



**40^e anniversaire de fondation de
la Baronnie de Montréal**



Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec
3535, rue Saint-Denis, Montréal (Québec) Canada

Le jeudi 24 octobre 2024

Siège social de la Commanderie des Costes du Rhône le Château de Suze-la-Rousse, propriété du Conseil général de la Drôme, est un château fort féodal du XI^e siècle et une demeure seigneuriale style Renaissance du XVI^e siècle à Suze-la-Rousse dans la Drôme. L'édifice en parfait état est classé aux monuments historiques depuis 1964 et abrite, depuis 1978, la très renommée Université du Vin de Suze-la-Rousse.





PATRICK GALANT

Président d'honneur

du Chapitre solennel du 40^e anniversaire de fondation de la Baronnie de Montréal,
Grand Maître de la Commanderie des Costes du Rhône sise au Château de
Suze-la Rousse, en France, depuis 2001. Œnologue de profession, directeur
de l'Université du Vin de Suze-la-Rousse pendant 30 ans, de 1978 à 2008.
Patrick Galant est Officier du Mérite agricole, Chevalier de l'Ordre national du Mérite,
Chevalier de la Légion d'honneur.



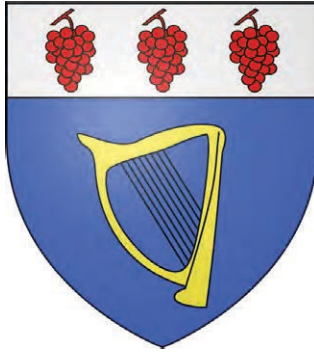
Le choix du bio, au-delà des labels « Le bio est une de mes priorités, surtout le travail des sols qui est plus compliqué, avec des vignes très en pente comme les nôtres », précise Stéphane Ogier. « En plus du cheval, nous utilisons le treuil et des équipes qui travaillent à la pioche. Il faut se donner les moyens de faire les choses bien, encore plus que dans d'autres régions, mais cela implique des coûts de main-d'œuvre très élevés ».





STÉPHANE OGIER
Invité d'honneur

du Chapitre solennel du 40^e anniversaire de fondation de la Baronnies de Montréal de la Commanderie des Costes du Rhône. Figure renommée du monde du vin et vénéré pour son expertise exceptionnelle, Stéphane OGIER représente la 7^e génération qui s'occupe des vignes familiales sur les coteaux d'Ampuis dans le Rhône. Aujourd'hui, il est à la tête de quarante hectares, dont 13 en Côte-Rôtie et 4 en Condrieu. Les grands vins puissants et élégants du Domaine Stéphane OGIER ont mérité la fameuse note 100/100 du Guide Parker, arbitre incontesté des vins du monde et le plus sûr allié du consommateur.



Max Aubert, un grand homme du monde du vin

Max Aubert était avant tout viticulteur à Saint-Cécile-les-Vignes, dont il était natif. Fils de coopérateur par sa naissance, propriétaire d'une petite propriété, il agrandit son patrimoine en 1968 en acquérant le Domaine de la Présidente et la création de sa cave particulière cinq ans plus tard. En 1990, il devint propriétaire du domaine de la Nonciature à Châteauneuf-du-Pape.

Il est de même un homme politique local étant élu adjoint au maire de sa commune de Sainte-Cécile en 1977. Syndicaliste actif, il participa à la réunion des deux syndicats de vignerons – Nord et Sud – pour devenir vice-président du nouveau Syndicat général lors de la fusion de 1986. Enfin, il devint vice-président d'Inter Rhône en 1999.

C'était également un homme d'initiatives qui a participé à la création de nombreuses manifestations et d'associations devenues depuis des institutions du vignoble. C'est ainsi qu'il apporta son soutien moral et financier pour les créations de l'Université du Vin à Suze-la-Rousse, de la chorale des Côtes du Rhône et, surtout, de la Commanderie des Costes du Rhône dont il fut le Grand Maître fondateur pendant vingt-huit ans, y apportant toute son énergie pour son développement en France et à l'étranger. C'est grâce à lui qu'Avignon a pris le titre de capitale des Côtes-du-Rhône.

Patrick Galant, qui lui a succédé en qualité de Grand Maître, dit volontiers de Max Aubert qu'il fut avant tout un bon vivant, un ami fidèle et généreux, un homme du terroir au caractère bien trempé. Il savait nouer et entretenir des relations amicales avec un grand nombre, ne cherchant jamais à s'imposer. Il savait également se servir de ses relations pour défendre sa cause et l'appellation.

