

2026



Les Costes du Rhône
face à leur avenir

BARONNIE DE LIÈGE
COMMANDERIE DES COSTES DU RHÔNE

Liège au fil du Rhône - N°38

« Il faut du temps pour faire un grand vin, comme il faut du cœur pour écrire une belle histoire. »

L'EDITO DU CONSUL

Gente Dame, Messire,
Exit le 'blue' mois de janvier (celui du 'Dry January'...), bonjour le mois de février (celui de la 'Tournée Minérale'...) ! Il est vrai que ces deux opérations de communication, qui se succèdent par une malencontreux (?) hasard de calendrier, ne sont pas pour réjouir de fins palais comme les nôtres, qui serions plutôt ouverts à la nouvelle campagne du 'French January', ce mois où il convient de 'boire avec envie, mais avec modération'. Les deux opérations précitées n'ont pas non plus l'heur de plaire à nos amis vigneron, confrontés depuis



quelques années à une baisse structurelle (et non conjoncturelle) de la consommation de vin en France et dans les pays proches (seule la région de Liège tenterait encore de ne pas succomber à la tendance envahissante!) qui se traduit par des tensions sur les prix de vente, sur les stocks qui ont tendance à grossir... Cela bouge dans le milieu des viticulteurs : des domaines sont obligés d'arrêter ou ralentir leurs activités, des vigneron se posent des questions sur l'avenir de leur exploitation, des vignes s'arrachent, des cultures alternatives émergent (l'olivier et son huile, l'épeautre, la grenade, pour ne citer que quelques exemple)...



L'EDITO



DU CONSUL

Parallèlement, la lutte contre le réchauffement climatique s'intensifie, avec des réflexions approfondies notamment sur les questions d'irrigation et sur l'implémentation de nouveaux cépages, mieux adaptés à la chaleur (et aux maladies), qui vont aussi conduire à l'évolution des qualités organoleptiques des vins que nous consommons. Avec parfois et souvent de belles surprises, comme vous pourrez le voir et le boire dans certains nectars de nos amis du Domaine Julien de l'Embisque, qui seront présents à Liège, en les Caves de Fragnée, ce prochain **samedi 28 février**, pour une dégustation exceptionnelle de leurs vins.... Vous découvrirez alors certains nouveaux cépages, comme le Voltis ou le Floréal pour les blancs, l'Artaban ou le Vidoc pour les rouges... (Caves de Fragnée, Rue Albert de Cuyck 13 à 4000 Liège, Samedi 28 février de 16h à 19h, bienvenue à toutes et tous !)

Plus que jamais, la Baronnie liégeoise des Costes du Rhône se tient aux côtés des vignerons des Costes du Rhône, pour les épauler dans leurs démarches et soutenir leurs efforts... En ces temps difficiles, après une année 2025 marquée par une belle sortie de raisins, très qualitative mais décevante en quantité, l'effort des vignerons se porte sur la production de vins en bouteilles, de nobles et belles

cuvées qui s'exportent à meilleurs prix que le vin en vrac. La consommation générale diminue, certes, mais la passion des grands amateurs de beaux nectars se perpétue, et l'un des rôles de la Baronnie est justement de mettre en contact oenophiles passionnés et vignerons, au cours de soirées de gala, de dégustations, de salons, de voyages, etc....

Ce sera ainsi l'un des objectifs de notre prochaine grande organisation, les **12 et 13 juin prochains** : pour nos agapes de printemps, nous mettrons l'appellation « **Visan** » à l'honneur (après « Suze-la-Rousse » l'année dernière), au cours d'une dégustation au Golf de Gomzé le vendredi 12, et d'une soirée de gala et d'un grand banquet à la suite de notre Chapitre de Printemps le samedi 13, chez notre ami Luc Marchant, dans les Jardins du Golden Horse à Fourn-le-Comte...

D'ici là, nous vous souhaitons une belle et joyeuse entrée dans un printemps bien mérité, et de belles rencontres dans les salons du vin qui se profilent désormais à l'horizon durant toutes ces prochaines semaines...

Large soif !

Pierre Luthers

Consul de la Baronnie
liégeoise des Costes du
Rhône



VŒUX 2026



**UN BON
MILLESIME**

2026, une année gouleyante...



Dessin : Olivier Saive DR



HOMMAGE



CORALIE ONDE



Coralie Onde -Crédit Photo: Sarrians

AU REVOIR CORALIE ONDE (04/06/1977-06/02/2026)

A Sarrians, village sis à quelques kilomètres de Carpentras, ce début d'année est marqué par le départ d'une des vigneronnes du village que non seulement la Baronnie de Liège connaît très bien, mais aussi celle de Gent. Coralie ONDE, femme solaire dont la rigueur pour défendre l'appellation Vacqueyras n'avait de limite que son engagement exceptionnel pour ses consœurs et ses confrères pour faire du Cru Vacqueyras une référence.

Sœur de Jérémy Onde, du Domaine des Ondines, Coralie se battait depuis le mois de novembre dernier contre la maladie. Elle était la propriétaire du Domaine de la Ganse, sis à

Vacqueyras.

A Sarrians, son décès, à seulement 48 ans, a marqué tout le village. « *Une enfant du village nous a quittés, une fille connue et appréciée pour sa gentillesse, sa bonne humeur et son sourire qui aura marqué beaucoup de personnes surtout au sein des vigneronns où elle exerçait son travail avec passion* », résume une concitoyenne. Une autre ajoutant : « *De ce combat perdu, il restera le sourire, la pétillance et l'histoire trop courte d'une Coralie solaire et épicurienne de la vie* ».

Coralie était une fille solaire et elle aura été très courageuse..

Toutes nos pensées vont à ses enfants Justin et Quentin, son mari Thierry, ses parents Robert et Martine, son frère Jérémy ainsi que toute sa petite famille et ses amis.





Coralie Onde, vigneronne passionnée et figure marquante du vignoble de Vacqueyras, a marqué l'histoire viticole de la région par son engagement, son énergie et ses vins d'exception. Coralie laisse derrière elle un héritage viticole riche, incarné notamment par ses cuvées emblématiques : L'Imprévu, L'Affirmé, et ses Vacqueyras blancs.

La présidence de l'Appellation : Vacqueyras

Coralie Onde a marqué l'appellation par son dynamisme, son approche féminine et audacieuse de la vinification, et son engagement pour la qualité et le respect du terroir. Elle a contribué à faire rayonner Vacqueyras, notamment en développant la notoriété de ses vins à l'export et en mettant en avant la spécificité des Vacqueyras blancs et rouges, souvent primés. Son influence s'est exercée davantage en tant qu'ambassadrice et figure inspirante de l'appellation, plutôt que par une fonction institutionnelle de présidence.

Une vigneronne engagée et audacieuse

Coralie Onde a pris la direction du Domaine de la Ganse en 2008, après avoir repris l'exploitation familiale. Dès le départ, elle a souhaité inscrire son travail dans une démarche respectueuse de l'environnement, convertissant rapidement le domaine à l'agriculture biologique. Son objectif était clair : produire des vins qui reflètent son caractère – féminin, généreux, gourmand – tout en préservant la santé de ses vignes et de son terroir. Le nom « La Ganse », qui signifie en provençal le tournant entre deux rangs de vignes, symbolise parfaitement sa vision : un vin qui marque un virage, une rupture avec les conventions, pour offrir des cuvées authentiques et pleines de vie.

Ses vins, reflets de sa personnalité

Coralie Onde a élaboré des vins qui lui ressemblaient : généreux, fruités, et d'une grande finesse. Parmi ses cuvées les plus célèbres :

- L'Imprévu : Un vin rouge bio, souvent issu de Grenache, Syrah et Mourvèdre, qui surprend par sa gourmandise et son équilibre. Cette cuvée incarne l'audace et la spontanéité de Coralie, un vin qui ne laisse personne indifférent ;



HOMMAGE



CORALIE ONDE

- L’Affirmé : Une autre cuvée rouge, plus structurée, affirmant le caractère du terroir de Vacqueyras. Ce vin, comme son nom l’indique, est une déclaration d’intention : un Vacqueyras puissant, mais élégant, avec des tanins mûrs et une belle persistance aromatique.
- Vacqueyras blanc : Coralie a également mis en valeur le Vacqueyras blanc, un vin rare et précieux dans l’appellation, souvent issu de Clairette, Bourboulenc, Grenache blanc et Roussanne. Ses blancs se distinguent par leur fraîcheur, leur minéralité et leurs arômes d’agrumes et de fleurs blanches, reflétant la diversité des sols de Vacqueyras.



Coralie Onde, son frère Jérémie Onde et Françoise Devriendt
Crédit Photo: Erwin Devriendt

Un héritage ancré dans le terroir

Le Domaine de la Ganse, niché au cœur des Dentelles de Montmirail, bénéficie de vieux Grenaches de plus de 50 ans, plantés sur des sols de galets roulés et d’argile. Coralie a toujours accordé une attention particulière à la qualité des raisins, travaillant ses vignes avec soin pour obtenir des vins riches en arômes et en émotion. Son approche, à la fois épicurienne et

rigoureuse, a permis de révéler

toute la puissance et la finesse des Vacqueyras, tant en rouge qu’en blanc.

Une femme, une passion, une légende

Coralie Onde était bien plus qu’une vigneronne : c’était une épicurienne de la vie, une femme souriante, dynamique, dont l’énergie contagieuse se retrouvait dans chaque



HOMMAGE



CORALIE ONDE

bouteille. Son départ laisse un vide dans le monde viticole, mais ses vins continuent de raconter son histoire, celle d'une femme qui a su imposer son style et son caractère dans un univers souvent dominé par les hommes.

Son héritage viticole, porté par ses cuvées L'Imprévu, L'Affirmé et ses Vacqueyras blancs, reste un hommage vibrant à sa passion et à son amour pour la terre. Ces vins, aujourd'hui encore, sont recherchés pour leur authenticité et leur capacité à transmettre l'émotion de leur créatrice.

Et puis, à femme exceptionnelle, hommage exceptionnel. A toi Coralie, nous dédions ces quelques lignes qui seront, là où tu es maintenant. Et pour celles et ceux qui ne pas oublier ce que tu as été sur cette terre :

À Coralie, la Ganse et le Vent

Sous le soleil ardent des Dentelles de pierre,

Tu fis chanter la vigne en un chant généreux,

Tes mains, douces et fortes, ont su, sans mystère,

Tirer du vieux grenache un vin radieux.

L'Imprévu, l'Affirmé, blancs de lumière claire,

Portent ton rire franc, ton feu, ton audace,

Le terroir sous tes pas s'éveille et se prépare,

Et chaque gorgée est un peu de ta grâce.

Tu tournais les rangs, la ganse en ton chemin,

Femme libre et joyeuse au milieu des sarments,



HOMMAGE



CORALIE ONDE

Le mistral dans tes cheveux, le vin dans tes veines,

Tu fis danser Vacqueyras en tes vins charmants.

Le temps a passé, mais reste, ô vigneronne,

L'éclat de tes flacons, l'or de tes matins,

Et quand on boit tes crus, c'est ton âme qui sonne,

Un chant d'amour, de terre, et de lendemains.

Merci, Coralie, pour l'héritage infini

Que tu nous laisses, fruit de ton labeur si pur.

Ta passion, ton courage, ont marqué nos vies,

Et ton nom, dans nos cœurs, brille à jamais sûr.



Coralie Onde et le Vice-Consul, Pierre Martin- Photo: A. Courtois



La vallée du Rhône, en ses méandres profonds,
Garde l'écho de tes pas, de tes rires, de tes mots,
Tes vins, reflets d'un cœur toujours généreux et prompt,

Resteront, comme un astre, à guider nos verres d'or.

Chaque gorgée est un souvenir qui nous serre,

Un éclat de ton rire, un souffle de ta vie,

Et quand le vent se lève entre les rangs de la terre,

C'est ton esprit, Coralie, qui nous dit : « Merci. »



JEAN-MARIE



LE BUSSY

UN NOUVEAU COMMANDEUR : JEAN-MARIE LE BUSSY

Du feu des fourneaux à la flamme du Rhône : itinéraire d'un passionné devenu Commandeur !

Nous vous l'annonçons dans notre dernier numéro, le 5 juillet dernier, notre nouveau Commandeur, Messire Jean-Marie Le Bussy a été officiellement adoubé, et c'est un cas rarissime, deux fois par le Grand-Maître, Patrick Galant.

Deux fois : la première a eu lieu au Château de Suze-la-Rousse, le 5 juillet dernier et la deuxième, heureux concours de circonstance, le 8 novembre 2025 au pied du raidillon de Spa-Francorchamps, à l'occasion du 35^{ème} anniversaire de la Baronnie.

Homme de chaleur, il est aussi engagé et s'engagera davantage pour notre Baronnie.

Nous avons posé quelques questions à Jean-Marie.

Dans la vie comme dans le vin, tout commence souvent par une rencontre. La sienne avec la Baronnie n'échappe pas à la règle : un nom murmuré, une invitation lancée, et le destin change de millésime...

LFR : Bonjour Jean-Marie. Petit rappel pour nos lectrices et lecteurs. Comment as-tu « trouvé l'adresse » de la Baronnie ?

J-M L : *C'est Jean Chavanne « Père », qui était comme moi traiteur et membre de l'A.T.E., qui m'a ouvert la porte. Il m'a convié au Chapitre du Printemps en*



JEAN-MARIE



LE BUSSY

2014. À l'époque, mes week-ends étaient déjà bien décantés : j'étais toujours traiteur, avec des services, des banquets, 26 ans Comme Trésorier, et mon engagement au sein de l'A.T.E. de Liège, l'Association des Traiteurs et Entrepreneurs de Banquets du Pays de Liège. Mon agenda débordait... mais il restait une place pour la curiosité. Et cette invitation a agi comme un premier verre prometteur : on y goûte, et l'on sent qu'on reviendra.

LFR : Pouvons-nous dire que de cette première gorgée est née une fidélité, puis, très vite, une reconnaissance et un attrait pour les activités de la Baronnie ?

J-M L : *Oui, nous pouvons le dire sans hésiter.*

De cette première gorgée est née bien plus qu'une simple curiosité : une fidélité sincère. Ce qui n'était au départ qu'une invitation s'est rapidement transformé en attachement profond. L'esprit de convivialité, la qualité des échanges, la passion partagée pour les Côtes du Rhône... tout cela m'a immédiatement parlé.

Très vite, je n'ai plus été un simple invité, mais un membre investi. La reconnaissance est venue naturellement, presque comme l'évolution d'un vin qui trouve sa pleine expression avec le temps. Quant à l'attrait pour les activités de la Baronnie, il s'est imposé de lui-même : chaque Chapitre, chaque rencontre, chaque dégustation était une nouvelle occasion de renforcer ce lien.

LFR : En somme, cette première gorgée n'était pas un simple verre de bienvenue — c'était le début d'un engagement durable. Tu as donc été intronisé Chevalier, puis nommé Officier, comment as-tu vécu ces étapes au sein de la Baronnie ?

J-M L : *Le 8 novembre 2014, au Golden Horse, lors du Chapitre d'Automne, j'ai été nommé Chevalier, parrainé par notre Vice-Consul Pierre Martin. Une énorme surprise! Mon nom ne figurait même pas sur l'invitation à notre table — une malice orchestrée par les deux Jean. Je ne m'y attendais pas une seconde. J'y ai vu un honneur, bien sûr, mais aussi un défi. Une perspective d'engagement pour l'après-traiteur, comme une nouvelle cuvée à préparer.*



JEAN-MARIE



LE BUSSY

Les années ont passé, et l'attachement s'est affirmé. Le 11 juin 2022, toujours au Golden Horse, j'ai été nommé Officier, cette fois avec comme parrain notre Commandeur Jean Chavanne. Entre-temps, j'étais pensionné : j'avais enfin le temps de m'investir davantage. J'ai voulu mettre au service de la Baronnie mon expérience de traiteur, mon carnet d'adresses, et surtout mon amour des Côtes du Rhône, afin d'attirer de nouveaux amateurs éclairés.

LFR : Mais parfois, le destin réserve un cru d'exception que l'on n'ose à peine espérer. Quelle a donc été ta réaction lorsque tu as appris ta nomination comme Commandeur ?

J-M L : *C'était début 2025, lors d'une réunion des Commandeurs à la Fromagerie des Vennes. L'annonce m'a laissé bouche bée. Même si, au fond de moi, c'était un rêve discret, je pensais sincèrement que d'autres Officiers, plus anciens, méritaient cet honneur — surtout dans le contexte douloureux de la disparition de notre ami Alain Casaril. Cette nomination avait donc la saveur mêlée de la joie et du respect, presque d'un hommage.*

LFR : Car au-delà du titre, il y a ce qu'il symbolise... Que représente pour toi le fait d'être Commandeur ?

J-M L : *C'est une grande fierté. La fierté de porter haut les couleurs de la Baronnie et de témoigner, auprès des amis et des passionnés, de l'amour profond que j'ai pour le vin — et plus précisément pour les vins du Rhône. Être Commandeur, c'est incarner une passion, la faire rayonner, la partager sans réserve.*

LFR : Et, nous le savons, toute passion véritable appelle l'action... Tu assumes déjà certaines missions (le choix du traiteur,...), comment envisages-tu ton rôle de Commandeur au quotidien ?

J-M L : *Je souhaite m'investir pleinement. Être présent, soutenir nos membres, accompagner les projets, insuffler de l'énergie. Mon objectif est clair : contribuer à faire grandir notre Baronnie, à renforcer son esprit de convivialité et d'excellence. Si je peux être un ferment d'enthousiasme, alors ma mission sera réussie.*



JEAN-MARIE



LE BUSSY

LFR : As-tu des souhaits particuliers pour les années à venir ?

J-M L : J'aimerais attirer un ou plusieurs vigneron des appellations septentrionales : Condrieu, Saint-Joseph, Côte-Rôtie... Ces noms résonnent comme des promesses. Ce serait une magnifique ouverture vers d'autres expressions du Rhône.

LFR : Outre cette envie de remonter le Rhône, as-tu d'autres souhaits pour la Baronnie ?

J-M L : Oui, j'aimerais voir davantage de jeunes rejoindre nos rangs. Une Baronnie ne vit que si elle se transmet. Il faut assurer la relève, cultiver les vocations, faire naître de nouvelles passions.

LFR : Outre ces projets, as-tu un leitmotiv qui te guide ?

J-M L : *Quand j'étais traiteur, lors des dégustations à l'aveugle, je disais toujours à mes clients : « Le meilleur des vins, c'est celui qui vous plaît et qui vous interpelle — et non le prix. »*

LFR : Effectivement, le plaisir doit prévaloir. Voici une autre phrase qui pourrait être la devise de toute vie bacchique : écouter son palais, suivre son émotion, et partager sans ostentation. Car le vin, comme l'engagement, est avant tout une affaire de cœur.

