

2022



Les Costes du Rhône
face à leur avenir

BARONNIE DE LIÈGE
COMMANDERIE DES COSTES DU RHÔNE

Liège au fil du Rhône - N°29

« Le vin est un plaisir, mais il raconte aussi une histoire » Christine Vernay

L'EDITO DU CONSUL

Gente Dame, Messire,

Je ne peux que me réjouir du raffermissement des liens avec nos amis vigneron rhodaniens... La visite de la jeune et dynamique délégation de Sablet, en juin dernier, fut déjà un beau moment de rapprochement et d'amitié, qui avait déjà été préparée par une belle soirée lors de notre récent voyage ' Ascension dans les Costes du Rhône ', dans les derniers jours de mai (je vous invite à ce sujet à découvrir le récit de ces aventures picaresques dans les pages suivantes...).

Mais les nombreux contacts enregistrés sur place durant ces dernières vacances, ainsi que le réel engouement pour la deuxième édition du Salon des Vins du Rhône que nous préparons pour novembre prochain, témoignent à suffisance de la vitalité de la Baronnie, qui se traduit par des liens d'amitié et de reconnaissance réciproque très prometteurs pour l'avenir... Un avenir qui sera marqué en 2023 par les fastes du 50ème anniversaire de la Commanderie des Costes du Rhône (à Suze-la-Rousse, autour du samedi 1er juillet prochain),



L'EDITO



DU CONSUL

du 30ème anniversaire de la Baronnie suisse et du 20ème anniversaire de la Baronnie de Gand... De beaux et épicuriens moments en perspective !

Le millésime 2022 en vallée du Rhône s'annonce de qualité... Point de gel ni trop de grêle (sauf sur les hauteurs du plateau de Vinsobres), une belle chaleur, une sortie de raisins généreuse, peu de maladies : tout s'annonce magnifiquement, si ce n'est la sécheresse qui si elle ne pénalise pas trop la vigne qui va chercher son eau en profondeur, nuit à la croissance des grains de raisin : ceux-ci restent petits, trop petits à défaut d'une pluie généreuse dans ces derniers jours avant vendanges, avec deux conséquences : un jus qui ne sera pas abondant (l'on parle sur place d'une quantité de vin similaire aux années précédentes, mais des quantités qui n'étaient déjà pas excellentes... Pas de 'rattrapage' donc !) et qui sera fort concentré, riche en matières et en alcool... Se posera dans les prochaines années, vu le réchauffement climatique, la question de l'irrigation, une adduction d'eau qui serait bien nécessaire si l'on veut maintenir la qualité et la quantité de nos vins préférés (les eaux nourricières du

Rhône ne pourraient-elles pas jouer un rôle dans cette action ? Un programme est depuis longtemps dans les limbes, mais progresse peu...) : voilà une idée de sujet pour un bel article dans une prochaine édition de « Liège au Fil du Rhône » !

Au vu de ces évolutions climatiques, certains vigneron se posent des questions aigües sur l'avenir, se remettent déjà en question, envisagent de se diversifier (l'olive ? l'épeautre ?...). Les prochaines années seront passionnantes !

Sur ce, je vous invite à découvrir avec gourmandise ce nouveau numéro « de rentrée » de votre magazine préféré... Et n'hésitez pas, pour votre plus grand confort, à recourir à notre formule 'abonnement' pour recevoir une version imprimée !

Bien épicuriennement,

Pierre Luthers

Consul de la Baronnie liégeoise des Costes du Rhône



CHAPITRE CXXI



SABLET

**CHAPITRE CXXI : SABLET - SAMEDI 11 JUIN 2022
GOLDEN HORSE**



C'est par un beau temps printanier que le CXXIème Chapitre s'est tenu dans ce lieu représentant depuis novembre les Côtes du Rhône dans le monde, le Golden Horse. Ce Chapitre voit aussi l'intronisation de plusieurs champions de Belgique...

Le week-end spécial était cette année, et ce après deux reports causés par la Covid, consacré à l'Appellation Côtes du Rhône Villages avec nom de commune, Sablet.





Voici une appellation dont nous allons certainement entendre parler dans les prochaines années. Les vignerons de Sablet préparent le passage en Cru, certes pas pour très prochainement, mais l'objectif est fixé. Et nul doute, que Sablet va se hisser sur la plus haute marche des vins rhodaniens. Pour ce faire, l'ensemble de l'Appellation peut compter sur de multiples vignerons, expérimentés et une forte proportion de jeunes. Le slogan de Sablet pourrait être : A Sablet, c'est le succès !

Perrine Lambert, Loïc Alazard, Mathias Bayle, Victor Bonfils, Damien Ichard, Guillaume Raynaud, le tout emmené par « le chef de la délégation », Eric Chauvin, ont représenté Sablet. Et, le moins que l'on puisse dire, c'est que cela s'est fait dans une bonne humeur toute chaleureuse avec ce zeste de Provence en sus. Tous aussi unis avec le même objectif : mieux faire connaître l'Appellation Sablet ainsi que leurs vins. Et de ce côté, nous pouvons affirmer que leur mission a été accomplie.

Par leur présence, pour certains, un 3^{ème} retour à Liège en un an, ils ont marqué les participants à la dégustation et au Chapitre.

Au-delà des liens professionnels qui les unit, d'autres liens les unissent : amicaux, bien évidemment, et pour certains, familiaux.

Le monde des vins rhodaniens constitue une famille qu'il fait plaisir à recevoir.

L'expérience et la jeunesse de Sablet ont fait de la dégustation et de ce Chapitre des moments, parfois d'émotions, dont il sera bon de se rappeler.

Ce Chapitre fut l'occasion de nommer un Officier supplémentaire, Jean-Marie Le Bussy, homme de défis doté d'un caractère épicurien qui n'est plus à démontrer. Cinq Chevaliers, parce que Jean-Marie le vaut bien, entouraient notre nouvel Officier. Gente dame Christelle Pougin et Messires Marc Becco, Mathias Bodson, Félix Bach et Jean-François Jourdain ont eu ce noble privilège d'être intronisés et devenir ainsi membres de la Baronnie de Liège des Costes du Rhône.

Ce Chapitre fut aussi l'occasion de rendre hommage à nos deux Officiers, récemment disparus, Pierre Reuter et Léon Raick. Cet événement a pris la forme d'un déstapage à la forme provençale.



HOMMAGE



DESTAPAGE

HOMMAGE AUX OFFICIERS DISPARUS : LE DESTAPAGE A LA PROVENCALE



Pierre Reuter et Léon Raick, partis récemment, il était naturel que les Commandeurs, accompagnés de certains Officiers, procèdent au déstapage en leur hommage.