– La Baronnie de Montreux Suisse (Le Grappilleur n° 132)



MAX AUBERT

Grand homme du monde du vin

Viticulteur émérite à Sainte-Cécile-les-Vignes (Vaucluse). Grand Maître emblématique fondateur de la Commanderie des Costes du Rhône pendant vingt-huit ans.

Fondateur de la Baronnie de Montréal en 1984.

La Commanderie des Costes du Rhône

La Commanderie se veut – à bon droit – l'héritière des anciennes confréries vigneronnes en Côtes-du-Rhône. Car, dès le XIII^e siècle, dans toutes les paroisses de la région les vigneronns étaient groupés autour de la bannière de leur Saint protecteur. Les confréries de l'époque veillaient à la qualité des vins, fixaient la date du ban, défendaient les intérêts de la profession, réglaient les litiges et portaient secours aux vigneronns en difficulté. Ces confréries furent supprimées à la Révolution et la plupart des archives détruites.

Le 5 février 1973, un groupe de vigneronns réunis au Château de Rochegude autour de Max Aubert décida de reconstituer sous un seul vocable les confréries paroissiales du passé. La Commanderie des Costes du Rhône est donc une renaissance et non une création. Son but est de défendre et faire respecter les grandes traditions vigneronnes des Côtes-du-Rhône. « Renforcer, diffuser et étendre la renommée de nos vins, veiller à leur bon aloi, promouvoir leur développement par la qualité et généralement organiser toutes fêtes, réunions et publicités propres à atteindre les buts précités ». Ainsi s'expriment ses Statuts.

Nostalgie de l'Histoire, gratitude envers les ancêtres pour l'héritage légué, désir des vigneronns d'aujourd'hui de se libérer des angoisses inavouées d'une société désaxée et sans racines, besoin d'amitié solide et de solidarité inconditionnelle? Toujours en est-il qu'en quelques années la Commanderie en est à son 490^e Chapitre solennel et que les impétrants venus de tous les horizons doivent attendre parfois très longtemps avant d'être intronisés.

Entre le vigneron penché sur sa vigne et les organismes commerciaux ou professionnels, la Commanderie a sa place. Au service des uns et des autres, son rôle est de faire apprécier la surprenante richesse des vins des Côtes-du-Rhône. Ce sont des « blancs » fruités et légers en même temps que capiteux et corsés, des « rouges » superbes d'un rubis lumineux et au parfum d'épices qui savent vieillir avec une rare élégance, des « rosés » pleins de sève et délicatement fruités.

À ce jour plus de 100 000 personnes ont participé à nos Chapitres qui constituent une tribune d'une exceptionnelle qualité pour faire connaître nos vins. Par ailleurs, la Commanderie dispose d'un large créneau dans la presse écrite et elle l'utilise au mieux de l'information. Mais c'est dans son esprit même que la confrérie puise l'enthousiasme qui lui est nécessaire.

Nos ancêtres trouvaient dans l'union et l'amitié la force qui leur était nécessaire pour vaincre les dangers qui menaçaient leur existence.

C'est encore grâce à l'amitié, à la cohésion de ses membres, à la confiance des vigneronns, au soutien des organismes professionnels que la Commanderie poursuit efficacement la tâche prestigieuse qui est la sienne au service de l'irremplaçable vin du soleil.

La Commanderie des Costes du Rhône compte onze Baronnies dans le monde, soit : en Allemagne, Palatinat ; en Belgique, Gand et Liège ; au Canada, Drummondville, Montréal et Québec ; en Chine, Shanghai ; en Corée du Sud, Séoul ; aux États-Unis d'Amérique, New York et Philadelphie ; et en Suisse, Montreux.

VIGNOBLES DES CÔTES DU RHÔNE ET DE LA VALLÉE DU RHÔNE





Quarante ans... ça se fête !

Sous la houlette du vénérable Messire Max Aubert, grand homme du vin, Grand Maître fondateur (1973) pendant vingt-huit ans de la Commanderie des Costes du Rhône, la Baronnie de Montréal a été fondée en la ville de Gaspé à l'été 1984, à l'occasion du retour des Grands Voiliers venus du monde entier pour marquer le 450^e anniversaire de l'arrivée de Jacques Cartier au Canada.

Hommage au pionnier Messire Jules Roiseux, « Maître Jules », Consul de Montréal de 1984 à 1986 puis Commandeur jusqu'à 2004 ; hommage également à Messire Claude Foussard, Commandeur de 1984 à 1986 puis Consul de Montréal de 1987 à 2015, deux véritables ambassadeurs des Côtes du Rhône.