Pour conclure, Jean-Marie, si tu devais lever ton verre à l'avenir de la Baronnie, que porterais-tu en toast ?

J-M L : *D'abord je dirais à notre cher Consul « Piehier Lutters », que depuis 2014, mon nom s'écrit en deux mots et avec un petit « le » et un grand « B » autrement dit le Bussy. (et pas de panique je ne suis pas Baron, je suis blanc comme neige LOL 😊). Mais plus sérieusement, je porterais un toast à la transmission et à la fraternité. À ces instants suspendus où un vin rassemble autour d'une même table des générations différentes, mais animées par la même passion.*

Je lèverais mon verre à celles et ceux qui ont bâti la Baronnie, à ceux qui la font vivre aujourd'hui, et à ceux qui demain en écriront les prochains chapitres.



JEAN-MARIE



LE BUSSY

Et bien sûr, je trinquerais aux vins du Rhône, qui nous rappellent que la richesse naît de la diversité des terroirs, du temps et du travail des hommes. Car au fond, une Baronnie, comme un grand vin, ne vaut que par le partage qu'elle inspire.

LFR : Merci Jean-Marie pour ce dynamisme qui fait partie de toi...

En refermant cet entretien, une évidence s'impose : certains engagements ont la profondeur d'un vieux millésime et la fraîcheur d'une vendange nouvelle. À l'image de son parcours, la passion ne se décrète pas — elle se cultive, elle se transmet, et surtout... elle se partage. Merci Collègue, Jean-Marie !



Un couple en osmose totale. Françoise, le pilier de Jean-Marie.



**CHAPITRE CXXXVIII : 14 JUILLET 2025 - LIEGE**

De retour de Suze-la- Rousse quelques jours auparavant, le travail reprenait pour la Baronnie puisque lors de la traditionnelle soirée de gala du 14 juillet organisée par les Amitiés françaises de Liège, elle a mis à nouveau en valeur deux personnalités liégeoises.

Traditionnellement, ce chapitre est aussi l'occasion pour la Baronnie, vu les vacances de certains Commandeurs, de voir certains Officiers revêtir la tenue de Commandeur. Pour certains d'entre eux, c'était une première fois. Ainsi, pour les Officiers Matthias Bodson et Léon Levaux (dit Léon III), c'était une façon symbolique d'entrer dans le rituel de la Commanderie. Pour notre ami Commandeur, Jean-Marie Le Bussy, c'était la première fois qu'il officiait en tant que Commandeur puisque 9 jours auparavant il avait été adoubé par le Grand Maître, Patrick Galant au Château de Suze-la-Rousse.





Il est à noter que toutes les robes de Commandeur de la Baronnie ont été représentées. Outre Matthias Bodson et Léon Levaux, les Officiers ayant porté la robe en ce 14 juillet sont : André Courtois, Jean-Louis Renson, Guy Pirotte, Bernard Ghisse.

Jean-Marie, homme qui ne laisse personne indifférent tellement il est épicurien, endossait pour la première fois, avec sa médaille de Commandeur, ses nouvelles fonctions. Premier Commandeur, non sarrazin comme il aime à le dire,

Premier intronisé : Messire Luc Belien



Après des études à Bruxelles et Ostende, alors que beaucoup de jeunes à l'époque y étaient convoqués d'office, Luc Belien postule à la Défense nationale.

Voici à ce propos une petite anecdote : lors de ses tests médicaux à l'hôpital militaire d'Ostende pour rejoindre la Force navale, la matinée se passe bien mais à midi l'on ne lui précise pas que les tests continuent après le diner. Notre nouveau chevalier rentre donc gaillardement chez lui. Résultat : au lieu de rejoindre la Marine, il est affecté à la Force terrestre au sein de la garnison francophone la plus éloignée de Belgique. Il rejoindra la Marine l'année suivante.

Durant sa carrière, Messire Belien, a beaucoup servi, et c'est peu de le dire, à bord de tous les types





de dragueurs et chasseurs de mines de la Force navale. Lors de son mariage en 1991, des collègues de son bord étaient présents et en guise de cadeau salé ou de gâteau épicé, lui ont annoncé que quatre jours plus tard, son navire appareillait pour aller remplacer trois semaines plus tard un chasseur de mines en mer Méditerranée à la suite de la guerre du Golfe. Un remplacement qui devait au départ durer trois mois et qui finalement sera prolongé de cinq mois. Huit mois loin du lit conjugal, quatre jours après le mariage : voilà une bien courte lune de miel !

Messire Belien, termine sa carrière en 2020 avec le grade de Maître principal. Pas de chance, sa première année de retraite, il la passera confiné chez lui.

Homme curieux de nature, toujours à l'écoute des autres, ouvert à la communication et au partage de l'information; à ce sujet, il publie tous les jours, et ce depuis 2019, une chronique historique « *Les Chroniques du Marin rouge* », d'où son surnom ! Très attaché à l'esprit de camaraderie et à la fraternité, Luc Belien a toujours veillé tout au long de sa carrière et maintenant encore à réduire les possibles tensions et frictions entre les personnes.

Convaincu également des liens d'amitiés qui unissent la France et notre pays, Luc Belien ne peut être qu'un fier défenseur des vins de Côtes du Rhône, des Cairanne, Beaumes-de-Venise et autres nectars du Sud qu'il promeut déjà au quotidien dans le chalet des Amitiés françaises au sein du Village Gaulois.

Fabrice Drèze

Fabrice Drèze, l'échevin liégeois qui remet du pep's dans la Cité ardente et homme politique qui préfère les verres levés aux discours interminables.

Si l'on devait résumer Fabrice Drèze en une phrase, on pourrait piocher chez Napoléon Bonaparte – excusez du peu, surtout un 14 juillet : « *Il ne s'agit pas de dire, il s'agit de faire* ». Et sur ce point, l'intéressé coche toutes les cases. Pas du genre à rester cloué derrière un bureau à empiler des PowerPoint : c'est un homme de terrain, un vrai, celui qui aime serrer des mains, discuter au comptoir et transformer les idées en réalité concrète. À Liège, on le voit souvent au contact de ses concitoyens.





Homme d'initiatives, il possède ce don rare de faire vibrer les énergies individuelles jusqu'à en créer une sacrée vague collective. Pour lui, un espace public n'est pas un simple décor urbain : c'est un lieu vivant, ouvert, où l'on se retrouve, où l'on partage, où l'on vit ensemble sans se marcher sur les pieds (ou presque). Comme le disait Antoine de Saint-Exupéry : « *La grandeur d'un métier est peut-être, avant tout, d'unir les hommes.* » Fabrice Drèze applique la formule à la lettre, avec enthousiasme, sens du lien et une détermination qui frise l'entêtement wallon.



Prenez la fameuse Nocturne des Coteaux : l'édition 2025 a sauté, faute de moyens suffisants pour la faire briller comme il se doit. Mais au lieu de hausser les

épaules et de passer à autre chose, l'échevin de l'Attractivité commerciale et touristique a décidé de la réinventer. Exit la version classique ? Place à une formule repensée, plus adaptée, qui reviendra en force en 2026, pour illuminer ruelles, escaliers et jardins suspendus. Un choix qui en dit long : consensus oui, mais pas au prix de l'ambition. Fabrice Drèze préfère une belle renaissance à une pâle répétition.





Au-delà des dossiers communaux, l'homme cultive un art de vivre assumé : celui d'un épicurien patenté. Curieux de tout, voyageur dans l'âme, passionné d'histoire, d'archéologie et de fêtes locales, il voue aussi un culte particulier à l'œnologie. Cette alchimie subtile entre nature et culture le fascine. En rejoignant la Baronnie des Costes du Rhône, il s'apprête à explorer avec ferveur les trésors vinicoles de la vallée. Salvador Dalí l'avait bien résumé : « *Qui sait déguster ne boit plus jamais de vin, mais goûte des secrets.* » À lui maintenant d'aller percer quelques-uns de ces secrets... avec modération, bien sûr.

Bref, Messire Drèze qui souhaite remettre du pep's dans la Cité ardente, et qui rêve d'une Liège ambitieuse, fière et festive : bienvenue à vous dans le club très fermé de ceux qui portent haut les couleurs du bon goût et de la bonne humeur. Que les Costes du Rhône coulent à flots (dans les verres, hein, pas dans la Meuse) !





CHAPITRE CXXXIX : HARZE – 24 Août 2025



Sous un soleil éclatant, ce dimanche de la Fête du Fromage à Harzé bat son plein dans ce village pittoresque, où les effluves de fromages artisanaux se mêlent aux arômes enivrant des vins soigneusement sélectionnés. Les visiteurs se pressent autour des différents exposants.





Au cœur d'un après-midi de fête et de bien-être épicurien, la Baronnie, drapée de ses attributs bacchiques s'apprête à tenir son chapitre solennel pour accueillir deux nouveaux membres.

La cérémonie se déroule sur une estrade et le Consul s'adresse à la foule avec sa voix de l'Autorité bacchique.



Gente dame Diana Nikolic et Messire Xavier Bioul ont connu les joies de l'intronisation en ce beau dimanche d'août.

Nos deux nouveaux intronisés ne sont pas novices en ce qui concerne les vins.. Jugez plutôt. Dame Nikolic, un mois après son collègue du conseil communal de Liège, Messire Fabrice Drèze, connue aussi pour son enthousiasme envers les vins rhodaniens puisqu'elle en est une adepte, et déjà fervente participante à nos dégustations. Tout qui connaît Dame Nikolic sait que, pour elle, dégustation rime avec passion.

Gente Dame Diana Nikolic

Mandataire politique locale et régionale avec un titre de Cheffe de groupe au Parlement de la Communauté française, Gente Dame Nikolic est une femme active qui vit ses passions à du cent à l'heure. Malgré ses mandats qui sont chronophages en déplacement, cette maman de deux grandes filles jongle avec les horaires. Une maman moderne qui a la passion de ses mandats.

Tout qui connaît Diana vous dira que la Gente Dame se distingue par une approche pragmatique et engagée des problématiques, tant liégeoises que régionales. Sa formation universitaire lui permet de relier les mandats locaux aux enjeux structurels. Femme de conviction, elle œuvre, par exemple, pour le redressement financier communal, la sécurité, la mobilité, la stratégie intégrée contre la toxicomanie, la réforme de la fonction publique,.. Ces combats lui permettent de relier un de ses points de prédilection : la neutralité au sein de l'Etat. Cette ligne de conduite lui a été dictée, probablement, aussi par son histoire personnelle. Adolescente, et jeune





adulte, elle a connu ses deux pays de cœur, la Serbie et la Croatie, pays de ses parents, en conflit dans les années 90. Diana, ne pouvant évidemment prendre position dans ce conflit, la neutralité s'imposait pour celle qui a choisi de devenir Belge à l'âge de 18 ans.

Son travail parlementaire est riche. En tant que présidente de groupe parlementaire elle s'est vue décerner, par arrêté royal du 01/09/2024 (oui, Le Roi signe et promulgue des textes aussi le dimanche !) publié au Moniteur Belge le 13/12/2024, le titre de Chevalier de l'Ordre de Léopold.

La Sanction royale a permis à Diana Nikolic (mandataire politique et députée wallonne) d'être faite Chevalier en reconnaissance de son

engagement public et de ses services à la collectivité. Félicitations à elle.





Ordre de Léopold

Cet Ordre est le plus ancien de Belgique puisqu'il a été créé en 1832 par le Roi Léopold Ier, premier Roi des Belges.

Il récompense des services éminents rendus à l'État, à la société, ou au roi par une personne âgée d'au moins 42 ans.

L'Ordre de Léopold distingue ceux qui se sont particulièrement illustrés par leurs services à la Belgique, que ce soit dans la fonction publique, la vie civile, les forces armées, la marine, ou encore à travers des mérites culturels, scientifiques ou diplomatiques. C'est une reconnaissance de l'État, au plus haut niveau.



Mais la reconnaissance qu'elle met en exergue, c'est celle qui vient du cœur, son cœur de maman puisque ses filles l'ont nommée : « Meilleur maman du monde » ! Notre Dame de cœur du jour partage aussi son grand cœur. Elle en eu l'occasion lors des inondations en 2021 en s'engageant solidairement aux côtés de l'asbl Côté Solidarité, chère à notre Chevalière Charlotte Depierreux.





Bienvenue à toi, Diana et nous te souhaitons de riches découvertes dans ces beaux produits de la Vallée du Rhône.

Messire Xavier Bioul

La finance mène à tout... à condition, non pas d'en sortir, mais d'en approfondir tous ses détours...

Conseiller financier auprès des dirigeants d'entreprise, Xavier Bioul a pris un virage à 180 degrés pour initier le vaste projet à 360 degrés de la winerie Vivardent, une 'Maison de Vin' qu'il a créée voici cinq ans sur les hauteurs de Sprimont avec son complice Philippe Minne et quelques solides amis tous passionnés de vignes et de vins.





Parti du constat financier suivant : en Belgique, si l'on consomme environ 400 millions de bouteilles de vin, l'on n'en produit localement que 3 millions, soit moins de 1% ! Alors que chez nos voisins d'Allemagne ou du Luxembourg, avec des climats comparables, l'on produit 30% de la consommation nationale... Il y a donc un marché exceptionnel en Belgique, pourvu que l'on valorise de beaux terroirs et que l'on produise du bon vin !

Messire Bioul, apprécie particulièrement la Provence et la région du Rhône, notamment pour les truffes et les merveilles locales comme l'olive, son huile, les abricots de pays et bien sûr les vins du Rhône dont il est friand...

Xavier Bioul est aussi un sportif motivé et battant, comme le souligne sa combativité et même sa hargne sur un terrain de tennis où il prend régulièrement des billets de « par terre » pour sauver des balles insauvables... sauf pour lui ! J. Sinner et C. Alcaraz n'ont qu'à bien se tenir...





CHAPITRE CXL : GALA DE LA CHASSE – 18 et 19/10/2025

Sous les ors chaleureux d'une salle comble, le Gala de Chasse du Golden Horse s'est imposé comme l'un des grands rendez-vous de l'année. Dans l'écrin élégant du Golden Horse, la Baronnie a célébré la chasse comme on célèbre les vendanges : avec panache, ferveur et verres levés. Ce gala, aux accents de sous-bois et de garrigue, avait choisi pour fil conducteur les vins des Côtes du Rhône, ces flacons solaires qui portent en eux le mistral, la pierre chaude et la mémoire des ceps centenaires.



Autour des nouveaux Chevaliers, Patrice André, Commandeur, a partagé son savoir et ses vins.





Une tablée d'apéritif... Panache, ferveur sont au rendez-vous

Dès l'entrée, les Cors de Chasse ont fendu l'air de leurs appels clairs, vibrants comme un écho venu des futaies. Les notes cuivrées ont donné au Gala de Chasse une dimension solennelle et vibrante, transformant la salle du Golden Horse en pavillon de vénerie le temps d'une soirée.

Aux commandes du festin, l'équipe de Luc Marchant, âme des lieux, épaulée par le talent ardent de Fabrice Miserotti, a orchestré un ballet de saveurs où la venaison régnait en majesté. Selle de chevreuil aux aïelles, faisan rôti aux épices douces, sauces longues et profondes comme une cave voûtée... Chaque assiette appelait son compagnon de verre, et les Côtes du Rhône répondaient avec superbe.





En ce soir fastueux du Gala de Chasse au **The Golden Horse**, la Baronnie liégeoise des Costes du Rhône ne pouvait souhaiter plus nobles figures à célébrer que Gente Dame Berthe Moreau et Messire André Scalco. Deux tempéraments, deux parcours, une même passion pour l'excellence — et ce goût prononcé pour les plaisirs vrais, ceux qui se partagent à table, le verre levé.

Gente Dame Berthe Moreau



Dame de caractère aux couleurs chatoyantes, est de celles qui ont fait vœu d'allégeance au vin. Unie pour la vie aux plus nobles flacons, elle entretient avec Bacchus une relation ardente et assumée. Son cœur, dit-on, s'est longtemps épris des fastes bourguignons — Vosne-Romanée, Puligny-Montrachet, Clos Vougeot — au point d'avoir été adoubée Chevalier de la Table Ronde du Clos Vougeot par les Cadets de Bourgogne. Il faut dire que son palais est sûr, son nez affûté, et son flair infailible lorsqu'il s'agit de débusquer quelque dive bouteille.

Mais que l'on se rassure : si la Bourgogne fut un amour de jeunesse, les Costes du Rhône n'ont pas tardé à conquérir son âme œnophile. Notre Ambassadeur ès vins du Rhône, Luc Marchant, témoigne des moments choisis où, au Golden Horse, Cornas, Côte-Rôtie et Rasteau ont su éveiller chez elle un enthousiasme sincère. Et quelle





heureuse conjonction que la présence, en ce gala, de Patrice André, venu présenter ses cuvées de Rasteau, comme une passerelle tendue entre passion et intronisation.

Au-delà du vin, Berthe Moreau est dame de cœur. Toute une carrière vouée au milieu hospitalier, une vie enracinée au Pays de Herve, à Charneux, et un engagement fidèle au sein de l'Inner Wheel de Herve, dans le sillage de sa mère Denise. Fidèle cliente du Golden Horse depuis ses débuts, amie complice de Dame Gabrielle Marchant — à qui nous adressons ce soir un salut ému — elle incarne cette élégance généreuse qui honore une confrérie. En souvenir d'un verre partagé en 2022 sur la terrasse ensoleillée du Golden Horse avec quelques Commandeurs, la Baronnie est fière de l'accueillir et de la nommer Chevalier de la Commanderie des Costes du Rhône, pour célébrer sa passion, sa fidélité et sa gourmandise éclairée.

Messire André Scalco



André Scalco offre un tout autre mais tout aussi remarquable visage de l'engagement. Fondateur et dirigeant de SMP Scalco Mécanique Production à Haccourt, rue de la Cale Sèche — ironie délicieuse pour une soirée placée sous le signe du régime humide — il est homme d'atelier, de précision et de vision. À la tête de son entreprise, il a conjugué exigence technique, flair entrepreneurial et ouverture





aux nouvelles technologies, maintenant son outil de production au plus haut niveau de qualité.

Sa passion première est son métier, auquel il s'est donné corps et âme. La seconde, indéfectible, est sa famille : son épouse, ses fils Rudy et Thierry, ses petits-enfants — dont le jeune Émile, déjà as du vélo, promet de beaux élans. Si le sport lui a manqué faute de temps, il s'est accordé d'autres plaisirs choisis : la gastronomie, les belles tables comme celle du Golden Horse, et les vins, dont il goûte la diversité avec curiosité et liberté d'esprit. Éclectique dans ses préférences, il privilégie la qualité et l'émotion de la découverte.