Pierre et Léon ont été des Officiers, d'active comme on dit dans l'armée. Si physiquement, ils sont absents, ils resteront toujours présents dans l'esprit de celles et ceux qui les ont connus.

Déstaper = déboucher. Après avoir rendu hommage aux disparus, les Commandeurs ont procédé à l'ouverture des bouteilles.

Répartis en deux groupes, l'un représentait Pierre Reuter et l'autre, Léon Raick, le déstapage débutait par l'hommage à Pierre Reuter et s'est poursuivi par celui concernant Léon Raick.



HOMMAGE



DESTAPAGE



Quelques mots pour Pierre Reuter et Léon Raick :

Pierre et Léon,

Que votre départ soit inopiné ou la conséquence d'une longue et pénible maladie, vous resterez pour la Baronnie des hommes dont la qualité première était sans conteste la fidélité à vos valeurs et à celles des vins rhodaniens.

Votre présence parmi nous a fait rayonner l'esprit rhodanien. Votre absence continuera à le faire briller car « *Il y a quelque chose de plus fort que la mort, c'est la présence des absents dans la mémoire des vivants.* » Jean d'Ormesson.



SABLET..



..EN ACTION

LES VIGNERONNES ET VIGNERONS



L'histoire de Sablet se poursuit.. Eric Chauvin, emmenant toute cette délégation, était fier de présenter cette jeune génération au travail, preuve incontestable du dynamisme de l'Appellation Sablet.

Sablet ou le dynamisme de l'action en action ! Des liens familiaux unissent certains mais le plus important est cette merveilleuse entente entre tous. Chacun respecte le travail de l'autre et, professionnalisme oblige, aime à comparer le travail des autres dans ce même esprit que Sablet a toujours créé : le sérieux dans le travail et la convivialité entre eux aussi.

Nous ne pouvons que vous conseiller de vous rendre sur place. Une visite des amis de la Baronnie liégeoise des Costes du Rhône leur montrera qu'au-delà de leurs produits, vous appréciez aussi leur travail !



OFFICIER



**JEAN-MARIE
LE BUSSY**

L'OFFICIER: Jean-Marie Le Bussy



Jean-Marie Le Bussy figure parmi les personnages de notre Baronnie. Homme à la stature dynamique, Jean-Marie est un homme dont la polyvalence est notoire.

Succédant à la nomination de nos deux Officiers, contributeurs de « *Liège au fil du Rhône* », Messires Fabrizio Bucella et Olivier Saive, Jean-Marie Le Bussy cultive aussi ses talents de manière diverse et variée et possède de nombreux atouts qui serviront aussi à la Baronnie. Définir Jean-Marie en quelques mots est rigoureusement impossible tellement l'homme possède de multiples facettes qu'il cultive d'ailleurs avec grand talent. Epicurien, Jean-Marie l'est assurément.

Jean-Marie, c'est d'abord une destinée. Et quelle destinée ? Né au Congo belge à Kampene dans le Kivu, Jean-Marie rejoint la Belgique après l'indépendance du Congo belge. Son père et son oncle sont les créateurs des Motos BRONDOIT.



OFFICIER



**JEAN-MARIE
LE BUSSY**

Lors de son service militaire, il est champion de Rock and Roll dans une grosse discothèque à Duren MAIS avec un garçon suite à un pari ! Johnny a eu très peur..

Engagé à l'âge de 23 ans à la FN, il passe ensuite chez Browning. Parallèlement à son travail, Jean-Marie est un fan de musique et, signe qui va le suivre ensuite, s'occupe des autres. L'air de rien, Jean-Marie est un champion dans sa discipline de prédilection : le disc-jockey ! Mieux que les célèbres DJ des dancings de ses jeunes années (le Réal à Tongres, la Chapelle ou le Palace Club dans la cité ardente, notamment), Jean-Marie a développé sa passion pour la musique pendant plus de quarante ans.

Jean-Marie convole en justes noces avec sa dame, « *une femme formidable* », dit-il, Françoise Camps. 4 enfants seront issus de cette union, dont malheureusement un décède trop tôt. Un an après son mariage, il décroche le titre tant convoité de Champion de Belgique des Disc-Jockey. En 1988, suite à une restructuration, Jean-Marie se trouve un nouveau challenge : la préparation des repas pour ses contemporains. Devenu traiteur, il fait notamment la connaissance de Jean et Yvonne Chavanne-Esters, parents de Jean, Commandeur et président de l'ASBL. Jamais avare de plaisanterie, Jean-Marie n'hésitait pas, lors de banquet de mariage comme traiteur, à faire croire à certains invités en début de journée que le disc-jockey du soir était son frère jumeau.. Du grand Jean-Marie ! Et il ne s'arrête pas là ! Ainsi, déguisé en femme avec un de ses beaux-frères, en attendant l'autocar qui devait les emmener à une fête familiale, ils ont été abordés par des inconnus qui les prenaient pour des racoleuses.. Imaginer la scène avec Jean-Marie relève du burlesque.. Par ailleurs, Jean-Marie partage son prénom avec deux autres membres de sa belle-famille. Ils s'appellent : Jean-Marie Bleu pale , Bleu Claire et Bleu Math... Et Jean-Marie est... ??

Parrainé par Jean Chavanne, évidemment, il est intronisé au Golden Horse en 2014, en même temps, notamment que le nouvel officier de l'époque, Alain Viseur et d'un autre Chevalier, bien connu de « *Liège au fil du Rhône* », Olivier Saive.

Nul doute que sa nouvelle fonction d'Officier lui permettra d'exercer ses talents, dont celui d'être derrière le micro, et d'en faire profiter l'ensemble de la Baronnie. Félicitations, Messire Jean-Marie !



CHEVALIER



**CHRISTELLE
POUGIN**

Les Chevaliers

Christelle Pougin



Arrivée à la Baronnie grâce à notre ami François Busi du Domaine Alloïs, Christelle Pougin cultive le dynamisme et l'engagement au quotidien.

Epicurienne convaincue, elle se passionne pour l'art culinaire et les cocktails. Nul doute que les Accords Mets/Vins sont pour elle une priorité. En cela, elle est aussi une ardente défenseuse du vin parfait pour les repas. Notre ami Fabrizio, auteur d'un livre sur le sujet, appréciera d'autant plus.

Personnalité affirmée, elle sait parfaitement ce qu'elle veut. Citons à titre d'exemple les différents achats de vins pendant le dernier voyage dans les Costes du Rhône où



CHEVALIER



MARC BECCO

elle avait toujours le dernier mot face à son énergique mari, Messire Fabrice...
Avouant elle-même qu'elle est un peu « tête en l'air », il lui est arrivé d'oublier à son pied une pièce de lingerie fine féminine lorsqu'elle s'est rendue dans un commerce proche de sa commune...

