

Le Lien

Bulletin
de liaison de

La Commanderie des Costes du Rhône



Le grand Maître Patrick Galant
a présidé les cérémonies de Liège

Éditorial

2025 est à marquer d'une croix blanche pour les activités de la Commanderie et de ses baronnies à travers le monde depuis le début du 21^{ème} siècle. En un an des dizaines de manifestations en France, au Canada, aux Etats Unis, en Suisse, en Belgique, en Allemagne ou en Chine ont bénéficié de la présence des Commandeurs en tenue qui ont apporté chaque fois la touche

d'authenticité et de tradition inhérente à notre Commanderie. Nous avons pu renouer avec notre grand chapitre d'été à Suze et participer à de nombreuses fêtes du vin de Sainte Cécile à Vaison en passant par Nyons, Mirabel, Avignon ou Voyer.

Une délégation a partagé la joie de nos amis belges qui ont fêté, avec l'enthousiasme que nous leur connaissons, les 35 ans de leur Baronnie, elle qui fait tant toute l'année pour la découverte de nos terroirs et la reconnaissance des vigneron de notre Appellation. C'est grâce à tous ces amis que, malgré les aléas du moment, elle continuera à être à l'honneur dans le monde entier

Patrick GALANT - Grand Maître de la Commanderie

Les photos de l'année



Chevalier Li-Ping WANG au camp de base pour l'ascension de l'Everest

Grâce à nos Chevaliers de la Baronnie de Shanghai la bannière de la Commanderie des Costes du Rhône, a flotté à toutes les latitudes et à toutes les altitudes : sur le toit du monde... à 8.848 mètres grâce au tout nouveau chevalier Mme Li-Ping Wang et grâce à M. Zhang Qing Yu, chevalier de Shanghai, en Antarctique. Bravo à tous les deux !



M. Zhang Qing Yu en Antarctique

AVIGNON

Capitale des Côtes du Rhône

Avignon est la capitale de l'Appellation et la Commanderie s'y déplace plusieurs fois par an. 2025 n'a pas failli à la tradition avec tout d'abord en mars pour les 40 ans du Concours des vins d'Avignon, animé par le Chevalier José Gonzalvès, rendez-vous incontournable de l'Appellation. La Commanderie y apporte chaque année sa touche en intronisant des personnalités vaclusiennes. Cette année gente dame Andrée Jullian, membre du Comité d'organisation, Messires Philippe Meron journaliste à La Provence, Emmanuel Lopez, président des Disciples d'Escoffier et Gilbert Macelli, président de la



Au concours des vins 2025 © J. Calabrese



Les Commandeurs à Avignon le 21 novembre

CCI de Vaucluse intronisés par le chancelier Andéol Pommier comme Chevaliers. Puis en Août pour le ban des vendanges et en novembre pour Millévin. Chaque fois la Commanderie y participe comme représentante de l'Appellation et mère de toutes les confréries.

Amitié, vin et rugby

Certains sports, plus que d'autres, génèrent des amitiés qui perdurent au-delà de la pratique active. Le rugby est de ceux-là et permet souvent des réunions et des rencontres imprévues toute la vie durant. Le vin est un liant social au rôle ô combien indispensable en ces temps tourmentés, et dans notre région l'Université du Vin de Suze la Rousse est l'endroit idéal et la référence incontestée pour ce genre de rencontres.

Ainsi, à l'invitation de ses amis du sud-Drôme, le président du stade Toulousain Didier Lacroix est venu leur présenter le Boudier de Brennus et la Coupe d'Europe 2024 que son Club a conquis de haute lutte. Et aussi, à l'initiative de Michel Bianco et son fils de Suze la Rousse et avec la complicité de M. Raynaud, vice-président du club de Bédarides et de Bernard Ladame



Jo Maso et Bernard Vivès et leurs hôtes

de Bollène a eu lieu une rencontre des dirigeants de l'Université du vin Michel Bourdarel son vice-président (et grand Argentier de la Commanderie des Costes du Rhône) et Géraldine Grossot sa directrice avec des internationaux célèbres de rugby puisqu'il s'agit des Chevaliers, anciens internationaux Jo Maso et Bernard Vivès.

À Voyer 38 ans de fidélité

Parmi les salons auxquels participe l'association « Vins en fête », celui de Voyer, en Lorraine au mois de septembre est un des plus anciens et des plus suivis. A chaque édition la Commanderie avec son blason spécifique « Vins en Fête » intronise Chevalier des amis de l'Appellation choisis parmi les locaux, comme cette année avec Catherine Belhiti, sénatrice de la Moselle, et deux membres du Comité des Fêtes Nicolas Gouillard et Eric Nisseron. Merci à Isabelle Sourdon, la présidente et aux adhérents de perpétuer une telle tradition basée sur l'amitié avec les vignerons des Côtes du Rhône (22 présents cette année !).