Ce soir, les vins du Rhône, portés par la Commanderie et sublimés par la présence de Patrice André, vigneron à Rasteau, sauront sans nul doute conquérir son palais. Peut-être l'intronisation éveillera-t-elle en lui l'envie de parcourir ces terres méridionales baignées de soleil, d'en explorer les terroirs et d'y reconnaître, dans chaque cuvée épicée et généreuse, un reflet de son propre caractère.

À l'aube d'une retraite qui frappe à la porte sans encore recevoir réponse, désormais propriétaire d'une demeure où savourer des instants plus calmes, Messire Scalco entame une nouvelle étape — et quelle plus belle manière que d'entrer dans notre fraternité bachique ?

Ainsi, en ce Gala de Chasse, sous les ors du Golden Horse et dans le sillage parfumé des Costes du Rhône, la Baronnie a l'immense honneur d'accueillir Gente Dame Berthe Moreau et Messire André Scalco en qualité de Chevaliers de la Commanderie. Deux personnalités passionnées, deux fidélités exemplaires, deux tempéraments généreux qui, désormais, partageront avec nous le goût du vin, de l'amitié et des traditions vivantes.





Et puis, le lendemain, ce fut au tour de Erwin Claesen et Peter Mergelsberg de connaître les joies de l'intronisation.



Erwin Claesen

À Cheratte Haut, Erwin Claesen incarne depuis des décennies une passion discrète mais profonde pour le vin. Client fidèle du Golden Horse, ce Liégeois, ancien plombier chez Jupiler, a passé sa carrière à maîtriser les conduites de bière dans les brasseries. Pourtant, son cœur n'a jamais vraiment battu pour la mousse : c'est le vin qui l'a conquis.

Membre actif du Bouchon de Liège, il participe depuis des années aux Vinalies Liégeoises, ce rendez-vous printanier incontournable organisé depuis plus de trente ans à Jupille. Chaque troisième week-end de mars, il y décortique millésimes, terroirs





et cépages avec la même précision qu'il mettait autrefois à souder des joints parfaits.

Attentif, presque contemplatif dans sa dégustation, Erwin appartient à cette race rare de connaisseurs qui parlent peu mais jugent juste. Sa passion irrigue toute sa famille : sa compagne partage la même ferveur et le fils de celle-ci s'illustre dans les concours de dégustation à l'aveugle les plus exigeants, notamment ceux de la Revue des vins de France.

Avec son intronisation, la Baronnie salue une vie entière dédiée au tire-bouchon fidèle, au verre levé avec mesure et au partage généreux. Comme le rappelait Rabelais, « *science sans conscience n'est que ruine de l'âme* » : chez Erwin, science du vin et conscience du plaisir font bon ménage.

Désormais, muni de sa grande connaissance acquise lors des dégustations, notre nouveau Chevalier poursuivra sa quête entre les hauteurs de Cheratte et les grands terroirs qu'il affectionne.

Gageons que les coteaux rhodaniens l'accueilleront de plus en plus souvent, car le Rhône coule déjà de nombreux instants de fraternité et de découvertes en sa compagnie.

Peter Mergelsberg

Dans les collines calcaires du sud du Limbourg néerlandais, où le microclimat favorise une viticulture audacieuse, Peter Mergelsberg a écrit une nouvelle page de son histoire vineuse. Ce pionnier de la vigne locale, fondateur de l'Association pour la Viticulture à Noorbeek en 2003 a transformé une passion familiale en un domaine viticole reconnu.

Peter Mergelsberg n'est pas un novice dans le monde du vin. Originaire de Noorbeek, un petit village pittoresque au sud-est de Maastricht, il a cofondé en 2003 une association regroupant dix passionnés locaux, plantant alors 1 400 pieds de Pinot Gris sur des pentes exposées au sud. Avec son épouse Marjon, ils ont patiemment entretenu ces vignes à la main, récoltant, vinifiant, embouteillant et vendant leurs premières cuvées. « *C'était un pari fou,*





mais la terre calcaire de notre Noordal, riche en minéraux du Crétacé de Gulpen, nous a donné raison », confie Peter Mergelsberg, dont le domaine s'étend aujourd'hui sur 30 000 m² avec 9 000 pieds de vigne.

En 2012, le couple Mergelsberg a franchi un cap décisif en se tournant vers les cépages rouges : Pinot Noir, Cabernet Sauvignon et Merlot. Des recherches approfondies sur le terroir local les ont convaincus de planter sur la colline de Mheerelindje. Leur fils Steyn, rejoint en 2020, a élargi la palette avec du Cabernet Franc, du Sauvignon Blanc, du Sémillon et du Gewürztraminer. La fille Nikita, impliquée depuis 2012, apporte quant à elle son expertise à la production. Le domaine, baptisé Wijndomein Mergelsberg, adopte une approche biodynamique, équilibrant sols et écosystèmes sans intrants chimiques excessifs. Les vins rouges mûrissent en barriques de chêne, comme le Pinot Noir 2022, élevé 11 mois et noté 85 points au Mundus Vini, ou le 2023, médaillé d'argent avec 89 points.

Le domaine inaugure en 2025 une nouvelle parcelle sur la colline de Küttersteen, idéale pour le Pinot Noir. Avec 85 % de production dédiée aux rouges et 15 % aux blancs, Wijndomein Mergelsberg continue d'attirer les amateurs via des dégustations en partenariat avec la Stookery Norbeeck, où les résidus de raisins sont distillés en eaux-de-vie. Peter Mergelsberg incarne l'esprit d'une viticulture néerlandaise en pleine renaissance, prouvant que même dans un pays traditionnellement brassicole, le vin peut conquérir les cœurs – et les palais.





CHAPITRE CXLI : 35 ans fêtés avec amitié et prestige

L'introduction au Chapitre





Dans une atmosphère marquée par la convivialité et l'attachement aux traditions de la Commanderie des Costes du Rhône, la Baronnie de Liège s'est réunie pour un moment fort de son calendrier : l'anniversaire de ses 35 ans !

Autour des valeurs de partage, de transmission et d'amitié, cette soirée a rappelé le rôle central du vin comme lien social et culturel et indissociable de l'identité.

En introduction au Chapitre, le Grand-Maître, Patrick Galant, entouré des Commandeurs belges et étrangers, a souligné l'importance de ces instants où le vin dépasse sa fonction de produit pour devenir vecteur de fraternité et de dialogue. Fidèle à l'esprit des Baronnies, la cérémonie s'est inscrite dans une volonté de conjuguer héritage, excellence et amitié.

Le discours du Grand-Maître s'inscrit dans cette continuité, incarnant à la fois la solennité de la fonction et la chaleur humaine propre aussi à la Commanderie. Il rappelle que la pérennité de ces traditions repose autant sur la qualité des vins que sur les liens d'amitié qu'ils entretiennent.

Comme le notait Aristote, « *l'amitié est une âme en deux corps* », une pensée qui trouve ici une résonance particulière. Ce cadre solennel et chaleureux a ainsi offert un écrin propice à l'expression du Grand-Maître, attendu comme un temps fort de ce Chapitre.

Le Chapitre

Le Chapitre, conduit par notre Consul, Pierre Luthers, a débuté par l'adoubement de notre Commandeur, Jean-Marie Le Bussy (voir article).

Jean-Marie a été adoubé en juillet dernier par le Grand-Maître à Suze-la-Rousse et, présence de ce dernier oblige, Jean-Marie fut adoubé pour la 2^{ème} fois, mais cette fois-ci, pour ses fonctions au sein de la Baronnie. Félicitations à lui !

La Commanderie a vécu un moment inédit avec l'intronisation de ce nouveau Commandeur. Originaire du Congo (ex-Zaïre), son parcours est singulier mais l'homme, a déjà trouvé sa place parmi ses confrères Commandeurs. Inutile de dire que cet adoubement a suscité une attention particulière par la personnalité du nouveau Commandeur. Derrière la solennité de la cérémonie, l'homme s'est distingué par un humour discret et bienveillant, devenu au fil des années une force face aux



COMMANDEUR



**JEAN-MARIE
le BUSSY**

épreuves de la vie qu'il a traversées. Un trait de caractère salué par ses pairs, qui voient en lui un esprit fédérateur et profondément humain.

De par ses origines, il incarne aujourd'hui à merveille un trait d'union entre les cultures, apportant à la Commanderie une richesse nouvelle, nourrie d'expériences, de résilience et d'un regard singulier sur l'engagement et la fraternité.

Associations aussi son épouse qui a fait de lui, dit-il, « l'homme qu'il est devenu ». Ceci nous rappelle aussi combien les parcours personnels s'écrivent aussi à deux, dans le soutien et la fidélité.

À l'image d'un blanc bien né des coteaux rhodaniens, Jean-Marie devrait blanchir (si l'on peut dire..) la vie de la Baronnie, en apportant fraîcheur, éclat et vivacité aux actions menées, rappelant que la tradition gagne toujours à être réveillée par l'enthousiasme et la joie de la table partagée. 🍷 ! Longue route, Jean-Marie !



OFFICIER



**PHILIPPE
EVRARD**

L'Officier : Philippe Evrard



Qui fréquente les activités de la Baronnie a aperçu à de nombreuses reprises la personne du Docteur Philippe Evrard !

Présenter un éminent cardiologue au sein du confrérie bachique cela relève de la gageure puisque la profession médicale n'est pas son cœur de cible !

Heureux époux depuis plus d'un an de notre Commandeure, Mireille Sbrascini, Philippe Evrard a d'abord été compagnon d'études au Collège Saint-Servais de notre Consul. Deux amis de longue date que la route de la vie a un temps séparés, puis qu'elle a rassemblés. La Commanderie joue aussi, parfois, un rôle de facilitateur pour des routes qui se croisent.

On peut aimer le vin en étant médecin, même s'il faut le consommer avec modération.. le vin.. et le médecin aussi, d'ailleurs ; enfin, sauf pour Mireille !



OFFICIER



**PHILIPPE
EVRARD**

Médecin, Philippe Evrard incarne une approche équilibrée de la convivialité, rappelant que le vin, lorsqu'il est dégusté avec modération, s'inscrit dans une culture de bien-être et de lien social. Une vision qui fait écho à son engagement médical, fondé sur la prévention, la détection d'anomalies, l'écoute et le respect du rythme de chacun.

Pour de sa nomination, le parallèle s'impose naturellement : soigner le cœur et célébrer le vin relèvent d'une même attention portée à la mesure, à la constance et à la qualité. Le cardiologue sait mieux que quiconque que les excès nuisent, tandis que la justesse des gestes et des choix favorise l'équilibre. Des principes que la Commanderie revendique également.

Par son entrée parmi les Officiers, la Baronnie accueille ainsi un homme pour qui la science du cœur et la culture du vin se rejoignent dans une même philosophie : celle d'un art de vivre responsable, généreux et profondément humain. Félicitations Docteur Philippe Evrard !



CHEVALIER



**DOMINIQUE
DEMOULIN**

Les Chevaliers

Cette cuvée de nouveaux chevaliers est spéciale puisqu'il avait été décidé que pour fêter dignement les 35 ans, il serait de bon ton d'introniser des personnalités liégeoises.

Gente dame Dominique Demoulin



Pour qui ne connaît pas, gente dame Demoulin, il y a lieu d'abord de rappeler que, journaliste de profession, elle occupe une place importante au sein d'une rédaction d'une chaîne de TV privée qui a son origine dans le pays du nouveau Grand-Duc Guillaume.

Véritable prêtresse des prétoires et bacchante des salles d'audience, elle parcourt, depuis les années 80, les couloirs des palais de justice avec ce regard acéré, la langue affûtée comme un tire-bouchon sur une bouteille récalcitrante et le refus absolu de la



CHEVALIER



**PHILIPPE
BOXHO**

langue de bois qui fait cracher le vin aigre des mensonges.

Femme de terrain, épouse du Chevalier, Pierre Kroll (ce qui est déjà un sacré satyre du dessin !), elle a mené Controverse autrefois comme une ménade mène sa danse. Aujourd'hui, elle ouvre les tombes des faits divers et le public boit à même sa voix si caractéristique, comme ce mélange rare de rigueur romaine et de feu bachique.

Que la vigne de la Justice continue de pousser sur ses reportages !

Docteur Philippe Boxho



Présenter le Docteur Philippe Boxho, parrainé par notre Commandeure Mireille Sbrascini, est un exercice de synthèse en soi tellement la médiatisation de ce médecin, désormais, le plus connu de sa profession, multiplie ses activités, même s'il a déclaré en fin d'année 2025, qu'il arrêterait cette médiatisation.



CHEVALIER



**PHILIPPE
BOXHO**

« N'oubliez pas d'en profiter tant qu'elle vous sourit, dans le respect des autres et de vous-même, avant que ce soit la mort qui vous sourie », lance-t-il souvent, mi-grave mi-malice, à la fin de ses bouquins. Ce mantra philosophique, teinté d'un carpe diem signe les ouvrages du Dr Philippe Boxho, qui dissèque les cadavres le jour et les best-sellers la nuit. À 60 ans, le Liégeois – directeur de l'Institut de médecine légale de l'Université de Liège, expert judiciaire chevronné – est devenu une star improbable du true crime à la française. Ses livres se sont écoulés à plus d'un million d'exemplaires, faisant de lui un rival inattendu d'Amélie Nothomb ou d'Éric-Emmanuel Schmitt sur les étagères des librairies. Rien de moins !

Mais l'homme qui fait parler les morts excelle aussi à animer les vivants. Depuis mars 2025, il a intégré l'équipe des sociétaires des « Grosses Têtes » de Laurent Ruquier sur RTL, où son humour noir et ses anecdotes glaçantes font mouche autour de la table. De sa première apparition, il a apporté une touche médico-légale unique, prouvant qu'on peut rire de tout – même de la faucheuse – avec esprit et autodérision. Et cerise sur le gâteau, il montera sur scène en 2026 pour la grande tournée des Zénith du Legend Tour, laquelle passera par Forest National (les 23 et 24 octobre 2026) aux côtés de Guillaume Pley, un spectacle live promis comme inédit, avec des anecdotes exclusives qui, promet-on, « resteront en salle ».

Si le Docteur Watson est le fidèle second qui raconte les exploits du grand détective, Philippe Boxho est plutôt le Sherlock Holmes des cadavres : un investigateur brillant qui, scalpel en main, résout les mystères que même les vivants ne peuvent élucider. Il incarne ce génie de l'observation déductive – avec une bonne dose d'humour noir en prime ! 😊

Messire Martin Charlier

Le dernier chevalier à être intronisé de la soirée est un cas spécifique. Parrainé par son ami, « Jean-Michel de Beyne-Heusay », il est aussi « le local de l'étape » sur le circuit de Spa

Que dire sur ce hervien, connu pour son personnage de « Kiki l'innocent, supporter des Rouches », alors qu'il est personnellement, comme notre Consul, fan du FC Liège ?



CHEVALIER



**MARTIN
CHARLIER**

A la manière de Philippe Boxho, nous pourrions titrer : Martin Charlier, l'homme qui ose rire de Liège, mais pas seulement, et s'en sort vivant...

Depuis 2013, Martin Charlier est chroniqueur radio sur Vivacité à travers de nombreuses interventions, notamment dans l'émission « Un cactus dans le Waterzooi », ainsi que dans les « Enfants de Cœur ». C'est en 2015 que Martin a commencé ses chroniques régulières dans l'émission « Le Grand Cactus » sur la Deux et ce, jusqu'à aujourd'hui !



L'homme qui ne peut choisir entre Boulets et Lacquements, reconnaissant aussi être Maître Corbeau avec un côté Pierre Richard dans « La Chèvre », reste fidèle à son style : simple, efficace, drôle. « *Je fais du rire artisanal* », dit-il. Et c'est exactement ça. Du rire qui vient du cœur, qui parle à tout le monde, qui ne prend personne de haut.



COUPO



SANTO



La Coupo Santo

Moment fort lors de cette soirée du Chapitre, l'initiative spectaculaire et inédite de chanter en chœur avec les Disciples de Grétry la "Coupo Santo", cet hymne provençal écrit par Frédéric Mistral qui raconte les origines des relations entre catalans et provençaux.

L'origine de La Coupo Santo

En 1867, le Catalan Victor Balaguer est exilé de son pays en Provence en raison de son opposition au gouvernement d'Isabelle II d'Espagne. Cette coupe est l'œuvre du sculpteur Guillaume Fulconis et de l'argentier Jarry. Elle est devenue depuis, l'hymne de la Provence et même l'un des hymnes des pays d'Oc.

Les Félibres l'accueillent comme un frère. Son exil est de courte durée : il peut, quelques mois plus tard, retourner en Espagne. En reconnaissance de l'hospitalité provençale, Victor Balaguer offre une coupe aux Félibres.

La musique est un chant de Noël de Nicolas Saboly, composé au XVIIe siècle.



COUPO



SANTO



C'est le capoulié, ou grand maître du Félibrige, qui en a la garde. Chaque année, il la sort le jour de la santo Estello. Il y verse du vin (Châteauneuf du Pape), chante l'hymne dont l'assemblée reprend le refrain, puis la Coupe passe de main en main pour la communion félibréenne.

La coupe est la création de l'Avignonnais Fulconis : les deux femmes représentent la Provence et la Catalogne. Cette union entre Catalans et Provençaux se retrouvent aussi dans les couleurs du drapeau d'or et de gueules.



COUPO



SANTO

Coupo Santo

Prouvençau, veici la Coupo
Que nous vèn di Catalan ;
A-de-rèng beguen en troo
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 proumié 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 Verai 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 !



COUPO



SANTO

COUPE SAINTE

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 somme 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'ambroisie

Qui transforme l'homme en Dieu.

Pour la gloire du pays

Vous enfin nos complices

catalans, de loin, ô frères,

Tous ensemble, communions !



SALON



DES VINS

LE SALON DES VINS

Moment très attendu de ce mois de novembre, le Salon des vins. Cette année, pas moins de 25 vigneronnes et vignerons avaient rejoint la cité ardente.



Quelques semaines après son intronisation, notre nouvelle Chevalière, Dame Diana Nikolic, avec son compagnon, montre déjà toute sa passion pour les vins rhodaniens. Et quoi de plus normal que de passer par le stand « Souverain » pour celle qui a reçu le titre de Chevalier de l'Ordre de Léopold... du Souverain ! Merci à Eric Chauvin, fidèle parmi les fidèles non seulement de notre Baronnie mais aussi du salon de Chaudfontaine.