Gente dame Christelle revêt donc, à partir de son intronisation, une nouvelle dimension, celle aussi de l'engagement. Impliquée depuis le début, elle n'a de cesse de démontrer que les vins rhodaniens sont avant tout plaisir et délectation.

L'époux de Christelle, Messire Fabrice, « indomptable, mais précieux, sosie vocal » (😊) de « Jacquouille la fripouille » du film « Les Visiteurs », Christian Clavier, n'est pas en reste non plus. A deux, ils forment un couple dont les Côtes du Rhône vont certainement entendre parler tellement leur dynamisme au service de cette noble cause est contagieux.

Marc Becco



CHEVALIER



**MATHIAS
BODSON**

Calidifontain de naissance, époux de Michèle, Officier et papa d'Arielle, Chevalier, Marc Becco est aussi le papa de Florian et le grand-père de deux petites filles.

Professionnellement, il a, en tant que délégué commercial, effectué l'équivalent de 7,5 fois le tour de la planète.

Pongiste émérite, Marc Becco est surtout un passionné de « la petite reine » et s'est fixé notamment comme objectif, la montée du « Mont Chauve », le Mont Ventoux, emblématique sommet du Vaucluse.

Lors d'une expédition dans le Luberon, Marc a aussi joué le saint Bernard pour ses compagnons de voyage. Ainsi, dans le groupe avec des vélos électriques, parmi ce groupe deux malins avaient programmé la puissance de la batterie au maximum. Résultat une demi-heure après la recharge était à plat. Qui prenait le relais, le copain Marcus que l'on retrouvait en tête du peloton quelques hectomètres plus loin.

Dans le domaine vinicole il recherche toujours les vins un peu particuliers, surtout dans les Côtes du Rhône.,

Mathias Bodson

On peut, professionnellement, s'occuper de développement de la fibre optique et avoir aussi la fibre de l'épicurisme. Compagnon de Mirina et heureux parents de deux enfants, le nouveau chevalier est un comparse de dégustation, notamment, de son ami Cédric Luthers.

Etudiant, amateur d'un certain breuvage, doté de dame Mousse, il devient progressivement amateur d'autres saveurs. Il se tourne progressivement vers le raisin et le produit de ce fruit divin.

Devenu un passionné du divin breuvage, avec son comparse, il adore chercher, fouiner après de belles découvertes œnologiques. Il ose risquer, voir investir. Ainsi récemment, il a acheté des parts de tonneaux en primeur, en faisant confiance au projet d'un vigneron. Il suit ensuite l'évolution des vins et c'est quelques années plus tard qu'il en récolte et en boit les fruits.





Pour les vins rhodaniens, MATHIAS a un faible pour la Syrah et particulièrement pour les Saint-Joseph et les Côte-Rôtie. Il aime aussi découvrir d'autres vins. Pour les vins italiens, il apprécie l'Amarone. Il est aussi curieux de découvrir les vins de pays et régions moins habituels.

En bon épcurien, il apprécie les moments de partage. Pour lui, les bons vins, cela se déguste avec les copains. Il penserait même que c'est dans ces moments-là que se révèle la vraie qualité des vins.



CHEVALIERS



**FELIX BACH -
JEAN-FRANCOIS
JOURDAIN**

Messire Félix Bach et Messire Jean-François Jourdain



Lorsque, durant un Chapitre deux impétrants se présentent ensemble à l'intronisation c'est pour une raison évidente, l'amitié qui unit les personnes.

Parrainés par notre Officier, Etienne Rivière, éminent scientifique et professeur à l'UCL, Félix Bach et Jean-François Jourdain sont deux bons amis qui ont aussi comme point commun d'être chacun bon stratège dans leur discipline de prédilection. Ils ont aussi deux points communs : la communication et le sport.

Félix Bach est originaire de Hanoï, au Vietnam. Jean-François Jourdain est lui un pur produit de la région bruxelloise. Nos deux impétrants pourtant inséparables en sont à des étapes charnières de leurs vies respectives.



CHEVALIERS



FELIX BACH - JEAN-FRANCOIS JOURDAIN

Félix Bach est récemment diplômé de l'Institut des Arts de Diffusion, à Louvain-la-Neuve. Félix Bach démarre sa carrière de réalisateur de cinéma. Il s'est déjà fait remarquer par un prix du meilleur court métrage lors d'un festival à Bruxelles l'année dernière, décerné par la marque Nespresso. Son parrain, Etienne Rivière, espère que d'autres réalisations, et donc d'autres prix, suivront mais cette fois-ci dans le domaine des vins rhodaniens : « *un prix du meilleur court métrage Sablet ou Gigondas ce serait une autre consécration,...* ».

Félix est aussi un joueur talentueux de badminton. Il a déjà remporté quelques succès tant en Belgique qu'en France..

Jean-François Jourdain, a eu dans son métier de journaliste sportif pour un grand quotidien belge, maintes fois l'occasion de rapporter les résultats de nos sportifs à travers le monde. Pendant plus de 40 ans il a couvert sans relâche l'actualité sportive. Durant sa carrière, il aura couvert deux coupes du monde de football, les JO de Pékin, et onze championnats d'Europe de hockey. Le hockey, c'est son sport de prédilection. On lui doit même un livre de référence sur l'ascension de notre équipe nationale, les « Red Lions », intitulé « *De Ground Zero à l'argent olympique* », paru en 2017. On attend donc un deuxième volume, suite à l'or de Tokyo et à la coupe du monde depuis tous deux remportés par notre fière équipe !

Une autre point commun les réunit : le jeu. Savons-nous que Messire Jean-François Jourdain est un as du jeu de cartes ? Il a été plusieurs fois champion de Bridge dans presque toutes les divisions belges au cours de sa carrière, champion de Belgique par paires en 2005, ou encore trois fois vainqueur de la coupe de Belgique dont une fois cette saison. Félix est lui un grand spécialiste du go, où il se classe 3 « Kyu » (ce jeu est né en Chine il y a plusieurs milliers d'années et se joue au Japon depuis 1200 ans).

En ce qui concerne les vins, Félix a eu un coup de cœur pour la Côte Rôtie « Champin le seigneur » de Jean-Michel Gérin. Jean-François Jourdain apprécie particulièrement les vins de Beaucastel, des Châteauneuf-du-pape. Nos deux compères ne se limitent pas à ces appellations, couvrant de leur attention de nombreuses appellations rhodaniennes, du Vivarais au Ventoux, de Tavel à Condrieu, et désormais, en passant aussi par les nectars de Sablet.