À Voyer

Chapitre d'hiver

La Commanderie a renoué avec la tradition du chapitre d'hiver autour de la truffe. Il a eu lieu le 7 février au Château de Massillan à Uchaux. L'occasion d'introniser 9 chevaliers dont Gente dame Sophie Elzéon, préfète de l'Ardèche.



Le chapitre à Massillan

Le grand Maître & les Commandeurs vous souhaitent une Bonne année 2026 !





BARONNIE DE SUISSE



Chapitre de printemps

L'Assemblée Générale de la Baronnie suisse s'est tenue à Montreux en mars dernier. L'AG offre toujours une occasion sympathique pour se retrouver entre membres une fois terminées les délibérations officielles ; cette année, le thème choisi pour la soirée était le domaine « Christelle Betton », par la vigneronne elle-même, qui a su partager son enthousiasme en nous faisant découvrir sa belle production d'Hermitage et Crozes Hermitage, tous en AOC. Le point d'orgue de la rencontre était le jeu de la dégustation à l'aveugle mettant à l'honneur ce joli terroir drômois qui produit des rouges où la Syrah est reine sans porter ombrage à ses dames de compagnie que sont Marsanne et Roussanne. Deux chapitres ont été organisés en 2025, l'occasion de faire la part belle aux accords mets et vins dans des cadres pittoresques. Le premier s'est tenu à Monthey en Valais fin mai et a réuni 110 participants qui se sont régalez d'une cuisine raffinée et novatrice basée sur les produits locaux du chablais valaisan. Un voyage organisé de trois jours s'est déroulé en Provence à fin juin, pendant lequel une trentaine de participants (20 chevaliers et leurs accompagnants) ont visité plusieurs domaines : les Escaravailles, Clos Cazaux, les Bosquets, et le domaine de la Roche-Audran qui se consacre à la biodynamie.

Le second chapitre de l'année, le 68^{ème}, était organisé le 1^{er} novembre à Blonay au-dessus de Montreux, selon la tradition automnale. Le chapitre d'automne est traditionnellement précédé par la grande dégustation annuelle qui en 2025 a choisi pour thème les vins de la région de Vacqueyras. Un beau succès pour cette manifestation où étaient invités les Domaines de la Ganse, Roucas Toumba, Le Sang des Cailloux, le Clos de Frères, la Monardièrre et les Ondines. Plus de 40 vins d'une trentaine de domaines représentant l'ensemble des Côtes du Rhône ont complété ce panorama, pour une soirée qui a attiré de nombreux membres. Lors de cet événement, nous avons eu le plaisir d'accueillir des membres éminents des Baronnies de Gand, Liège, Québec et Montréal. Une belle soirée qui a rassemblé 140 convives dans une ambiance festive pour déguster un menu bâti autour des produits d'automne, chasse et châtaignes, accompagné de vins de Vacqueyras soigneusement choisis parmi ceux présentés la veille. Lors de ces deux chapitres, la Baronnie suisse a intronisé au total 6 chevaliers et un nouvel officier. Enfin, une délégation de Montreux a participé aux festivités du 35^{ème} anniversaire de la Baronnie de Liège début novembre. Notons que pendant cette année, la Baronnie suisse a produit 3 numéros du journal « Le Grappilleur » envoyé à chaque membre.



Les intronisés de la soirée du 2 novembre



BARONNIE DE GAND

Théâtre et vin

Le 4 avril la Baronnie a assisté à un spectacle théâtral « En Route » par Steven Decraene et sa compagne, suivie d'une grande réception aux vins des Côtes du Rhône. Salle comble (229 personnes). Ce vendredi-là, la salle de fêtes du Centre communal de Lede s'est transformée en ambiance française et rhodanienne. La Baronnie de Gand s'était associée à la Commanderie Molenberg de la Vlaamse Wijngilde (Gilde flamande des Vins) pour présenter la conférence-spectacle en duo, créée par Steven Decraene et sa compagne 'fixer'

Géraldine. Steven est depuis belle lurette journaliste pour la télévision flamande, spécialiste pour l'actualité française, et a utilisé son talent de conférencier pour une (re)présentation de la France et plus particulièrement de sa capitale Paris. Mais la soirée ne s'en est pas arrêtée là: le public a été invité après la représentation à une grande réception avec plus de cent bouteilles de vins de qualité de la plupart des appellations et crus du Rhône ... dont il n'est resté pas une seule de pleine ! Belle ambiance franco-belge, culturelle Et vinologique !