SALON



DES VINS



Un salut à notre vigneronne néerlandophone, installée à Suze-la-Rousse, Ann Vermeersch, Le Plan Vermeersch, en compagnie du nouveau Chevalier Luc Belien.

Un couple passionné par la transmission de son savoir au public : Marc et Cindy Lafont, Les Vins des Tartarus.



SALON



DES VINS



Aux côtés de Frédéric David, Vignobles David, le nouvel Officier, Philippe Evrard.



SALON



DES VINS



Participation active de la Commanderie, représentée par le Grand-Maître Patrick Galant, Michel Bourdarel, Grand Argentier (à gauche) (et Jean-Pierre Arnaud, absent sur la photo) aux côtés de Franck Lesbros, du Domaine Vaubelle.

Ce salon des vins restera gravé comme un moment d'exception, où la passion du vin et l'art de la rencontre ont brillé de mille feux. Grâce à la présence des 25 vignerons, chacun porteur d'un terroir, d'une histoire et d'un savoir-faire unique, cet événement a su transcender les attentes et confirmer son statut de rendez-vous incontournable en cité ardente.

Chaque stand, chaque

dégustation, chaque échange a été une invitation au voyage, une célébration de la diversité et de la richesse des vins présentés. L'énergie, la générosité et l'authenticité de ces femmes et de ces hommes ont fait de cette édition une véritable fête des sens et de la convivialité.

Un immense merci à tous les vignerons pour leur engagement, leur enthousiasme et leur talent, qui ont fait de ce salon un succès éclatant. Rendez-vous est déjà pris pour 2026, avec l'assurance que la flamme du vin et de la passion continuera de rayonner en cité ardente !



ACCUEIL



VIGNERONS

Quelques photos de la soirée d'accueil des vigneronnes et des vignerons



Le vendredi était la soirée d'accueil des vigneronnes et des vignerons qui ont participé à nos agapes. Moment de rencontre avec les délégations étrangères, le travail était bien présent, notamment pour nos Commandeurs Albert et Cécile Thyse ainsi que Guy et Andrée Nikelmann.

Même rôle pour les Commandeurs Richard Bonnechère (avec Evelyne) et Christian Vandersanden (avec Annick) entourant notre ami Patrice André (Domaine des Banquettes)



ACCUEIL



VIGNERONS



Savant mélange entre vignerons (Vincent Tramier, Cédric Bourelle et Etienne Blanc), Commandeurs de Drummondville (Simon Falardeau) et de Liège (Sébastien Luthers), autour de Luc Marchant (Golden Horse).

Autour de Luc Marchant, propriétaire des lieux, les vignerons des Côtes du Rhône, les représentants des baronnies viticoles du Québec (Montréal, Drummondville) et de New York ont célébré, ri et échangé, unis par leur passion commune pour le vin et l'art de vivre.

Une soirée où l'émotion a dépassé les verres

Les représentants québécois, habitués aux grands froids mais pas aux chaleurs des crus rhodaniens, ont été séduits par l'accueil et la convivialité qui régnait dans la salle.

Des échanges qui ont transcendé les frontières

L'ambiance, à la fois décontractée et sophistiquée, a permis des rencontres inattendues et des discussions passionnées. Les vignerons rhodaniens, fiers de leurs terroirs, ont partagé leurs savoir-faire avec les invités d'outre-Atlantique, tandis que



ACCUEIL



VIGNERONS

les représentants des baronnies du Québec et de New York ont apporté leur propre vision du vin, créant un dialogue riche et inspirant.

Luc Marchant, maître des lieux, a su orchestrer cette soirée avec un sens aigu de l'hospitalité, veillant à ce que chaque invité se sente à l'aise et impliqué dans la fête.

Au final, ce n'est pas seulement le menu ou les vins qui resteront dans les mémoires, mais cette ambiance unique, cette alchimie entre des personnes venues d'horizons différents, unies par leur amour du vin et des belles rencontres. Une soirée où Vacqueyras, les Côtes du Rhône et leurs invités d'Amérique du Nord ont prouvé que le vin, avant tout, est une histoire de partage et de convivialité. Rendez-vous est déjà pris pour la prochaine édition, avec la certitude que la magie opérera à nouveau.



Le Commandeur et photographe de la Commanderie, Marc Olivier entourant la Chevalier Danielle Coolen et les Commandeurs Jean Chavanne et Denis Coolen



ANDRE



COURTOIS

ANDRE COURTOIS, NOTRE PHOTOGRAPHE MIS A L'HONNEUR

35 ans derrière l'objectif – Une vie en images

Depuis trente-cinq ans, André Courtois ne sort jamais sans son appareil photo.

Qu'il pleuve, qu'il vente, qu'il fasse nuit ou que le soleil inonde les vignes, l'appareil est là, fidèle compagnon, prolongement de sa main et de son regard curieux, patient, amoureux du détail qui raconte une histoire.



Cette exposition a rassemblé le fil rouge de ces 35 années : instants saisis au vol, portraits profonds,.. Parmi ces images, beaucoup célèbrent les sorties et les chapitres de la Baronnie ; ces moments où le vin devient prétexte à la fraternité.



ANDRE



COURTOIS

En honorant Saint-Vincent, patron des vignerons, ces moments de fraternité sont plus que des instants : ils sont une communion avec la vigne et le vin, un rappel que le beau geste se partage au grand jour, sous les regards émus des amis de la Baronnie.



Les Commandeurs Michel Bourdarel, Grand Argentier de la Commanderie, Jean-Pierre Arnaud, Héraut de la Commanderie et Sébastien Luthers

Puis viennent les chapitres, ces assemblées rituelles où le temps s'arrête un instant. Dans la pénombre d'une salle ornée de trophées vigneux, le Grand Maître ou le Consul convoque les impétrants. Le rituel se déploie, solennel, par Bacchus dieu du vin, par Saint-Vincent gardien des ceps, le nouveau chevalier est adoubé – non pas avec une épée, mais avec le goût et le partage. Le symbolisme est profond : le vin y représente la vie qui circule, la connaissance qui s'échange, l'amitié qui résiste au temps.



ANDRE



COURTOIS



La convivialité québécoise en action, avec Judith et Michel Deblois (Québec), Myriane et Simon Falardeau (Drummondville) . Merci, amis d'Outre-Atlantique, de votre présence. Des moments uniques et de grande convivialité!

Chaque intronisation est une naissance à une communauté, un pacte de fidélité à la terre, au plaisir raisonné et à la convivialité.

André a photographié ces instants avec la même tendresse que pour un lever de soleil sur les vignes ou un rire d'enfant : sans jamais juger, toujours en quête de l'authentique.

Nous tenons à lui dire, du fond du cœur :

Merci André, pour cette fidélité absolue à ton art et à ton regard.

Merci de n'avoir jamais rangé l'appareil, même quand la fatigue parlait plus fort, même quand la routine aurait pu l'emporter.



ANDRE



COURTOIS

Merci d'avoir continué à voir la beauté – dans un visage, dans une grappe lourde de promesses, dans un chapitre bachique où l'on trinque à la vie.

Et à tes côtés, depuis le premier jour, il y a Anne-Marie.

Anne-Marie, toujours aussi amoureuse, toujours ce même éclat dans les yeux quand elle parle de toi, sa fierté se lit dans le regard qu'elle pose sur toi.

Elle est fière – comme nous tous – de l'homme que tu es, du travail que tu as bâti image après image, et de cette passion qui t'a porté vers les vignes, les chapitres et les rituels où le vin devient symbole d'amour et de partage.

À vous deux, à votre complicité si belle, à ces 35 années de regard fidèle et de cœur ouvert : Merci de nous permettre, le temps d'une visite, de regarder le monde – et le vin – à travers vos yeux.

A ton regard, toujours aussi vif !

Ci-dessous, Joe Mac Gowan, Ténor et Commandeur de Philadelphie, devant les photos d'André Courtois...





LES BARONNIES BELGES RENFORCENT LEURS LIENS

Prenez deux passionnés de vins rhodaniens, ajouter la complémentarité dans les intérêts, compléter avec une certaine bonne humeur et entente et vous y trouverez alors les ingrédients de ce qui fait que les Baronnies belges partagent les mêmes intérêts pour la promotion de la même cause rhodanienne.

En vacances, en juillet dernier, notre Consul, accompagné de Dame Mireille ainsi que l'autre Mireille, la Commandeure Sbrascini avec son mari, le néo officier Philippe Evrard et les Officiers, Thierry Hosay et Bernard Cornu ont rendu une petite visite au domaine du Consul de Gent, Erwin Devriendt, et sa femme Françoise, à Sarrians.



CONSULS



BELGES

Au-delà des moments partagés, il y a comme une évidence, celle des liens entre nos deux Consuls. Qui n'a pas vu Erwin et Pierre discuter de la cause rhodanienne ne connaît pas tout de notre Baronnie.



L'ambiance est chaleureuse, complice et pleine de malice. Ce moment capture un instant de plaisir partagé autour de la vigne, symbole fort de leur appartenance à la Commanderie des Costes du Rhône. Ce lien fraternel montre que le vin et l'amitié sont frères jumeaux.

Erwin, mime une dégustation avec une certaine exagération comique, comme s'il humait le raisin avec l'attention d'un œnologue en pleine transe sensorielle. Quant à Pierre, il rit de bon cœur, main posée sur le piquet de vigne, dans une posture à la fois affectueuse et complice.



CONSULS



BELGES

Dans ce décor de ceps bien alignés, la terre rocailleuse sous leurs pieds rappelle que le vin est le fruit du travail, de la patience et d'une passion commune. Cette image pourrait illustrer ce proverbe latin universel : « Là où le vin manque, les mots sont vains. ».



Enfin, on pourrait imaginer un dicton qu'eux-mêmes pourraient prononcer en riant :

« Peu importe l'origine géographique, si ton verre est plein, on se comprendra ! »

N.B. Admirez le sens du goût d'Erwin. Il a assorti son short à la voiture... à moins que cela soit l'inverse !

Cette complicité entre Consuls se poursuit par leur présence croisée et amicale à leurs Chapitres respectifs, à Gent et à Liège!



UE



ACCORD VIN

 Conseil européen
Conseil de l'Union européenne

Accord du Conseil et du Parlement pour un secteur vitivinicole de l'UE plus fort.

Le Conseil et le Parlement européen sont parvenus à un accord provisoire sur un cadre d'action modernisé visant à soutenir un secteur vitivinicole de l'UE compétitif, résilient et tourné vers l'avenir.



Le secteur vitivinicole de l'Europe incarne des siècles de compétences, de culture et d'identité régionale. Cet accord veille à ce que les producteurs puissent s'adapter, innover et être compétitifs à l'échelle mondiale, tout en garantissant les moyens de subsistance dans les zones rurales et en préservant la qualité et la diversité que les consommateurs attendent du vin européen.

Jacob Jensen, ministre danois de l'alimentation, de l'agriculture et de la pêche

Les mesures actualisées visent à mieux équilibrer l'offre et la demande, à renforcer l'adaptation au changement climatique, à simplifier et à harmoniser les pratiques en matière d'étiquetage, à encourager l'innovation, à augmenter la flexibilité dans la plantation et à stimuler les économies rurales grâce au tourisme vitivinicole. Elles renforceront également les capacités du secteur à répondre à l'évolution des préférences des consommateurs et à saisir les débouchés commerciaux émergents.

Principaux éléments de l'accord

1. Meilleur alignement de la production et de la demande

Les États membres peuvent soutenir des mesures telles que l'arrachage des vignes excédentaires pour prévenir une offre excédentaire et maintenir la stabilité du marché en soutenant l'innovation et en s'adaptant aux nouvelles conditions du marché. La



UE



VIN

date de fin du régime de droits de plantation est supprimée et, au lieu de cela, une période de révision de 10 ans est introduite.

2. Résilience accrue au changement climatique

Les États membres peuvent augmenter le soutien de l'UE en faveur des investissements liés au climat (y compris concernant l'atténuation et l'adaptation) jusqu'à 80 % des coûts éligibles, permettant une transition plus rapide vers une production durable.

3. Étiquetage simplifié et harmonisé

Les règles en matière d'étiquetage seront simplifiées dans l'ensemble de l'UE, réduisant les coûts administratifs et facilitant les échanges transfrontières dans l'intérêt des consommateurs et des producteurs.

Les consommateurs bénéficieront d'un accès plus clair à l'information, y compris au moyen de pictogrammes et d'étiquettes numériques.

4. Économies rurales stimulées grâce au tourisme vitivinicole

Les producteurs de vin peuvent recevoir un soutien ciblé pour développer des initiatives de tourisme vitivinicole, stimulant la croissance économique dans les régions rurales.

5. Vins à teneur réduite en alcool ou sans alcool

La mention "sans alcool" s'appliquera aux produits dont la teneur en alcool est inférieure à 0,5 % et la mention "0,0 %" sera utilisée pour les produits dont la teneur en alcool est inférieure à 0,05 %.

Pour les vins présentant une teneur réduite en alcool (supérieure à 0,5 % mais au moins 30 % plus faible par rapport à la teneur standard), la mention "teneur réduite en alcool", plus claire, remplacera la mention "faible teneur en alcool" suggérée précédemment.

6. Souplesse des exportations

Les vins destinés à l'exportation seront exemptés de l'obligation de fournir la liste des ingrédients et une déclaration nutritionnelle pour le marché intérieur de l'UE, réduisant les charges administratives inutiles.



UE



VIN

7. Lutte contre les maladies végétales

Des actions ciblées visant à lutter contre les maladies végétales telles que la flavescente dorée, y compris une surveillance, des diagnostics, des formations et la recherche, bénéficieront d'un soutien supplémentaire, ce qui permettra de faire face à cette menace majeure pour les vignobles.

8. Produits vinicoles aromatisés: pousser l'innovation

L'accord précise que le vin rosé peut être utilisé comme base d'autres produits vinicoles aromatisés régionaux supplémentaires, élargissant ainsi la portée du développement de produits. Cela encouragera l'innovation dans des types de produits émergents et aidera les producteurs à répondre aux nouveaux goûts des consommateurs.

L'accord provisoire a été approuvé par le Conseil et le Parlement européen le 4 décembre 2025.

A savoir

Le secteur vitivinicole de l'UE est une pierre angulaire soutenant le tissu culturel et économique de l'Europe. Il représente 60 % de la production mondiale de vin et constitue le troisième secteur agroalimentaire de l'UE en termes d'exportations. Le secteur vitivinicole aide également à lutter contre le dépeuplement des campagnes en créant des emplois stables et en soutenant les économies locales. Il contribue en outre à la conservation du patrimoine culturel européen, 88 % des vignobles de l'UE étant consacrés aux indications géographiques.

Le secteur est actuellement confronté à un certain nombre de défis, notamment les changements démographiques en cours, l'évolution des modes de consommation, les défis climatiques et les incertitudes du marché.

Pour relever ces défis, le groupe de haut niveau sur la politique vitivinicole a été créé afin d'examiner les besoins du secteur et de proposer des solutions. La proposition de la Commission européenne, publiée le 28 mars 2025, a tenu compte d'un certain nombre de recommandations clés formulées par le groupe de haut niveau.



UE



VIN

Afin de comprendre ce plan, il y a lieu de s'attacher aux différences de point de vue entre le Conseil européen et la Commission européenne.

Si l'Union européenne a adopté une série de mesures visant à soutenir le secteur vitivinicole, ce dernier est, nous le savons, confronté à plusieurs défis :

- baisse de la consommation de vin en Europe,
- surproduction persistante,
- impacts du changement climatique,
- pression de la concurrence internationale.

Si ces mesures s'inscrivent dans un cadre de modernisation de la politique vitivinicole au niveau européen (révision des règles de la politique agricole commune – PAC – pour le vin), ce plan d'aide européen pour la viticulture en 2025 constitue une refonte du cadre de soutien à la filière vitivinicole, avec des objectifs combinant compétitivité, adaptation au climat, simplification réglementaire, ouverture commerciale et soutien à la durabilité. Un accord politique provisoire a été conclu le 4 décembre 2025, après des négociations entre le Conseil et le Parlement européen, et les mesures seront progressivement mises en œuvre dans les années à venir.

Les divergences entre le Conseil européen et la Commission européenne

Le tableau ci-après, mentionne les points d'accord et de divergences entre le Conseil et la Commission européenne.

Thème	Points ayant fait l'objet d'un accord	Points n'ayant pas donné lieu à un accord (ou ayant nécessité arbitrage ultérieur)
Objectifs généraux du plan	Diagnostic partagé sur la crise structurelle du secteur (baisse de la consommation, surproduction, climat, concurrence internationale). Accord sur la nécessité d'une modernisation du cadre vitivinicole européen.	Différences d'approche sur le degré d'intervention européenne : la Commission souhaitait un cadre plus harmonisé, le Conseil davantage de subsidiarité.
Gestion des excédents	Accord sur le maintien et le renforcement des outils existants : arrachage volontaire, distillation de crise, récolte verte, financés via la PAC.	Désaccords initiaux sur l'ampleur et la durée de ces mesures (temporaires vs structurelles), ainsi que sur leur caractère incitatif ou préventif.



UE



VIN

Plantations et potentiel de production	Accord sur une plus grande flexibilité dans la gestion des autorisations de plantation et de replantation, afin de mieux adapter l'offre à la demande.	Discussions sur la durée exacte des autorisations et sur le niveau de contrôle européen vs national, tranchées seulement partiellement dans l'accord final.
Vins à faible ou sans alcool	Accord sur la reconnaissance de ces catégories comme un segment stratégique du marché et sur la nécessité d'un cadre juridique européen.	Divergences initiales sur les seuils, les dénominations exactes et le risque de confusion pour le consommateur, nécessitant un compromis politique.
Étiquetage	Accord sur le principe d'une harmonisation européenne et d'une meilleure information du consommateur.	Désaccords sur certaines terminologies et sur la rigidité des règles, notamment pour tenir compte des spécificités linguistiques et culturelles nationales.
Adaptation au changement climatique	Accord sur le renforcement du soutien aux investissements climatiques et sur la possibilité d'un taux d'aide publique élevé.	Discussions sur les critères d'éligibilité précis et sur le ciblage des investissements, laissées en partie à l'appréciation des États membres.
Promotion et marchés tiers	Accord sur la nécessité de renforcer la promotion des vins européens à l'export et d'allonger la durée des programmes de soutien.	Divergences sur le niveau exact de cofinancement et sur l'équilibre entre promotion collective européenne et actions nationales.
Simplification administrative / export	Accord sur la nécessité de réduire les charges administratives pesant sur les opérateurs.	La Commission était initialement plus prudente ; le Conseil a poussé davantage pour des exemptions spécifiques à l'export, intégrées après négociation.
Œnotourisme et développement rural	Accord sur la reconnaissance de l'œnotourisme comme levier de diversification économique des zones rurales viticoles.	Désaccords limités sur le degré d'intégration de l'œnotourisme dans les outils vitivinicoles stricto sensu.
Maladies de la vigne	Accord sur l'importance de lutter contre les maladies et organismes nuisibles.	Le Conseil souhaitait un soutien plus explicite et opérationnel que celui initialement proposé par la Commission.

