHICOTE n'est pas une inconnue par contre, pour les Belges, elle l'est peut-être moins.

Geneviève Machicote est une femme politique issu du mouvement LR. Elle est depuis décembre 2023 la présidente de l'UFE, l'Union des Français de l'étranger.

Merci à Geneviève Machicote pour ce magnifique et détaillé retour sur notre Salon des Vins du Rhône !

Qui est-elle ?

Résidant en Belgique depuis plus de 18 ans avec son mari et ses 4 grands enfants, elle a trouvé son point de chute à Auderghem.

Geneviève Machicote est originaire du sud-ouest, et plus particulièrement du pays Basque, non loin du Béarn, pays du nouveau Premier ministre, François Bayrou. Elle est chef d'entreprise européenne dans le domaine de la fiscalité. Elle exerce notamment dans le domaine du Conseil de gestion. Dans le domaine européen, elle cherche à comprendre la culture fiscale de chaque pays de l'Union européenne. Elle a été formée initialement à l'école Estienne (école supérieure d'art) de Paris dont la devise est « l'école pour entreprendre ». Elle a ensuite obtenu un master en sciences politiques et sociales de l'UCL. A l'issue de son cursus, elle a eu l'opportunité de travailler en Pologne, pour un grand groupe de presse, durant cette période intense de transition économique et culturelle liée à la chute du communisme. Elle s'est notamment occupée du transfert d'expertise de France et d'Allemagne vers Varsovie.



SALON



DES VINS



Voici ce qu'elle a écrit à propos de sa visite. Merci à elle pour ce magnifique et détaillé retour sur notre Salon des Vins du Rhône !

À l'occasion du Grand Salon des Vins du Rhône 🍷 à Liège, organisé par la Commanderie des Costes du Rhône et sa Baronnie, j'ai eu le plaisir d'échanger avec des exploitants viticoles des Côtes du Rhône, issus de plusieurs générations de vignerons.

La richesse de notre culture viticole française repose sur des siècles de savoir-faire et d'innovation, c'est ce qui rend chaque vin unique et chaque terroir précieux. C'était une rencontre passionnante avec des vignerons talentueux qui m'ont fait voyager à travers l'histoire de leurs vins.

👉 Ce qui m'a marqué :

- La sincérité des vignerons dans leur manière de parler de leurs vins, de leurs terres et de leur travail.
- L'importance des liens familiaux et de la transmission du savoir-faire, visible dans chaque domaine.
- La richesse de nos terroirs, sublimée par des artisans qui mettent un point d'honneur à respecter la nature et l'environnement avec des certifications telles que la HVE ou des démarches en biodynamie.
- La précision dans les processus de vinification, où chaque étape est pensée pour révéler le meilleur de chaque terroir.
- La rigueur des vignerons dans leur quête d'excellence, transmise de génération en génération.



SALON



DES VINS

✦ Quelques découvertes inoubliables :

• **Au Domaine des Asseyras**, Étienne Blanc incarne cette tradition en proposant un vin rouge Alicante Bouschet, cépage historique et hybride, reconnu pour ses arômes floraux et sa finesse. Ce vin, issu d'un terroir argilo-calcaire, est profondément authentique.

• **Au Domaine des Banquettes**, Madame André perpétue l'héritage familial avec une cuvée rouge récoltée sur des terres de garrigue. Ce vin est idéal pour sublimer des plats épicés ou des viandes blanches. Certifié HVE, ce domaine se caractérise par le respect de la nature.

• **Dans le domaine familial du Vignoble David**, Frédéric David nous offre un vin blanc élégant, élaboré à partir de cépages chardonnay et grenache gris sur un sol argileux et limoneux. Une cuvée qui réunit la convivialité et le savoir-faire ancestral.

• **Au Domaine du Souverain**, Éric Chauvin, représentant de la cinquième génération d'une lignée de vigneron, élabore un vin rouge puissant en agriculture biologique. Ce vin, né d'un terroir argilo-calcaire, accompagne idéalement les viandes rouges et le gibier, il incarne le caractère noble du Rhône.

• **Au Mas des Escarades**, Julien Bertrand innove avec un vin rouge structuré et complexe, aux notes de fruits rouges, cuir et cassis. Engagé en biodynamie, il préserve la santé des sols et des vignes, tout en proposant des bouteilles consignées et des emballages compostables, c'est une démarche exemplaire en faveur de l'environnement.

🍇 Ce fut un rendez-vous inoubliable pour célébrer le terroir, les saveurs et les artisans qui font rayonner nos vins.



RECEPTION



DES MEMBRES

RECEPTION DES MEMBRES – 21/11/2024

Chouette soirée au Nams, nouveau bar à vins animé par les frères Namur sur le boulevard d'Avroy à Liège... Le jeudi 21 novembre, en même temps que la fête officielle à Avignon, la Baronnie liégeoise des Costes du Rhône, ses Commandeurs et ses Officiers ont joyeusement fêté l'arrivée du Côtes du Rhône nouveau, et à cette occasion, ont invité les membres cotisants à se joindre à eux...



Venus en ligne droite de Provence, les Côtes du Rhône nouveaux ont été envoyés par deux caves amies : la Maison Sinnae à Laudun et le Domaine des Asseyras à Tulette...

Dans une ambiance plus que conviviale, les invités ont pu découvrir ces nectars gorgés de fruit et de soleil, et démontrer à Liège que le Beaujolais nouveau n'était pas le seul à créer l'événement. Cette rencontre haute en couleurs a permis aussi de rapprocher les membres cotisants de l'équipe de la Baronnie, et de renforcer les liens entre tous ceux et toutes celles qui font vivre les vins du Rhône à Liège, tout en découvrant un nouveau temple dédié à l'œnologie et au vin.



RECEPTION



DES MEMBRES



Lors de la réception, notre Officier Olivier Saive, auteur de bande dessinée humoristique et créateur des « Fondus des Vins : Côtes du Rhône » a offert un exemplaire de sa BD à Louis Namur et à son frère Thomas, avec une petite dédicace sympa « Longue vie au Nams, Santé ». Un geste qui a surpris et enchanté les deux frères, qui se sont empressés de placer cette BD consacrée aux Costes du Rhône sur le fronton de leur bar !



Rendez-vous l'année prochaine pour la prochaine découverte des Côtes du Rhône nouveaux 2025 !



OFFICIEL



CRU LAUDUN

OFFICIEL : LAUDUN EST LE NOUVEAU CRU DES VINS RHODANIENS

Une indiscretion reçue par « *Liège au fil du Rhône* » avait signalé le jour de Millévin 2024 en Avignon le 21 novembre dernier que l'Arrêté reconnaissant l'AOC LAUDUN, autrement dit le nouveau CRU, avait été signé dans la journée. Beau double cadeau pour cette célébration du nouveau millésime et de la fête annuelle de ce dernier en Avignon. Et puis petit clin d'œil également à la réception des membres de la Baronnie organisée le même jour (voir article).

La parution au Journal Officiel du 23 novembre dernier, attendue depuis quelques mois, a été reportée à cause de la dissolution de l'Assemblée nationale par le Président de la République le 9 juin dernier.



OFFICIEL



CRU LAUDUN

Philippe Pellaton, président d'Inter Rhône, 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.

Quels sont les principaux éléments de ce nouveau Cru ?

1° zone géographique

L'aire géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Laudun », constituée des communes gardoises de Laudun-l'Ardoise, Saint-Victor-la-Coste et Tresques, s'inscrit dans un ample bassin largement ouvert et incliné vers l'est, drainé par le cours de la Tave, qui se jette dans la Cèze, tout près de sa confluence avec le Rhône. Les limites topographiques nord et sud de ce bassin sont constituées par des massifs calcaires et calcaréo-gréseux du Crétacé, d'altitude dépassant 260 m, boisés sur leurs parties sommitales et largement viticoles sur leurs flancs. Les versants du bassin sont dissymétriques, du fait de la position de la Tave, avec un long glacis de faible déclivité sur la rive droite et des coteaux laissant peu d'espace à la plaine sur la rive gauche.

Le vignoble de l'appellation d'origine contrôlée « Laudun » constitue une composante majeure du paysage. Il y est implanté sur les unités géo-morpho-pédologiques suivantes :

- Hauts de pente, flancs et replats intermédiaires des coteaux, et buttes résiduelles dominant la plaine de la Tave, là où les formations calcaires à gréseuses et leurs remaniements donnent des sols de profondeur modérée, présentant une fraction sableuse significative et une charge caillouteuse variable selon la nature de la roche mère ;
- Partie haute du glacis d'épandage, résultant de l'érosion quaternaire des reliefs calcaires et calcaréo-gréseux, situé au pieds des coteaux de la rive droite de la Tave, et présentant des sols caillouteux à matrice limono-sablo-argileuse à limono-argilo-sableuse ;
- Terrasses alluviales anciennes du Rhône à galets roulés, donnant des sols caillouteux à matrice sablo argileuse rubéfiée.



OFFICIEL



CRU LAUDUN

De par leur texture, leur position topographique et la nature du substratum, ces différents types de sols ont pour caractéristique de présenter une bonne aptitude au ressuyage et un fonctionnement hydrique équilibré (réserve hydrique modérée mais suffisante et sans excès).

Sur le plan climatique, l'aire géographique est soumise à un régime typiquement méditerranéen. Les précipitations moyennes annuelles sont de l'ordre de 750 mm avec un pic marqué en début d'automne faisant suite à un déficit long et prononcé durant la période estivale.

Le mistral (vent dominant du nord-nord-ouest), caractéristique de la vallée du Rhône, se heurte ici au relief sud et s'évacue par l'ouverture du bassin vers l'est. Cette circulation d'air frais et sec limite les températures excessives, réduit les risques de gel au printemps ainsi que le développement des maladies cryptogamiques.

2° - Encépagement.

a) Les vins sont issus des cépages suivants :

COULEUR DES VINS	CEPAGES
Vins rouges	- cépages principaux : grenache N ; syrah N - cépages accessoires : mourvèdre N , brun argenté N (localement dénommé camarèse ou vaccarèse), carignan N, cinsaut N, counoise N, muscardin N, piquepoul noir N, terret noir N, bourboulenc B, clairette B, grenache blanc B, roussanne B, viognier B, marsanne B, piquepoul blanc B, ugni blanc B.
Vins blancs	- cépages principaux : clairette B, grenache blanc B -cépages complémentaires : roussanne B, viognier B. - cépages accessoires : bourboulenc B, marsanne B, piquepoul blanc B, ugni blanc B.

La conformité de l'encépagement est appréciée, pour la couleur considérée, sur la totalité des parcelles de l'exploitation produisant le vin de l'appellation d'origine contrôlée.

A l'exception de celles relatives à la proportion de cépages blancs dans les vins rouges, les règles de proportion ne s'appliquent pas aux opérateurs producteurs de raisins ne vinifiant pas leur production, et exploitant une superficie totale (toutes couleurs confondues) au sein



OFFICIEL



CRU LAUDUN

de l'aire parcellaire délimitée inférieure à 1,5 hectare en appellation d'origine contrôlée « Laudun ».

Lors d'un changement de structure de l'exploitation non volontaire (succession, résiliation de bail, liquidation de sociétés, expropriations), l'opérateur dispose d'un délai de cinq ans à compter de la campagne de changement de structure afin que l'encépagement de l'exploitation réponde aux règles de proportion définies dans le cahier des charges.



3° Informations sur la qualité et les caractéristiques des produits

Les vins rouges et les vins blancs sont secs et tranquilles.

L'identité des vins rouges de « Laudun » est basée sur la prédominance du cépage Grenache N, auquel s'associent la Syrah N, et en proportion plus faible d'autres cépages. Les vins rouges ont une robe rouge soutenue et éclatante avec une tonalité variant du pourpre au grenat. Ils se caractérisent par des arômes de petits fruits rouges et noirs, mûrs ou confiturés,



OFFICIEL



CRU LAUDUN

relevé de notes épicées et de réglisse. La fraîcheur immédiate en bouche laisse ensuite place à un équilibre étoffé par des tannins soyeux et une finale persistante.

Les vins blancs sont issus d'un assemblage de Grenache blanc B, de Clairette B, accompagnés de Roussanne B et, ou de Viognier B et en proportion plus faible d'autres cépages. Les vins blancs sont brillants, couleur jaune pâle aux reflets verts à dorés. Ils révèlent fréquemment des arômes de fruits exotiques, de pêche blanche ou d'abricot et, ou de fleurs blanches. La bouche est ample et onctueuse, dotée d'un fruité et d'une trame fraîche.



4° - Interactions causales

Les qualités reconnues des vins de l'appellation « Laudun » sont étroitement liées aux facteurs naturels, et aux pratiques et savoir-faire mis en oeuvre par les producteurs.



OFFICIEL



CRU LAUDUN

Le climat méditerranéen allié au mistral offre des conditions favorables à la maturation des baies et à la production d'une vendange saine et à fort potentiel qualitatif.

Les variations topographiques et géologiques locales offrent, sur un territoire relativement peu étendu, une palette de conditions microclimatiques et pédologiques favorable à la culture de divers cépages.

La nature des différents types de sols permet une alimentation hydrique régulière, modérée et sans excès de la vigne, garantissant la maturation des baies pendant la période estivale et une production maîtrisée et qualitative.

Dans ce contexte, les vignerons du territoire de « Laudun » ont toujours cherché à implanter sur une parcelle donnée, le cépage, correspondant aux usages, le mieux approprié aux conditions du milieu.