**CHAPITRE
CXXII**



**14 JUILLET
2022**

CHAPITRE CXXII – 14 JUILLET 2022 – LIEGE



C'est sous un splendide soleil estival que les festivités du 14 juillet 2022 ont connu cette année un grand succès. Organisées par les Amitiés Françaises de Liège, présidée par l'Officier Alain Laroche, elles ont pris place cette année dans le beau parc de la Boverie (1), lieu créé pour l'Exposition universelle de 1905 (qui célébrait aussi à l'époque le 75e anniversaire de l'indépendance de la Belgique).

¹ Le lieu tire son nom des bœufs qu'on y faisait paître autrefois dans de gras pâturages.



CHAPITRE CXXII



14 JUILLET
2022

Le Chapitre habituel qui a lieu traditionnellement en prélude des Agapes de Marianne, a vu l'intronisation d'une nouvelle Chevalière et artiste peintre talentueuse : Gente Dame Valérie Lavrut. Il s'est tenu à côté du Bureau du Consul honoraire de France, notre ami Officier, Michel Cloës, qui pour l'occasion a fait visiter son lieu de travail à son



éminent collègue de Namur, et Chevalier de la Baronnie, Messire David Dannevoye. L'entretien entre les deux hommes a été l'occasion de vrais moments, non seulement de complicité mais aussi d'amitié . Rare privilège pour « *Liège au fil du Rhône* » que d'avoir assisté à cet échange marqué sous le signe de l'humour et de la camaraderie. Deux Consuls honoraires de France dans ce lieu, sis à côté de la « belle liégeoise » et à quelques pas de la célèbre tour cybernétique de Nicolas Schöffler.

Ce Chapitre a aussi été l'occasion pour notre nouvel Officier, Jean-Marie Le Bussy d'étreindre pour la première fois la robe de Commandeur, remplaçant Albert Thyse pour l'occasion en vacances. Il en est de même pour d'autres Commandeurs, en vacances ou retenus par les obligations professionnelles. Remercions donc les Officiers André Courtois , Stéphane Dor et Joseph Verhoest, lesquels entouraient les Commandeurs Alain Casaril, Denis Coolen, Pierre Luthers, Sébastien Luthers, Christian Vandersanden et l'auteur de cet article pour « *Liège au fil du Rhône* ».

Enfin, nous n'allions pas oublier le plus jeune des participants à ces agapes. Saluons la performance de, certainement un futur commandeur, puisqu'il a dépassé son papa, Sébastien et son grand-père, Pierre, William Luthers qui en était, déjà à son troisième Chapitre à son deuxième mois de vie... tout cela en avalant les kilomètres : Fourons,



CHAPITRE CXXII



VALERIE LAVRUT

Suze-la-Rousse et Liège. Il est déjà aussi grand voyageur que son papa. Nul doute qu'il va battre tous les records !

Valérie Lavrut



Née à Dole, dans le Jura, en France, Valérie Lavrut vit actuellement en Belgique. Maman de trois enfants, elle voue aussi une passion pour les chiens, les chats et les perruches. Pédicure médicale et réflexologue, c'est à l'âge de 37 ans, alors qu'elle vivait en Afrique, que Valérie Lavrut a ressenti pour la première fois, l'envie de peindre. Afin de répondre à cette envie, elle s'est procurée une toile et de la peinture à l'huile et, elle a peint une émotion, un couple se tenant la main.

Elle aime la texture et l'odeur de la peinture. Elle joue aussi bien de l'huile que de l'acrylique qui lui permet de peindre plus vite.

Comme si le temps lui manquait....

Bref, Valérie Lavrut manie le pinceau et les couleurs suivant son inspiration du moment. A l'occasion du 14 juillet, elle a peint une splendide toile toute en bleu, blanc et rouge.

Valérie Lavrut aime le vin, et elle a avoué déguster régulièrement et avec grand plaisir des flacons de Costes du Rhône, notamment au Village Gaulois. Notre Consul, par ailleurs aussi organisateur de cet évènement, appréciera à sa juste valeur !

Bienvenue à Gênes Dame Valérie Lavrut ! Nous lui souhaitons de belles découvertes dans le vignoble rhodanien.



14 JUILLET
2022



VU DE FRANCE



HOMMAGE DE LA COMMANDERIE

Suite à ce Chapitre, la Commanderie des Costes du Rhône n'a pas voulu être en reste. Notre Grand Chancelier, Andéol Pommier, a voulu célébrer ces amitiés Françaises de Liège vu de France en nous transmettant ce texte. Nous le remercions vivement de cette contribution. Merci à lui.

A nos amis liégeois, à l'Amitié Française

Liège, te souviens-tu ?...cette révolution
Dans les rues de Paris, offrant sans discussion
Le pouvoir à un peuple, épris de Liberté,
D'égalité aussi et de Fraternité !

Liège, que faisais-tu ? A ces valeurs nouvelles
Inspirées par la France et ton esprit rebelle
Animé de justice, à l'instar des pionniers,
Tu poussas à l'exil ton évêque Princier !



**14 JUILLET
2022**



VU DE FRANCE

Une intime Amitié, en toute vraisemblance,
Venait de se tisser et avec élégance
La Cité dite ardente unit sa destinée
A ce pays de France alors redessiné.

Mais le cours de l'histoire entacha ce bonheur
Que nous tous ressentions au plus profond du cœur,
Brisant à tout jamais cette idylle parfaite
Et payant par le sang le prix de la défaite !

Le temps s'est écoulé...cicatrisant les plaies
De bien des jours meurtris et ce soir, s'il vous plaît,
Rendons tous les honneurs à l'Amitié Française
Et ensemble, avec foi, ravivons cette braise !

Que le Côtes du Rhône à l'accent de Provence
Egaye nos esprits et que ses confidences
Aivent le désir de fêter avec faste
Ce 14 Juillet qui nous rend enthousiastes !



**14 JUILLET
2022**



VU DE FRANCE



Chantons à l'unisson la joie des retrouvailles
Et savourons l'instant, éclatant feu de paille,
Partageons l'émotion, vivons intensément
Ces moments d'exception, si beaux, immensément !!!

© Andéol POMMIER

Toute reproduction est interdite, sauf autorisation expresse de l'auteur.



Savourons l'instant, partageons l'émotion, vivons intensément ces moments.



COMMANDERIE



**479^{ème}
CHAPITRE**

**COMMANDERIE : UN CHAPITRE - 479EME - DE REPRISE –
Suze-la-Rousse – 2 juillet 2022**



Et voilà, c'est reparti ! La Commanderie reprend, après 2 années de privation causées par la Covid, l'organisation de son chapitre annuel de référence dans son lieu de référence, le Château de Suze-la-Rousse dans la Drôme.