Hommage aussi aux Messires Mario Evangélista, Samy Rabbat, Roger Grégoire, Guilio Vignini et Jean Claude Phisel qui, en leur temps, à titre de Commandeurs ont fièrement contribué à la promotion de l'inimitable vin du soleil et marqué l'histoire de la Baronnie de Montréal.

À la Commanderie des Costes du Rhône, nous nous sentons dépositaires d'un patrimoine que nous revendiquons avec fierté. Dans l'union et l'amitié, nous n'avons d'autre ambition que de faire connaître nos villages, nos terroirs et nos crus. Par vocation, notre Commanderie n'est représentative d'aucun village en particulier et d'aucune appellation, d'aucun vignoble, mais de l'ensemble des Côtes du Rhône.

En tout respect des préceptes de la Commanderie des Costes du Rhône depuis sa fondation, la Baronnie de Montréal a œuvré en participant à diverses manifestations et animations. Elle a accueilli plus de 22 000 personnes lors de 155 événements, soit 68 soirées privées « Découverte / Dégustation » ainsi que 88 Chapitres solennels. Lors de ces chapitres, 502 personnalités de tous horizons ont été jugées dignes et ont fait serment de défendre la cause des Côtes du Rhône pour être intronisées au titre de Chevalier ou Chevalière de la vénérable Commanderie des Costes du Rhône.

La Baronnie de Montréal, organisation à but non lucratif, invite ceux et celles que la découverte, la connaissance, la défense et la promotion des vins de la Vallée du Rhône intéressent. La Baronnie de Montréal compte, à ce jour, sur l'engagement bénévole et passionné des Commandeurs Michelle Bouthillette, Olivier Foussard, François Houde, Guy Poitras et Pierre-Alain Rodrigue; des Officiers Ricardo Larrivée et Réal Wolfe; ainsi que du Consul Henri Biard.



Messire Jules Roiseux « Maître Jules », Consul de la Baronnie de Montréal de 1984 à 1986.



Messire Claude Foussard, Consul de la Baronnie de Montréal de 1987 à 2015.



De gauche à droite, les Commandeurs Guy Poitras et Olivier Foussard, l'officier Réal Wolfe, le Consul Henri Biard, l'officier Ricardo Larrivée, les Commandeurs Michelle Bouthillette, François Houde et Pierre-Alain Rodrigue.





Commandeur



Officier



Chevalier



Le 2 octobre 1535, les Autochtones d'Hochelaga emmènent Jacques Cartier sur le sommet de la montagne et il trouva la vue tellement belle qu'il nomma l'endroit le Mont Royal, qui a donné son nom à la ville : Montréal.

© Tous droits réservés - par PIXUPMTL

Quelle est l'histoire de la Syrah?

Les histoires les plus mystérieuses et les plus romantiques ont couru sur les origines de la Syrah. Certains prétendent que le cépage a été ramené d'Égypte en Gaule par les légions romaines, tandis que d'autres affirment que son berceau d'origine est la Perse – comme en atteste la petite cité portant le nom de Shiraz (utilisé par les Australiens) –, et qu'il aurait été rapporté à Marseille par les Phéniciens. Une autre légende précise aussi qu'il aurait été ramené du Golfe persique au XIII^e siècle, à l'époque des croisades, par le chevalier de Sterimberg, celui-là même qui s'était retiré sur le coteau de l'hermitage.

À la fin des années 1990, des chercheurs ont coupé court aux mythes, établissant que le cépage est bien une variété française, typiquement rhodanien. Son profil génétique a même été tracé : il serait un croisement entre deux obscures variétés, la dureza et la mondeuse blanche.

Quelles sont les caractéristiques de la Syrah?

La Syrah est un raisin facile à travailler, vigoureux, précoce, résistant au mildiou et qui peut être assemblé ou vinifié pur. La Syrah est connue pour développer dans sa jeunesse des arômes de framboise, de poivre, de réglisse et de violette. Elle évolue au fil du temps vers les fruits noirs, légèrement fumés, allant sur le lard, le cuir, avec toujours une petite touche poivrée caractéristique sur la finale. Les terroirs les plus froids semblent accentuer ce côté épicé et réglissé, d'olive verte, tandis que les régions plus chaudes exacerbent les notes de cerise et de framboise, mais aussi de café, de chocolat ou de pruneau, comme en Australie.