Que conclure de ce tableau ?

Il existe évidemment des points de convergence et de divergence.

Parmi les points de convergence, nous remarquons que le diagnostic de crise, la gestion des excédents, l'adaptation climatique, la promotion à l'export, nécessité de



UE



VIN

moderniser la filière sont des points qui trouvent une solution..

par contre, certains points de tensions sont récurrents. Ainsi, il en est du niveau d'harmonisation européenne par rapport à une flexibilité nationale, l'encadrement précis de l'étiquetage et des vins à faible teneur en alcool et intensité et durée des outils de gestion de crise.

Ces points de divergence montrent très bien l'influence des Etats sur l'élaboration du processus de décision européen. C'est tout l'enjeu du principe de subsidiarité.

Il est aussi à noter que la Commission, reconnaît que « l'Union reste un acteur mondial de premier plan dans la production, la consommation et la valeur exportée du vin, les changements sociétaux et démographiques ont une incidence sur la quantité, la qualité et les types de vin consommés. La consommation de vin dans l'Union n'a cessé de diminuer et se situe à son niveau le plus bas des trois dernières décennies, tandis que les marchés d'exportation traditionnels des vins de l'Union sont touchés par une combinaison de facteurs géopolitiques et de baisse de la consommation, ce qui entraîne des schémas d'exportation plus incertains. »

Que dit réellement la Commission ?

Si les exportations sont dépendantes notamment de la situation géopolitique, la Commission insiste aussi sur la cohérence avec les autres politiques de l'Union. Pour cela, elle souhaite élargir son point de vue au contexte économique, tant des producteurs que des consommateurs en facilitant la production des vins à faible teneur d'alcool (ndlr : En France, ce terme est utilisé tandis qu'en Belgique, c'est le terme « peu alcoolisé » qui est utilisé).

Pour la Commission, dans la mesure où elle facilite la production de produits vitivinicoles et de produits vinicoles aromatisés à faible teneur en alcool, la proposition offre aux consommateurs la possibilité de réduire leur consommation d'alcool tout en continuant à apprécier le vin. L'accès des groupements de producteurs gérant des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées au soutien au développement du tourisme vitivinicole



UE



VIN

dans leur région est conforme à l'objectif de créer des possibilités d'emploi et de croissance dans les zones rurales.

En d'autres termes, pour les producteurs, il s'agit d'élargir leur offre pour répondre à une demande croissante de produits moins alcoolisés, tout en maintenant la qualité et le lien avec les traditions viticoles.

Tout cela s'inscrit évidemment dans une tendance de consommation responsable où de plus en plus de personnes cherchent à limiter leur consommation d'alcool.

Le moment est idéal pour présenter la position de la Commission concernant ces vins à faible teneur d'alcool.

Position de la Commission

La position de la Commission européenne concernant les vins à faible teneur en alcool s'inscrit dans une stratégie globale de modernisation et d'adaptation du secteur vitivinicole européen face à plusieurs défis : baisse de la consommation d'alcool, changement climatique, et nécessité de soutenir les producteurs et les territoires ruraux.

1. Contexte et objectifs

Baisse de la consommation : L'UE anticipe une diminution de 1 % par an de la consommation de vin en Europe, passant de 22,3 litres par personne (2020-2024) à 19,8 litres en 2035, en raison de l'évolution des modes de vie et des préoccupations de santé publique.

Adaptation du marché : Pour répondre à cette tendance, la Commission encourage le développement de vins à faible teneur en alcool et de vins sans alcool, afin de diversifier l'offre et de maintenir l'attractivité du vin européen.

2. Mesures clés

Définitions harmonisées : La Commission propose des règles communes pour les vins à faible teneur en alcool, afin de clarifier leur commercialisation et leur étiquetage



UE



VIN

dans l'ensemble du marché unique. Par exemple :

- Un vin sera considéré comme « sans alcool » s'il contient moins de 0,05 % d'alcool.
- Un vin sera « à teneur réduite en alcool » si sa teneur est inférieure d'au moins 30 % à celle de la catégorie de vin avant désalcoolisation, et qu'elle est égale ou supérieure à 0,5 %.

Simplification de l'étiquetage : Les mentions « light » ou « léger » sont remplacées par « à faible teneur en alcool », pour plus de clarté et d'harmonisation entre les États membres.

Soutien à l'innovation : La Commission facilite la mise sur le marché de ces produits innovants, en réduisant les coûts et les barrières administratives pour les producteurs.

3. Enjeux économiques et sociaux

Stabilisation du marché : Ces mesures visent à lutter contre la surproduction et à stabiliser les revenus des viticulteurs, notamment via des aides à l'arrachage et à la reconversion des vignobles.

Développement rural : Le soutien au tourisme vitivinicole et à la promotion des vins à faible teneur en alcool doit créer des emplois et dynamiser les zones rurales, en s'appuyant sur les appellations d'origine protégées (AOP) et les indications géographiques protégées (IGP).

4. Calendrier et adoption

Le « Paquet vin » a été présenté par la Commission en mars 2025 et doit encore être approuvé par le Parlement et le Conseil de l'UE. Son entrée en vigueur est prévue pour début 2026.

5. Critiques et débats

Certains observateurs soulignent l'influence des lobbies viticoles dans l'élaboration de ces mesures, tout en relevant que la promotion de vins à faible teneur en alcool peut



UE



VIN

sembler contradictoire avec les objectifs de santé publique, l'alcool restant un enjeu majeur de santé en Europe.

En résumé, la Commission européenne mise sur les vins à faible teneur en alcool pour moderniser la filière, répondre aux nouvelles attentes des consommateurs, et soutenir l'économie rurale, tout en cherchant à équilibrer innovation et tradition.

Aides financières

1. Aides financières prévues

La Commission européenne a mis en place plusieurs dispositifs pour soutenir la filière viticole, notamment :

Financement de l'arrachage :

Les États membres pourront utiliser les fonds de la PAC (Politique Agricole Commune) pour financer l'arrachage des vignes, afin de réduire la surproduction et stabiliser le marché. Le plafond de paiement national pour l'arrachage et la distillation de crise est fixé à 25 % des fonds disponibles par État membre. En France, par exemple, une aide de 4 000 €/ha est prévue pour l'arrachage définitif.

Adaptation au changement climatique :

Le plafond des aides européennes pour adapter les vignobles aux dérèglements climatiques passe de 50 % à 80 % des montants investis.

Soutien à l'innovation :

Des règles claires et harmonisées pour les vins à faible teneur en alcool facilitent leur commercialisation et réduisent les coûts pour les producteurs.

Promotion et œnotourisme :

Les groupements de producteurs gérant des vins sous indication géographique (AOP, IGP) recevront des aides pour développer le tourisme vitivinicole et promouvoir leurs produits, notamment à l'export.



UE



VIN

Objectif : Stabiliser le marché, réduire les excédents, et encourager la diversification vers des produits innovants.

2. Réactions des professionnels

Accueil globalement positif :

Les organisations viticoles (CEEV, Copa-Cogeca) saluent la rapidité de la Commission à traduire les recommandations en mesures concrètes, mais regrettent que certaines flexibilités financières (comme l'utilisation du fonds sectoriel sur plusieurs années) n'aient pas été retenues, limitant selon eux l'impact des aides.

Craintes sur l'équilibre du marché :

Certains professionnels estiment que l'arrachage seul ne suffira pas à relancer les cours, et appellent à une meilleure adaptation de l'offre à la demande, notamment via la conquête de nouveaux marchés (Inde, Brésil, Thaïlande).

Débats sur les vins sans alcool : La Fédération européenne des vins avec appellation d'origine (EFOW) souligne que le segment des vins sans alcool ne concerne pas les vins sous IG, et craint une dilution de la valeur des appellations.

Inquiétudes face aux droits de douane : La filière craint les menaces de taxes américaines sur les vins européens, qui pourraient annuler les effets positifs du "Paquet vin".

3. Implications pour les consommateurs

Plus de choix et de transparence :

Les nouvelles règles harmonisent l'étiquetage et clarifient les mentions ("sans alcool" pour moins de 0,05 % vol., "à teneur réduite en alcool" pour une réduction d'au moins 30 % par rapport au vin de base). Les consommateurs auront accès à une information plus claire sur les produits.



UE



VIN



Réponse à une demande croissante :

Le marché des vins à faible teneur en alcool est en forte croissance (+7 % par an en volume), porté par des attentes de modération, de santé et de diversité gustative. Les jeunes, les femmes et les seniors sont les principaux

consommateurs de ces produits désalcoolisés.

Amélioration de la qualité :

Les techniques de désalcoolisation progressent, permettant d'offrir des vins sans alcool ou légers qui conservent une qualité organoleptique proche des vins traditionnels.

Débats sur la terminologie : Certains pays, comme la Belgique, contestent la mention "faible teneur en alcool", jugée trompeuse, et proposent plutôt "peu alcoolisé".

Le "Paquet vin" européen vise à moderniser la filière, soutenir les producteurs et répondre aux nouvelles attentes des consommateurs, tout en équilibrant tradition et innovation. Les aides financières ciblent l'adaptation des vignobles, la réduction des excédents et la promotion des vins à faible teneur en alcool, mais leur efficacité dépendra aussi de la conjoncture internationale et de l'adhésion des professionnels.



UE



MERCOSUR

Accord UE-MERCOSUR : Et le Vin ?

Destiné à libéraliser les échanges entre l'UE et quatre pays d'Amérique latine, le traité commercial avec le Mercosur a été signé le 17 janvier au Paraguay. Pour entrer en application, il doit en principe être validé par le Parlement européen, qui a saisi la Cour de justice de l'Union européenne pour avis.

Un cinquième de l'économie mondiale et plus de 700 millions de consommateurs : c'est ce que pèsent aujourd'hui l'Union européenne et les quatre pays fondateurs du Mercosur, à savoir l'Argentine, le Brésil, le Paraguay, et l'Uruguay. De quoi donner une idée des conséquences d'un éventuel accord de libre-échange entre ces deux mastodontes commerciaux.

Cet accord a un double objectif : le développement des relations commerciales, et la promotion de la coopération et du dialogue politique entre les deux parties. Initiées en 1999, au point mort depuis la signature d'un premier accord en 2019 puis relancées en décembre 2024, les négociations avec les pays du Mercosur s'inscrivent dans une longue saga diplomatique.

L'accord UE-Mercosur (signé en janvier 2026) offre plusieurs avantages majeurs pour le secteur du vin européen :

Suppression progressive des droits de douane élevés appliqués par les pays du Mercosur (Argentine, Brésil, Paraguay, Uruguay) sur les vins européens : actuellement autour de 27 % (voire jusqu'à 35 % pour certains), ils seront ramenés à 0 % après une période de transition (jusqu'à 10-15 ans selon les cas), rendant les vins UE plus compétitifs et moins chers sur ces marchés.

Protection renforcée des indications géographiques (IG) : plus de 340 IG européennes seront protégées contre les imitations et usages abusifs dans les pays du Mercosur.

Ouverture d'un marché potentiel de près de 270 millions d'habitants.

En résumé : zéro taxe sur les vins UE exportés vers le Mercosur + protection des appellations européennes. Cela représente des opportunités d'exportations pour les producteurs.



UE



MERCOSUR

Pour les Agriculteurs, cet accord est une concurrence jugée déloyale

En France, la classe politique et les syndicats agricoles sont quasi-unanimes pour critiquer l'accord de libre-échange avec le Mercosur. Tous dénoncent une concurrence qu'ils jugent déloyale.

L'accord prévoit de supprimer plus de 90 % des droits de douane entre le Mercosur et l'Union européenne. Ce qui doit permettre l'importation de nombreux produits sud-américains en Europe, sur la base de quotas spécifiques. Dans le détail, 99 000 tonnes de bœuf par an pourraient par exemple entrer en Europe à un taux préférentiel (7,5 %), ainsi que 60 000 tonnes de riz et 45 000 tonnes de miel sans obstacles tarifaires. De l'autre côté, les droits de douane du Mercosur seraient progressivement éliminés sur des produits européens tels que les voitures, machines, vêtements, vins, fruits frais ou le chocolat.

Pour les agriculteurs, ces produits sud-américains débarqueraient sur le marché européen à des tarifs défiant toute concurrence, mais avec des règles de production jugées moins-disantes. Selon eux, les normes environnementales et sociales européennes sont bien plus strictes que celles appliquées dans les pays du Mercosur. « *L'agriculture française et européenne ne supporterait pas longtemps la concurrence déloyale d'un tel afflux de poulets dopés aux antibiotiques, de maïs traité à l'atrazine ou de bœuf responsable de la déforestation* », résumaient ainsi plusieurs sénateurs dans une résolution adoptée le 16 janvier 2024.

Dans une note parue en novembre 2024, l'Institut de l'élevage (Idele) estimait par exemple que « *les coûts de production en élevages de bovins viande du Mercosur étaient inférieurs en moyenne de 40 % à ceux des élevages européens et même de près de 60 % pour les fermes brésiliennes* ».

En réponse à ces accusations, la Commission utilise régulièrement l'argument que le contingent de 99 000 tonnes de viande bovine ne représente qu'un faible pourcentage de la consommation européenne (1,2 % en 2019 et estimé à 1,6 % en 2024). Mais ses détracteurs soulignent que les importations concernent



UE



MERCOSUR

essentiellement les morceaux de viande les plus "nobles", à forte valeur ajoutée comme l'aloyau.

Pour tenter de rassurer les opposants à l'accord, notamment la France, la Commission européenne a proposé le 3 septembre 2025 la mise en place de mesures de sauvegardes pour certains secteurs sensibles comme la viande bovine, la volaille, le sucre ou encore l'éthanol. Elle en a précisé les contours un mois plus tard.

Ce mécanisme de "clause de sauvegarde" prévoit des seuils d'alerte sur les importations ainsi que la possibilité d'activer sous 21 jours des mesures correctives si une hausse soudaine des volumes menace les producteurs européens. Le dispositif a été provisoirement approuvé le 17 décembre 2025 par les eurodéputés et les États membres.

L'opposition quasi-unanime en France trouve également un écho ailleurs en Europe. Le Copa, qui rassemble les syndicats agricoles majoritaires, appelle ainsi à "revoir" le projet et à "défendre une politique commerciale portant les standards rigoureux de notre agriculture". Pourtant, certains agriculteurs et industrie agroalimentaires pourraient tirer leur épingle du jeu avec l'entrée en vigueur d'un tel accord. Si les éleveurs bovins et avicoles risquent de subir des pertes importantes, les secteurs des vins, des spiritueux ou encore des fromages pourraient, eux, profiter de nouvelles opportunités. En Espagne et en Italie, les producteurs d'huile d'olive pourraient également y trouver leur compte.

Source : UE





Le billet de César

L'accord UE-Mercosur : une chance en or pour les Côtes du Rhône, verre à moitié plein !



Ah, l'accord UE-Mercosur ! Signé le 17 janvier 2026 après un marathon de 25 ans de négociations, ce partenariat avec l'Argentine, le Brésil, le Paraguay et l'Uruguay continue de diviser. Tandis que les éleveurs s'opposent à cet accord pour des raisons légitimes relatives à la concurrence déloyale sur la viande sud-américaine par rapport aux normes auxquelles ils sont soumis, il nous faut nous interroger sur la portée de cet accord en pensant à nos vins des Côtes du Rhône. Car pour cette appellation généreuse et solaire, ce traité n'est pas une menace : c'est une porte grande ouverte sur des marchés demandeurs et sous-exploités.

Rappelons les mesures concrètes qui concernent le vin : suppression progressive des droits de douane, souvent à 27 % sur les vins tranquilles embouteillés et jusqu'à 35 % sur certains spiritueux dans les pays du Mercosur. Le démantèlement s'étale sur huit ans, menant à un taux zéro qui rendra nos Syrah poivrées, nos Grenache gorgés de soleil et nos assemblages sudistes soudainement ultra-compétitifs. Ajoutez la protection renforcée de 344 indications géographiques européennes, dont bon nombre françaises – y compris plusieurs crus des Côtes du Rhône comme Châteauneuf-du-Pape, Gigondas ou Hermitage. Fini les imitations locales qui diluaient l'authenticité de ces vins ! Gageons que ces vins, avec leurs arômes de fruits mûrs, d'épices, de garrigue et de poivre, soient enfin reconnus pour ce qu'ils sont : des ambassadeurs du terroir rhodanien.

Et pourquoi les Côtes du Rhône ont tout à y gagner ? Parce que, nous le savons, la filière, comme le reste du vignoble français, souffre : chute des exportations de 7,9 % en 2025 (à 14,3 milliards d'euros), stocks élevés, consommation intérieure en berne, tensions tarifaires aux États-Unis et en Chine. Le Mercosur, avec ses 300 millions de consommateurs en pleine ascension économique, représente un eldorado. Le Brésil, en particulier, émerge comme un marché dynamique : consommation en hausse,



LE BILLET



DE CESAR

importations en croissance, et peu de production locale de qualité premium. Imaginez les Côtes du Rhône Villages fruités et épicés sur les tables de São Paulo, les Hermitage structurés face à un barbecue argentin, ou les blancs Viognier-Roussanne aux accords exotiques avec la cuisine brésilienne !

Des voix du Rhône l'ont déjà dit haut et fort. Michel Chapoutier, ce vigneron-négociant qui exporte la moitié de ses 10 millions de bouteilles, se réjouit : avec la fin des 27 % de droits, il envisage même d'installer un Vie au Brésil pour pousser ses vins bios à faible degré, parfaitement adaptés aux palais sud-américains en quête de fraîcheur. Pour les Côtes du Rhône, style gourmand, chaleureux et accessible, c'est un match parfait : pas trop austères comme certains Bourgogne, pas trop puissants comme des Bordeaux classiques – juste ce qu'il faut de générosité méditerranéenne pour séduire une clientèle jeune et curieuse.