Comme de coutume, c'est le Grand Chancelier, Andéol Pommier, qui accueille les participantes et les participants et introduit le Chapitre. Cette année quatre nouveaux Commandeurs sont adoubés par le Grand Maître. Parmi les nouveaux commandeurs, saluons l'adoubement de Gente dame Anne de Kerpel de la Baronnie de Gent, laquelle est sommelière-conseil diplômée de l'Université du vin, mais aussi professeur à l'Académie des Vins de Syntra (Alost). Présidente de l'association des Alumni Sommeliers-conseil, elle a toujours fait preuve, il faut le souligner, d'un zèle particulier lorsqu'il s'agit d'offrir à la dégustation les vins de la Vallée du Rhône !



COMMANDERIE



**479^{ème}
CHAPITRE**



Aux côtés d'Anne de Kerpel, trois hommes complètent la promotion 2022 des Commandeurs : Rémy Viarsac, viticulteur et oléiculteur à la cave de Nyons, Philippe Fenerol Alessandri de Vinsobres, juriste de formation, spécialiste en droit des affaires, en droit de la vigne et du vin et actuel responsable du développement de la route des vins en Provence Alpes Côte d'Azur. Et, enfin, Guillaume Sarkozy, homme à la stature nationale et internationale de par les fonctions qu'il a occupées, Officier depuis 2019, lequel voue une réelle passion, jamais démentie, pour les vins de la Vallée du Rhône. Nous notons aussi la nomination à la fonction d'Officier de Jocelyn Michel. Homme dévoué aux terroirs rhodaniens avec un indéfectible engagement au service des appellations du Rhône. Sa qualité d'expert-comptable avignonnais. Le Chapitre a aussi intronisé : Gentes Dames Christine Forot, Maire de Saint-Restitut, Xi Zeng, Commerciale, Elodie Degiovanni, préfète de la Drôme et puis, Messires Cédric Clemente, grossiste, Hervé Jardin, président des Trufficulteurs de la Drôme (sud), Luc Reynard, ancien Maire de Bédoin, Vincent Quenin, entrepreneur, Georges Perrier, restaurateur, Jean Veyrier, Chef d'entreprise et Thierry Devimeux, Préfet de l'Ardèche.



COMMANDERIE



**479^{ème}
CHAPITRE**

Commandeur : Guillaume SARKOZY, l'homme du 18 juin de la protection sociale dans l'Hexagone !



Le Grand Maître, Patrick Galant accueille Guillaume Sarkozy à Suze-la-Rousse.

Un patronyme associé à une autre personne est parfois trompeur sur la nature des relations entre ces personnes et sur le caractère de cette personne. Tel est le cas de Guillaume Georges Didier SARKOZY de NAGY-BOCSA, dit Guillaume Sarkozy.





Fils aîné de Pal Sarkozy et Andrée Mallah, né le 18 juin 1951, l'homme a dédié une partie de sa riche carrière d'entrepreneur et d'hommes d'affaires à l'industrie textile et à la protection sociale. Au niveau privé, il est le papa de Frédéric, Clémentine et Capucine. Il est remarié depuis mars 2004 avec Christine Mulo.

Malgré des oppositions avec son frère cadet, devenu le 6^{ème} Président de la Vème République (2007-2012), Nicolas, les deux hommes forment avec François, Olivier et Caroline une fratrie, recomposée, soudée. Nicolas, de par son ancienne fonction présidentielle, est le plus connu mais Guillaume ne l'est pas moins pour celles et ceux qui s'intéressent au monde des affaires hexagonal.

Entrepreneur, il a débuté sa carrière en travaillant sur des missions à la direction de la sécurité civile au sein du ministère de l'Intérieur (1974-1976). Il rejoint ensuite IBM France où il est ingénieur commercial (1976-1979). En 1979, il devient président-directeur général de Tissage de Picardie. Il devient également PDG de Tissage Rinet (1985) et de Velveterie (1990), qu'il fusionne avec Tissage de Picardie qui était l'un des leaders mondiaux des tissus d'ameublement. En 2006, il est nommé PDG de Mederic puis en 2008 PDG de la fusion Malakoff Médéric qui en résulte et dont il est l'initiateur. Pendant dix ans, il a contribué à façonner l'avenir du secteur de la protection sociale et de l'assurance maladie par le biais d'alliances clés. Il est actif depuis quelques années dans les Start-up, notamment en ciblant l'interaction humaine avec le numérique et les machines/intelligence artificielle.

Son accession au titre de Commandeur des Costes du Rhône n'est pas feint pour cet amoureux et passionné de la région rhodanienne. Fidèle aux Chapitres de Suze, notre Grand Chancelier, Andéol Pommier, a mentionné que *« la mythologie Provençale contemporaine l'évoquera certainement dans sa littérature pour son engagement sans faille et son attachement affectif aux vins de notre Vallée du Rhône »*. Il rejoint ainsi nos rangs pour œuvrer, avec l'ensemble de ses nouveaux confrères, au développement de ces vignobles d'exception. Et puis, clin d'œil : Il *« commande donc son frère Nicolas, Chevalier.. De là à conclure qu'il décide et que Nicolas exécute... Il n'y a qu'un pas... »*. Guillaume Sarkozy est Chevalier de la Légion d'honneur depuis 2001. Félicitations à lui et bienvenue, Messire dans le temple des divines effluves rhodaniennes !



COMMANDERIE



**479^{ème}
CHAPITRE**



Les Chevaliers

Christine Forot, Maire de Saint-Restitut,

Elue dévouée aux habitants de cette petite commune de Saint Restitut, joyau architectural du sud de la Drôme, elle a occupé durant 2 mandats municipaux les fonctions de première adjointe. Amoureuse inconditionnelle de l'histoire de ce village et de ces pierres qui ont su façonner au travers des siècles la beauté de ses ruelles pittoresques, elle s'investit désormais pleinement dans ses nouvelles fonctions, devenue en mars 2020 la toute première femme à occuper ce fauteuil de Maire.



Xi Zeng- Chauvin.

Après avoir découvert les vins de la Vallée du Rhône dans son lycée en Chine, elle a obtenu un DESS en administration des entreprises. Elle est passée ensuite par l'université Paris Sorbonne. Elle a démarré sa carrière professionnelle chez EDF puis dans le nucléaire où on lui confie diverses fonctions, du service marketing





à l'assistance de direction. Mais les sirènes de Bacchus sont plus fortes. Elle devient export manager chez Transvins. En 2018, elle a créé Medivinum, spécialisée dans le négoce de vins de France vers la Chine en ayant une préférence avouée pour les crus de la Vallée du Rhône.