A noter aussi la présence d'une belle délégation de 21 personnes dont 7 Commandeurs au chapitre d'été à Suze. Hilde Goossens a été adoubée comme notre dixième Commandeur et le volet gantois, partie intégrante du 35^{ème} anniversaire de la Baronnie de Liège (voir page3) . La Baronnie a été aussi présente à la grande dégustation « Rhône in White » à Dilbeek le 23 mai et à la dégustation Master Class « Crozes-Hermitage » le 24 novembre à Bruxelles.



Chapitre et Banquet annuel du 29 novembre au restaurant De Lozen Boer

Après le grand succès de notre Chapitre – Banquet « Vacqueyras » (8 juin 2024) pour célébrer notre vingtième anniversaire, nous avons continué sur le même envol pour mettre en exergue l'appellation Cairanne. Plusieurs contacts fructueux avec le Syndicat de l'appellation, dirigé par Laurent Brusset nous ont permis de recevoir une délégation de pas moins de 10 domaines : Domaine Brusset, Clos Romane, Les Grands Bois, Moun Pantai (déjà présent lors de notre Banquet 'Plan de Dieu' en 2023), La Cave des Vignerons réunis, Château de Serre Blanc, La Guintrandy, Xavier Vignon, domaine Roche et Marcel Richaud. Quel vigneron ne serait pas intéressé par le processus du brassage de bonnes bières gantoises? C'est ce que nous avons fait découvrir aux Cairannais lors d'une visite – dîner à la 'urban brewery' Brasserie Artevelde, en face de notre superbe hôtel de ville. Le samedi a débuté par une visite guidée du centre-ville de notre cité si riche en histoire. Nous nous sommes ensuite rendus au restaurant De Lozen Boer à Lochristi, une adresse de référence où les Commanderies de la Guilde flamande des Vins font dérouler depuis plusieurs décennies leurs grandes manifestations. L'après-midi y était consacrée à notre Foire aux vins de Cairanne et a attiré un public intéressé et avide de mieux connaître cette appellation. Deux master-class ont répondu à cette demande d'information. La soirée a débuté – après une réception aux vins blancs de Cairanne – par un chapitre où nous avons intronisé quatre nouveaux chevaliers : Michaël Van Droogenbroeck (journaliste à la VRT), Luc Dewulf (président de la Vlaamse Wijngilde, Gunther Ploegaerts (président Alumni Sommeliers-Conseil) et Jan Rombaut (ingénieur professeur VUB). Place alors au grand banquet, largement arrosé de cuvées Cairanne, en belle harmonie avec les plats qui ont confirmé la réputation gastronomique du Lozen Boer. Les 209 participants et plus particulièrement les vignerons ont sans aucun doute gardé un excellent souvenir de cette soirée. Nous tenons à remercier de tout cœur les vignerons de Cairanne pour leur support logistique et leur générosité vinologique grâce auxquels cette soirée a pu se réaliser.

Luc Wieme



Lors de la réception de Cairanne le 29 novembre



BARONNIE DE DRUMMONDVILLE

La Baronnie de Drummondville a tenu son 28^{ème} chapitre le 7 juin 2025 dans la splendide salle de réception du Chevalier Sylvain Messier. Dans une atmosphère empreinte de convivialité et de célébration, une trentaine de convives ont assisté à l'intronisation de la Chevalière, gente dame Marie-Michelle Piette, chiropraticienne, et du Commandeur Messire Simon Falardeau, médecin interniste. Le repas et les bouchées servis au cours de la soirée étaient une création du chef William L'Heureux, de L'Odika, traiteur haut de gamme reconnu dans la région de Drummondville. Les accords mets et vins soigneusement sélectionnés ont permis d'apprécier encore davantage la qualité et la richesse des vins proposés lors de l'événement. La soirée fut magnifiquement accompagnée de vins d'exception issus des Côtes du Rhône, dont quelques vieux millésimes, suscitant chez plusieurs invités le désir d'explorer davantage les activités proposées par la Baronnie de Drummondville au cours de la prochaine année. Soulignons également qu'une dégustation prestigieuse des crus du Rhône a eu lieu en 2025, organisées par la Baronnie drummondvilloise, et qu'elle a su ravir les amateurs présents.