Bien sûr, l'accord n'est pas sans garde-fous : quotas sur la viande, protocoles environnementaux renforcés, normes sanitaires maintenues. Mais pour le vin, les gains écrasent les risques. La Fédération des exportateurs de vins et spiritueux (FEVS) applaudit, et même les observateurs neutres voient des milliards d'euros d'exportations supplémentaires pour l'Europe. Pour nos vignerons rhodaniens, déjà habitués à exporter (la vallée du Rhône est l'une des plus dynamiques à l'international), c'est le moment de saisir l'opportunité : diversifier avant que la crise ne s'installe durablement.

Alors, chers amateurs de Syrah, de Grenache et de mistral en bouteille, levons nos verres ! L'accord UE-Mercosur n'est pas la fin du monde agricole : pour les Côtes du Rhône, c'est un nouveau chapitre excitant. Exportons, outre le beau soleil rhodanien, cette douce gourmandise et ce savoir-faire vers ces terres latines. À la santé de ces exportations qui, soyons en sûr, redonneront du souffle et du sourire à cette belle vallée du Rhône !

César





Sénat : rapport sur la filière viticole

Le rapport d'information du Sénat français (n° 96, session 2025-2026), rédigé par les sénateurs Daniel Laurent, Henri Cabanel et Sebastien Pla au nom de la commission des affaires économiques, analyse la crise profonde traversée par la filière viticole française. Intitulé "Rapport sur la filière viticole", il met en lumière un secteur historique d'excellence économique et culturel, représentant un poids majeur pour la France (premier producteur mondial en valeur, avec 450 000 emplois directs et indirects, 32 milliards d'euros de valeur ajoutée et 6,4 milliards d'euros de recettes fiscales), mais confronté à une "polycrise" prévisible : baisse structurelle de la consommation (en France et mondialement), chocs exogènes (fermeture du marché chinois, tensions commerciales avec les États-Unis, concurrence accrue des autres pays producteurs et des boissons alternatives), aléas climatiques et sanitaires aggravés (gel, sécheresse, hausse des températures, maladies amplifiées), et un mal-être croissant chez les viticulteurs (suicides, difficultés d'installation des jeunes).

La première partie du rapport décrit la filière comme complexe, avec des acteurs professionnels (interprofessions, ODG, coopératives) et institutionnels (Inao, FranceAgriMer), et une production diversifiée (AOC, IGP, vins sans IG, bio en hausse). Elle domine le marché mondial en valeur, mais souffre d'une bascule du rouge vers le blanc et d'une surproduction relative. La crise est amplifiée par un manque d'anticipation face aux évolutions sociétales (prévention alcool, changement des goûts vers des vins plus légers et innovants) et climatiques (impact sur les rendements, sols et qualité des vins), ainsi que par une réduction des traitements phytosanitaires et une problématique croissante de l'eau (irrigation nécessaire dans certaines zones).

La seconde partie propose des réponses centrées sur l'unité de la filière (amont-aval), avec une orientation vers la demande (innovation, communication, étanchéité des segments), la sécurisation des revenus (contractualisation, indicateurs de coûts), la simplification normative, le développement de l'œnotourisme (comme diversification), et une résilience climatique (variétés résistantes, irrigation raisonnée,





soutien aux pépiniéristes et distilleries). L'État est appelé à soutenir sans conditionnalité aveugle, via l'OCM européenne et des outils nationaux.

Le rapport formule 23 recommandations, dont plusieurs impliquent directement le pouvoir politique (gouvernement, Parlement, UE) pour structurer et soutenir la filière. Les principales actions à mettre en œuvre par le pouvoir politique incluent :

- **Organisation d'assises nationales** : Convoquer des assises de la viticulture pour un pacte de confiance amont-aval, conditionnant les aides futures.
- **Réforme institutionnelle** : Sanctuariser l'Inao, rationaliser les interprofessions, fusionner des organisations professionnelles.
- **Soutien à la prévention et installation** : Poursuivre la lutte contre le mal-être (financement MSA, données sur suicides), accélérer l'aide au passage de relai pour les jeunes.
- **Réorientation des aides européennes** : Modifier le PSN pour prioriser la restructuration collective, la promotion à l'export, et intégrer l'œnotourisme ; porter au niveau UE l'éligibilité des restructurations de sols.
- **Régulation et contractualisation** : Généraliser les volumes commercialisables, publier des indicateurs de coûts, décret pour organisations de producteurs, conditionner les aides à la distillation à des analyses et arrachages.
- **Simplification normative et fiscale** : Amplifier la simplification (guichet unique accise UE, déclarations simplifiées), garantir une stabilité fiscale, assouplir règles pour œnotourisme (urbanisme, travail dominical, dégustations payantes).
- **Résilience climatique** : Impulser les variétés résistantes (augmenter surfaces d'expérimentation), soutenir pépiniéristes et distilleries (aides financières, Irric pour biocarburants).
- **Évaluation et liens sectoriels** : Saisir le CGAAER pour évaluer l'assurance récolte et restructurer coopératives ; approfondir liens avec hôtellerie-restauration et grande distribution.

Ces actions visent à transformer la crise en opportunité, en favorisant une filière conquérante, résiliente et adaptée au marché.





Tableau de corrélation entre les actions à réaliser par le pouvoir politique et les effets sur le secteur viticole

Action par le pouvoir politique	Effets sur le secteur viticole
Organiser des assises nationales pour un pacte de confiance amont-aval et conditionner les aides.	Renforce l'unité filière, sécurise les revenus via contractualisation, réduit les crises récurrentes en favorisant une régulation collective.
Sanctuariser l'Inao et rationaliser/fusionner interprofessions et organisations.	Stabilise la gouvernance, améliore l'efficacité des signes de qualité (AOC/IGP), réduit les doublons pour une meilleure représentation.
Poursuivre la prévention du mal-être et accélérer l'aide au passage de relai.	Améliore le bien-être des viticulteurs, facilite les installations jeunes, maintient la vitalité démographique et économique des territoires.
Réorienter aides UE (PSN) vers restructuration collective, promotion export et œnotourisme.	Optimise les investissements, booste les exportations et la diversification, augmente la valeur ajoutée et la résilience face à la concurrence.
Généraliser régulation des volumes et conditionner aides à la distillation.	Évite surproduction et stocks excédentaires, stabilise les prix, encourage arrachages ciblés pour une production adaptée à la demande.
Publier indicateurs de coûts et décret pour organisations de producteurs.	Favorise la transparence des prix, renforce le pouvoir de négociation de l'amont, sécurise les revenus face à l'aval.



SENAT



FILIERE VITICOLE

Action par le pouvoir politique

Amplifier simplification normative (guichet accise, déclarations) et stabilité fiscale.

Impulser variétés résistantes et soutenir pépiniéristes/distilleries.

Saisir CGAAER pour évaluations (assurance, coopératives) et liens sectoriels.

Effets sur le secteur viticole

Allège les charges administratives et fiscales, améliore la compétitivité, attire investissements et main-d'œuvre.

Augmente la résilience climatique/sanitaire, réduit dépendance aux phytosanitaires, diversifie débouchés (biocarburants).

Améliore l'assurance et restructurations, renforce partenariats (distribution, tourisme), dynamise consommation et marchés.

Plan d'action stratégique

Le plan d'action stratégique vise à revitaliser la filière viticole française face à sa polycrise, en impliquant les pouvoirs politiques (État, UE, régions), la filière viticole (producteurs, interprofessions, coopératives, négoce) et les associations bacchiques (comme les confréries ou offices de tourisme viticole chargés de la promotion territoriale des vins). Ce plan repose sur une approche collaborative, avec une priorisation des actions à court terme (stabilisation), moyen terme (adaptation) et long terme (conquête). Les pouvoirs politiques assurent le cadre réglementaire et financier, la filière met en œuvre les outils opérationnels, et les associations bacchiques amplifient la promotion locale pour reconquérir les consommateurs via l'œnotourisme et la valorisation culturelle.

À court terme (0-12 mois), l'accent est mis sur la stabilisation : organiser des assises nationales pour un pacte de confiance, simplifier les normes et sécuriser les aides d'urgence. À moyen terme (1-3 ans), l'adaptation domine avec la restructuration du vignoble, l'innovation variétale et la contractualisation. À long terme (3-5 ans+), la conquête passe par une communication massive, l'export et la diversification durable. Ce plan intègre des indicateurs de suivi (volumes commercialisés, parts de marché, taux d'installation jeunes) et des financements mixtes (OCM UE, PSN national, fonds régionaux).



TABLEAU



FILIERE VITICOLE

Tableau d'actions avec gradation dans les différentes étapes

Étape	Acteurs impliqués	Actions spécifiques	Objectifs et indicateurs
<i>Court terme (0-12 mois) : Stabilisation et urgence</i>	Pouvoirs politiques (gouvernement, Sénat) ; Filière viticole (interprofessions) ; Associations bacchiques (confréries locales)	- convoquer assises nationales pour pacte amont-aval et conditionner aides (politiques). - Rationaliser interprofessions et sanctuariser Inao (filière avec appui politique). - Lancer campagnes locales de promotion anti-mal-être et prévention (associations avec MSA).	Stabiliser revenus et moral ; Indicateurs : Nombre d'assises tenues, aides conditionnées distribuées, réduction suicides (-10 %).
<i>Moyen terme (1-3 ans) : Adaptation et résilience</i>	Pouvoirs politiques (UE, régions) ; Filière viticole (producteurs, pépiniéristes) ; Associations bacchiques (offices œnotourisme)	- Réorienter PSN UE vers restructuration collective et variétés résistantes (politiques). - Publier indicateurs coûts et décret organisations producteurs (filière avec décret politique). - Développer œnotourisme via simplifications réglementaires et financements (associations avec PSN).	Adapter production à climat/demande ; Indicateurs : Surface en variétés résistantes (+15 %), contrats pluriannuels (+20 %), visiteurs œnotourisme (+10 %).
<i>Long terme (3-5 ans+) : Conquête et durabilité</i>	Pouvoirs politiques (diplomatie export) ; Filière viticole (négoce, distilleries) ; Associations	- Booster communication "bannière France" et export (filière avec budgets mutualisés politiques). - Soutenir distilleries et	Reconquérir marchés ; Indicateurs : Parts export (+5 %), valeur ajoutée (+15 %),



TABEAU



FILIERE VITICOLE

bacchiques
(promotion
internationale)

diversification
(biocarburants, Irric)
(politiques). -
Approfondir liens
distribution/hôtellerie et
évaluer assurance récolte
(associations avec
CGAAER).

diversification
revenus
(œnotourisme 20
% du CA).





L'actualité 2026 des Côtes du Rhône

1. Nouveau plan collectif de restructuration du vignoble (2025-2028)

Objectifs : Ce plan vise à moderniser et adapter le vignoble aux enjeux climatiques, économiques et environnementaux. Il s'étend sur quatre ans et s'adresse à l'ensemble des vignerons de l'appellation.

Mesures clés :

- Accompagnement technique et financier pour la reconversion des parcelles.
- Incitation à l'adoption de pratiques durables, notamment via la certification Haute Valeur Environnementale (HVE).
- Soutien à l'arrachage et à la replantation, avec des aides spécifiques pour les jeunes vignerons et les exploitations en difficulté.
- Mise en place d'outils numériques pour faciliter les démarches administratives (calculatrice d'encépagement, simulateurs de rendement, etc.) syndicat-cotesdurhone.com.

Impact : Ce plan doit permettre d'améliorer la compétitivité des vins tout en réduisant l'empreinte environnementale du vignoble.

2. Réglementation et cahiers des charges AOC

Publication officielle : Le cahier des charges de l'AOC Côtes du Rhône a été homologué et publié au Journal officiel le 12 décembre 2024. Il est applicable pour la récolte 2025.





Principales évolutions :

- Variétés d'Intérêt à Fin d'Adaptation (VIF) : Expérimentation autorisée pour introduire de nouveaux cépages résistants à la sécheresse ou aux maladies, afin de s'adapter au changement climatique.
- Règles d'encépagement : Renforcement des contrôles sur les proportions de cépages autorisés, avec des outils comme la « calculette encépagement » pour vérifier la conformité des parcellessyndicat-cotesdurhone.com+1.
- Normes de production : Précisions sur les rendements maximaux, les pratiques culturales autorisées et les méthodes de vinification.

Enjeux : Ces mesures visent à garantir la typicité des vins tout en permettant une adaptation progressive aux nouvelles conditions climatiques.

3. Procédures de contrôle pour les vins primeurs 2025

Cadre réglementaire : Les vins Côtes du Rhône primeurs 2025 sont soumis à une procédure de contrôle renforcée, incluant :

- Contrôle produit : Analyse systématique des échantillons avant commercialisation (normes analytiques strictes).
- Déclaration de revendication : Obligation de déclarer en ligne, via l'Extranet « ESPACE PRO », les volumes et surfaces concernés, avec une date limite fixée au 15 décembre 2025syndicat-cotesdurhone.com.
- Sanctions : En cas de non-conformité, des sanctions peuvent être appliquées, allant du retrait de l'appellation à des amendes.

Objectif : Assurer la qualité et la traçabilité des vins primeurs, très attendus par les consommateurs.





4. Prolongation des autorisations de plantation

Contexte : Les autorisations de plantation, replantation et replantation anticipée, initialement valables jusqu'au 31 juillet 2024, ont été prolongées jusqu'au 31 juillet 2025.

Portée :

- Permet aux vignerons de planifier sereinement le renouvellement de leurs parcelles.
- Facilite l'introduction de nouveaux cépages ou clones adaptés aux évolutions climatiques.
- S'inscrit dans une logique de maintien de la surface viticole et de la diversité des terroirs.

Démarches : Les demandes doivent être déposées via une téléprocédure dédiée, ouverte jusqu'au 13 novembre 2025.

5. Obligations déclaratives et étiquetage

Nouvelles règles d'étiquetage : Depuis décembre 2023, les étiquettes des vins doivent comporter des mentions supplémentaires, notamment :

- La liste des ingrédients et des allergènes.
- La valeur nutritionnelle (optionnelle pour les vins, mais encouragée).
- L'origine des raisins (mention obligatoire du pays et, si applicable, de la région ou de l'appellation).

Déclarations obligatoires :

- Déclaration de revendication : À effectuer en ligne pour tous les vins AOC, avec des dates limites strictes (ex. : 15 décembre pour les primeurs).
- Déclaration de distillation : Pour les eaux-de-vie de vin et de marc, à transmettre à l'ODG dans les deux mois suivant la fin des travaux de distillation.





Enjeux : Renforcer la transparence vis-à-vis du consommateur et faciliter les contrôles par les autorités.

6. Accompagnement juridique et commercial

Service de conseil juridique : Le Syndicat des Côtes du Rhône propose un service personnalisé pour les vignerons, animé par des juristes spécialisés en droit viti-vinicole. Ce service couvre :

- La conformité aux cahiers des charges AOC.
- Les contrats de commercialisation (vente, export, distribution).
- Les litiges (fermages, droit du travail, droit des sociétés).
- Les obligations fiscales et sociales syndicat-cotesdurhone.com.

Outils mis à disposition :

- Fiches pratiques sur la réglementation (ICPE, fermages, autorisations d'irrigation, etc.).
- Accès à des modèles de contrats et à des formations juridiques.

Objectif : Sécuriser les pratiques des vignerons et les accompagner dans un environnement réglementaire de plus en plus complexe.

Ces évolutions juridiques et réglementaires reflètent une volonté de concilier tradition viticole, innovation et durabilité. Les vignerons des Côtes du Rhône sont accompagnés pour s'adapter aux nouvelles exigences environnementales, climatiques et commerciales, tout en garantissant la qualité et la typicité de leurs vins.





Budget 2026 : Mesures en faveur du secteur Vitivinicole

Le budget de la France pour 2026 inclut plusieurs dispositions spécifiques ou impactant directement la filière vitivinicole.

Nous le savons, celle-ci traverse une crise structurelle profonde (baisse de la consommation intérieure, stocks élevés, effets du changement climatique), et le texte intègre des mesures d'urgence et de soutien annoncées fin 2025.

Plan d'arrachage des vignes

La mesure la plus significative est l'enveloppe de 130 millions d'euros dédiée à un nouveau programme national d'arrachage définitif de vignes.

Cette aide vise à adapter le potentiel de production à la demande du marché, particulièrement pour les vins rouges en fort recul.

Le montant permet une prime d'environ 4 000 € par hectare, ciblant potentiellement jusqu'à 32 500 hectares (selon les estimations de la filière).

Le dispositif a été doté progressivement : une partie en loi de finances de fin de gestion 2025 (10 M€), puis complétée en PLF 2026 via des amendements (dont +60 M€ en autorisations d'engagement sur le programme 149 « *Gestion des crises et des aléas de la production agricole* »).

Un appel à manifestation d'intérêt (AMI) a été publié dès le 6 février 2026 par les DRAAF, sous réserve de la promulgation finale du budget. Les arrachages prioritaires concernent les exploitations totales et les vignes de plus de 10 ans, avec un objectif de démarrage rapide pour intervenir avant les vendanges suivantes.

Cette mesure structurelle, validée par l'Union européenne (réinscription de l'arrachage définitif dans les outils de gestion de crise), est présentée comme un investissement pour rééquilibrer le marché et éviter des distillations à perte.





Autres aides et mesures complémentaires pour la viticulture

Allègement des charges sociales : prise en charge partielle des cotisations MSA (environ 15 millions d'euros pour 2026, représentant un tiers de l'enveloppe annuelle dédiée).

Prêts de restructuration : extension et assouplissement des prêts garantis par l'État pour améliorer la trésorerie des exploitations.

Distillation de crise : la France a demandé à la Commission européenne une enveloppe supplémentaire (initialement visée à 80 M€ par la filière, via FranceAgriMer), mais sans confirmation définitive dans le budget national 2026. Des fonds européens restent attendus pour évacuer les excédents de stocks.

Ces éléments s'inscrivent dans un plan global annoncé par la ministre de l'Agriculture fin 2025, complété par des mesures régionales (ex. : 5 M€ en Occitanie).

Fiscalité

Droits d'accises sur les alcools : augmentation plafonnée à 1,75 % pour 2026 (conformément à l'article L.313-19 du Code des impositions sur les biens et services), indexée sur l'inflation (IPC hors tabac).

Le vin tranquille reste exonéré d'accise en France (taux de 0 €/hl, comme autorisé par l'UE).

Pour les vins de liqueur (VDL), vins doux naturels (VDN) et autres boissons alcooliques, les tarifs sont revalorisés (ex. : environ 1 932,42 € par hl d'alcool pur pour certains produits).

Ces ajustements annuels sont intégrés dans les outils de gestion comme ISAVIGNE pour les viticulteurs.

Aucune hausse spécifique ou nouvelle taxe sur le vin n'apparaît dans la loi de finances 2026 (pas de surtaxe sur les boissons alcooliques ni de modification majeure des droits sur le vin).