Elodie Degiovanni , Préfète de la Drôme



Originnaire de Nice, licenciée en histoire à l'université Panthéon Sorbonne, elle est également diplômée de l'institut d'études politiques spécialisée dans le domaine des relations internationales. Elle a ensuite intégré l'école nationale d'administration et va effectuer de nombreuses missions au ministère de l'intérieur. Tour à tour Sous-préfète des Yvelines, du Maine et Loire, du Pas- de-Calais, puis préfète déléguée pour l'égalité des chances auprès du préfet du val d'Oise, son arrivée dans la Drôme est aussi une invitation à découvrir les plaisirs gustatifs de nos terroirs exceptionnels ; ce qu'elle a fait dès son tout premier déplacement pour l'envoutante cité de Nyons, « Le petit Nice ». Elle est la première femme préfète de la Drôme.

Cécile Baudouin, conseillère

Hervé Jardin, président des Trufficulteurs de la Drôme (sud)

Issu d'une lignée de trufficulteurs, il a repris le flambeau à Montségur sur Lauzon (capitale historique de la truffe) en enfilant le manteau de courtier en truffes puis en se révélant un bouillonnant président engagé passionnément, tenant les rênes du syndicat des trufficulteurs du Sud Drôme. Fervent défenseur des productions d'excellence, la lavande, les olives, le picodon et les vins n'ont plus de secret pour lui. Il sait avec générosité en faire partager les bienfaits au plus grand nombre au sein des nombreuses associations qu'il préside



**Luc Reynard, ancien Maire de Bédoin**

Engagé dans la vie publique et associative depuis de très longues années, Messire Luc REYNARD est un acteur majeur incontournable qui n'a eu de cesse d'œuvrer pour le développement économique et touristique de ce magnifique territoire du Ventoux. Maire de BEDOIN durant 3 mandats. En tant que président de l'office de tourisme Ventoux Provence il a été un acteur impliqué dans la création et la mise en place du Parc naturel Régional du Ventoux. Durant près de 20 années, il a dispensé des cours d'économie au lycée agricole Louis Giraud à Carpentras. Il est aussi Officier du mérite agricole.

Vincent Quenin, entrepreneur,

De père agriculteur vauclusien qui cultivait les plantes aromatiques et médicinales, plus particulièrement la graine de psyllium valorisée par des laboratoires pharmaceutiques, il a hérité du goût d'entreprendre. Au niveau professionnel il rejoint le groupe Lafarge en tant que commercial et attache beaucoup d'intérêt au marketing en observant le marché. Entrepreneur dans l'âme, il démissionne 9 ans plus tard et crée sa propre société la SAS TECHNISOL avec son associé Denis Delor. L'idée est novatrice pour le secteur du bâtiment : développer la technologie des chapes fluides (réalisée avec du sulfate de calcium, sans ciment) pour la fabrication des sols. Des partenariats industriels se mettent en place, Vincent Quenin invente dans la foulée un système de camion-usine qui permet de fabriquer le mortier directement sur le chantier. En mars dernier, il est devenu président de la commission "Chapes" de l'Unecp-FFB (Union Nationale des Entrepreneurs Carreleurs, Chapistes, Projeteurs de Polyuréthane).



**Georges Perrier, restaurateur,**

Venu des montagnes des Hautes Alpes à Suze-la-Rousse. Messire Georges PERIER dit JOJO est un homme qui a toujours su prendre de la hauteur face aux évènements du quotidien. Gardien de Refuge, restaurateur d'altitude et ancien berger, les cimes demeurent son terrain de jeu favori. Moniteur national de ski, il aime faire partager au plus grand nombre sa passion pour ces espaces de nature préservées, ces randonnées vivifiantes où la beauté silencieuse des paysages suffit. Il aime apprécier autour d'un bon feu de cheminée un gigot de chamois arrosé d'un Côtes du Rhône villages. C'est un gourmand qui sait partager généreusement avec ses amis.

Jean Veyrier, Chef d'entreprise

Jean Veyrier est un amoureux inconditionnel de l'opéra et de ses grands auteurs musicaux que sont VERDI, MOZART ou encore WAGNER. Ils s'inscrivent dans ces instants de bonheur qu'il aime cultiver et qui le rend heureux. Passionné par l'histoire et la beauté de l'Art, son esprit est en quête d'évasion, cherchant à se libérer des contraintes qui pèsent sur l'existence et le quotidien.

A force de volonté et d'abnégation, le chef d'entreprise qu'il est devenu, entouré de ses 500 collaborateurs, aime relever les défis techniques et humains grâce à l'engagement de tous. Le défi auquel la

Commanderie le convie, celui de découvrir les vins de la belle Vallée du Rhône.



**Thierry Devimeux, Préfet de l'Ardèche**

Natif de Voiron en Isère, ingénieur agronome, il est aussi un spécialiste des questions européennes et a, par exemple, conseillé le premier ministre de la Slovaquie lors de l'entrée de celle-ci dans l'Union Européenne en 2004. Il a ensuite bifurqué vers la haute fonction d'État en multipliant les postes depuis une quinzaine d'années. Il s'est, là aussi, spécialisé dans un domaine : l'outre-mer. Après la Guyane et La Réunion plus tôt dans sa carrière, il a été nommé pour la première fois préfet en décembre 2017 à Saint-Pierre-et-Miquelon. "Un territoire, balayé par les vents, aux confins de Terre-Neuve, la seule terre française en zone subarctique", précise-t-il. Une île qui par certains aspects lui fait penser à... l'Ardèche. Il exerce donc dans le département du 07 qu'il apercevait déjà par la fenêtre de sa chambre d'étudiant valentinois en observant dans le lointain le château de Crussol, dominant le

vignoble pentu de saint Péray. L'Ardèche et la Drôme ont donc forgé ce qu'il est. Et les valeurs qui sont les siennes, pétries par l'authenticité des terroirs alliée au bon

sens.



Image traditionnelle: Les Commandeurs devant l'entrée du Château de Suze-la-Rousse



VOYAGE



**COSTES DU
RHONE**

VOYAGE DANS LES COSTES DU RHONE



Traditionnellement notre Baronnie organise un voyage dans les Costes du Rhône tous les deux ans. Merveilleux prétexte pour rendre visite à des amis fidèles de la Baronnie mais aussi pour découvrir d'autres domaines. Ce voyage de mai dernier était aussi le premier depuis la crise Covid.

Qui mieux que notre journaliste maison, envoyé spécial tout au long du voyage, pour nous conter les diverses aventures rhodaniennes. Merci à notre vice-consul, Pierre Martin pour sa précieuse collaboration.

Ce périple tant attendu...

« On y sera covid... » Cet humour typiquement liégeois était de mise pour la quarantaine de participants à la découverte des terres de nos Costes du Rhône chéris. Ce traditionnel voyage programmé tous les deux ans à l'Ascension s'était drôlement fait attendre pour cause d'épidémie. Deux longues années qu'on l'espérait !