Commandeurs et intronisés du 7 juin 2025



BARONNIE DE SHANGHAI



L'Assemblée générale de septembre

En 2025, la Baronnie de Shanghai a accueilli deux nouveaux chevaliers : Mme Wang Liping et M. Wang Huan. Tous deux ont participé au Grand Chapitre de l'été à Suze et y ont été intronisés. La Baronnie de Shanghai a pu organiser cinq événements en 2025. En mars, une réunion pour la Fête du Nouvel An chinois a eu lieu, réunissant 12 chevaliers. Le thème de la discussion était : Comment intégrer davantage d'éléments culturels dans les activités de la baronnie en 2025 ? En mai, la Baronnie de Shanghai a organisé une excursion à Qingpu, à laquelle ont participé 20 chevaliers et leurs familles. Le thème de la discussion était : La croissance économique de la Chine. En juillet, le Consul de la Baronnie de Shanghai a conduit une délégation de 12 personnes en France. La plupart d'entre elles participaient pour la première fois au Grand Chapitre et ont ainsi pu mieux apprécier l'esprit de la Commanderie. Elles ont également découvert les vins locaux. En septembre, la Baronnie de Shanghai a tenu son assemblée annuelle, réunissant douze chevaliers, chacun(e) s'est fait accompagner d'un ami, dans le but de recruter de nouveaux membres de la Baronnie. En novembre, les six membres fondateurs de la Baronnie de Shanghai se sont réunis pour étudier la possibilité de contribuer à la promotion des vins du Rhône. L'un des points forts de l'année 2025 a été l'implication de nombreux membres dans la promotion de la Baronnie : dans le cadre de leurs propres activités, ils ont exhibé la bannière de la baronnie dans des lieux exceptionnels : le camp de base de l'Everest, le sommet de l'Everest, l'Antarctique, des bâtiments emblématiques de l'Exposition universelle de Shanghai et aussi dans divers sites de compétition... En janvier 2026, la Baronnie de Shanghai prévoit d'organiser une célébration afin de définir le thème et les projets pour 2026.



BARONNIE DE LIEGE

35 ans de fidélité

L'année 2025 restera comme une étape majeure dans l'histoire de la Baronnie, marquant avec éclat ses 35 années d'existence. Une telle longévité mérite d'être célébrée dignement, et c'est sur le mythique circuit de Spa-Francorchamps, au pied du non moins célèbre raidillon que nous avons soufflé les bougies, dans une ambiance où se mêlaient émotion, convivialité et la fierté d'appartenir à une Baronnie aussi vivante qu'attachante.

1 – Prélude en Suisse

Une belle délégation de douze Commandeurs et Officiers de la Baronnie liégeoise se sont rendus à Montreux, en bord du Léman, pour lancer les festivités officielles de leur 35^{ème} anniversaire et accueillir la délégation de Québec. Le Chapitre officiel de la Baronnie suisse, sur les hauteurs de Blonay, a été précédé d'un programme très attractif, entre fondues et raclettes, entre visites de la Maison du Gruyère et de la chocolaterie Cailler, entre dégustation de chasselas dans la Tour Marsens (avec un excellent Dézaley-Marsens!) et balade à la foire historique de Saint Martin à Vevey... Et que dire de la magnifique dégustation des vins de Vacqueyras ! Ce fut un départ mémorable pour les futures agapes gantoises et liégeoises...



Visite à l'abbaye du Val-Dieu

2 – Suite à Gand avec un volet gantois, partie intégrante du 35^{ème} anniversaire de la Baronnie de Liège. Le mardi 4 novembre a eu lieu l'accueil et la visite-dégustation-dîner à la Brasserie Artevelde, en face de l'hôtel de ville. Le mercredi 5 novembre une visite guidée (par le Commandeur Luc Wieme) dans le centre historique, suivie d'un tour en bateau-mouche. A midi : lunch gantois dans le restaurant Le Progrès et l'après-midi, visite de l'hôtel de ville et de la cathédrale, avec l'Agneau Mystique. Puis, en soirée, un grand dîner à la Brasserie Ha' avec les délégations présentes.



Inauguration de l'exposition avec le photographe André Courtois

3 – Festivités à Liège

La Baronnie a proposé aux commandeurs présents venus les rejoindre un alléchant programme les jeudi 6, vendredi 7 et samedi matin à Liège avec théâtre, repas, exposition et visites : Brasserie Elfique sur les rives de l'Amblève à Aywaille, exposition rétrospective « 35 ans de Baronnie liégeoise » avec les photos de l'Officier André Courtois, au bar à vins le Nam's, chocolaterie Didier Smeets à Dalhem et siroperie artisanale Nyssen à Aubel sans oublier la Soirée des Baronnies au Golden Horse à Fouron-le-Comte, chez Luc Marchant, Ambassadeur et officier de la Baronnie et le repas à l'abbaye de Val-Dieu.