Ils ont très tôt identifié des secteurs propices à l'implantation de cépages blancs, développant ainsi une production de vins blancs renommés, et se singularisant au sein du vignoble méridional de la vallée du Rhône quasi exclusivement orienté sur la production de vins rouges.

Les conditions pédologiques locales ont également permis d'implanter le cépage Syrah dans des proportions plus importantes comparativement à ce qui s'observe dans les vignobles environnants. Ce cépage intervient par conséquent de façon plus marquée dans l'assemblage des vins rouges de l'AOC « Laudun ».

Le savoir-faire des vignerons s'exprime également dans le choix de pratiques culturelles partagées, telles que les modes de conduite des vignes visant à limiter la vigueur des ceps et le rendement pour atteindre une maturité optimale des raisins. Le respect de la vendange est aussi primordial pour les vignerons qui s'imposent un tri obligatoire.

Les vins sont élaborés en recherchant le meilleur équilibre dans l'assemblage des cépages et des parcelles dont ils sont issus.

Cet ensemble d'interactions entre facteurs naturels et usages locaux établis par les vignerons au fil du temps a permis la construction de l'identité originale des vins produits sur le territoire de l'appellation d'origine contrôlée « Laudun » et le développement de leur notoriété.



OFFICIEL



CRU LAUDUN

5° Rendements – Entrée en production

5.1° - Rendement et rendement butoir

a) – vins rouges

Le rendement et le rendement butoir visé à l'article D645-7 du code rural et de la pêche maritime sont fixés à : Densité de la vigne (pieds à l'hectare)	Rendement maximum (hectolitres par hectare)	Rendement butoir (hectolitres par hectare)
Au moins égale à 4000	38	42
Comprise entre 3600 et 3999	36	39
Strictement inférieure à 3600	33	36

5.2° - Perte du bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée

Les vins sont obtenus dans la limite d'un rendement de 48 hectolitres à l'hectare. Ce rendement correspond à la production totale des parcelles revendiquées. Tout dépassement de ce rendement fait perdre à la totalité de la récolte le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée.

5.3° - Entrée en production des jeunes vignes

Le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée ne peut être accordé aux vins provenant :

- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 3ème année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet.
- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 2ème année suivant celle au cours de laquelle le greffage sur place a été réalisé avant le 31 juillet.
- des parcelles de vignes ayant fait l'objet d'un surgreffage, au plus tôt la 1ère année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, et dès que les parcelles ne comportent plus que des cépages admis pour l'appellation.



OFFICIEL



CRU LAUDUN

Par dérogation, l'année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, les cépages admis pour l'appellation peuvent ne représenter que 80 % de l'encépagement de chaque parcelle en cause.



6° Règles de présentation et étiquetage

6.1° - Dispositions générales

Les vins pour lesquels, aux termes du présent cahier des charges, est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée « Laudun » et qui sont présentés sous ladite appellation ne peuvent être déclarés après la récolte, offerts au public, expédiés, mis en vente ou vendus sans que, dans la déclaration de récolte, dans les annonces, sur les prospectus, étiquettes, factures, récipients quelconques, l'appellation d'origine contrôlée susvisée soit inscrite et accompagnée de la mention « Appellation contrôlée », le tout en caractères très apparents.



OFFICIEL



CRU LAUDUN

6.2°- Dispositions particulières

a) - L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser le nom d'une unité géographique plus petite, sous réserve :

- qu'il s'agisse d'un lieu-dit cadastré ;
- que celui-ci figure sur la déclaration de récolte.

b) - L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser l'unité géographique plus grande « Cru des Côtes du Rhône ».

c) - L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser l'unité géographique plus grande « Vignobles de la Vallée du Rhône » selon les conditions précisées



par la convention signée entre les différents organismes de défense et de gestion concernés. Cette mention doit figurer dans le même champ visuel que l'ensemble

des mentions obligatoires, et être imprimée en caractères de même graphisme et de même couleur que ceux de l'appellation, sans que les dimensions de cette mention ne dépassent les deux-tiers de celles de l'appellation.



LES CRUS



A BRUXELLES

LES CRUS EN REPRESENTATION AU VAUDEVILLE A BRUXELLES

Ce lundi 4 novembre 2024 se déroulait au Théâtre du Vaudeville, sis Galerie de la Reine à Bruxelles, une grande dégustation des Crus des Côtes du Rhône, organisée par Inter Rhône à l'attention des professionnels. Tous les crus du Rhône étaient représentés par des vignerons de chaque appellation, qui présentaient chacun 6 bouteilles dûment sélectionnées par appellation. En matière de dégustation, il y avait du travail, et du beau travail!



LES CRUS



A BRUXELLES

La Baronnie liégeoise était représentée par son Consul Pierre Luthers et par l'un de ses Commandeurs Didier Maes, par ailleurs Rédacteur en Chef de "Liège au Fil du Rhône".

Beaucoup de belles rencontres, notamment avec Philippe Pellaton, Président d'Inter Rhône auquel a été remis l'invitation de parrainer les agapes officielles du 35ème



anniversaire de la Baronnie en novembre 2025, Aude Tsitoglou l'amicale représentante d'Inter Rhône pour la Belgique, une belle délégation de la Baronnie sœur et amie de Gand, et bien sûr une belle brochette de vigneron, dont certains ont déjà manifesté un intérêt pour le Salon des Vins du Rhône 2025.

Et enfin, surprenante découverte, un stand dédié aux eaux-de-vie du Rhône, bien plus nombreuses et goûteuses que l'on ne l'imaginait! Une belle journée, terminée en beauté par des prestations d'artistes de cirque, au milieu des stands des vigneron!

Pierre Luthers



LES CRUS



A BRUXELLES

La Bonne Planque !! Dans le théâtre où fut captée pour la télévision la célèbre pièce de Michel André, jouée en 1962 par A. Bourvil et Pierrette Bruno, (<https://www.youtube.com/watch?v=O1L7sFz5EfQ>), il n'était point question de planquer une somme dérobée mais bien de révéler tous les trésors des Crus rhodaniens. Voilà le Vaudeville sauvé !



Les membres des Baronies belges des Côtes du Rhône étaient bien évidemment de la partie. Les deux Consuls belges, Erwin Devriendt (Gent) et Pierre Luthers accompagnés d'Aude Tsitoglou et des Commandeurs Patrick Brock, Bart van Caenegem et Luc Wieme et D.Maes.

Un après-midi d'évasion dans le vignoble qui a permis de taster bon nombre de vins, tous issus de ce terroir rhodanien qui nous étonne davantage lorsque nous en connaissons toute sa diversité.



COMMANDERIE



TRUFFE

TRUFFE ET CÔTES DU RHÔNE : LE MARIAGE IDEAL....



La Commanderie des Costes du Rhône aime souvent faire place à la gastronomie provençale autour de la Tuber Melanosporum car elle sait que ses vins magnifient avec éclat le gout du diamant noir. C'est au Château de Massillan au cœur du Massif d'Uchaux, que Commandeurs et amis des Côtes du Rhône se sont retrouvés ce dernier vendredi 7 février, pour une soirée de gala qui a marqué les souvenirs.... Participaient à ces joyeuses agapes une belle délégation de la Baronnie liégeoise des Costes du Rhône, composée du Consul Pierre Luthers, des Commandeurs Denis Coolen et Richard Bonnechère, ainsi que des Officiers Thierry Hosay, Joseph Verhoest et de l'impétrant Officier Bernard Cornu. Une délégation rejointe en amitié par le Consul de la Baronnie suisse, Gérard Carrel et sa Dame Sybille...



COMMANDERIE



TRUFFE

La truffe se marie parfaitement aux vins du Rhône... Preuve en a encore été faite au cours de ce chapitre très parfumé au cours duquel de l'entrée au dessert la truffe a été mise à l'honneur grâce au chef Sébastien Nouveau et où les vins des Côtes du Rhône, des trois couleurs, ceux de Tulette, Brézème, Vacqueyras, Laudun et Cornas ont accompagné tous les mets.



Ce boeuf Wellington à la truffe est synonyme de bonnes ripailles

Sous l'égide du grand Maître Patrick Galant, un Chapitre de haute tenue, le 491ème, a permis d'introniser comme Chevaliers Gentes Dames Sophie Elizéon, préfète de l'Ardèche, parrainée par le Chancelier Andéol Pommier et Sophie Veyrier, Responsable Qualité, ainsi que Messires Thibaut Desrouffet, grossiste en vin, Patrick Jeambar, Président du Groupement des Industries Papetières du Sud Est, Yves Micolet, avocat général à la cour de cassation, Nicolas Pailhès chef de L'Escapade à Richerenches, Stephan Grégoire-Mourard, Conseiller financier, Laurent Farnaud, Responsable commercial de la Distillerie de Provence et Philippe Rivier, notaire à Pont St-Esprit. Deux Chevaliers ont été, eux, promus au rang d'Officiers Messires Bernard Piozin et Philippe Ruiu.



COMMANDERIE



TRUFFE



Le Commandeur Hubert Valayer parraine comme Chevalier, un artiste de la truffe, Nicolas Pailhès, Chef du restaurant 'L'Escapade' de Richerences, haut lieu de festivités des Commandeurs liégeois !

Bien sûr, pour notre délégation liégeoise, le week-end ne s'est pas résumé à ce seul chapitre, et le travail fut intense, depuis le jeudi soir avec l'accueil au restaurant l'Escapade de Richerences, où le nouveau Chevalier Nicolas Pailhes magnifie la truffe comme personne, la réception fabuleuse le vendredi midi chez l'ami vigneron Michel Fare du Mas du Jas de Puymeras qui a préparé pour l'équipe un magnifique repas à la truffe autour de la célèbre omelette, le repas à Piégon chez le Grand Maître Patrick Galant le samedi midi, durant lequel les pieds et paquets marseillais ont été mis à l'honneur et magnifiquement relevés par de vieux millésimes de la Tour Galant, pour finir le dimanche midi sur la terrasse de Cousin Hub dans la montagne de Saint Maurice, où la truffe fut mise une dernière fois en évidence, le temps de régler les



COMMANDERIE



TRUFFE



Les dignitaires de la Commanderie entourent Gente Dame Sophie Elizéon, Préfète de l'Ardèche

détails pour une surprise à Liège en ce début avril... sur laquelle nous lèverons bientôt le voile !

Vive la truffe, vivent les Costes du Rhône !

Pierre Luthers



CHEZ HUBERT



VALAYER



La délégation liégeoise
au travail.. sous le haut
patronage du Grand
Maître, Patrick Galant

Une implication de tous
les instants... mais avec
des moments.. de
dégustation, toujours
avec modération...

Il y a lieu de préparer
nos futures agapes...

De g à d sur
la photo chez
Hubert
Valayer :
Pierre
Luthers,
Richard
Bonnechère,
Joseph
Verhoest,
Bernard
Cornu, Denis
Coolen et
Thierry Hosay



CHEZ HUBERT



VALAYER



Le Grand Maître, Patrick Galant et discussion passionnée sur les vins rhodaniens avec le Commandeur Hubert Valayer, grand habitué aussi de nos agapes.



RENDEZ-VOUS



**LES 16 ET 17
MAI 2025**

RENDEZ-VOUS A LIEGE LES 16 ET 17 MAI PROCHAINS

PARTICIPATION DE L'AOC CÔTES DU RHÔNE VILLAGES SUZE-LA-ROUSSE

RENDEZ-VOUS LES 16 ET 17 MAI 2025 POUR UNE VIE DE CHÂTEAU.... L'AOC Côtes du Rhône Villages Suze-la-Rousse a confirmé sa participation à nos Agapes.

Seront présents les domaines suivants :

- Domaine Les Asseyras
 - Julien de l'Embisque
 - Château La Borie
 - La Suzienne
 - Domaine Gabriel Monier
 - Domaine Les Hautes Blâches
- Et.. peut-être encore d'autres...



A NOTER DANS VOS AGENDAS !



MEMBERSHIP



SALONS



COMMANDERIE
DES COSTES DU RHÔNE
Baronnie de Litzig

Carte de Membre
Année 2025

Membership : Liste des salons 2025

Tout personne ayant adhéré au membership de la Baronnie bénéficie d'une réduction de 10 % sur l'achat des vins au domaine et 5 % lors des salons en Belgique, sur présentation de la carte de

membre.

Voici la liste des salons où vous pourrez retrouver nos amis vignerons ayant souscrit à notre action.

Domaine Chauvin (Sablet & Séguret), Eric Chauvin : Salon des Vins de Ninane, vendredi 7 au dimanche 9 mars 2025

Domaine Mouriesse Vins (Chateauneuf-du-Pape), Salon des vins de Bergilers, du vendredi 21 au dimanche 23 mars 2025

Domaine les Sibou (Sablet & Gigondas) :

- Salon Saint Vincent à Aisleau-Presles, vendredi 7 au dimanche 9 mars
- Terroir en Feu, Amay, samedi 12 et dimanche 13 avril 2025 ;

Vignoble Simian (Chateauneuf du Pape, Massif d'Uchaux) :

- Salon des Vins de Bertrix : du vendredi 25 au dimanche 27 avril 2025
- Salon des Vins de Vielsalm : samedi 6 et dimanche 7 décembre

Domaine des Banquettes (Rasteau), Patrice et Christelle André :

Salon des Vins de Tilff, du vendredi 11 au dimanche 13 avril 2025





Constitution d'un groupement de coréassurance des risques climatiques en agriculture : consultation publique

Afin de recueillir les observations de toutes personnes ou entités manifestant un intérêt pour le marché des risques climatiques en agriculture, les ministères chargés de l'Économie et de l'Agriculture ont lancé une consultation publique Détails.