Où pousse la Syrah? (régions, appellations)

Dans la vallée du Rhône, plus exactement où les noms mythiques de Côte Rôtie, Hermitage, Saint-Joseph et Cornas font tourner les têtes et renvoient à ses petites baies noires bleutées si savoureuses. Certes indissociable des grands noms du Rhône nord où elle est seule à bord, sa présence plus au sud, à Châteauneuf-du-Pape et alentour ne doit pas être négligée, quand elle est assemblée à la Grenache et à la Mourvèdre auxquelles elle apporte structure et potentiel de garde. Les appellations Palette, Les Baux-de-Provence, Corbières, Côte-du-Roussillon, Fronton, etc. en produisent également.

Cependant, la Syrah s'acclimate volontiers de terres chaudes et ensoleillées, réminiscence certainement de ses origines méditerranéennes. C'est pourquoi on en plante beaucoup en Australie, une de ses terres d'adoption. Appelée là-bas Shiraz, il est le cépage rouge le plus planté du pays (40 % du vignoble national) et entre dans la composition des simples vins de table comme des plus prestigieuses cuvées, généralement aux côtés du Cabernet, comme dans le fameux Penfolds Grange. L'île-continent n'est pas la seule à l'avoir dompté, puisque l'on en trouve dans de nombreux pays à travers le monde. En Californie du Sud notamment (vers Santa Barbara et Santa Cruz), où les « Rhône Rangers » l'ont importé massivement. Aujourd'hui, la Syrah est la star du vignoble américain, supplantant même les populaires Zinfandel et Merlot. Le cépage aurait été introduit en Californie en 1880 sous une forme plus ancienne, avant que la région de Paso Robles ne fasse venir des plants français dans les années 1970. Depuis, son expansion a été rapide et le cépage a gagné différents états du pays. C'est aujourd'hui le sixième cépage le plus planté au monde.

– *Le Figaro*, septembre 2022.

La Syrah,
cépage roi de la Vallée du Rhône

Le cortège de la cérémonie d'intronisation du 89^e chapitre de la Baronnie de Montréal

Le Grand Maître

Patrick Galant, Commanderie des Costes du Rhône, Suze-la-Rousse, France

Les Consuls

Henri Biard, Baronnie de Montréal, Canada
Gérard Carrel, Baronnie de Montreux, Suisse
François Gosselin, Baronnie de Québec, Canada
Bernard Guet, Baronnie de Philadelphie, États-Unis
Pierre Luthers, Baronnie de Liège, Belgique

Les Commandeurs

Sylvain Bertolini, Saint-Paul-Trois-Châteaux, France
Michelle Bouthillette, Montréal, Canada
Lawrence Coia, Philadelphie, États-Unis
Michel De Blois, Québec, Canada
Olivier Foussard, Montréal, Canada
François Houde, Bromont, Canada
Sébastien Luthers, Liège, Belgique
Joseph C. McGowan, Philadelphie, États-Unis
Jocelyn Michel, Avignon, France
Guy Poitras, Montréal, Canada
Pierre-Alain Rodrigue, Montréal, Canada

Les Officiers

Philippe Ruiu, Avignon, France
Réal Wolfe, Montréal, Canada

Intronisation au titre de Chevalière et Chevalier

Céline Brunet, Saint-Sauveur, Canada
Claudia Di Stephano, Montréal, Canada
Michel L'Heureux, Montréal, Canada
Joseph C. McGowan IV, Toronto, Canada
Stéphane Ogier, Ampuis, France
Maxime Riera, Montréal, Canada
Leslie Saez, Chaponnay, France



SHERATON

Saint-Hyacinthe Hôtel



Célébrons ensemble le 40^e anniversaire de fondation de la
Baronnie de Montréal de la Commanderie des Costes du Rhône.

BEAUWARD
IMMOBILIER

Le menu et les vins



Premier service

Risotto aux champignons et au maïs

Stéphane Ogier – Le temps est venu

Côtes du Rhône 2023 • Blanc



Deuxième service

Coquille du Saint-Laurent / Louis d'Or et beurre de noisette

Stéphane Ogier – La Combe de Malleval

Condrieu 2022 • Blanc



Troisième service

Poitrine de pintade, purée de topinambours,
poêlée de légumes rôtis, sauce corsée au jus de volaille

Stéphane Ogier – Syrah d'Ogier

2021 • Rouge



Quatrième service

Gâteau « Quarante ans...ça se fête ! »