La viticulture dans le Rapport Annuel de Performance (RAP) 2024 du Plan Stratégique National (PSN) de la PAC en France

Le Rapport Annuel de Performance (RAP) 2024 consacre une place significative à la viticulture au sein des interventions sectorielles du Programme National d'Aides (PNA) pour la vitiviniculture. Cette filière relève principalement des objectifs spécifiques : compétitivité et orientation marché et exigences sociétales en matière d'alimentation et santé avec des liens avec le climat et les ressources naturelles.

Le rapport met en évidence une mise en œuvre contrastée, marquée par une crise conjoncturelle persistante (baisse de consommation, surstocks, volatilité des marchés liée à l'inflation et aux tensions géopolitiques), qui a nécessité des mesures exceptionnelles hors PSN.

Contexte général

L'enveloppe annuelle FEAGA allouée au secteur viticole français s'élève à 269,6 millions € et a été intégralement mobilisée entre octobre 2023 et octobre 2024. Cependant, les réalisations au titre du PSN sont en deçà des prévisions. Seuls 37,4 millions € ont été engagés sur les interventions PSN, contre 163,7 millions € sur la base juridique antérieure (OCM – Organisation Commune des Marchés) pour des dossiers initiés sous la programmation précédente, et 68,5 millions € pour des mesures de distillation de crise autorisées par la Commission européenne sur base OCM (non anticipées dans le PSN).

Ces écarts s'expliquent par :

- La transition entre deux bases juridiques pour des mesures similaires, avec des actions s'exécutant sur 18 mois à plusieurs années (rendant les prévisions budgétaires annuelles complexes).
- La priorité accordée aux mesures de crise pour soutenir la trésorerie des opérateurs face aux difficultés d'écoulement.





Les interventions vitivinicoles prévues incluent :

- Restructuration et reconversion des vignobles.
- Investissements dans les entreprises (matériels et immatériels).
- Distillation des sous-produits du vin.
- Information dans les États membres.
- Promotion sur les marchés des pays tiers.

Ces mesures étaient ouvertes dès 2023, mais les paiements PSN restent différés en raison des durées longues des projets.

Détails par objectif spécifique (section 1.2)

OS2 (renforcer l'orientation marché et la compétitivité) : La dynamique est positive pour les investissements (2 403 projets sélectionnés en 2023, 2 177 en 2024) et la promotion/information, mais impactée par la crise. Les avances versées incluent 5,8 M€ pour les investissements, 4,7 M€ pour l'information et 9,8 M€ pour la promotion pays tiers.

OS5 (gestion durable des ressources naturelles) : Mention d'une MAEC spécifique à la « lutte biologique en système viticole », sous-souscrite en 2023. Des adaptations des cahiers des charges ont été réalisées pour 2024 afin d'améliorer l'attractivité tout en maintenant l'exigence environnementale.

Données quantitatives (section 2.2.2 Interventions sectorielles)

Les réalisations unitaires pour le vin (« WINE - Vin ») sont les suivantes (principalement avances, car paiements finaux différés) :

58.03 (Distillation des sous-produits) : 17 M€ nets versés (avances uniquement ; 0 hectolitre réalisé au sens O.36). Montant unitaire de référence : 100 €.

58.02 (Investissements) : 5,8 M€ nets (avances 2023 ; 0 actions réalisées).
MUR : 65 045 €.





58.04 (Information) : 4,7 M€ nets (avances ; 0 bénéficiaires). MUR : 250 000 €.

58.05 (Promotion pays tiers) : 9,8 M€ nets (avances ; 0 bénéficiaires). MUR : 150 000 €.

58.01 (Restructuration) : 0 € payés (actions 2024 payées en 2025).

Globalement, le rapport souligne une mobilisation efficace de l'enveloppe FEAGA, mais une exécution PSN freinée par la crise et la transition réglementaire.

Actions pour une viticulture française performante sur les marchés mondiaux

En décembre 2025, la filière viticole française traverse une crise structurelle profonde : baisse continue de la consommation intérieure, surproduction chronique, concurrence accrue des vins du Nouveau Monde (Chili, Australie, Nouvelle-Zélande) et impacts du changement climatique. Les exportations 2024 ont reculé à 16,5 milliards € (repli de 4 % en valeur), concentrées sur quelques marchés (États-Unis, Royaume-Uni), avec des incertitudes pour 2025. La production mondiale reste faible, mais les prix à l'export augmentent légèrement grâce à la rareté.

Pour retrouver une compétitivité durable sur les marchés mondiaux, plusieurs actions structurantes et immédiates pourraient être mises en place, inspirées des recommandations récentes (rapport Sénat octobre 2025, plan national de sortie de crise novembre 2025, paquet européen compétitivité décembre 2025).

Rééquilibrer l'offre par des mesures structurelles :

Accélérer les plans d'arrachage définitif (130 M€ débloqués en novembre 2025) pour réduire les surfaces excédentaires, particulièrement dans les bassins en surproduction (ex. : Bordeaux, Languedoc).

Prolonger et étendre les distillations de crise en 2026, avec un objectif de retrait ciblé des excédents pour stabiliser les prix.



**Renforcer la promotion et la stratégie export :**

Amplifier les aides à la promotion pays tiers (appel à projets FranceAgriMer ouvert jusqu'en novembre 2025) pour cibler les marchés émergents (Asie, Afrique) et consolider les traditionnels (USA, UK).

Développer une stratégie de marque collective unifiée (inspirée des 23 recommandations du Sénat), avec innovation marketing (différenciation par terroir, storytelling) et défense contre les distorsions de concurrence (importations à bas coûts phytosanitaires).

Investir dans l'innovation et l'adaptation climatique :

Mobiliser les fonds France 2030 pour l'AgTech viticole : cépages résistants, irrigation raisonnée, robotisation et numérique (prévision 50 % des vignobles du Sud irrigués d'ici 2030).

Promouvoir les certifications durables (HVE, bio) pour répondre aux attentes des consommateurs mondiaux (premiumisation des exports).

Diversifier les revenus et renforcer la résilience :

Développer l'œnotourisme comme levier majeur (plan national pour faire de la France la première destination européenne d'ici 2030).

Soutenir la coopération interprofessionnelle (ex. : Cap'Vin 2030) pour une union de la filière face aux crises.

Défendre la compétitivité au niveau européen :

Plaider pour des mesures miroir (clauses environnementales dans les accords commerciaux) et un paquet compétitivité renforcé (annoncé par la Commission en 2025).





Ces actions, combinant urgence conjoncturelle et vision à long terme, permettraient à la viticulture française de capitaliser sur ses atouts (terroirs AOP/IGP, image premium) pour regagner des parts de marché mondiales dans un contexte de consommation modérée mais valorisée.





Analyse : Comparaison de l'évolution du prix moyen des vins rhodaniens depuis 1980.

La période de commande des vins suite au salon des vins est propice à s'interroger sur le prix des vins. Quelle est l'évolution des prix ? Est-elle identique pour tous les vins rhodaniens ?

Pour répondre à cette question, il est important de diversifier notre panel de choix en fonction de la réputation, du vignoble et bien évidemment, du type de vins. Pour ce faire, nous allons nous intéresser aux appellations suivantes : Châteauneuf du Pape, Côte Rôtie, Crozes-Hermitage, Beaumes de Venise, Muscat Beaumes de Venise, Rasteau, Plan de Dieu, Côtes du Rhône Villages Suze la Rousse. Ce liste comprend notamment des crus. Cette liste reprend aussi des vins dont la variation des prix peut être importante, comme nous allons le voir.

Les données historiques précises sur les prix moyens des bouteilles pour ces appellations spécifiques depuis 1980 sont rares et fragmentaires, car les marchés du vin (ventes au détail, enchères, vrac) n'étaient pas aussi trackés qu'aujourd'hui.

Cependant, en croisant des sources comme Wine-Searcher, iDealwine, Liv-ex (indices pour les vins fins) et des observations générales du marché, on peut tracer une évolution qualitative et quantitative approximative. Les prix ont globalement fortement augmenté depuis les années 1980, dopés par la réputation croissante des vins du Rhône, la demande internationale et l'inflation, mais avec des différences marquées selon le prestige de l'appellation.



EVOLUTION PRIX



ANALYSE

Evolution du prix moyen des vins de 1980 à 2025

Appellation	1980–1990	1990–2000	2000–2010	2010–2020	2020–2025
Châteauneuf-du-Pape	5–10 €	15–25 €	25–50 €	30–80 €	40–100 €
Côte-Rôtie	10–20 €	20–40 €	40–80 €	50–150 €	50–70 € (standard), 100–800 € (grands crus)
Crozes-Hermitage	5–10 €	10–15 €	15–25 €	20–30 €	20–40 €
Beaumes de Venise (rouge)	3–8 €	8–15 €	10–20 €	10–20 €	12–25 €
Muscat Beaumes de Venise	5–10 €	10–15 €	10–20 €	10–25 €	10–30 €
Rasteau	3–8 €	8–15 €	10–20 €	10–20 €	12–25 €
Plan de Dieu	3–7 €	7–12 €	10–15 €	10–15 €	10–18 €
Côtes du Rhône Villages Suze-la-Rousse	3–6 €	6–12 €	10–18 €	10–18 €	12–20 €

Comment expliquer cette variation des prix ? Tentons de dégager certaines pistes de réflexion.

1. Contexte général : une hausse structurelle des prix

Depuis 1980, le prix moyen des vins de la Vallée du Rhône a été multiplié par 3 à 10 selon les appellations, avec une accélération marquée à partir des années 2000.

Plusieurs facteurs expliquent cette tendance :

- **Politiques agricoles européennes** : La PAC (Politique Agricole Commune) a profondément transformé le secteur viticole. Dans les années 1980–1990, les subventions ont encouragé la modernisation et la réduction des surfaces viticoles pour lutter contre la surproduction. À partir des années 2000, les aides se sont recentrées sur la qualité et la durabilité, favorisant les appellations d'origine protégée (AOP) et les pratiques environnementales (HVE, bio)





- **Mondialisation et concurrence** : L'ouverture des marchés internationaux (accords de l'OMC, accords bilatéraux) a exposé les vins français à une concurrence accrue des « Nouveaux Mondes » (Australie, Chili, Californie). Les vins de qualité moyenne ont subi une pression à la baisse, tandis que les grands crus ont bénéficié d'une demande internationale soutenue.

2. Événements politiques et géopolitiques marquants

Années 1980–1990 : Crise de surproduction et réformes

- **Surproduction et distillation** : Dans les années 1980, la France produit plus de vin qu'elle n'en consomme, entraînant une chute des prix pour les vins de table et une crise sociale dans le vignoble. L'UE met en place des primes à l'arrachage et des campagnes de distillation pour réduire les stocks.
- **Chute du mur de Berlin (1989)** : L'ouverture des marchés de l'Est a temporairement soutenu les exportations, mais la concurrence des vins locaux et des pays tiers s'est intensifiée.

Années 2000 : Montée en gamme et internationalisation

- **Réforme de la PAC (2003–2008)** : Fin des prix garantis, développement des aides à la qualité et à l'export. Les vins d'appellation (AOP) voient leur prix augmenter, tandis que les vins de tables stagnent.
- **Guerre commerciale et droits de douane** : Les tensions entre l'UE et les États-Unis (sous Trump, 2018–2020) ont pesé sur les exportations de vin français, avec des droits de douane supplémentaires. La Chine, devenue un marché clé, a aussi imposé des barrières non tarifaires.

Années 2010–2020 : Crises sanitaires et géopolitiques

- **Crise du Covid-19 (2020–2021)** : Fermeture des restaurants et des frontières, effondrement des ventes à l'export, accumulation de stocks. Les prix des vins de milieu de gamme ont baissé, tandis que les grands crus ont résisté grâce à une demande de placement refuge.





- **Brexit (2020)** : Complexification des exportations vers le Royaume-Uni, deuxième marché à l'export pour les vins français, avec des coûts logistiques et douaniers supplémentaires.

2020–2025 : Inflation, changement climatique et transition écologique

- **Inflation et pouvoir d'achat** : La hausse des coûts de production (énergie, main-d'œuvre, intrants) et l'inflation générale ont poussé les prix à la hausse, surtout pour les vins d'appellation.
- **Guerre en Ukraine (2022–2025)** : Hausse des prix de l'énergie et des engrais, perturbation des chaînes logistiques, pression sur les coûts de production et les prix de vente.
- **Politiques environnementales** : L'UE et la France poussent à la réduction des pesticides, à la conversion bio et à la certification HVE, ce qui augmente les coûts mais valorise les vins « verts » sur les marchés premium.

3. Impact du changement climatique

Le réchauffement climatique a eu un impact majeur sur la viticulture en Vallée du Rhône :

- **Hausse des températures** : Depuis les années 1980, la température moyenne a augmenté de 1,5 à 3°C en période de maturation, entraînant des vendanges plus précoces, des vins plus alcoolisés et moins acides. Les vins rouges de Châteauneuf-du-Pape et Côte-Rôtie ont gagné en puissance, mais certains vins blancs et rosés perdent en fraîcheur.
- **Épisodes climatiques extrêmes** : Sécheresses, grêle, pluies diluviennes et canicules ont réduit les rendements et augmenté la variabilité des millésimes. En 2025, plusieurs parcelles de Crozes-Hermitage et Châteauneuf-du-Pape ont été touchées par la grêle, réduisant les volumes et soutenant les prix.
- **Adaptation des cépages** : Introduction de Variétés d'Intérêt à Fin d'Adaptation (VIF) pour résister à la sécheresse et aux maladies, avec un impact sur les coûts et les prix.





4. Évolution par appellation

- **Châteauneuf-du-Pape et Côte-Rôtie** : Ces appellations prestigieuses ont bénéficié d'une demande internationale soutenue, malgré les crises. Leur prix a été multiplié par 5 à 10 depuis 1980, porté par la rareté, la qualité et l'image de marque. Les événements géopolitiques (taxes, Brexit) ont eu un impact limité grâce à leur positionnement haut de gamme.
- **Crozes-Hermitage, Beaumes de Venise, Rasteau** : Ces appellations intermédiaires ont connu une hausse modérée, avec des prix multipliés par 3 à 5. Leur dépendance aux marchés intérieurs et européens les a rendues plus sensibles aux crises économiques et aux changements de consommation.
- **Plan de Dieu, Côtes du Rhône Villages** : Appellations accessibles, leur prix a peu augmenté (x2 à x4), en raison d'une concurrence accrue des vins du Nouveau Monde et d'une demande intérieure en baisses.

5. Perspectives 2025 et au-delà

- **Transition écologique** : La conversion vers le bio et la HVE, soutenue par les politiques européennes, devrait continuer à tirer les prix vers le haut pour les vins certifiés, mais avec un risque de segmentation du marché.
- **Nouveaux marchés** : L'Asie (Chine, Japon, Corée) et les pays émergents restent des relais de croissance, malgré les incertitudes géopolitiques.
- **Innovation et adaptation** : Les vignerons investissent dans des techniques de vinification adaptées au climat (désalcoolisation, acidification) et dans l'œnotourisme pour diversifier leurs revenus.

L'évolution des prix des vins de la Vallée du Rhône depuis 1980 reflète une combinaison de facteurs structurels (politiques agricoles, mondialisation), conjoncturels (crises économiques, géopolitiques) et environnementaux (changement climatique). Les appellations prestigieuses ont su tirer leur épingle du jeu grâce à leur image et leur rareté, tandis que les vins de milieu et d'entrée de gamme subissent une pression concurrentielle accrue. À l'horizon 2025, la durabilité et l'adaptation au climat seront les principaux défis pour maintenir la compétitivité et la valeur des vins de la région.





Parmi tous les facteurs qui influencent la variation du prix moyen des vins rhodaniens, il y a, notamment, deux événements politiques qui ont marqué ces dernières années : Le Brexit et la réforme de la PAC, donc, les contraintes européennes.

1. Impact du Brexit (2020–2025)

a) Perturbations commerciales et logistiques

Le Royaume-Uni était, avant le Brexit, le deuxième marché d'exportation pour les vins français (après les États-Unis), représentant environ 15–20 % des exportations en volume pour certaines appellations de la Vallée du Rhône.

Depuis 2021, les nouvelles formalités douanières, les contrôles sanitaires et phytosanitaires, ainsi que les coûts logistiques supplémentaires (transport, stockage, droits de douane) ont alourdi les exportations vers le Royaume-Uni. Les délais de livraison se sont allongés, et les coûts ont augmenté de 10 à 30 % selon les produits.

Les vins d'entrée et de milieu de gamme (Crozes-Hermitage, Côtes du Rhône Villages) ont été plus touchés que les grands crus (Châteauneuf-du-Pape, Côte-Rôtie), dont la demande reste soutenue malgré le surcoût.

b) Baisse des volumes et adaptation des stratégies

Certains négociants et domaines ont réduit leurs volumes exportés vers le Royaume-Uni, se recentrant sur d'autres marchés (Europe du Nord, Asie, Amérique du Nord).

Les vins en vrac et les bouteilles d'entrée de gamme ont vu leurs marges se réduire, poussant certains producteurs à privilégier les circuits courts et la vente directe (œnotourisme, e-commerce).

Le Brexit a aussi accéléré la diversification des débouchés, avec une hausse des exportations vers la Chine, le Japon et les États-Unis, malgré les tensions commerciales avec ces derniers.





Selon les estimations d'*Inter Rhône* basées sur les données des douanes françaises, les exportations de vins AOP de la Vallée du Rhône vers le Royaume-Uni représentaient :

- 16 % du volume total des exportations de vins rhodaniens en 2024.
- Le total exporté par la Vallée du Rhône tous pays confondus s'élève à environ 590 227 hl ($\approx$ 79 millions de bouteilles)

En supposant que la part britannique est représentative du volume, cela représenterait environ 94 000 hl exportés vers le UK en 2024 ($\approx$ 12,6 M bouteilles), selon Inter Rhône.

En valeur des exportations françaises de vins et spiritueux, le Royaume-Uni représentait environ 10 % du chiffre d'affaires total à l'export en 2024, soit une part importante mais en légère baisse relative par rapport à certains marchés comme les États-Unis.

c) Conséquences sur les prix

Pour compenser la hausse des coûts, certains domaines ont légèrement augmenté leurs prix à l'export, tandis que d'autres ont absorbé la hausse pour rester compétitifs.

À moyen terme, le Brexit a contribué à une segmentation accrue du marché : les vins haut de gamme maintiennent leurs prix, tandis que les vins d'entrée de gamme voient leurs marges se comprimer.