Une consultation publique sur les groupements de coréassurance des risques climatiques en agriculture, pour quelles raisons ?

L'assurance contre les pertes de récolte en agriculture dite assurance « multirisque climatique » (MRC) a été créée en 2005. Elle a pour objectif d'accroître la couverture assurantielle des exploitations agricoles et ainsi renforcer leur résilience face aux aléas climatiques.

À l'issue des travaux du Varenne de l'eau et du changement climatique, la loi promulguée le 2 mars 2022 a engagé une importante réforme des outils de gestion des risques climatiques. Dans le cadre de cette réforme, entrée en vigueur le 1er janvier 2023, deux ordonnances ont été prises le 29 juillet et le 23 novembre 2022, complétées par plusieurs textes d'application (dont le décret n°2023-243 du 31 mars 2023).

La loi du 2 mars 2022 et l'ordonnance n° 2022-1075 du 29 juillet 2022 prévoient notamment la possibilité de créer un groupement de coréassurance, auquel devront obligatoirement adhérer l'ensemble des assureurs souhaitant distribuer l'assurance récolte MRC subventionnée (article L.361-4-1 du code rural et de la pêche maritime). Ce dispositif comporte plusieurs objectifs :

- améliorer la connaissance des risques par un partage des données de sinistralité, avec un degré d'anonymisation et d'agrégation suffisant, d'une part au groupement sous l'égide d'un tiers de confiance indépendant, et d'autre part à l'État,



RISQUES CLIMATIQUES



CONSULTATION

- mutualiser les risques entre assureurs pour favoriser une couverture plus large de la Ferme France, notamment dans les territoires et filières les plus exposés, dans des bornes et selon les dispositions fixées par le décret n° 2023-243 du 31 mars 2023,
- renforcer les conditions favorables au maintien des assureurs actuels sur le marché et l'entrée de nouveaux acteurs.

Après plusieurs mois de travaux d'instruction, un projet de convention constitutive de groupement a été élaboré.

L'ordonnance n° 2022-1075 du 29 juillet 2022 portant développement des outils de gestion des risques climatiques en agriculture prévoit que ce groupement soit créé par une convention agréée par l'autorité administrative, dans les conditions fixées par le décret n°2023-243 du 31 mars 2023, après « consultation publique des personnes ou entités manifestant un intérêt pour le marché des risques climatiques en agriculture et n'ayant pas participé à l'élaboration de la convention ainsi qu'après avis de l'Autorité de la concurrence » (article L.442-1-2 du code des assurances).

Dans ce contexte, les ministères chargés de l'économie et de l'agriculture ont lancé une consultation publique afin de recueillir les observations de toutes personnes ou entités manifestant un intérêt pour le marché des risques climatiques en agriculture. Ces dernières ont été invitées à transmettre leurs commentaires avant le 11 février 2025.

Conformément aux dispositions prévues à l'article D. 443-3 du code des assurances, le compte-rendu exhaustif ainsi que l'ensemble des contributions écrites de la consultation publique accompagneront la demande d'agrément de la convention constitutive du groupement qui sera soumise pour décision conjointe des ministres chargés de l'économie et de l'agriculture.



RISQUES CLIMATIQUES



CONSULTATION

Le projet de convention constitutive peut être consulté sur le site institutionnel du ministère de l'Économie, des Finances et de l'Industrie : Consultation publique pour la constitution d'un groupement de coréassurance des risques climatiques en agriculture

La création de ce pool constituerait une avancée majeure dans le déploiement du nouveau système assurantiel, en permettant notamment une meilleure connaissance des risques.

Quelle serait l'issue de cette consultation publique ?

L'ensemble des contributions seront prises en compte pour la rédaction du compte-rendu de la consultation.

Il est rappelé que les contributions écrites de la consultation publique seront jointes, de manière exhaustive, à la demande d'agrément soumise pour décision conjointe des ministres chargés de l'Économie et de l'Agriculture.

« *Le compte-rendu exhaustif ainsi que l'ensemble des contributions écrites de la consultation publique accompagneront la demande d'agrément de la convention constitutive du groupement qui sera soumise pour décision conjointe des ministres chargés de l'économie et de l'agriculture* », ont indiqué les deux ministères dans un communiqué de presse.





ASSURANCE-RECOLTE : LES RESULTATS IMPACTES PAR L'EXCES D'EAU EN 2024

En 2024, les assureurs agricoles français ont enregistré des résultats notables concernant l'assurance récolte, principalement en raison des conditions climatiques défavorables.

Afin d'informer au mieux nos amis viticultrices et viticulteurs, « *Liège au fil du Rhône* » s'en est allé consulter les résultats des principaux assureurs. Voici les principales informations.

La compagnie d'assurances Groupama a fait face à des charges d'assurance récolte s'élevant à 255 millions d'euros en 2024. Cette augmentation est principalement due à des précipitations abondantes, représentant 137 millions d'euros des indemnisations, suivies par la grêle (59 millions d'euros) et le gel (15 millions d'euros). Les grandes cultures ont été les plus impactées, représentant 79 % des charges, avec 105 000 hectares nécessitant un resemis. Malgré ces défis, Groupama a enregistré une croissance globale de 31 % en assurance récolte depuis janvier 2023, bien que le nombre de souscriptions ait régressé en 2024.

Pour Pacifica, la filiale d'assurances dommages de Crédit Agricole Assurances, elle a observé une augmentation de 32 % du nombre d'agriculteurs souscrivant à une assurance récolte en 2023 par rapport à l'année précédente. Cette dynamique positive est attribuée à la réforme de l'assurance récolte lancée en 2023, qui a remplacé le régime des calamités agricoles et augmenté le niveau de subvention publique des cotisations à 70 %. Pour rappel, l'objectif de cette réforme est d'assurer 60 % des surfaces agricoles d'ici 2030, contre 17 % en 2022.

« *Les aléas climatiques deviennent la norme. On peut constater des sinistres moins intenses mais beaucoup plus fréquents. Après deux années de sécheresse nous avons eu une année complètement pluvieuse. Et il n'y a pas une année sans grêle* », a expliqué le directeur assurances de Groupama, Gwénaél Simon, lors d'une conférence de presse.



ASSURANCE RECOLTE



2024

« *La progression se fera grâce à la pédagogie* », affirme le président de la Caisse Centre-Atlantique, Stéphane Cools, agriculture en polyculture élevage, qui raconte: « *en 2014, si je n'avais pas été assuré, je ne serai plus agriculteur aujourd'hui* ». Pour lui, l'assurance « *est un acte de gestion calculé dans le coût de production* ».

Ces données illustrent les défis croissants auxquels sont confrontés les agriculteurs et les assureurs en raison des aléas climatiques, ainsi que l'importance des réformes pour encourager une meilleure couverture des risques agricoles.

L'assurance-récolte en quelques mots :

La réforme de l'assurance récolte lancée en 2023 a remplacé le régime des calamités agricoles, qui indemnisait une partie des biens et récoltes non assurés. Pour les risques d'ampleur exceptionnelle, les pertes les plus élevées sont désormais en partie couvertes, pour tous les agriculteurs, par une "indemnité de solidarité nationale" (ISN) apportée par l'Etat. Pour les agriculteurs assurés, l'ISN couvre 90% de ces pertes les plus élevées, et l'assureur les 10% restants. Pour les non-assurés, la prise en charge décroît, l'ISN couvrant 40% de ces pertes en 2024 et 35% en 2025.





Comment savoir si un vin est encore bon ?

Nous sommes nombreux à nous demander, si nous avons quelques bouteilles de vieux millésimes, comment savoir si le vin est encore bon..

Bien qu'il soit impossible de garantir à 100 % qu'un vin est encore bon sans l'ouvrir, nous allons décrire quelques « tips », qui combinés peuvent donner une bonne idée de l'état du vin. Bien évidemment, tous ces petits tuyaux sont extérieurs à la bouteille.

Quels sont ces éléments ?

1. Quel est l'état du Bouchon ?

- Bouchon enfoncé : Si le bouchon est descendu dans la bouteille, cela peut indiquer un problème de conservation (chaleur excessive ou pression interne) ;
- Bouchon gonflé ou suintant : Des signes de fuite ou des taches sur le bouchon peuvent indiquer que l'air est entré dans la bouteille, ce qui risque d'avoir oxydé le vin.

2. Niveau du Vin

- Niveau de vin abaissé : Si le niveau de vin est bien en dessous du col (appelé "niveau d'épaule"), cela peut indiquer une évaporation due à un bouchon défectueux ou à une conservation inadéquate ;
- Niveau correct : Pour un vieux vin, un léger abaissement du niveau est normal, mais il ne doit pas être excessif.





3. La couleur à travers la bouteille

- **Vin blanc :**

Une couleur dorée est normale pour un vieux vin blanc, mais s'il est brun foncé, il pourrait être oxydé.

- **Vin effervescent :**

- Si des bulles semblent visibles dans un vin tranquille, cela peut indiquer une refermentation.

- **Vin rouge :**

- Une couleur très brune ou orangée peut indiquer une oxydation avancée.
- Une teinte encore rubis ou grenat (même avec des reflets tuilés) est souvent un bon signe.

4. L'Étiquette et la Capsule

- Capsule corrodée : Une capsule en métal rouillée ou humide peut indiquer une fuite ou un problème d'humidité ;
- Étiquette abîmée : Bien qu'une étiquette usée ne soit pas forcément un problème, elle peut indiquer un stockage dans des conditions inadéquates.



5. Le potentiel de garde

- Millésime et type de vin : Certains vins, comme les grands Bordeaux, Bourgognes, ou Porto, peuvent se conserver plusieurs décennies. D'autres vins, comme les rosés ou les vins blancs légers, se boivent plus jeunes ;
- Structure et tanins : Les vins riches en tanins et en acidité (facteurs de longévité) ont une meilleure chance de vieillir correctement.



LE VIN



EST-IL ENCORE BON ?



6. Secouez Légèrement la bouteille

- Présence de dépôts : Les dépôts sont normaux pour les vieux vins rouges et ne signifient pas que le vin est mauvais ;
- Bruissement suspect : Si le vin semble trop liquide ou aqueux en secouant doucement, cela peut indiquer une altération.

7. Histoire du Stockage

- Provenance du vin : Un vin bien conservé (à température constante, à l'abri de la lumière et de l'humidité excessive) a plus de chances d'être encore bon ;
- Température excessive : Si vous savez que la bouteille a été exposée à des variations de température, le vin pourrait être détérioré.

Conclusion

Si tous les signes externes sont positifs, vous avez de bonnes chances que le vin soit encore savoureux.

Et avec modération, large soif !



**BIEN-ETRE DU
CHEVAL**



**ET QUALITE DU
VIN**

Comment le bien-être du cheval dans la vigne bénéficie à la
qualité du vin produit ?



« *Le cheval a fait de moi, un homme* » Hugues Aufray

La qualité d'un vin dépend de nombreux éléments externes (terroir, climat, l'élevage, le savoir-faire du vigneron, les pratiques viticoles,..), mais qu'en est-il de l'apport du meilleur ami de l'homme et grand serviteur, grâce à sa force, sa robustesse et surtout dans cette relation marquée par l'intégrité que l'être humain doit avoir avec lui, le cheval ?

« Liège au fil du Rhône » s'est déjà attaché à l'importance du travail du cheval dans les vignes. Mais cette fois, attardons-nous sur cet apport qualitatif au vin produit.



BIEN-ETRE DU CHEVAL



ET QUALITE DU VIN

Nous allons voir dans les points suivants des éléments qualitatifs qui contribuent non seulement à la qualité du travail que la viticultrice / le viticulteur lui demande mais aussi à cet échange unique.

Le bien-être du cheval travaillant dans les vignes contribue indirectement mais significativement à la qualité du vin produit, grâce à son impact positif sur les sols, la vigne, et la philosophie de production viticole. Voici ce que peut apporter le bien-être du cheval et son harmonie avec le viticulteur dans la qualité du vin :

1. Sols préservés grâce à un cheval en bonne santé

- Absence de compactage : Contrairement aux machines agricoles lourdes, le cheval respecte la perméabilité et l'aération naturelle du sol. Des sols bien préservés favorisent une vigne plus saine et des raisins de meilleure qualité ;
- Équilibre microbologique : Le cheval contribue à une agriculture durable qui favorise la vie microbienne et l'écosystème des sols, ce qui est essentiel pour transmettre les caractéristiques du terroir au vin ;
- Travail soigné des sols : Un cheval en bonne condition physique et mentale travaille avec régularité et précision, évitant ainsi des dommages au sol. Son agilité et son rythme permettent un labour léger qui préserve la structure du sol.

2. Un environnement apaisé pour la vigne

- Écosystème équilibré : Un cheval bien traité favorise les pratiques écologiques et biodynamiques, qui incluent le respect de la biodiversité autour de la vigne ;
- Réduction des nuisances : Un cheval heureux est calme et silencieux, ce qui limite le stress pour la faune environnante et pour les vignes elles-mêmes. En comparaison, les machines agricoles provoquent des vibrations et des bruits qui peuvent perturber l'environnement.