La soirée des 35 ans

Le grand Chapitre du 35^{ème} anniversaire, a eu lieu au cours d'une Soirée de Gala réellement exceptionnelle à l'Eau Rouge (cela ne s'invente pas!) à Francorchamps. Chaque Intronisé, tel un cépage rare, a apporté sa touche unique à ce grand banquet fraternel : des esprits vifs, des cœurs ardents, des talents aussi variés que les vins d'une cave bien garnie. Chacun, par son parcours, ses sensibilités et son enthousiasme, apporte une couleur nouvelle, témoignant de la capacité de notre Baronnie



Intronisation de Martin Charlier

à accueillir, à se renouveler et à grandir sans jamais perdre son âme. Et quels convives de choix ! Des figures liégeoises, flamboyantes et engagées — Messire Fabrice Drèze, Échevin de Liège, et Gente Dame Diana Nikolic, dont la présence éclaire nos rangs, Gente Dame Dominique Demoulin, journaliste ou encore, l'humoriste Martin Charlier — aux personnalités plus discrètes mais tout aussi savoureuses, comme Angélica Toussaint ou Luc Belien. Sans oublier les sommités qui ajoutent leur grain de folie et de savoir : le célèbre médecin légiste Philippe Boxho, sociétaire des Grosses Têtes, qui partage la table avec notre Officier Fabrizio Bucella, ou encore Messire Jean-François Maréchal, noble chevalier à l'origine du nouveau site internet de la Baronnie — un cru numérique qui promet de faire parler de nous bien au-delà des frontières ! Au cours de la soirée furent élevés au titre de Commandeur Jean-Marie Le Bussy et au grade d'Officier Philippe Evrard, tandis que les anniversaires de Sébastien Luthers et du vigneron Etienne Blanc (Domaine des Asseyras) furent dignement fêtés, avant que les Disciples de Grétry, par surprise, n'entonnent l'Hymne provençal la « Coupo Santo » en chœur avec le Grand Maître Patrick Galant, les Commandeurs de la Commanderie des Costes du Rhône et de toutes les Baronnies présentes (Liège, Gand, Montreux, Québec, Drummondville et Philadelphie, excusez du peu!). Une soirée qui restera dans les annales !

Le chapitre du 8 novembre, véritable point d'orgue de cette année festive, a rassemblé toutes les énergies, tous les sourires et tous les engagements qui ont fait de 2025 un millésime rare. Ce moment solennel et chaleureux restera gravé comme l'expression la plus belle de l'esprit de respect, camaraderie, plaisir et transmission.

L'accueil des Baronnies étrangères et de leurs Consuls fut également un moment fort, tissant des liens précieux au-delà de nos frontières. Ces rencontres, nourries de respect, de curiosité et d'amitié, ont donné à 2025 une dimension internationale qui enrichit encore la vie de notre Baronnie. Merci aux Consuls ayant fait, parfois le long, déplacement et à leurs compagnons et compagnes de voyage !



La Coupo Santo © André Courtois

Une maxime s'applique à merveille aussi à notre nouveau Commandeur : « Ce qui compte, ce n'est pas seulement ce que l'on reçoit, mais ce que l'on fait rayonner autour de soi ». Après le départ du Commandeur Alain Casaril en 2024, Jean-Marie le Bussy, adoubé deux fois cette année par le Grand-Maître — à Suze-la-Rousse puis à Spa-Francorchamps —, Son énergie rayonnante, son rire communicatif et cette verve qui enchante chaque auditoire font de lui une figure aussi chaleureuse qu'inoubliable.



La photo officielle © André Courtois

4 - Salon des vins prestigieux

Le programme s'est clôturé le dimanche 9 novembre par un Grand Salon des Vins du Rhône, où 25 vignerons des Costes du Rhône ont présenté leurs plus belles créations, accompagnées d'une sélection de fromages. Les festivités se sont terminées le lundi 10 novembre par une Grande Repas de clôture à l'Hôtel Van der Valk Congrès.



Au salon des vins une vigneronne belge des Côtes du Rhône

À toutes celles et tous ceux qui ont contribué, par leur présence et leur passion, à cette année mémorable, la Baronnie adresse une profonde reconnaissance. Ensemble, nous avons célébré le passé, honoré le présent et ouvert la voie à de nouvelles pages prometteuses.

Bref, une année de transmission, de rencontres et d'enthousiasme partagé : l'aventure continue, plus vibrante que jamais ! 2026 sera aussi, à n'en pas douter, celle de nouveaux défis relevés avec audace, de projets fédérateurs portés par cette même énergie contagieuse, et de moments inoubliables où chaque membre de la Baronnie contribuera, à sa manière, à écrire une page encore plus éclatante de son histoire.