C'est dire si les mines des habitués étaient réjouies au petit matin du 25 mai, au départ des Guillemins, tout comme sur l'aire d'autoroute de Sprimont. Et ce malgré l'heure nocturne du rendez-vous. Satisfaction aussi de découvrir de nouvelles têtes pour un périple qui nous conduisait, pour une première dégustation en Alsace. Au pays du Riesling, chez Damien Sohler, un ami de Patrice André, installé à Scherwiller.





Abondance, trop n'en faut...



Christelle Pougin

Après un repas alsacien, où la choucroute nous fut épargnée, direction la Haute Savoie, pour la découverte de la Vallée d'Abondance, à quelques encablures de la frontière franco-suisse, voisine de Châtel, partenaire du Village de Noël et qui allait accueillir le Tour de France quelques semaines plus tard. Retardés par de gros embouteillages sur les bords du Léman mais séduits par le paysage montagneux et au son

des cloches des vaches, nous avons reçus un chaleureux accueil de Thierry Rose, Grand Maître de la Confrérie du Fromage d'Abondance. A l'issue d'une tartiflette géante, plusieurs Liégeois se sont engagés à aimer, respecter et promouvoir le fromage « Abondance », chaud ou froid... Pas toujours évident, selon la portion à déguster...



Joseph Verhoest

De grands noms pour débiter



Le lever matinal au cœur des Alpes ouvrait une première journée dans les Costes du Rhône. Et quelle entrée en matière avec des noms aussi prestigieux que sont Condrieu, Côte Rôtie, Saint-Joseph et Cornas, du Domaine Christophe Pichon ! Un domaine familial où chacun des membres s'y est mis pour faire de ce premier rendez-vous rhodanien une



VOYAGE



COSTES DU RHONE

souvenir remarquable pour les yeux et les papilles ; tant la dégustation et le repas vigneron furent goûteux.

Des amis incontournables

Après ce savoureux moment au cœur des Côtes du Rhône septentrionales, direction des méridionales pour, dans un premier temps, retrouver des amis de longue date :

Patrice et Christelle André (Domaine des Banquettes), Laurent et Sandra Espinasse (Domaine Coste Chabrier) qui nous avaient, cette fois, donné rendez-vous chez un autre ami de notre Baronnie, Nicolas Pailhes, dans son restaurant l'Escapade (voir photo – Nicolas et Bernard Gillet en cuisine), à Richerenches. Pour l'apéritif-dégustation, Patrice et Laurent avait convié Olivier Trombetta, le vigneron aux deux domaines (Le Cri de l'Araignée et Les Grands Enfants) qui commence aussi à être habitué de nos dégustations et chapitres.



Dans l'assiette, la Provence, bien sûr, mais aussi du liégeois avec des croquettes de fromage de Herve, recette de notre Officier Bernard Gillet. Inutile de décrire l'ambiance de cette soirée aux délicieux mélange d'accents de là-bas et d'amon nos-ôtes.

Dans l'assiette, la Provence, bien sûr, mais aussi du liégeois avec des croquettes de fromage de Herve, recette de notre Officier Bernard Gillet. Inutile de décrire l'ambiance de cette soirée aux délicieux mélange d'accents de là-bas et d'amon nos-ôtes.

De la bouse de vache au menu...

Li fiësse de la veille nécessitait un grand bol d'air frais au Belvédère de Lagarde Paréol pour une vue complète sur le vignoble rhodanien du sud de la Drôme et du nord du Vaucluse. La météo faisait un rien grise mine en ce matin mais le soleil allait vite nous revenir pour découvrir ce domaine dont le nom provient de cette mini construction sèche en pierre qu'est La Cabotte, chère à Marie-Pierre Plumet d'Ardhuy. Ici, en famille, on a opté pour la culture biologique et biodynamique. Ici, dans un autre



VOYAGE



COSTES DU RHONE

environnement à vous couper le souffle, la nature est reine. Ici, c'est la recherche d'un équilibre harmonieux entre le sol, la plante et son environnement. Certains sont bien entendu restés perplexes face à la pulvérisation parcimonieuse de la vigne avec de la bouse de vache placée dans des cornes de ces mêmes bovidés, enfouies dans la terre durant plusieurs mois. La passion des maîtres des lieux est, en tous cas, belle à voir et communicative. Lors de notre passage, la vigne donnait en tous cas envie de déguster les vins du domaine. Et, avec ce Massif d'Uchaux à perte de vue, ce fut un nouvel enchantement pour ce groupe de Liégeois assis en cercle, écoutant avec attention le descriptif des différents nectars. Et que dire de ce superbe tajine d'agneau maison qui permet de déguster d'autres pépites de la Cabotte.



Dur de quitter un tel endroit. Et cette envie d'y revenir rapidement nous titille déjà à peine remontés dans le car. Mais n'est-ce pas le but premier de ce voyage...



VOYAGE



COSTES DU RHONE

Quel beau mamelon !

Le programme de l'après-midi fut quelque peu bousculé en raison du retard pris sur l'horaire. Ce qui n'étonnera pas les habitués de notre voyage.

Pour beaucoup, le vieux Nyons fut plus l'occasion d'un arrêt terrasse salvateur sous un soleil de plomb qu'une visite à la recherche du romancier René Barjavel.

Mais le rendez-vous de ce 3e soir était d'une certaine importance puisque nous allions à la rencontre des vignerons de Sablet qui allaient être mis à l'honneur lors de notre chapitre de juin à Liège. Après une large dégustation « en libre-service » à la très jolie Maison des Vins de Sablet, direction la table de Magali,



restaurant local. Certains ont préféré le transport en car ; les autres ont eu raison de traverser ce merveilleux village de Sablet, juché sur un mamelon au pied des Dentelles de Montmirail.

Le repas, pour lequel nous avaient rejoints Stéphane et Nadine Charancon du Domaine Clos Romane, en extérieur fut marqué par la présence de quelques arêtes mais comme nous répliqua, avec aplomb, la jeune serveuse :



VOYAGE



COSTES DU RHONE

« C'est du poisson ! » Un caractère qui contrastait avec celui, beaucoup plus gai, du jeune serveur, digne descendant comme il nous l'avoua de son oncle et ancien maire de Paris, Bertrand Delanoë.

Dégustation sous terre



Matinée exceptionnelle, ce samedi en Ardèche, avec la visite de la Grotte de la Madeleine ponctuée d'une dégustation de vins vieillis en fûts dans la grotte, et un repas ombragé somptueux préparé par le vigneron Raphaël Pommier du Domaine de Cousignac à partir de produits du terroir. Un repas partagé avec la partie du groupe qui avait préféré la visite du moulin à

huile d'olive « Lou Mouli d'Oli » à Bourg Saint Andéol. Un endroit, il est vrai, un peu perdu au milieu de nulle part mais où notre Officier Alain Viseur a réussi le pari de trouver de quoi désaltérer ses compagnons de visite... et ce n'était pas de l'huile !