3. Impact sur le producteur

- Soins apportés au cheval = soins à la vigne : La philosophie de bien-être animal est souvent liée à une attention accrue pour chaque étape de la viticulture. Un



BIEN-ETRE DU CHEVAL



ET QUALITE DU VIN

producteur qui respecte son cheval tend à accorder le même soin à ses vignes et à ses raisins, adoptant une approche qualitative plutôt que quantitative ;

- Engagement dans une production durable : L'utilisation du cheval dans les vignes est un choix conscient qui reflète une démarche respectueuse de l'environnement et des traditions. Cette philosophie se traduit souvent dans la qualité et l'authenticité des vins produits.

4. Effet sur la qualité des raisins

- Meilleur enracinement de la vigne : En évitant de compacter le sol, le cheval favorise un enracinement profond de la vigne, permettant aux plants de mieux absorber les nutriments et l'eau. Cela conduit à des raisins plus concentrés et équilibrés.
- Équilibre hydrique : Les sols bien travaillés grâce au cheval assurent une meilleure rétention de l'eau, réduisant les stress hydriques pour les vignes, ce qui se traduit par des raisins d'une maturité homogène.

5. Lien avec les pratiques biodynamiques

- Harmonie entre nature et production : Les domaines viticoles qui utilisent des chevaux intègrent souvent des pratiques biodynamiques, où chaque élément (cheval, sol, plante) est en symbiose. Ces pratiques sont réputées pour améliorer l'expression du terroir et produire des vins vivants, complexes et authentiques.
- Énergie positive : Dans les croyances biodynamiques, le bien-être des êtres vivants qui travaillent dans la vigne (humains et animaux) influe sur l'énergie globale du domaine, et donc sur la qualité du vin.

6. Effet marketing et différenciation qualitative

- Attractivité pour les consommateurs : Les vins produits avec l'aide de chevaux bénéficient souvent d'une image valorisante, associée à un respect de l'environnement, un savoir-faire traditionnel, et une recherche de qualité ;



BIEN-ETRE DU CHEVAL



ET QUALITE DU VIN

- Valeur ajoutée au produit final : L'histoire et la philosophie derrière le travail du cheval séduisent les amateurs de vin, renforçant l'idée que la qualité ne se limite pas au goût, mais englobe également des valeurs éthiques et durables.



Que pouvons-nous déduire de cette présence chevaline dans le traitement de la vigne ?

Nous le constatons au travers de ces différents éléments, le bien-être du cheval travaillant dans les



vignes a un effet significatif sur la qualité du vin produit. Le cheval favorise non seulement les sols vivants mais aussi des vignes équilibrées tout en respectant la nature. Tout cela contribue à produire des raisins de meilleur qualité et par voie de conséquence, des vins qui reflètent bien mieux le terroir. Si nous ajoutons à cela, le lien qui existe entre le bien-être de ce cheval et la finalité de son travail, le producteur valorise alors l'authenticité et l'excellence du produit final.





GRAPPILLEES LE LONG DU RHONE

Décès de l'ancien ministre de l'Agriculture Didier Guillaume



Grand amateur du ballon ovale, Didier Guillaume a d'abord été maire de Bourg-de-Péage, d'où il est originaire, de 1995 à 2004 puis président du Conseil départemental de la Drôme de



2004 à 2015. Ancien sénateur de la Drôme, entre 2008 et 2018, il a notamment présidé le groupe socialiste au Sénat de 2014 à 2018.

Didier Guillaume rentre au gouvernement comme ministre de l'Agriculture. Il fait face à une forte défiance entre les écologistes et les agriculteurs, illustré notamment par l'affaire des "bébés sans bras". Lors de la passation de pouvoir avec Stéphane Travert, l'ex-sénateur assure que "les lobbys ne pourront pas franchir la porte de son ministère".

Le ministre demande ensuite aux scientifiques de "faire la preuve" des conséquences des pesticides sur la santé. La loi dispose pourtant que c'est au producteur de pesticides de prouver que leurs produits n'ont pas d'effet sur la santé. C'est le début d'une longue liste de prises de positions qui suscitent la controverse.





« Jamais vu un jeune qui sort de boîte de nuit saoul" avec du Côtes-du-Rhône »

En janvier, quelques semaines à peine après qu'une campagne gouvernemental sur "le Dry January", cette opération qui consiste à se passer d'alcool pendant un mois, soit annulée, Didier Guillaume sort du bois.

Le ministre de l'Agriculture explique ne pas être persuadé que "le vin soit un alcool comme les autres". "On n'a jamais vu un jeune qui sort de boîte de nuit être saoul parce qu'il a bu du Côtes-du-Rhône", lance-t-il alors.

Les propos déplaisent fortement à l'époque à sa collègue de la Santé. "La molécule d'alcool contenue dans le vin est exactement la même que celle contenue dans n'importe quelle boisson alcoolisée", rappelle alors Agnès Buzyn.

Manifestement soucieux de ne pas aller sur ce terrain à l'approche du Salon de l'agriculture, Emmanuel Macron fait savoir, lui, qu'il buvait "du vin le midi et le soir".

Contre l'instauration des zones sans pesticides proches des habitations

En septembre 2019, Didier Guillaume indique être opposé à l'instauration de zones sans pesticides dans un rayon de 150 mètres autour de toute habitation, conformément aux recommandations des scientifiques et en plein débat sur la dangerosité du glyphosate.

Emmanuel Macron, lui-même, avait soutenu le maire d'une commune d'Ille-et-Vilaine, qui avait signé un arrêté anti-pesticides. Dans la foulée, l'ex-socialiste défend les "vaches à hublot", cette pratique qui consiste à poser des hublots dans la panse de vaches pour limiter leurs émissions de gaz à effet de serre.

Quelques semaines après le début de l'épidémie de Covid-19, le ministre appelle les Français à rejoindre "la grande armée de l'Agriculture" pour aider "celles et ceux qui vont nous permettre de nous nourrir de façon propre, saine, durable".

La manœuvre vise à aider les agriculteurs, menacés par l'absence de saisonniers étrangers avec la fermeture des frontières. L'initiative récolte un franc succès - 50.000 volontaires se manifestent.





Après avoir tenté sans succès d'être investi par la macronie pour devenir maire de Biarritz, il quitte son poste ministériel à l'été 2020. Au printemps 2021, Didier Guillaume intègre le comité directeur de la Ligue nationale de rugby. 3 ans plus tard, l'ancien sénateur se met au service de la principauté de Monaco et devient ministre d'État de Monaco.

Quel est son bilan en matière de vin ?

Défense de la Filière Viticole

Didier Guillaume a été un ardent défenseur de la filière viticole française. Il a souvent mis en avant l'importance du vin dans le patrimoine culturel et gastronomique du pays. Il a déclaré que le vin n'était pas un alcool comme les autres, ce qui a suscité des débats et des critiques, notamment de la part des médecins spécialistes des addictions.

Promotion du Vin

Le ministre a encouragé la consommation modérée de vin, en le présentant comme un produit de bonheur et de convivialité. Il a également souligné l'importance du vin dans le repas gastronomique français, inscrit au patrimoine immatériel de l'UNESCO³.

Controverses et Polémiques

Ses déclarations sur le vin ont parfois été controversées. Par exemple, il a minimisé le rôle du vin dans l'alcoolisation des jeunes, ce qui a provoqué l'indignation de nombreux professionnels de santé. Ces derniers ont rappelé que le vin, comme tout alcool, pouvait entraîner des comas éthyliques et d'autres problèmes de santé¹².

Soutien aux Viticulteurs

Didier Guillaume a soutenu les viticulteurs face aux défis économiques et environnementaux. Il a notamment pris position contre l'instauration de zones sans pesticides autour des habitations, conformément aux recommandations des scientifiques, ce qui a suscité des débats sur la dangerosité du glyphosate.





Héritage et Critiques

Son action a été saluée par certains acteurs du secteur viticole, mais aussi critiquée par ceux qui estimaient qu'il favorisait trop les intérêts de la filière au détriment de la



santé publique. La FNSEA, le principal syndicat agricole, a toutefois salué son action qui a permis de renforcer les liens entre les Français et leur agriculture⁴.

Nous le voyons, Didier Guillaume a eu un impact significatif sur le secteur viticole français, en défendant la filière et en promouvant le vin comme un élément clé du patrimoine culturel français.

Même si certaines de ses positions ont également suscité des controverses (santé publique), il n'en reste pas moins qu'il était un homme respecté et hautement considéré. Sa dernière mission de Ministre d'Etat de la Principauté de Monaco ainsi que la présence du Président de la République ainsi que du Prince Albert II de Monaco à ses funérailles témoignent de la valeur de cet homme aux yeux des Autorités.





Budget 2025 : Exonération fiscale votée en cas de transmission du foncier viticole

Afin de faciliter la transmission des exploitations familiales, et réclamée depuis 10 ans par la CNAOC, le budget acte une exonération à 75 % jusqu'à 20 millions € contre une conservation du bien pendant 18 ans.

« Nous passons d'une politique de petits pas à une vraie avancée fiscale pour nos entreprises viticoles et familiales. Le plafond d'exonération du foncier viticole passe de 500 000 euros à 20 millions d'euros. Cela correspond dans plusieurs régions à un modèle d'exploitation familial (Bourgogne, Champagne, Alsace) où les prix flambent et les héritiers ne peuvent plus suivre.. » Jérôme Bauer, Président de la CNAOC.

Avec l'appui de ses fédérations régionales, la CNAOC a obtenu un rehaussement historique du plafond d'exonération de 75% pour la transmission des biens fonciers affectés durablement à l'exploitation viticole par un bail à long terme. Ce plafond passe ainsi à 20 millions d'euros (au lieu de 500 000 € aujourd'hui), à condition que le bien reste la propriété du donataire, héritier et légataire pendant dix-huit ans à compter de la date de la transmission à titre gratuit.

Concrètement, avec cette nouvelle disposition fiscale, cela veut dire que demain, un vigneron qui veut transmettre son exploitation à son enfant unique sans réserve d'usufruit, pourrait réaliser une économie de 243 000 euros si on considère qu'il transmet ses 20 hectares (taille moyenne d'une exploitation en France), sur la base moyenne du foncier viticole AOC (153 500 euros l'ha - source Safer 2023).

Source CNAOC.



L'AOC



BREZEME

L'AOC BREZEME : UN VRAI JOYAU RHODANIEN

L'AOC Brézème est la plus méridionale des appellations Côtes du Rhône septentrionales. Elle est installée sur la commune de Livron-sur-Drôme. Le vignoble est de 39 hectares, avec un potentiel de 59. Il est situé sur la rive droite de la Drôme sur des coteaux bien exposés. L'un d'eux lui a donné son nom. Le clos du château de la Rolière, les terrasses de Fontgrand et les quartiers de l'Hermitage et Julien (confidentiel) complètent le parcellaire.

Malgré une production restreinte, l'appellation Brézème connaît actuellement un regain de notoriété. La rareté fait aussi sa valeur

La colline de Brézème est un relief marneux datant de 125 millions d'années. Le plateau est un mélange postérieur des alluvions de la Drôme et du Rhône, positionnées au-dessus des terrains crétacés. Le coteau est exposé plein sud, donc très chaud en journée, mais il bénéficie de la fraîcheur du Vercors, amenée le long de la vallée de la Drôme. Ceci provoque une grande variation de température entre le jour et la nuit, très profitable à la maturation du raisin.

Comme pour les crus septentrionaux, la syrah y est reine pour les rouges. Les blancs sont issus de viognier, marsanne, roussanne.

Un Cru en devenir ?

L'histoire de l'AOC Brézème n'est pas un long fleuve tranquille. Ce Côtes du Rhône régional est le seul à faire mention de son entité géographique sur l'étiquette. Une tolérance qui remonte bien avant la naissance de l'AOC régionale en 1937. La création d'un syndicat local en 1974, puis le montage d'un dossier auprès de l'INAO en 2000, n'empêchent pas le refus d'officialisation. Des courriers, la visite d'une commission INAO et un rapport de 300 pages plus tard, la régularisation se fait attendre et le souhait des vignerons de devenir cru n'arrange pas l'affaire.



L'AOC



BREZEME



En attendant cette éventualité ambitieuse, une dizaine de vignerons et la petite cave coopérative de Loriol (qui a fusionné avec celle de Saint-Pantaléon-les-vignes) se partagent les parts. Les spéculations vont bon train pour récupérer des terrains et planter. Aucun marché vrac, aucun problème de débouchés économique, les prix commencent à s'envoler ...

L'appellation Brézème est connue pour ses vins rouges et blancs de haute qualité.

Voici quelques caractéristiques du vignoble de l'appellation Brézème :

Terroir : Le terroir est caractérisé par des sols argilo-calcaires et des



L'AOC



BREZEME

coteaux exposés au sud, ce qui favorise une bonne maturation des raisins.

Cépages

Rouges : Les principaux cépages utilisés pour les vins rouges sont la Syrah, le Grenache et le Cinsault. La Syrah apporte des arômes de fruits noirs et des notes épicées, tandis que le Grenache ajoute de la rondeur et des saveurs de fruits rouges.

Blancs : Pour les vins blancs, les cépages principaux sont la Marsanne et la Roussanne. Ces cépages donnent des vins avec des arômes de fruits à chair blanche, de fleurs et de miel.

Les techniques de vinification traditionnelles sont utilisées pour produire des vins qui reflètent le terroir unique de Brézème. Les vins rouges sont souvent élevés en fûts de chêne pour ajouter de la complexité et des tanins soyeux.

En ce qui concerne les vins, les blancs sont riches et aromatiques, avec une belle acidité qui leur confère fraîcheur et équilibre. Ils peuvent être appréciés jeunes ou après quelques années de vieillissement.