Didier Maes

5 - Autres manifestations de la Baronnie en 2025

Plusieurs chapitres ont agrémenté l'activité de la baronnie toute l'année comme la dégustation des vins de Suze la Rousse et le 137^{ème} chapitre les 17 & 18 mai.

La découverte du vignoble de Suze-la-Rousse a constitué un autre temps fort, alliant patrimoine, savoir-faire et plaisir partagé. Les nouveaux vignerons qui se sont joints à nos agapes ont insufflé cet élan suzien qui signe l'histoire de cette bourgade dont le Château, avec son université du vin, fait office d'emblème à la promotion des vins rhodaniens

Cette dégustation a permis de percevoir mieux encore notre rôle d'ambassadeurs des vins rhodaniens, passionnés et attentifs de ce terroir d'exception.

Comme aussi le tournoi de pétanque (le 31 mai), la dégustation d'Inter Rhône des blancs rhodaniens en juin, le chapitre d'été à Suze la Rousse et le repas avec les vignerons de l'appellation en juillet, le chapitre du 14 juillet, celui de la fête du fromage à Harzé (24 août) et le repas du gala de chasse (18 octobre) au Golden Horse restaurant.

Une année pleine...



Toujours du succès pour les chapitres à Liège

BARONNIE DE QUEBEC

Cinq grands Chapitres dans l'année

La Baronnie de Québec a eu une activité remarquable en 2025 avec des chapitres prestigieux qui ont marqué de février à novembre le calendrier chargé des activités.

- Le 22 février 2025, 111^{ème} Chapitre avec 65 participants au Mess des Officiers, Citadelle de Québec. Sous la co-présidence d'honneur de Son Excellence Éric Lamouroux, Consul général de France et de Richard Giguère, Brigadier général des Forces armées canadiennes,

- Le 24 mai 2025, 112^{ème} Chapitre avec 60 participants

- Le 11 juin 2025, 113^{ème} Chapitre avec 40 participants à la Résidence de France à Québec sur invitation de Son Excellence Éric Lamouroux, Consul général de France à Québec. La France a rendu ainsi hommage à la Commanderie des Costes du Rhône.

- Le 26 septembre 2025, Le Mérite Agricole pour Lyne Pelletier Madame Lyne Pelletier, Commandeure de la Baronnie de Québec, figure marquante du monde viticole québécois et ambassadrice infatigable des liens entre le Québec et la France, a été décorée de la « Médaille du Mérite agricole Français ». Cette distinction, remise par le Consul Général de France à Québec, Son Excellence Eric Lamouroux

- Le 4 octobre 2025, 114^{ème} Chapitre avec 63 participants au Mess des Officiers, Citadelle de Québec, une soirée spéciale à connotation amérindienne et militaire sous la Présidence d'Honneur de Son Excellence Éric Lamouroux, Consul Général de France à Québec et en présence de M. Pierre Picard, Grand Chef de la Nation Wendat et de M. Richard Giguère, Brigadier-Général des Forces armées. Un hommage à Max Gros-Louis fut rendu cinq ans après sa disparition par le Consul François Gosselin. Ensuite un chapitre a intronisé Chevalier Messire Jocelyn Paul, Lieutenant-général, officier d'infanterie et membre du Royal 22^e Régiment parrainé par le Brigadier général Richard Giguère (Chevalier de la Commanderie). Il est important de souligner que Jocelyn Paul est l'amérindien qui a atteint le plus haut grade dans les Forces armées canadiennes, sa supérieure immédiate étant la Chef d'État-Major des Forces armées.

- Le 29 novembre 2025, 115^{ème} Chapitre au Mess des Officiers, Citadelle de Québec. Au cours de ce chapitre ont été intronisés au titre de Chevalier un couple lié au vin : Gente Dame Céline Richard et Messire David Chevalier. Fut également intronisée Dame Michèle Lamarche qui a fait carrière pendant 33 ans à Radio-Canada.



111^{ème} chapitre de Québec © Chevalier André Fortier

BARONNIE DE MONTRÉAL

Depuis sa fondation en 1984, la Baronnie de Montréal totalise 161 événements empreints de convivialité et d'amitié (91 chapitres solennels, 70 soirées Découvertes/Dégustations); c'est plusieurs moments de relations publiques et de représentation ; c'est 22.500 convives; et c'est du plaisir à puissance joyeuse (avec modération) plus de 15.000 bouteilles de Côtes du Rhône (rouge, blanc, rosé et pétillant) et ce sont surtout 523 personnalités de tous horizons, intronisées aux titres de chevalières et chevaliers qui ont fait serment de faire connaître et de défendre l'appellation, une vraie fierté. En 2025 la Baronnie a organisé deux chapitres et une soirée découverte/dégustation Le 31 mars, la 70^{ème} soirée depuis la fondation, au restaurant ÉTAT MAJOR qui sert une cuisine d'inspiration française à Montréal (60 convives) avec des vins prestigieux dégustés : Château Mont Redon / Réserve MontRedon / Côtes