Printemps – Été – Automne – Hiver

de RICARDO



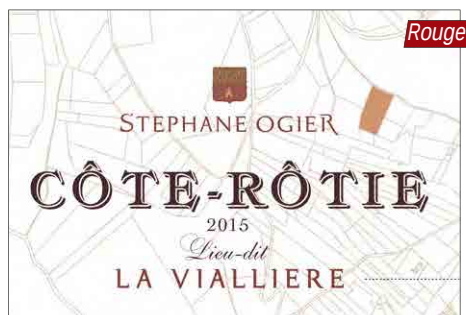
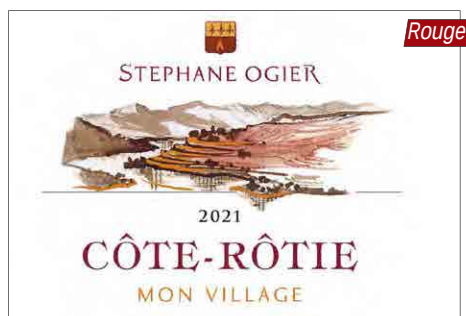
Café

Le vin de l'amitié



Dégustation

Dîner



La coupo santo

En 1867, les Catalans offrirent aux Félibres provençaux une coupe d'argent en témoignage de gratitude pour l'accueil fait au poète catalan Victor Balaguer, expatrié pour raisons politiques. À la fin du banquet organisé pour l'occasion en Avignon, Frédéric Mistral lança un hymne en guise de remerciement.

Depuis, il est devenu l'hymne de Provence et, par extension, l'hymne de tous les pays de langue d'Oc, et est toujours chanté dans les cérémonies

félibréennes sur la musique d'un vieux Noël du XVII^e siècle de Saboly.

La coupe, de forme antique, est une conque supportée par un palmier contre lequel s'appuient deux statuette, les deux sœurs. L'une représente la Catalogne, l'autre la Provence. Au pied de chaque figurine il y a les armoiries qui la désignent. On peut lire autour de la conque « Présent offert par les patriotes catalans aux félibres provençaux pour l'hospitalité donnée au poète catalan Victor Balaguer en 1867 ».

Grâce à une souscription de 1 800 signatures, la coupe fut réalisée par le statuaire stéphanois (St-Etienne-de-Tinée) Guillaume Fulconis qui ne voulut pas être payé lorsqu'il apprit le but patriotique de l'objet. C'est à Paris que l'argentier JARRY a coulé cette pièce magnifique.

Trois couplets créent immédiatement un univers provençal ; cinq animent spirituellement un banquet ; les sept couplets de ce chant sacré, enfin, confèrent à toute réunion la justesse et la perfection provençale.



Coupo Santo

Texte en provençal

Prouvençau, veici la Coupo
Que nous vèn di Catalan ;
A-de-rèng beguen en troupo
Lou vin pur de noste plant.

Coupo Santo

E versanto

Vuejo à plen bord

Vuejo abord

Lis estrambord

E l'enavans di fort !

D'un vièi pople fièr e libre
Sian bessai la finicioun ;
E, se toumbon li Felibre
Toumbara nosto nacioun.

D'uno raço que regreio
Sian bessai li proumiè gréu ;
Sian bessai de la patriò
Li cepoun emai li priéu.

Vuejo-nous lis esperanço
E li raive dóu jouvènt,
Dóu passat la remembranço
E la fe dins l'an que vèn.

Vuejo-nous la couneissènço
Dóu Vrai emai dóu Bèu
E lis àuti jouïssènço
Que se trufon dóu toumbèu.

Vuejo-nous la Pouèsio
Pèr canta tout ço que viéu,
Car es elo l'ambrousio
Que tremudo l'ome en diéu.

Pèr la glòri dóu terraire
Vautre enfin que sias counsènt
Catalan, de liuen, o fraire,
Coununien tóutis ensèn !

Texte en français

Provençaux, voici la coupe
Qui nous vient des Catalans
Tour à tour buvons ensemble
Le vin pur de notre cru.

Coupe sainte

Et débordante

Verse à pleins bords

Verse à flots

Les enthousiasmes

Et l'énergie des forts !

D'un ancien peuple fier et libre
Nous sommes peut-être la fin ;
Et, si les Félibres tombent,
Tombera notre nation.

D'une race qui regerme
Peut-être sommes-nous les premiers jets ;
De la patrie, peut-être, nous sommes
Les piliers et les chefs.

Verse-nous les espérances
Et les rêves de la jeunesse,
Le souvenir du passé
Et la foi dans l'an qui vient.

Verse nous la connaissance
Du Vrai comme du Beau,
Et les hautes jouissances
Qui se rient de la tombe.

Verse nous la Poésie
Pour chanter tout ce qui vit,
Car c'est elle l'ambrosie
Qui transforme l'homme en Dieu.

Pour la gloire du pays
Vous enfin nos complices
catalans, de loin, ô frères,
Tous ensemble, communions !



www.commanderiecotesdurhone.fr

Courriel: commanderiemtl@videotron.ca