Quant aux vins rouges, ils sont généralement puissants et structurés, avec des arômes de fruits noirs, d'épices et parfois de notes florales. Ils ont un bon potentiel de garde.





ECHOS DU VIGNOBLE



Plan d'arrachage du vignoble : Aide nationale à la réduction définitive du potentiel viticole

FranceAgriMer a publié le bilan des demandes d'aide à la réduction du potentiel viticole

Au total, 5 418 dossiers ont été déposés par les exploitants viticoles, portant sur une surface totale de près de 27 500 hectares.

Les demandes d'aide, pour un montant cumulé de 109,8 millions d'euros, couvrent différents départements viticoles. Parmi ces demandes, environ 1 300 viticulteurs ont indiqué leur intention de cesser totalement leur activité. Les surfaces concernées par ces arrêts représentent environ 8 700 hectares.

Suite au dépôt de la demande d'aide, les travaux d'arrachage des vignes et la déclaration au casier viticole informatisé devront être réalisés le 2 juin 2025 au plus tard. C'est au terme de cette étape que chaque exploitant viticole pourra déposer une demande de paiement de l'aide demandée, jusqu'au 3 juin 2025 à midi.

Voici un tableau concernant les départements rhodaniens

Département	Surface à arracher (ha)	Viticulteurs souhaitant arrêter leur activité - Surface à arracher (ha)
ARDECHE (07)	286	
DROME (26)	889	201
GARD (30)	4015	1380
LOIRE (42)		
VAUCLUSE (84)	1017	192





FranceAgriMer fixe les modalités de gestion du potentiel de production viticole français pour la campagne 2025

Le 8 janvier 2025, FranceAgriMer a fixé les modalités de gestion du potentiel de production viticole pour la prochaine campagne, le bilan des autorisations de plantations de vigne, la prochaine ouverture de l'appel à projets 2025 : « investissements des entreprises du secteur vitivinicole ».

Modalités de gestion du potentiel de production viticole pour la campagne 2025

FranceAgriMer a décidé de reconduire les critères d'éligibilité (risque de détournement de notoriété) et de priorité (comportement antérieur du demandeur ; nouveaux venus de moins de 40 ans), le mécanisme de plancher (quand la somme des surfaces demandées est supérieure à celle des limitations), avec une application nationale et un plafond d'autorisations de plantations nouvelles fixé à 1 % de la surface totale du vignoble français (soit 789 362, 0357 ha au 31 juillet 2024, source DGDDI). La superficie maximale (1 % de la superficie plantée) qui pourrait être disponible pour 2025 représenterait 7 894 ha.

Proposition de recommandations soumises au préalable au Comité national AOC vin et au comité national IGP vin de l'INAO (Institut national de l'origine et de la qualité).

FranceAgriMer émet un avis favorable sur les recommandations de limitations régionales en plantations nouvelles proposées par les organismes de défense et de gestion (ODG) ou organisations professionnelles, après avis des interprofessions et des conseils de bassin.





- 58 recommandations relatives à des AOP, dont 2 AOP/IGP et 1 AOP/IGP/VSIG ;
- 19 recommandations relatives à des IGP, dont 2 AOP/IGP et 1 AOP/IGP/VSIG ;
- 17 recommandations relatives à des VSIG, dont 1 AOP/IGP/VSIG.

Bilan des autorisations de plantation de vigne pour la campagne 2023-2024

Un constat : la demande globale est en baisse

Le conseil a pris connaissance du bilan de la délivrance des autorisations de plantation de vigne pour la campagne 2023-2024 (plantations nouvelles et replantations).

Ce bilan fait apparaître une baisse significative en surface de 30 % des autorisations de plantation de vigne demandées pour la campagne 2023-2024 (10 626,6 ha d'autorisations de plantation de vigne délivrées) par rapport à la campagne précédente.

A noter, cette baisse, concentrée sur certains bassins, est principalement liée à la diminution des demandes d'autorisations de plantations nouvelles. La délivrance des autorisations de replantations anticipées ne représente que 7 % de la demande globale.

Si les autorisations de plantations de vigne ont été moins demandées pour la campagne 2023-2024, leur taux d'érosion (utilisation après la délivrance) est peu important.

Investissements des entreprises du secteur vitivinicole

Sur ce point, FranceAgriMer souhaite des simplifications pour l'appel à projets 2025.

Pour rappel, ce dispositif permet la mise en œuvre par FranceAgriMer d'une aide aux programmes d'investissement des entreprises du secteur vitivinicole dans le cadre du plan stratégique national (PSN) de la PAC 2023-2027. Il vise à améliorer la compétitivité des entreprises, en optimisant leur outil de production et les conditions d'élaboration et de mise en marché des vins en vue d'une meilleure adaptation de l'offre aux attentes du marché mondial, au travers de projets d'investissements allant





de la réception des vendanges à la commercialisation des produits de l'entreprise dans un caveau de vente.

Les principales simplifications et clarifications proposées portent sur :

- les conditions liées à l'éligibilité des demandeurs pour simplifier la possibilité de déposer un dossier pour certaines entreprises ;
- les conditions de déclaration et de modification par les demandeurs de stock, de récolte et de production ;
- la clarification de l'éligibilité et de l'inéligibilité de certaines dépenses.
- introduction de « circonstances exceptionnelles » pour ce qui concerne le délai de transmission des pièces ;
 - clarification du système d'autorisation de commencer les travaux (ACT), notamment de la notion « de début des travaux » ;
 - modification de la « date limite de réalisation des travaux » avec une date unique.

Le projet de décision finalisé sera prochainement soumis à l'avis des membres du conseil spécialisé par voie électronique.

Le lancement de l'appel à projets par FranceAgriMer est prévu pour la fin janvier 2025.

Il sera doté d'une enveloppe d'un montant global de 110 M€, avec application éventuelle d'un mécanisme « stabilisateur » si l'ensemble des demandes déposées, après instruction, dépassaient l'enveloppe disponible globale.





Les différentes générations et la perception du vin

Lors d’une longue conversation avec plusieurs personnes (qui se reconnaîtront) concernant la perception du vin, il a semblé intéressant d’appréhender ces réalités de chaque génération pour mieux connaître ses attentes ainsi que celles d’autres générations et, permettre aussi, pour les vignerons, d’adapter leur communication en faveur du public cible.

Nous le savons, la consommation du vin diminue en Europe et en France. Ainsi, en 1960, la consommation moyenne était de 128 litres par habitant. Elle a chuté à 36 litres en 2018. En 2024, la consommation de vin par habitant est estimée à 22,5 litres, avec une consommation totale de 1,02 million d’hectolitres.

Nous avons déjà abordé cette problématique dans « *Liège au fil du Rhône* » sous différents angles. Il nous a semblé, à présent, intéressant d’éclaircir tant le professionnel du milieu viticole que l’amateur de vin. Quelles sont les caractéristiques de chaque génération en matière de consommation du vin et existe-t-il des points communs, et des divergences entre ces différentes perceptions du mode de consommation du vin ?

Le constat : Une récente étude publiée par Statista confirme que la génération Z consomme bien moins d’alcool que ses aînés. Il est intéressant de faire la comparaison entre le vin, la bière et les spiritueux. Le graphique ci-dessous le montre :

Génération	Consommation vin	Consommation bière	Consommation spiritueux
Baby Boomers (1946-1964)	44%	40%	17%
Génération X (1965-1979)	36%	36%	12%
Millennials (1980-1994)	32%	38%	16%
Génération Z (1995-2012)	23%	24%	10%

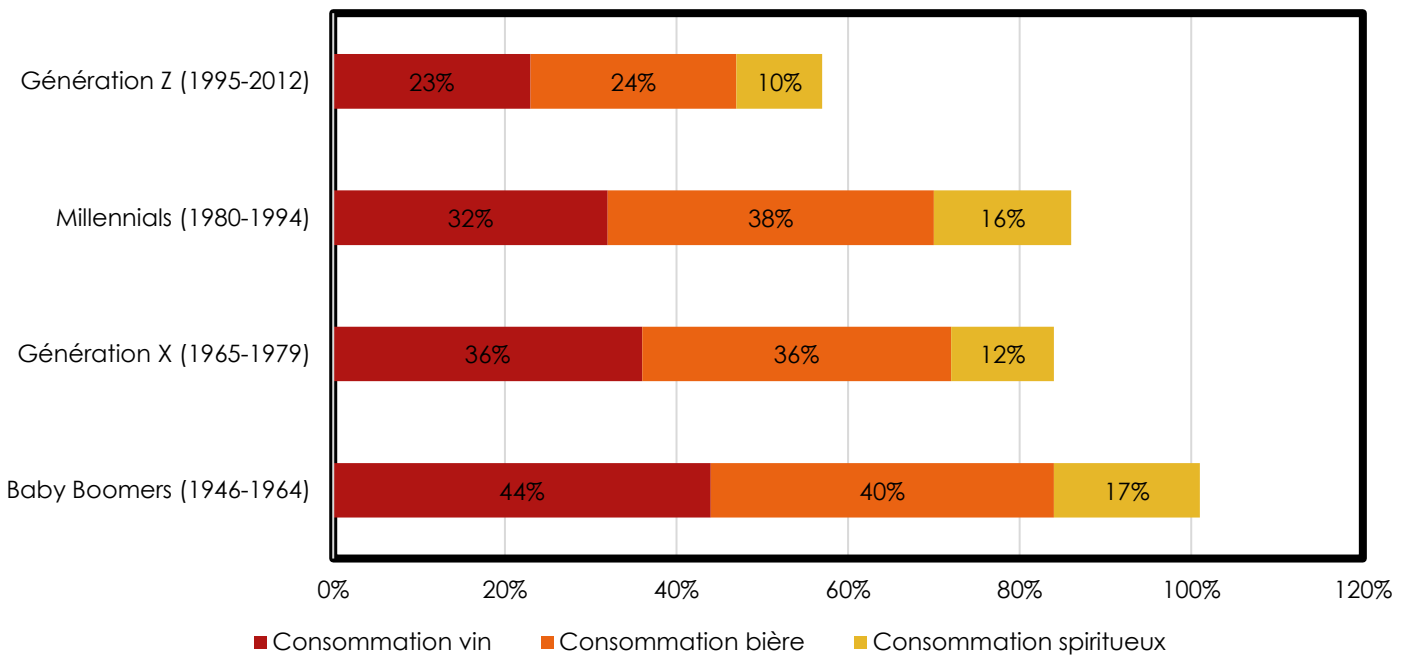


PERCEPTIONS



DU VIN

Consommation d'alcool depuis 1960 en France



Base : 2000 adultes (18-654 ans) interrogés en ligne entre octobre 2023 et septembre 2024. Source : Statista Consumer Insights

la consommation d'alcool en France varie fortement selon les générations. La génération Z semble ainsi consommer moins d'alcool que ses aînés : d'après des données récoltées par Statista dans le cadre des Consumer Insights, entre 10 et 24 % des personnes interrogées appartenant à cette génération disaient consommer régulièrement du vin, de la bière ou des spiritueux, soit moins que toutes les autres générations interrogées dans le cadre de l'enquête. Chez les milléniaux (nés entre 1980 et 1994), cette consommation est bien plus élevée, puisqu'elle varie entre 16 et 38 %, et chez les baby boomers (nés entre 1946 et 1964), elle varie entre 17 et 44 %.

Après les boissons alcoolisées, qu'en est-il de la perception des boissons sans alcool ?



PERCEPTIONS



DU VIN

Comme le montre l'infographie, basée sur des données récoltées par Statista dans le cadre des Consumer Insights, les bières, vins et vins mousseux sans alcool restent malgré tout relativement peu populaires en France. Des personnes interrogées dans l'Hexagone dans le cadre de l'enquête, seulement 11 % disaient consommer régulièrement de la bière sans alcool, et seulement 5 % du vin ou vin mousseux sans alcool. Par comparaison, près d'un espagnol sur cinq (19 %) se disait consommateur régulier de bière sans alcool.

Les études consacrées à ce sujet montrent qu'il existe bien des différences générationnelles concernant la perception du vin. « Liège au fil du Rhône » a compilé ces études et en a fait un tableau. Ce tableau doit aider nos amis vignerons dans la promotion de leurs vins en fonction du public-cible.

Divergences entre les trois générations

Critères	Génération X (1965-1980) 🏛️	Millennials (1981-1996) 🌐	Génération Z (1997-2012) 🚀
Types de vins	Grands crus, vins classiques (Côtes u Rhône, Bordeaux, Bourgogne)	Découvertes (Loire, Languedoc, vins étrangers, nature)	Expérimentation (pét-nat, vin orange, sans alcool)
Approche du vin	Traditionnelle, académique	Décomplexée, curieuse	Engagée, minimaliste
Format préféré	Bouteille 75cl, cave à vin	Bouteille, box de vin, achat en ligne	Canettes, petits formats, alternatives sans alcool
Lieu achat	Cavistes, grandes surfaces	En ligne, cavistes indépendants, direct producteur	Direct producteur, épicerie spécialisées, plateformes digitales
Critères de choix	Réputation, millésime, prestige	Cépage, découverte, bon rapport qualité-prix	Éthique, impact écologique, naturel
Consommation	Lors des repas gastronomiques, occasions spéciales	Apéros, événements sociaux, découvertes	Moments informels, expérimentation, sans alcool possible
Lien avec l'alcool	Le vin est un plaisir, mais il reste alcoolisé	Moins de pression sociale pour boire, mais encore un intérêt pour l'alcool	Tendance vers la sobriété, consommation plus modérée ou alternative



LOI



AGRICOLE

Loi d'orientation pour la souveraineté en matière alimentaire et agricole et le renouvellement des générations en agriculture

Le projet du gouvernement

Le Projet de texte législatif déposé au Parlement à l'initiative du gouvernement entend apporter des réponses à la crise que traverse le monde agricole. Cette crise touche aussi d'autres pays européens.