2. Impact de la réforme de la PAC (2023–2025)

a) Fin des aides couplées et recentrage sur la durabilité

La PAC 2023–2027 a supprimé les aides couplées à la production (soutien direct au volume) au profit d'aides à la transition écologique et à la qualité. Les vignerons doivent désormais respecter des critères stricts en matière



EVOLUTION PRIX



ANALYSE

d'environnement (réduction des pesticides, gestion de l'eau, biodiversité) pour bénéficier des subventions.

Cette réforme a favorisé les exploitations engagées dans la certification HVE (Haute Valeur Environnementale) ou en bio, mais a augmenté les coûts pour les petits domaines et les coopératives, notamment en Vallée du Rhône où la conversion est parfois complexe (climat sec, pression des maladies).

b) Restructuration du vignoble et arrachage

Selon les chiffres européens, la PAC encourage l'arrachage des vignes les moins compétitives et la reconversion vers des cépages adaptés au changement climatique. En Vallée du Rhône, cela a conduit à une réduction des surfaces pour les vins de table et les IGP, tandis que les AOP (Châteauneuf-du-Pape, Gigondas) ont maintenu ou légèrement augmenté leurs surfaces..

Les aides à l'arrachage ont été ciblées sur les vignobles en difficulté économique, mais leur montant reste insuffisant pour compenser la perte de revenus, surtout pour les petits vignerons.

c) Impact sur les prix et la compétitivité

La hausse des coûts de production (main-d'œuvre, intrants, certification) a poussé certains domaines à augmenter leurs prix, surtout pour les vins certifiés bio ou HVE.

Les vins conventionnels, moins soutenus par les aides, voient leurs marges se réduire, ce qui pourrait, à terme, conduire à une concentration des exploitations et à une polarisation du marché entre grands domaines et petites structures ultra-spécialisées.





Perspectives 2030–2035

1. Adaptation au changement climatique

Cépages et pratiques : La Vallée du Rhône devrait généraliser l'utilisation de Variétés d'Intérêt à Fin d'Adaptation (VIF) et de techniques de vinification adaptées (désalcoolisation, acidification) pour maintenir la qualité malgré la hausse des températures.

Irrigation et gestion de l'eau : Les restrictions d'eau et les sécheresses répétées pousseront à l'adoption de systèmes d'irrigation raisonnée et de techniques de conservation des sols.

2. Marchés et consommation

Diversification des débouchés : L'Asie (Chine, Inde, Corée) et l'Amérique latine (Brésil, Mexique) devraient devenir des marchés clés, compensant le recul relatif de l'Europe. Le Royaume-Uni restera un partenaire important, mais avec des volumes réduits et une demande ciblée sur le haut de gamme.

Baisse de la consommation en Europe : La tendance à la baisse de la consommation de vin en France et en Europe se poursuivra, notamment chez les jeunes générations. Les vins de la Vallée du Rhône devront miser sur leur image de qualité et de terroir pour se différencier.

3. Réglementation et politiques publiques

Renforcement des normes environnementales : L'UE devrait durcir les exigences en matière de pesticides, d'émissions de CO₂ et de gestion de l'eau, ce qui augmentera les coûts mais valorisera les vins « verts » sur les marchés premium.

Soutien à l'innovation : Les aides publiques se concentreront sur la R&D (recherche de cépages résistants, techniques de vinification innovantes) et sur l'œnotourisme pour diversifier les revenus des domaines.





4. Évolution des prix

Hausse modérée pour les AOP : Les vins d'appellation (Châteauneuf-du-Pape, Côte-Rôtie, Gigondas) verront leurs prix continuer à augmenter, portés par la rareté, la qualité et la demande internationale.

Stagnation ou baisse pour les vins d'entrée de gamme : Les Côtes du Rhône génériques et les IGP pourraient subir une pression à la baisse en raison de la concurrence des vins du Nouveau Monde et de la réduction des aides.

Segmentation accrue : Le marché se polarisera entre des vins ultra-premium (prix élevés, volumes limités) et des vins accessibles (prix stables ou en baisse, volumes importants).

5. Scénarios possibles

Scénario optimiste : La Vallée du Rhône réussit sa transition écologique, capte de nouveaux marchés à l'export et maintient sa réputation de qualité. Les prix des AOP continuent de progresser, tandis que les vins d'entrée de gamme se stabilisent.

Scénario pessimiste : La concurrence internationale, les coûts environnementaux et la baisse de consommation en Europe fragilisent les vins de milieu de gamme. Seuls les grands crus résistent, tandis que les petits domaines peinent à survivre.

Les défis

Que retenir ? Nous le voyons, le Brexit et la réforme de la PAC ont accéléré la restructuration du vignoble de la Vallée du Rhône, en favorisant les vins de qualité et en fragilisant les productions les moins compétitives. À l'horizon 2030–2035, la région devra relever trois défis majeurs :

- S'adapter au changement climatique (cépages, irrigation, vinification).
- Conquérir de nouveaux marchés (Asie, Amérique latine) pour compenser le recul européen.



EVOLUTION PRIX



ANALYSE

- Valoriser sa différenciation (AOP, bio, HVE) face à la concurrence internationale.
- Les vins haut de gamme (Châteauneuf-du-Pape, Côte-Rôtie) ont un avenir prometteur, tandis que les vins d'entrée de gamme devront innover pour maintenir leur place.

Poursuivons notre analyse. Quels sont les marchés à privilégier par rapport aux spécificités des vins ?

Ce tableau représente une évaluation qualitative du potentiel ou de l'attractivité des différents marchés/pays pour les catégories de vins du Rhône (évaluée probablement en termes de volume, valeur, croissance ou pénétration actuelle). Les symboles ++, +++ indiquent un fort potentiel/performance, + un potentiel modéré/faible, et l'absence de symbole un intérêt limité.

<i>Marchés\produits</i>	Côtes du Rhône et IGP	Côtes du Rhône Villages et Crus	Crus (Châteauneuf-du-Pape, Hermitage, Côte Rôtie)	Vins blancs - Rhône	Vins bios
<i>Etats-Unis</i>	++	+++	+++	++	++
<i>Royaume-Uni</i>	++	+++	++	+++	++
<i>Allemagne</i>	+++	++	+	++	+++
<i>Benelux</i>	++	++	++	++	+++
<i>Canada</i>	++	+++	++	++	++
<i>Japon</i>	+	++	+++	++	+
<i>Scandinavie</i>	++	++	+	++	+++
<i>Hong Kong/Singapour</i>	+	++	+++	++	+





Quelques commentaires

1. États-Unis : Marché très puissant pour les haut de gamme et prestige
 - o Les Crus (Châteauneuf-du-Pape, Hermitage, Côte-Rôtie) et Villages atteignent le maximum (+++), ce qui reflète leur statut de vins iconiques et leur très bonne image auprès des amateurs et collectionneurs américains.
 - o Les Côtes du Rhône génériques restent solides (++), mais le vrai moteur est clairement le haut de gamme.
 - o Les blancs et bios sont bien positionnés mais pas au niveau des rouges prestige. → Stratégie recommandée : accentuer la communication sur les grands Crus et les millésimes exceptionnels.
2. Royaume-Uni : Excellent pour les blancs et le milieu/haut de gamme
 - o Très bon score pour les vins blancs du Rhône (+++), ce qui est cohérent avec l'appétit britannique pour les blancs secs et aromatiques (Viognier, Marsanne-Roussanne).
 - o Les Villages/Crus sont très forts (+++), les Crus un peu moins marqués (++). → Opportunité claire sur les blancs et les appellations intermédiaires.
3. Allemagne : Marché volume + bios très fort
 - o Leader pour les Côtes du Rhône / IGP (+++), ce qui correspond bien à la demande allemande pour des vins accessibles, fruités et bon rapport qualité-prix.
 - o Très fort aussi sur les vins bios (+++), l'Allemagne restant l'un des moteurs européens de la consommation bio/écoresponsable.
 - o Les Crus prestige sont en retrait (+), car le marché allemand privilégie souvent le volume plutôt que l'ultra-premium. → Positionnement idéal : entry-level et bio.
4. Benelux : Équilibré, très fort sur le bio
 - o Scores homogènes ++ sur presque tout, avec un pic +++ sur les bios.
 - o Marché mature, amateur de qualité et sensible aux tendances durables. → Bonne base pour développer les gammes bios et IGP premium.
5. Canada : Très bon pour le milieu/haut de gamme
 - o +++ sur Villages/Crus et bons scores ailleurs.



EVOLUTION PRIX



ANALYSE

- o Marché sélectif (surtout Ontario et Québec via SAQ/LCBO) qui apprécie les vins structurés et les Syrah prestige. → Potentiel important sur les Crus du Nord et Châteauneuf.
- 6. Japon & Hong Kong/Singapour : Marchés prestige asiatiques
 - o Clair clivage : +++ sur les Crus (surtout Châteauneuf, Hermitage, Côte-Rôtie), très recherchés par les collectionneurs et restaurants haut de gamme.
 - o Faible sur les génériques Côtes du Rhône et bios (+). → Stratégie ultra-ciblée : allocation limitée sur les grands noms et millésimes.
- 7. Scandinavie : Fort sur bios et milieu de gamme
 - o Très bon sur les vins bios (+++), cohérent avec les politiques environnementales et la consommation nordique.
 - o Scores moyens sur les Crus prestige (+), car le pouvoir d'achat élevé existe mais la demande est plus large. → Opportunité sur les gammes durables et les IGP/Villages qualitatifs.

En synthèse :

- Marchés volume / accessibles : Allemagne, Benelux, Scandinavie → miser sur Côtes du Rhône, IGP et surtout vins bios (tendance lourde en Europe du Nord).
- Marchés premium / prestige : États-Unis, Canada, Japon, Hong Kong/Singapour → priorité aux Crus et grands Villages (Hermitage, Côte-Rôtie, Châteauneuf en tête).
- Marché mixte / opportuniste : Royaume-Uni → très bon relais pour les blancs et les appellations intermédiaires.
- Globalement, la matrice montre la segmentation : les Crus prestige performant là où le pouvoir d'achat et la culture du vin haut de gamme sont forts (USA, Asie, Canada), tandis que les appellations plus accessibles et les bios dominent les marchés européens matures et sensibles au prix/durabilité.





La robotisation : un outil de survie, pas une rupture

Contrairement aux idées reçues, la robotisation ne signe pas la fin du métier de vigneron. Elle s'impose plutôt comme un outil d'adaptation. Robots de désherbage mécanique, plateformes autonomes, capteurs et outils d'aide à la décision permettent aujourd'hui de réduire certaines charges, de limiter l'usage des intrants chimiques et d'intervenir avec plus de précision.

Automatisation et économies de coûts : que disent les études scientifiques ?

Plusieurs études récentes confirment que l'automatisation de certaines tâches viticoles peut générer des économies annuelles significatives, allant de 10 à 15 % par hectare, voire davantage selon le type de parcelle et la tâche réalisée.

1. Robots collaboratifs et réduction des coûts

Une étude menée par Tziolas et ses collègues (2025) a analysé l'utilisation de **cobots** pour des opérations répétitives : désherbage, taille, fixation des tuteurs. Les résultats montrent qu'en moyenne, l'intégration de ces robots permet de réduire les coûts totaux par hectare de **9,7 à 11,5 %**, principalement grâce à la diminution du temps et de la main-d'œuvre pour ces tâches chronophages.

2. Économies par type d'opération

- **Désherbage mécanique autonome** : -194 €/ha
- **Fixation des tuteurs** : -75 €/ha
- **Taille** : -72 €/ha
- **Réduction des traitements herbicides** : -36 €/ha

Ces chiffres montrent que certaines opérations mécaniques bénéficient particulièrement de l'automatisation, tandis que les interventions plus sensibles ou créatives restent du ressort du vigneron.





3. Technologies de précision et rentabilité

Un article scientifique publié dans *ScienceDirect* confirme que les systèmes de viticulture de précision — robots, capteurs et outils d'aide à la décision — améliorent l'efficacité économique. Certaines opérations mécanisées peuvent réduire les coûts **jusqu'à 58 %**, selon le terrain et le type de cépage.

4. Impact pratique pour les vignerons indépendants

- **Rhône Sud** : mécanisation facilitée → robots couvrant de grandes parcelles, réduction de la pénibilité et sécurisation de la production.
- **Rhône Nord** : pentes importantes → robots légers et capteurs intelligents pour suivre la vigne et détecter précocement les maladies.

5. Synthèse scientifique

Les études montrent que :

- L'automatisation réduit les coûts de main-d'œuvre.
- Les économies varient selon la tâche, la taille et la pente.
- L'investissement initial est amorti sur plusieurs années.
- Ces technologies **complètent le savoir-faire humain** sans le remplacer.

Témoignages

« **Le robot ne fait pas le vin, il me permet d'être plus vigneron** »

Vigneron indépendant – Côtes-du-Rhône septentrionales

« Le désherbage ou la surveillance sanitaire, ce sont des tâches nécessaires mais très chronophages. Les outils autonomes me font gagner du temps et de l'énergie. Ce temps-là, je le passe à observer mes parcelles, à goûter, à réfléchir mes vinifications. Le robot ne décide rien à ma place, il m'aide à décider mieux. »

« **La technologie m'aide à faire face au climat, pas à standardiser mes vins** »

Vigneron en appellation Crozes-Hermitage



INNOVATION



ROBOTISATION

« Les données m'alertent, mais c'est moi qui tranche. Je goûte les baies, je ressens le millésime. La technologie m'aide à comprendre ce qui se passe dans la vigne, surtout avec des climats de plus en plus extrêmes. Mais le style du vin, l'équilibre, la fraîcheur, ça reste une décision humaine. »

« **Sans ces outils, certaines exploitations ne tiendraient plus** »

Vigneron indépendant – Sud Rhône

« Entre le climat, les charges et la difficulté à trouver du personnel, on ne peut plus travailler comme il y a vingt ans. La robotisation n'est pas un luxe, c'est une condition pour continuer à produire, transmettre et rester indépendant. »

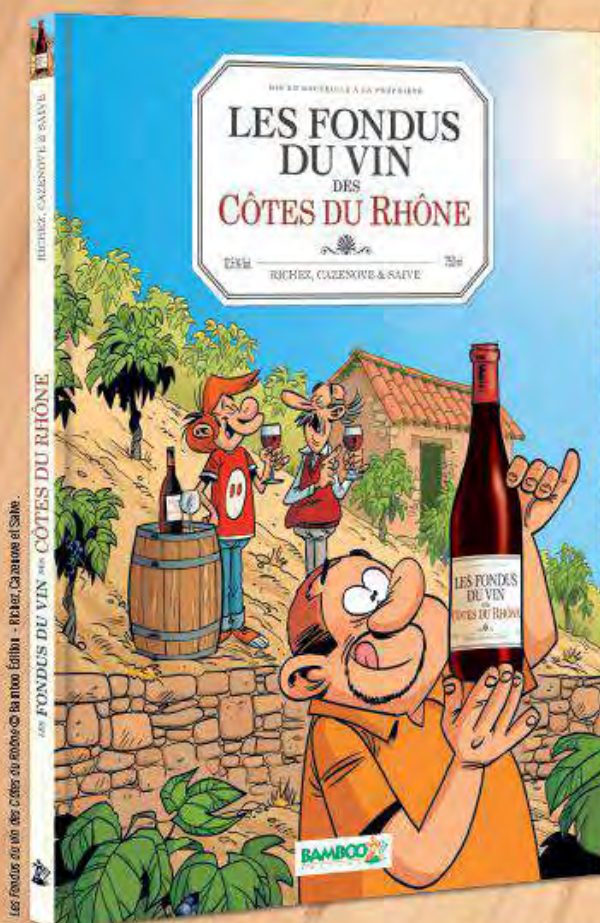


LES FONDUS DU VIN



DES CÔTES DU RHÔNE

LES FONDUS DU VIN DES CÔTES DU RHÔNE



UNE COLLECTION
POUR S'INITIER
AU PLAISIR DU VIN !



BAMBOO ÉDITION
www.bamboo.fr

**Plaisir de la
lecture et de la
découverte.**

Si, comme nous, vous aimez les dessins de notre ami Officier, Olivier SAIVE, n'hésitez surtout pas d'acquérir la série « Les Fondus du Vin », et plus particulièrement, l'album « Les Fondus du Vin des Côtes du Rhône ». En lisant ces bandes dessinées, vous aurez aussi du plaisir à découvrir la vie de ces personnages.

<https://www.bamboo.fr/bd-les-fondus-du-vin-9782818931639.html>



LES FONDUS DU VIN



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



**EN QUELQUES
LIGNES**



SOMMAIRE



SOMMAIRE

L'EDITO DU CONSUL	1
AU REVOIR CORALIE ONDE (04/06/1977-06/02/2026)	4
UN NOUVEAU COMMANDEUR : JEAN-MARIE LE BUSSY	9
CHAPITRE CXXXVIII : 14 JUILLET 2025 - LIEGE	14
CHAPITRE CXXXIX HARZE – 24 Août 2025	19
CHAPITRE CXL : GALA DE LA CHASSE – 18 et 19/10/2025	25
CHAPITRE CXLI : 35 ans fêtés avec amitié et prestige	33
Quelques photos de la soirée d'accueil des vigneronnes et des vignerons	50
ANDRE COURTOIS, NOTRE PHOTOGRAPHE MIS A L'HONNEUR	53
LES BARONNIES BELGES RENFORCENT LEURS LIENS	57
Accord du Conseil et du Parlement pour un secteur vitivinicole de l'UE plus fort	60
Sénat : rapport sur la filière viticole	76
L'actualité 2026 des Côtes du Rhône	82
Budget 2026 : Mesures en faveur du secteur Vitivinicole	86
La viticulture dans le Rapport Annuel de Performance (RAP) 2024 du Plan Stratégique National (PSN) de la PAC en France	88
Analyse : Comparaison de l'évolution du prix moyen des vins rhodaniens depuis 1980	93
La robotisation : un outil de survie, pas une rupture	106





« 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 * Jean CHAVANNE *
Denis COOLEN * Jean-Marie le BUSSY * 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
(dima922025@outlook.be)

Ont collaboré à l'élaboration de ce
numéro : Pierre Luthers, Olivier Saive,
Photos : André Courtois, Pierre Luthers,
Pierre Martin, la rédaction

Périodique – Hiver 2025-2026
numéro 38 ©

Abonnement postal : 60 € (Virement sur le
compte BE29 0013 4894 6664)

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



*Ce LFR est dédié à toi, qui depuis de
nombreux mois, fait face avec grande dignité à
cette douleur qui ne s'efface pas mais qui reste
« débitrice de tes libertés ». Le temps viendra où
tout sera derrière toi. Courage !*



Vue sur la courbe du Rhône