du Rhône 2023; Domaine Stéphane Ogier / Le temps est venu / Côtes du Rhône 2023; Maison Bruyère & David / Viognier Vin de France 2023; Domaine Stéphane Ogier / La Combe de Mallevall / Condrieu 2022 ; Maison Bruyère & David / Les Grandes Terrasses / Condrieu 2022; Domaine Stéphane Ogier / La Rosine / Syrah 2021. Puis le 9 juin, le 90^e chapitre solennel s'est déroulé au BISTRO GREC PHILINOS, une institution de la gastronomie grecque à Montréal (65 convives). Les vins présentés : Le Caillou / Côtes du Rhône 2024 ; E. Guigal / Côtes du Rhône 2023 (blanc) ; E. Guigal / Côtes du Rhône 2023 (rouge) ; Domaine du Tunnel / Cornas 2021 ; Muscat de Beumes de Venise.

Le 91^{ème} chapitre solennel a eu lieu Le 17 novembre à l'ITHQ de Montréal (Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec) a été une rencontre avec la Maison M. Chapoutier sous les auspices très appréciées de Messire James Leonardo De Sa, export manager pour le Canada et les Caraïbes (80 convives). Les vins dégustés : Rouge clair par M. Chapoutier (vin de France) / 2024 ; M. Chapoutier Combe Pilate, Viognier Collines rhodaniennes / 2023 ; M. Chapoutier Chante-Alouette Hermitage / 2021 ; M. Chapoutier Cornas Temenos / 2022 ; M. Chapoutier Monier de la Sizeranne Hermitage / 2020. En 2026, chapitres solennels et soirées Découverte/Dégustation sont prévus en mars, juin, septembre, novembre.



91^{ème} chapitre à Montréal



La Baronnie au grand complet

BARONNIE DU PALATINAT (Section Mußbach)

Les activités de la Baronnie durant l'année 2025 se sont déroulées différemment que prévu, notamment pour cause de santé. La sortie à Strasbourg le deuxième samedi du mois de février pour le Salon des vins des vignerons indépendants a attiré toujours beaucoup de personnes parmi eux trois de nos confrères. Pour l'assemblée générale de notre Baronnie fin février on n'a pas pu rassembler tous les membres. A cette époque presque la moitié était malade. Plusieurs confrères se sont rassemblés comme chaque année dans le « musée des outils des vignerons » dans le « Herrenhof » (centre culturel de Mussbach) pour nettoyer les objets, tracteurs et fûts. Déjà dans la deuxième semaine du mois d'octobre la plupart des vignerons avaient fini les vendanges. Par rapport aux années précédentes on n'avait pas beaucoup de quantité, mais la qualité était très bonne. Notre réunion traditionnelle place de la Provence a eu lieu mi-juin dans les vignes. Sous un ciel brillant des grillades étaient servies avec des vins de Mußbach et des vins roses et rouges de la Drôme provençale. Malheureusement, pour cause de maladie, on n'a pas pu participer au chapitre d'été. Pour notre rencontre traditionnelle du « Vin Nouveau » à la coopérative de Mußbach on n'a vu que la moitié de nos membres. La fin de l'année est toujours marquée par la « rencontre entre les années » le 28 décembre où se trouvent autour d'une grande table tous les membres de notre Baronnie avec leurs femmes.

La Commanderie des Costes du Rhône Section Mußbach est en deuil à la suite du décès de son Commandeur Harald Medart. Adoubé en 1981, il était le dernier de « la première heure ». En raison de son engagement et de ses activités il était nommé Commandeur. Il nous a quitté le 19 février à l'âge de 88 ans. Il restera toujours dans nos mémoires. Les commandeurs et beaucoup de chevaliers l'ont accompagné dans son dernier voyage.

BARONNIE DE NEW-YORK

Un nouveau consul

Notre saison 2024/2025 a été exceptionnelle à bien des égards ! Au cours de cette saison, nous avons organisé 8 dîners (dont 4 en 2024). Parmi ceux-ci, trois étaient les traditionnels dîners « apportez vos propres vins », trois étaient des dîners vignerons et deux étaient nos dîners cave à vin, très populaires et couronnés de succès. Voici le récapitulatif de nos événements :

- 11 février 2025 – Dîner au Tolo, un nouveau restaurant prometteur de Chinatown, figurant sur la liste des meilleurs nouveaux restaurants 2024 d'Esquire, proposant une cuisine exceptionnelle et d'excellents vins,
- 10 mars 2025 – Notre troisième dîner vigneron au Knicker-

bocker Club mettait en vedette Isabel Ferando, de son domaine éponyme, Famille Isabel Ferrando. Sans surprise, sa personnalité magnétique, associée à des vins incroyables, a donné lieu à une soirée remarquable.