Souveraineté alimentaire et agricole

Le projet de loi fait de la souveraineté alimentaire un objectif structurant des politiques publiques. Le code rural et de la pêche maritime est modifié en ce sens. Il affirme désormais le caractère d'intérêt général majeur de l'agriculture, de la pêche et de l'aquaculture en tant qu'elles garantissent la souveraineté alimentaire de la Nation. Il précise que "les politiques publiques concourent à la protection de la souveraineté alimentaire". Ainsi la prise en compte des enjeux agricoles dans les politiques publiques est renforcée.

Le texte redéfinit les finalités de la politique d'installation et de transmission en agriculture, qui "a pour objectif de contribuer à la souveraineté agricole de la France, en favorisant le renouvellement des générations d'actifs en agriculture par l'accompagnement des reprises d'exploitation".

Le gouvernement devra remettre tous les ans au Parlement un rapport sur la situation de la souveraineté alimentaire.

Former les agriculteurs de demain

D'ici 10 ans, plus d'un tiers des agricultrices et des agriculteurs seront en âge de partir à la retraite. Le renouvellement des générations est donc un défi immédiat.

Le projet de loi définit les priorités d'action publique en matière d'orientation, de formation, de recherche et d'innovation. L'État, les régions et les autres collectivités locales volontaires devront établir un programme national d'orientation et de



LOI



AGRICOLE

découverte des métiers agricoles et des autres métiers du vivant. Ce programme comportera pour tous les écoliers des actions de découverte de l'agriculture et de sensibilisation à la souveraineté alimentaire et la transition agroécologique. Il visera également à offrir des stages de découverte des métiers du vivant aux élèves de collège. L'État et les régions mettront également en place un programme national triennal de formation accélérée destiné aux 50 000 professionnels de l'enseignement, de la formation, du conseil et de l'administration qui accompagnent les agriculteurs et futurs agriculteurs.

Un dispositif intitulé "contrat territorial de consolidation ou de création de formation" pour l'enseignement agricole est institué. Il devra répondre dans les régions aux besoins de renouvellement des générations d'agriculteurs et des professionnels de l'agroalimentaire en augmentant le nombre de jeunes formés. Un "Bachelor Agro", diplôme national de niveau bac+3 dans les métiers de l'agriculture et de l'agroalimentaire, est de plus créé. Il doit devenir un niveau de formation de référence dans ces métiers.

Faciliter les transmissions et les installations

Le projet de loi précise les objectifs auxquels les politiques publiques devront répondre d'ici 2035 en matière d'installation des agriculteurs et de transmission des exploitations. À cet effet, l'État mettra en place dans chaque département un guichet unique d'accueil, d'orientation et d'accompagnement, constitué par la chambre d'agriculture, et destiné à toutes les personnes voulant s'engager dans une activité agricole ou céder une exploitation. Dénommé "France Services Agriculture", ce service et réseau offrira accès à des outils de diagnostic qui permettront d'évaluer les exploitations à céder ou les projets d'installations au regard de leurs performances économiques ou sociales mais aussi du changement climatique. Un module dit « stress test » résilience climatique sera développé dès 2025 afin d'évaluer la résilience du projet d'installation ou de transmission.



LOI



AGRICOLE

Le texte adapte les dispositions sur l'obligation de déclaration d'intention de cessation d'exploitation pour que les exploitants se fassent connaître et soient accompagnés le plus tôt possible dans la démarche de transmission de leur exploitation. Afin de faciliter les mises en relation entre cédants et repreneurs et le suivi des installations et des transmissions, les informations relatives aux exploitants concernés seront regroupées dans un répertoire unique départemental.

Dans la mesure où les installations hors cadre familial sont aujourd'hui majoritaires, le projet de loi propose la création des groupements fonciers agricoles d'investissement (GFAI). Il s'agit d'attirer des capitaux privés qui contribueront à financer l'effort d'investissement nécessaire lors de l'installation en agriculture, s'agissant notamment du portage du foncier.

Simplifier la réglementation, accélérer les contentieux

Dans un objectif de simplification et de sécurisation des activités agricoles, le projet de loi propose différentes mesures pour :

- adapter par ordonnance le régime des sanctions pour atteinte à l'environnement (conservation des espèces et espaces protégés) ;
- simplifier les règles applicables à la gestion des haies ;
- sécuriser ou simplifier le cadre juridique applicable aux chiens de protection de troupeaux, aux sous-produits lainiers ou aux installations aquacoles ;
- introduire, sans remettre en cause la compétence du bloc communal, de plus grandes facultés d'intervention des départements en matière de gestion de l'approvisionnement en eau ;
- adapter les règles sur la représentativité des organisations professionnelles d'employeurs.

Des dispositions permettront également d'accélérer les décisions des juridictions dans les contentieux portant sur des projets de retenues d'eau et d'installations d'élevage (réserves d'eau ou bassines, porcheries, poulaillers...).



LOI



AGRICOLE

L'examen du texte au Parlement

À l'Assemblée nationale

Les députés ont largement modifié le projet de loi notamment son article 1er qu'ils ont réécrit tout en confirmant le caractère d'intérêt général majeur de l'agriculture et de la pêche. D'ici juillet 2025, puis tous les dix ans, le gouvernement devra présenter une programmation pluriannuelle de l'agriculture. Les objectifs de la politique d'installation et de transmission en agriculture ont été redéfinis.

Toujours en matière de souveraineté agricole, ils ont proposé d'instaurer d'ici 2025 un affichage clair de l'origine des produits alimentaires sous forme d'un graphique (provenance des matières premières en pourcentage, part d'origine française, pays de fabrication ou de transformation). L'objectif est d'éviter les fraudes et tromperies sur l'origine française des produits agricoles (vins, miels, produits transformés...). Un autre amendement interdit explicitement l'importation de produits alimentaires ou agricoles qui ne respectent pas les normes européennes (en matière de pesticides, d'antibiotiques, d'aliments pour animaux...).

Concernant la formation, les députés ont renommé le nouveau diplôme agricole Bac +3.

Sur le volet "installations et transmissions", des objectifs chiffrés ont été ajoutés sur le nombre d'agriculteurs que devra compter la France d'ici 2035 : au moins 500 000. Des amendements fixent à l'État l'objectif de réformer la fiscalité sur la transmission des biens agricoles, notamment du foncier agricole, dès 2025 et de contrôler les phénomènes d'agrandissement par la régulation des marchés fonciers. Le nouveau dispositif de diagnostic dit modulaire permettant d'évaluer les exploitations agricoles avant leur transmission a été adopté, après réécriture. En revanche, l'article qui créait des groupements fonciers agricoles d'investissement a été supprimé par les députés qui craignent une financiarisation de l'agriculture.



LOI



AGRICOLE

Le régime des sanctions pour atteinte à l'environnement a été modifié par un amendement du gouvernement (il avait initialement prévu une ordonnance). Il n'y aura délit qu'en cas de faits intentionnels. L'administration pourra imposer un stage de sensibilisation aux enjeux de l'environnement. Une transaction pénale sera possible, notamment lorsque l'atteinte à l'environnement résulte de l'entretien d'une haie en dehors des périodes autorisées.

Un nouvel article 13 bis a été introduit par les députés pour prévoir que "lors d'un contrôle opéré dans les exploitations agricoles, la bonne foi de l'exploitant est présumée".

Les différents bénéfices écologiques des haies ont été précisés et les sanctions pour destruction illégale de haie abaissées. Enfin, un amendement vise à garantir l'application des accords interprofessionnels dans le secteur agricole.

Au Sénat

Les sénateurs ont amendé le projet de loi sur de nombreux points. Ils sont revenus sur l'article 1er, qui modifie le code rural et de la pêche maritime, pour élever dans un nouvel article la souveraineté alimentaire au rang "d'intérêt fondamental de la Nation". Ils ont introduit un principe de non-régression, pour placer au même niveau la défense de cette souveraineté alimentaire et la protection de l'environnement.

Pour assurer un haut niveau de protection des cultures, le principe du "pas d'interdiction" des pesticides et autres produits phytopharmaceutiques "sans solutions" a été voté.

Les sénateurs ont par ailleurs précisé que les normes réglementaires en matière d'agriculture ne peuvent aller au-delà des exigences minimales des normes européennes, sauf lorsqu'elles sont spécialement motivées et évaluées avant leur adoption, et dès lors qu'elles ne sont pas susceptibles d'engendrer une situation de concurrence déloyale.



LOI



AGRICOLE

Ils ont adopté un amendement du gouvernement qui confie aux filières agricoles sous l'égide de FranceAgriMer, dans le cadre des "Conférences de la souveraineté alimentaire", la responsabilité de fixer des objectifs à horizon de dix ans.

L'objectif de 21% d'ici 2030 de la part des surfaces agricoles en bio, introduit par les députés et le gouvernement, a été supprimé.

Un nouvel article a été ajouté pour exclure les bâtiments nécessaires à l'activité agricole de l'objectif du zéro artificialisation net (ZAN).

Le Sénat a renommé le guichet unique "France services agriculture" en "France installations-transmissions". En outre, pour faciliter la transmission des exploitations à de jeunes agriculteurs, une aide au passage de relais pour les agriculteurs en difficulté proches de la retraite a été créée. Elle devra être mise en place par l'État d'ici 2026. Il s'agira d'une aide transitoire (5 ans au maximum) entre activité et retraite. Son montant serait d'environ 1 100 euros par mois.

Enfin, l'article 13 sur la dépenalisation de certaines infractions environnementales a été réécrit. En cas d'atteinte non intentionnelle à la biodiversité, une amende administrative de 450 euros maximum serait encourue (contre aujourd'hui une peine de trois ans de prison et 150 000 d'amende). Le stage de sensibilisation aux enjeux de l'environnement a été supprimé. La dépenalisation a été élargie à certaines infractions concernant la réglementation en matière d'installations classées pour la protection de l'environnement (ICPE).

Source : <https://www.vie-publique.fr/loi/293610-agriculture-projet-de-loi-dorientation-souverainete-agricole-2024>





La Commission européenne dévoile sa "vision pour l'agriculture et l'alimentation"

Un an après une importante mobilisation des agriculteurs, l'exécutif européen a présenté, mercredi 19 février, sa feuille de route pour le secteur agricole et agroalimentaire. Si elle reste prudente dans ses annonces, la Commission promet de simplifier la PAC et de limiter l'importation de produits qui ne respecteraient pas certaines normes environnementales.

A quelques jours de l'ouverture du Salon International de l'Agriculture qui se tient du 22 février au 2 mars à Paris, le timing choisi par la Commission européenne n'est pas anodin. Ce mercredi 19 février, elle a dévoilé les contours de sa "vision pour l'agriculture et l'alimentation" à l'horizon 2040.

L'annonce de la Commission du 19 février dernier intervient près d'un an après qu'une vague de protestations venant du monde agricole a éclaté dans plusieurs Etats membres. Dans le viseur des manifestants : le Pacte vert européen (Green Deal), la politique agricole commune (PAC) ou encore la politique commerciale de l'Union européenne et ses accords de libre échange. En réponse, quelques mesures de simplification de la PAC avaient été décidées par Bruxelles, qui avait également revu à la baisse ses ambitions pour les législations visant à verdir l'alimentation européenne.

A première vue, la vision présentée par la Commission européenne poursuit dans cette direction en promettant de nouvelles mesures de simplification de la PAC et en s'attaquant à l'épineuse question de la réciprocité des normes. Autrement dit : s'assurer que les produits importés dans le marché commun respectent nos normes environnementales, notamment sur l'utilisation de pesticides. Pour le reste, cette nouvelle feuille de route se veut assez prudente et mise avant tout sur le dialogue pour tenter d'apaiser les acteurs du secteur.





Simplifier la PAC

La "vision pour l'agriculture et l'alimentation" est détaillée dans une communication d'une vingtaine de pages. Après avoir souligné l'importance du secteur agricole pour l'UE sur les plans économique, social et géopolitique, le document fixe quatre grandes priorités et identifie des pistes d'amélioration. Dans plusieurs cas il donne également un calendrier indicatif. "La Commission travaillera main dans la main avec le secteur agroalimentaire pour améliorer sa compétitivité et sa résilience, en renforçant la dimension locale et en rétablissant le lien vital entre l'alimentation, le territoire, la saisonnalité, les cultures et les traditions", résume ainsi Raffaele Fitto, vice-président de l'exécutif européen chargé de la Cohésion et des Réformes.

La Commission entend d'abord rendre l'agriculture européenne "attractive", en encourageant par exemples les jeunes à entrer dans la profession. L'enjeu est de taille pour un secteur où seulement 12 % des travailleurs sont âgés de moins de 40 ans. Concrètement, l'institution prépare une stratégie sur le renouvellement des générations. Elle veut également veiller à ce que les agriculteurs ne soient plus contraints de vendre en dessous de leurs coûts de production en proposant une réforme de la législation sur les pratiques commerciales inéquitables.

Depuis sa prise de fonction, le nouveau collège des commissaires a érigé la "compétitivité" en maître-mot et la "simplification" comme la principale réponse à de nombreux problèmes. L'agriculture européenne n'échappera pas à la règle puisque Bruxelles entend proposer au cours du second semestre 2025 de nouvelles mesures de simplification de la politique agricole commune. L'objectif est de soulager les agriculteurs d'"exigences réglementaires complexes qui peuvent se traduire par des charges bureaucratiques étouffantes", indique le document dévoilé ce mercredi. Cette proposition devrait s'accompagner d'une stratégie numérique pour l'agriculture pour soutenir la transition du secteur.

Limiter la présence de pesticides dans les produits importés

Toujours dans ce chapitre, la Commission européenne entend répondre à l'autre principale requête des agriculteurs européens : lutter contre la concurrence déloyale





de certains produits importés dans le marché commun en s'alignant sur les standards européens.

Le commissaire à l'Agriculture, Christophe Hansen, entend ainsi veiller à ce que des pesticides dangereux et interdits dans l'UE "ne soient pas réintroduits par le biais de produits importés". "Ce sont des produits qui sont hautement toxiques pour nos abeilles, pour nos pollinisateurs", explique le Luxembourgeois.

Comment cette annonce sera accueillie par la France qui porte ces revendications depuis plusieurs années ? Pour rappel, la France conteste l'accord de libre-échange avec les pays latino-américains du Mercosur qui est accusé de créer une concurrence déloyale pour certains agriculteurs européens.

Enjeux environnementaux et valorisation des produits agricoles

La vision présentée par la Commission remplace la stratégie "de la ferme à la table" présentée en 2021, mais dont les objectifs environnementaux ambitieux avaient été plus que contrariés par les conséquences de l'invasion russe de l'Ukraine (augmentation du prix des intrants agricoles et de l'énergie notamment). "La référence maintenant c'est la vision", nous indique une source de la Commission européenne.

Si la vision veut encourager un secteur "à l'épreuve de l'avenir", ses ambitions environnementales semblent moindres que celles de la précédente stratégie ou tout du moins soumises à la bonne volonté des agriculteurs. "La vision reconnaît la nécessité de concilier l'action climatique avec la sécurité alimentaire et les défis spécifiques auxquels le secteur est confronté. Les agriculteurs devraient être récompensés pour l'adoption de pratiques respectueuses de la nature", peut-on lire dans le communiqué. Plus concrètement, l'institution souhaite accélérer les procédures de mise sur le marché des biopesticides et instaurer une "boussole sur la durabilité" pour aider les exploitants à améliorer leurs performances environnementales.





Enfin, la dernière priorité du texte porte sur les conditions de vie et de travail équitables en milieu rural. Un nouveau plan d'action rural devrait ainsi voir le jour dans les prochains mois.

Pour mener toutes ces actions, la Commission européenne entend privilégier la concertation et la dialogue. Durant le mouvement de contestation, elle avait déjà mis en place un "dialogue stratégique sur l'avenir de l'agriculture de l'UE" réunissant l'ensemble des acteurs du secteur (exploitants agricoles, coopératives, associations, entreprises, société civile ou ONG). Son rapport publié en septembre dernier a servi de base de travail à la vision présentée ce mercredi. Des structures similaires seront ainsi mises en place pour tenir compte des opinions de chacun et tenter d'éviter une nouvelle vague de colère des agriculteurs. Tous attendent désormais la déclinaison de ces grandes priorités en textes concrets dans les prochains mois.

Source : Commission européenne

https://agriculture.ec.europa.eu/document/download/33467d24-3123-4118-816e-1782f4872c3d_en?filename=communication-vision-agriculture-food_en.pdf





Salon de l'Agriculture : la filière vin présente son plan de relance 2025 : CAP VINS

La filière viticole a présenté lundi 24 février, pendant le Salon de l'agriculture, les grandes lignes d'un plan qui passe par une modernisation de l'image du vin, davantage d'innovation et une offre plus adaptée à la demande

Les organisations professionnelles ont commencé il y a 18 mois par établir un diagnostic du secteur, confronté à une chute de la consommation de vin en France (-70 % depuis les années 1960), à un essoufflement des exportations et aux aléas climatiques. « De gros nuages s'amoncellent sur l'ensemble de la filière », résume Bernard Farges, président du Comité national des interprofessions des vins (CNIV).

Face à ce constat, partagé par les différents acteurs malgré la diversité des situations – le vin rouge est par exemple plus affecté que le champagne –, une feuille de route collective a été tracée. Elle a notamment pour ambition de « valoriser et moderniser l'image du vin », afin d'attirer les nouvelles générations, qui s'en sont progressivement éloignées.

« *L'objectif (...) est de rapprocher les jeunes des vins en désacralisant le produit et en favorisant sa consommation dans les moments de convivialité et de plaisir* », détaille le plan de relance, intitulé « *Cap Vins* ». Parmi les autres axes identifiés figurent l'innovation (packaging, vins sans alcool...), la mise en avant des efforts environnementaux des viticulteurs, des stratégies plus ambitieuses à l'exportation ou une adaptation de l'offre à la demande.

Arrachage. Face à la crise, un dispositif d'aide à l'arrachage a été mis en place mi-octobre par le ministère de l'Agriculture pour résorber la surproduction. Malgré l'urgence apparente, la filière ne s'est pas fixé de calendrier précis.



PLAN DE RELANCE



CAP VINS

« Notre mission, c'est de tracer un cap », explique Bernard Farges, du CNIV. « Il y a 18 mois, nous aurions été incapables de venir devant vous (les médias) pour dire que la filière viticole devait réduire la voilure, qu'elle devait innover... Le mot de relance n'était pas encore dans notre vocabulaire. »

« On a dû partager une vision, ce qui n'était pas forcément simple. Cela a nécessité beaucoup de discussions, de consensus », affirme Jérôme Bauer, président de la Confédération nationale des appellations d'origine contrôlées (CNAOC). « On est arrivés à un point de maturité où on est tous alignés », souligne-t-il, défendant le plan présenté malgré le manque de mesures concrètes pour le moment. « Ce n'est pas un document creux. C'est une ambition affichée et partagée. »

Source : © Agence France-Press





Les panneaux photovoltaïques aident-ils à la production d'un meilleur vin ?

Un récent article dans la revue The Wine Spectator ⁽¹⁾ met en lumière les travaux de SunAgri ⁽²⁾ sur l'agrivoltaïsme et ses incidences sur la production de vins.

De quoi s'agit-il ? Une installation photovoltaïque est qualifiée d'agrivoltaïque lorsque ses modules photovoltaïques sont situés sur une même surface de parcelle qu'une production agricole et qu'ils l'influencent en lui apportant directement un des services suivants :

- adaptation au changement climatique
- accès à une protection contre les aléas météorologiques
- amélioration du bien-être animal
- agronomie pour les besoins des cultures.

Comment cela fonctionne-t-il ?

« En un mot, nous développons des solutions agrivoltaïques dynamiques pour l'agriculture », explique M. Kasriel. Cela signifie qu'ils installent des panneaux solaires mobiles dans les champs, au-dessus des cultures. Les panneaux sont déplacés au cours de la journée par ordinateur pour faire varier la quantité de lumière solaire reçue par les plantes. « Grâce à nos algorithmes, notre travail quotidien consiste à fournir de l'ombre aux cultures afin de les protéger des aléas climatiques (sécheresse, ensoleillement excessif, gel, fortes pluies), ou pour leur permettre de faire de la photosynthèse ».

M. Kasriel a déclaré que les microclimats créés par les panneaux présentent un potentiel pour des profils aromatiques agréables. « Nos résultats préliminaires, en particulier à Tresserre [une partie de l'appellation Roussillon] en 2023, suggèrent que

¹ <https://www.winespectator.com/articles/solar-panels-in-vineyards>

² Sun'Agri fait de la recherche privée mais travaille également avec des institutions publiques, recevant le soutien du gouvernement dans sa recherche de nouveaux moyens de transition vers l'agriculture.





L'agrivoltaïque dynamique peut renforcer les arômes souhaitables dans le vin. Ces résultats ont donné lieu à d'autres études. « D'autres recherches sont prévues sur les raisins blancs de Viognier sur le site de Rodilhan [une commune du Languedoc] à partir de 2025 pour comprendre l'impact sur les profils aromatiques du vin blanc. »

Effets sur la vigne

SunAgri affirme que les panneaux solaires mobiles peuvent être positionnés de manière à créer des microclimats pour les vignes, produisant des raisins avec un taux d'alcool potentiel plus faible, des niveaux d'acidité plus élevés et de meilleurs profils aromatiques, ainsi que des vignes plus saines, des rendements plus élevés et un besoin réduit d'irrigation.

« L'ombre fournie par les panneaux ralentit l'accumulation de sucre dans les raisins, ce qui se traduit par des niveaux d'alcool potentiel plus faibles », explique Nathanaël Kasriel, directeur adjoint de Sun'Agri, « Simultanément, les températures plus fraîches sous les panneaux permettent de préserver l'acidité, facteur clé de l'équilibre du vin. Le décalage du temps de maturation permet également de récolter les raisins à maturité optimale dans des conditions de température plus clémentes. »

Des rendements plus élevés

La phase 2024 de l'étude s'est déroulée dans des vignobles expérimentaux de la vallée du Rhône méridionale, où l'équipe a testé le grenache blanc, le chardonnay et le marselan. Les rendements ont été de 20 à 60 % supérieurs à ceux des vignobles témoins, selon le cépage. Le Chardonnay a bénéficié de la plus forte augmentation de rendement (60 %), suivi du Marselan (30 %) et du Grenache Blanc (20 %).

« Les panneaux offrent une protection contre le gel, les vagues de chaleur et les radiations excessives, tout en réduisant le stress hydrique. Alors que l'ombre réduit normalement la photosynthèse, notre logiciel intelligent nous permet de choisir les meilleurs moments pour que la culture reçoive la lumière du soleil », a déclaré M. Kasriel.



AGRIVOLTAÏSME



PRODUCTION DE VIN

Dans l'un des vignobles pilotes du Vaucluse, les rendements ont augmenté de 30 %, qu'ils soient irrigués ou non. Les parcelles couvertes par les panneaux photovoltaïques ont également connu une augmentation de l'humidité, ce qui a réduit la nécessité d'irriguer.

Est-ce financièrement viable ?

La rentabilité des projets dépend des prix de l'énergie, de l'emplacement des installations solaires et des besoins d'ensoleillement des cultures.

« En France, l'installation agrivoltaïque est financièrement viable par elle-même dans la région méditerranéenne », a déclaré M. Kasriel. « L'investisseur de l'installation - généralement l'agriculteur lui-même, un fonds ou un producteur d'électricité indépendant - obtient un retour sur investissement positif.



Crédit photo: The Wine Spectator





Evolution de l'emploi dans la filière du vin en France



Le secteur est un grand pourvoyeur d'emplois... et donc d'opportunités.

En 2024, la filière vitivinicole française soutient environ 440 000 emplois en équivalent temps plein (ETP), ce qui représente plus de 2 % de l'emploi total en France.

Ces emplois incluent les viticulteurs, les salariés des coopératives, des maisons de négoce, ainsi que ceux impliqués dans la commercialisation, tels que les professionnels de la restauration, de la grande distribution et les cavistes.





Sur le plan économique, la filière génère un chiffre d'affaires total de 92 milliards d'euros, avec une valeur ajoutée de plus de 32 milliards d'euros, ce qui équivaut à 1,4 % du produit intérieur brut (PIB) de la France.

Cette contribution souligne l'importance du secteur vitivinicole dans l'économie nationale, tant en termes d'emploi que de production de richesse.

Evolution de l'emploi depuis 1960

Selon les sources de « Liège au fil du Rhône », l'emploi a évolué de manière différente depuis 1960, par plusieurs phases distinctes; et ce jusqu'à 2024.

1960-1980 : La mécanisation progressive des vignobles et l'utilisation accrue d'engrais chimiques ont conduit à une augmentation de la productivité. Cette modernisation a entraîné une réduction significative du besoin en main-d'œuvre, affectant particulièrement les travailleurs saisonniers et les femmes employées pour des tâches spécifiques.

1980-2000 : La tendance à la diminution de l'emploi s'est poursuivie, bien que de manière moins prononcée. L'introduction de nouvelles technologies et l'optimisation des processus de production ont continué de réduire la dépendance à une main-d'œuvre abondante. Parallèlement, le secteur a commencé à se diversifier, avec une attention accrue portée à la qualité et à l'exportation, ce qui a modifié les profils d'emploi, favorisant des postes plus qualifiés.

2000-2020 : Malgré une consommation nationale de vin en déclin, le secteur viticole est resté un pilier économique, notamment grâce aux exportations. En 2020, la filière vitivinicole soutenait environ 500 000 emplois directs et indirects en France, répartis entre 142 000 viticulteurs, 38 000 emplois dans le négoce, 21 000 emplois saisonniers et 3 000 sommeliers.

2020-2024 : La filière s'adapte aux défis contemporains, tels que le changement climatique et les évolutions des préférences des consommateurs. En 2024, le secteur soutenait environ 440 000 emplois..





La minute scientifique du Professeur Fabrizio
Bucella

Alerte rouge : on ne boit plus de vin !

La consommation de vin baisse fortement en Europe et aux États-Unis. Les jeunes boivent moins et les vieux sont plus vieux. CQFD.

La consommation de vin dans l'Union européenne a chuté de 15 % par rapport à 2000. Tout le monde est concerné, France, Espagne, Italie... Belgique aussi.