• 15 avril 2025 – Dîner au Legacy Records par le chef Hardy, qui a proposé des plats exquis, accompagnés d'une carte des vins élaborée par certains des plus grands sommeliers du monde, le tout dans une atmosphère animée et hautement sophistiquée.

• 16 juin 2025 – Notre grande finale, véritable pièce de résistance, a été marquée par un dîner de cave passionnant, composé exclusivement de vins de la famille Rayas, à l'hôtel Beekman, où nous avons intronisé trois nouveaux membres.

Nouveau consul : Steve Miller



Peter de Haydu le Consul sortant était Membre fondateur de la Baronnie, il a servi d'abord pendant neuf ans comme Directeur de Candidature, puis durant huit ans comme Consul. Il dit lui-même : « Cette expérience m'a procuré un immense sentiment d'accomplissement en voyant cette extraordinaire Baronnie évoluer et acquérir des bases solides ». Stephen (Steve) Miller a été élu Consul de la Baronnie au mois de septembre 2025. Steve faisait partie de la première promotion de Chevaliers intronisés en 2008 dans la nouvelle Baronnie et il fut élevé au rang de Commandeur en février 2019. Steve a pris le poste de président du comité des dîners pour la baronnie à l'automne 2017, travaillant avec Peter de Haydu, le Consul. À partir de 2018, Steve l'a accompagné lors de visites annuelles dans la vallée du Rhône pour rencontrer des vignerons du Nord et du Sud, sur une semaine, dans le but de les convaincre d'assister à des dîners de membres à New York pour proposer et parler de leurs vins. Depuis 2018, plus de 25 domaines de la vallée du Rhône ont visité ou assisté aux Chapitres de la Baronnie à New York, soit environ 3 à 4 par saison.

Peter de Haydu et Jean-Pierre Galateau



Les Commandeurs de New-York, l'ancien et le nouveau Consul

Prochaines dates

- Samedi 24 janvier – Sablet - St-Vincent.
- Samedi 28 mars – Avignon concours des vins.
- Samedi 4 juillet – 500^{ème} Chapitre – Suze-la-Rousse

Baronnie de Gand

- Vendredi 27 février – Dégustation le choc des Titans.
- Samedi 6 juin – Chapitre invité – Laudun.
- Vendredi 6 novembre – Vin et culture.

Baronnie de Montréal

- Mardi 21 avril – Soirée Découverte/Dégustation.
- Lundi 22 juin – Chapitre solennel d'été.
- Lundi 21 septembre – Chapitre solennel d'automne.
- Lundi 23 nov. – Chapitre solennel « À la mémoire de Messire Max Aubert ».

Baronnie de Québec

- Samedi 24 janvier – 116^{ème} chapitre à la Citadelle de Québec.
- Vendredi 27 février – 117^{ème} chapitre à la Résidence de France à Québec.
- Samedi 28 mars – 118^{ème} chapitre à la Citadelle de Québec.
- Samedi 30 mai – 119^{ème} chapitre à la Citadelle de Québec.

Baronnie de Suisse

- Samedi 9 mai – chapitre de Printemps.
- Jeudi 3 septembre – Montreux : dégustation thématique.
- Vendredi 6 et samedi 7 nov. – Blonay : grande dégustation et Chapitre Automne.

Baronnie de Drummondville

- Vendredi 16 janvier – 29^{ème} chapitre.
- Samedi 6 juin – 30^{ème} chapitre.



Baronnie de Montréal de la Commanderie des Costes du Rhône



Le Lien
Numéro 26 - Janvier 2026

R INTER RHÔNE

Bulletin de liaison de la Commanderie des Costes du Rhône
Directeur de la Publication : Patrick Galant
Rédaction : P. Galant, M. Olivier et les Baronnies - Crédit Photos © M. O et Baronnies
Maquette Création : Valérie Allemand 06 89 72 68 88 / Impression : Exaprint
Commanderie des Costes du Rhône - Le Château 26790 Suze la Rousse
Tél : 06 70 79 37 00 & 06 10 53 61 83 - commanderie.cdr@gmail.com
Consultez le site : <http://www.commanderiecotesdurhone.fr>
Facebook : www.facebook.com/Commanderie-des-Costes-du-Rhône