Un spectre hante le vignoble : le spectre de l'abstinence. La consommation stagne ! Foutre Dieu ! Les carottes sont cuites ! La fin des haricots ! Qui achètera désormais la « purée septembrale » ? (merci Rabelais). Les tout derniers chiffres sont tombés. Ils sont confidentiels et donc on va les donner. Les bras m'en sont tombés. J'espère que vous êtes assis. La consommation de vin dans l'Union européenne a chuté de 15 % par rapport à 2000. Tout le monde est concerné, France, Espagne, Italie... Belgique aussi. Même les Belges nous lâchent ! Les salauds, on les croyait fidèles.

Pourquoi cette baisse ? Il y a des tendances lourdes comme le canon Bertha fabrication Krupp marque allemande. Les consommateurs

POUR SAUVER LA CONSO DE VIN, J'AI SORTI MON PLUS BEAU COSTUME D'INFLUENCEUR !





réguliers passent à la trappe. « Régulier » signifie boire un verre sept jours par semaine de sept jours, bref tous les jours. Faut pas être Copernic pour entrevoir que les réguliers tiennent la consommation à bout de bras comme le père Atlas porte le monde. Tenez, un chiffre, pour situer. À l'heure où on se parle, on flirte avec 10 % de réguliers ! Ce n'est rien du tout. C'est misérable. Ce sont les plus âgés. Le pourcentage ne rajeunit pas. Il fond comme neige au soleil.

La mode et pas le bœuf mode

Le problème essentiel c'est le changement dans les modes de vie. Le repas familial prend de moins en moins de temps. On cuisine moins, on achète tout préparé, il faut aller vite, efficace. Le boulot n'attend pas. Certes, on prendra toujours un canon avec les copains mais le petit verre sera en rude concurrence : bières, spritz, gin, cocktails... j'en passe et des meilleures.

Mais les jeunes alors ? Quoi les jeunes ? Les jeunes, professeur, sont-ils pour quelque chose dans cette baisse de consommation ? On leur tombe assez vite à bras raccourcis sur le paletot, aux jeunes, coupables tout trouvés. Fichus jeunots qui boiraient bière, prémix et autres saloperies. Ce n'est pas tout à fait faux, mais ce n'est pas tout à fait vrai non plus.

Regardez les derniers chiffres de l'enquête OFDT : 43,4 % des collégiens ont expérimenté l'alcool en 2022. Ils étaient 60 % en 2018. Quelle chute ! À ce rythme-là, tous

abstinents fin de siècle. Avant ! Demain ! Pour les lycéens, c'est la même tambouille : 68,3 % en 2022 contre 85 % en 2018. Le type qui plante la vigne, il a intérêt à vendre son raisin sec.





Cela dit, tout n'est pas négatif. Les jeunes boivent moins. La jeunesse est sauvée. Résonnez hautbois, claironnez musettes. D'accord, mais vous bavardez professeur. Pourquoi qu'ils picolent plus ces jeunes ? Ce n'est pas pour que le ministre sorte de jolies statistiques ! Attendez ! Ne me pendez pas tout de suite, la lanterne attendra. On m'a fait tenir entre les mains une étude confidentielle en droite ligne des États-Unis : près de 60 % des jeunes ne boiraient jamais d'alcool ! Vraie étude ou grosse daube ? Un doute m'habite. La commande venait d'un alcoolier et le gaillard était tout penaud, tout triste, il m'a presque fait de la peine. Il ne voyait pas d'avenir et ses bénéfices disparaître.

Biscotte et biscoteaux

Vous me direz, ce sont les Américains, no stress, cool Raoul. Minute papillon ! Ce qui se passe aux États-Unis arrive assez vite en Europe. Pourquoi ces jeunes ne boivent-ils pas ? La première préoccupation est la santé. Voilà l'explication. Il faut être en bonne santé, péter la forme, faire du sport comme à la télé, pas





comme moi qui n'ait pas chaussé mes baskets depuis une semaine.

Ça va de pair avec la montée du fameux bien-être et le fitness. Misère, le fitness. Les salles de sport n'ont jamais été aussi remplies. Un rez-de-chaussée vide ? C'est le business à lancer ! Pas besoin de vous faire un dessin : le canon c'est l'ennemi à abattre au bazooka. Plaf, le voilà abattu.

Après la santé, on craint la perte de contrôle. On maîtrise plus ce qu'on fait. Diable et fourche caudine ! Ce relâchement, c'est en partie l'objectif du petit verre. Faut rester tendu du pantalon, contrôle total, l'homme est un loup pour l'homme et l'enfer c'est les autres. On s'égaré, vous me direz. On est quand même dans une société où tout écart est stigmatisé. C'est angoissant. La vénération de la performance y est pour beaucoup et le petit verre... il passe à la trappe.

Beau comme l'ennui

Il est aussi une raison plus sournoise : le culte du corps et de l'apparence. D'où vient-ce ? En droite ligne des réseaux sociaux ! Images et vidéos, rarement du texte, faut pas chercher Balzac sur Instagram. Les idoles des jeunes ont des images retouchées, filtrées, liftées. Vous les voyez beaux gosses et souriants avec des dents plus blanches qu'un mur d'hôpital. C'est effrayant, on ferait une crise d'adolescence pour moins que ça.

En gros (et en pas gros d'ailleurs), la culture de l'alcool est remise en cause. On peut vivre heureux sans boire. Les jeunes l'ont compris. On vient de loin avec le fameux « les enfants pas sages, verre d'eau ! » du père Allais. C'était en 1901. Les anciens font la fête au tire-bouchon : ils profitent enfin des quilles patiemment amassées tout au long d'une vie de dur labeur. Gloire à eux et à Pierre Dac : « *Les grands crus font les grandes cuites.* » Salukes.

Fabrizio Bucella

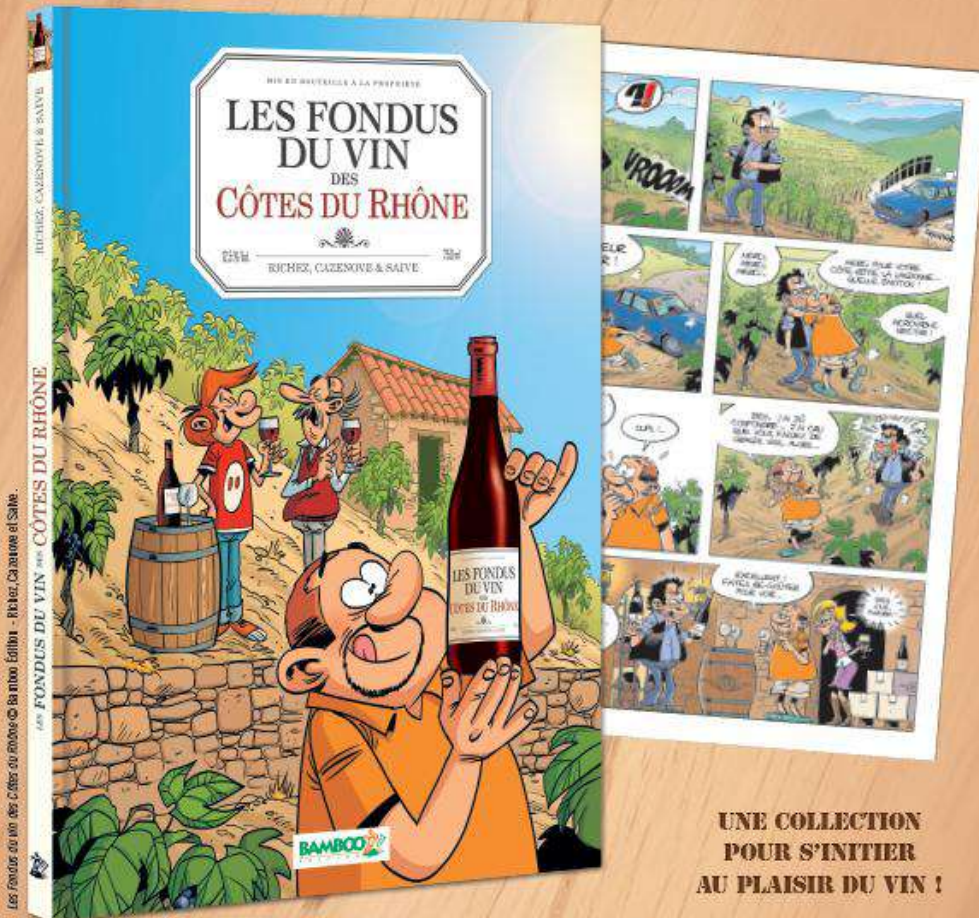


LES FONDUS DU VIN



DES CÔTES DU RHÔNE

LES FONDUS DU VIN DES CÔTES DU RHÔNE



UNE COLLECTION
POUR S'INITIER
AU PLAISIR DU VIN !

**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>



BAMBOO ÉDITION
www.bamboo.fr



LES FONDUS DU VIN



VACQUEYRAS

VACQUEYRAS À LA DEMANDE



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





Quelques chiffres sur la viticulture française ⁽³⁾

789 000 hectares de vignes (en 2023) ;

4,78 milliards de litres produits (en 2023) ;

59 000 exploitations viticoles (en 2020) ;

1er pays producteur mondial ;

1er pays exportateur mondial avec 1,1 milliard de litres exportés, 600 millions de litres importés et une valeur à l'exportation de 11,3 milliards d'euros (données 2023) ;

129 000 unités de travail annuel ;

16% de la production agricole française totale, soit 15 milliards d'euros (en 2022).

Parmi les vignes en production en France, on dénombre une cinquantaine de cépages principaux, dont les raisins diffèrent par le goût, la couleur, la grosseur.

Les plus plantés :

raisins noirs : Merlot, Grenache, Syrah, Carbernet Sauvignon, Cabernet Franc, Carignan, Pinot noir, Gamay Noir ;

raisins blancs : Ugni Blanc, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Sémillon, Chenin Blanc, Colombard.

Production commercialisée de vin AOP et IGP en France

Vins d'appellation d'origine contrôlée (AOC) : 58% (en 2021) ;

Vins en indication géographique protégée (IGP) : 37% (en 2021) ;

Sans signe de qualité : 5% (en 2021) ;

22% des vignes sont cultivées en agriculture biologique (en 2023) ;

10 739 producteurs de vin bio (en 2023).

³ Sources : FranceAgrimer.fr, Agreste graphagri 2020. Données 2019 sauf indication contraire. Mars 2022.



DERNIER



SOMMAIRE



SOMMAIRE

L'EDITO DU CONSUL	1
CHAPITRE CXXXVI : GOLDEN HORSE	4
HOMMAGE AU COMMANDEUR ALAIN CASARIL – EN PRELUDE DU CHAPITRE CXXXVI : 09/11/2024 – Golden Horse	18
SALON DES VINS : REUSSITE DE PARTICIPATION ET DES VENTES	21
SALON DES VINS : UNE VISITEUSE DE MARQUE !	26
RECEPTION DES MEMBRES – 21/11/2024	29
OFFICIEL : LAUDUN EST LE NOUVEAU CRU DES VINS RHODANIENS	31
LES CRUS EN REPRESENTATION AU VAUDEVILLE A BRUXELLES	40
TRUFFE ET CÔTES DU RHÔNE : LE MARIAGE IDEAL....	43
RENDEZ-VOUS A LIEGE LES 16 ET 17 MAI PROCHAINS	49
Membership : Liste des salons 2025.....	50
Constitution d'un groupement de coréassurance des risques climatiques en agriculture : consultation publique	51
ASSURANCE-RECOLTE : LES RESULTATS IMPACTES PAR L'EXCES D' EAU EN 2024.....	54
Comment savoir si un vin est encore bon ?.....	56
Comment le bien-être du cheval dans la vigne bénéficie à la qualité du vin produit ?.....	59
GRAPPILLEES LE LONG DU RHONE	63





Décès de l'ancien ministre de l'Agriculture Didier Guillaume	63
Budget 2025 : Exonération fiscale votée en cas de transmission du foncier viticole.....	67
L'AOC BREZEME : UN VRAI JOYAU RHODANIEN	68
ECHOS DU VIGNOBLE	71
Plan d'arrachage du vignoble : Aide nationale à la réduction définitive du potentiel viticole.....	71
FranceAgriMer fixe les modalités de gestion du potentiel de production viticole français pour la campagne 2025.....	72
Les différentes générations et la perception du vin	75
Divergences entre les trois générations	77
Loi d'orientation pour la souveraineté en matière alimentaire et agricole et le renouvellement des générations en agriculture	78
La Commission européenne dévoile sa "vision pour l'agriculture et l'alimentation"	84
Salon de l'Agriculture : la filière vin présente son plan de relance 2025 : CAP VINS	88
Les panneaux photovoltaïques aident-ils à la production d'un meilleur vin ?	90
Evolution de l'emploi dans la filière du vin en France.....	93
La minute scientifique du Professeur Fabrizio Bucella.....	95
Quelques chiffres sur la viticulture française	101





« 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 : Pierre Luthers, Pierre Martin, Fabrizio Bucella, Olivier Saive, Photos : André Courtois, Mireille Labyille, Pierre Luthers, Joseph Verhoest, la rédaction

Périodique –Hiver 2025 numéro 36 ©

Abonnement postal : 60 € (Virement sur le compte BE29 0013 4894 6664), 120 € pour la France et l'étranger.

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



Liège au fil du Rhône dédie ce numéro à toutes les viticultrices et viticulteurs, qui en ces temps économiquement compliqués, poursuivent inlassablement leur travail à la vigne et au chai. Nous le dédions aussi à toi, qui te reconnaîtra, véritable inspiratrice de ce numéro.



Vue sur la courbe du Rhône