VOYAGE



COSTES DU RHONE

Défense d'un futur cru

Le but de notre baronnie est de faire découvrir mais aussi de défendre les vins des Costes du Rhône. Ce fut le cas lors de cette incursion dans les Côtes du Rhône gardoise. Ce fut d'ailleurs en présence de la Compagnie de ces vins rhodaniens emmenée par Géry Delbecque, son Grand Chancelier, que nous avons été reçus chez Luc Pelaquié (Domaine Pelaquié), le président de Syndicat des Vignerons de Laudun. Dans sa magnifique propriété à Saint Victor la Coste, il nous a présenté le vignoble de Laudun et expliqué les enjeux du passage de l'appellation « Laudun » en Cru des Côtes du Rhône. Ce à quoi nous avons levé notre... enfin plusieurs verres !



Une autre belle soirée !

Et c'est toujours accompagné de la Compagnie de la Côte du Rhône Gardoise que nous avons pris le chemin de Rochefort-du-Gard et les magnifiques nouvelles installations du Domaine de La Løyane, cher à Romain Dubois et sa famille. Et quel accueil que celui qui nous fut réservé par celui qui devient un habitué de notre baronnie ! Tout était parfait de l'apéro au dessert, sans oublier le digestif ! L'occasion aussi d'un chapitre commun aux Rouge et Blanc de Liège et des Bleu et Jaune du Gard. Cette étape était la plus méridionale de notre voyage et, après une dernière nuit à notre traditionnel pied-à-terre de Bollène, il fallait déjà songer à la remontée vers la Nord !





Un chauffeur dans un arbre perché...

Remontée entamée par la découverte des vins de Brézème, une AOP perdue entre Côtes du Rhône septentrionaux et méridionaux. Et perdu au milieu de nulle part, nos chauffeurs s'en sont rendus compte !

Après une dégustation battue par le vent dans une magnifique propriété mais qui n'a pas laissé un grand souvenir (le vigneron ayant même oublié les quelques commandes...), le déjeuner était prévu à l'Auberge La Garenne à Livron. Magnifique endroit certes, repéré par notre G(entil) O(rganistaeur) Pierre Luthers. Une fois encore, l'occasion de se rendre compte que notre Consul effectue ses repérages en voiture et non en car... Luc, un des chauffeurs, ayant même dû grimper dans un arbre pour retenir ses branches et permettre ainsi le passage du long convoi...





De ce repas, en buffet assis, on regrettera un manque de communication de la direction sur le déroulé d'un repas finalement copieux. Mais aussi cette anecdote arrivée à Jean-Paul Fanuel, s'étonnant de voir que la bouteille de Côte Rôtie commandée arrive à table déjà débouchée... Et la serveuse de lui répliquer : « Comment allez-vous la boire si je n'enlève pas le bouchon ?! »

Une étape traditionnelle

L'hôtel « Le Villon » à Villié-Morgon est l'étape traditionnelle de la remontée vers Liège. Et, dans ce même village du Beaujolais, une dégustation au Domaine (de l'ami) Didier Desvignes vaut le détour. « Le Morgon », tel est le nom du restaurant choisi pour le repas du soir. Un endroit assez kitch mais où notre grande tablée a de nouveau marqué toute la convivialité qui se forme lors de ce beau voyage rhodanien.

Dernière visite (autre que vinicole) le lundi matin avec la visite de la capitale du bonbon à l'anis, en son abbaye bénédictine Saint Pierre, à Flavigny sur Ozerain. Un



VOYAGE



COSTES DU RHONE

bel endroit de quiétude bercé par le « roulis » des grains d'anis enrobés de sucre dans leurs espèces de bétonnière.

Des bulles en apothéose

Après un bon repas au sein-même de l'abbaye, en route pour la Belgique avec un dernier arrêt en Champagne, à Chigny les Roses, au Domaine Philippart qui nous était recommandé par notre Officier Thierry Hosay. Thierry qui était d'ailleurs présent et qui a eu la gentillesse de ramener nos derniers achats, notre car n'ayant plus d'espace pour le moindre



carton de bulles. La dégustation orchestrée par la famille Philippart sous forme d'apéro aux nombreux et variés zakouskis fut un dernier moment très agréable.

Après les derniers kilomètres de ce périple et les débarquements des valises et des vins à Sprimont et aux Guillemins, chacun s'en est retourné chez lui, emmenant de très beaux souvenirs d'un voyage découverte d'un très bon cru dont nous ne pouvons que remercier son grand organisateur, notre Consul Pierre Luthers. Rendez-vous du 8 au 13 mai 2024 pour d'autres découvertes rhodaniennes !

Pierre Martin

Vice-consul, épistolier

Envoyé spécial dans les Costes du Rhône



PROMOTION



COSTES DU RHONE

PROMOTION DES VINS RHODANIENS

La Baronnie poursuit un de ses objectifs, celui de la promotion des vins rhodaniens en s'associant à différentes organisations



Le club services « Lions Club Liège Sart Tilman » dont fait partie l'Officier, Jean-Louis Renson, a organisé le 5 juin dernier un Rallye – Balade afin d'aider des œuvres dont le Lions s'occupe. Cette activité a débuté et a pris fin sur le territoire de la commune de Chaudfontaine (départ du Collège du Sartay à Embourg).



Jean-Louis Renson s'exprimant (2ème à partir de la gauche) et Guy Paquot, à sa gauche, Officiers de la Baronnie

Le Rallye était composé de véhicules, « Oldtimers », historiques, cabriolets, véhicules de prestiges, véhicules GT et aussi des véhicules de tous les jours. Le parcours de plus ou moins 110 kilomètres a été élaboré sur le plateau Condruzien. Cette balade est aussi une découverte d'une grande variété de paysages : s'extasier au pied de rochers dominant les vallées sinueuses de l'Ourthe et du Néblon, flâner au cœur de villages de pierre, admirer les magnifiques villages que l'on rencontre et voir ces maisons ancestrales. Entre les villages, certains paysages sont à « couper le souffle » dit Jean-Louis. Il signale aussi que lors de cette balade, les participants ont pu admirer une



PROMOTION



COSTES DU RHONE

trentaine de châteaux. L'itinéraire du Rallye est passé par les communes suivantes : Tilff, Mery, Esneux, Villers-aux-Tours, Hody, Anthisnes, Vien, Ouffet, Warzée, Beemont, Pair, Ochain, Atrain, Vervoz, Ocquier, Jenneret, Hamoir, Xhignesse, Xhoris, Comblain-la-Tour, Comblain-au-Pont, Fraiture, Presseux, Lincé, Dolembreux, Beaufays. L'arrivée et le repas gastronomique ont eu lieu à l'Espace Beaufays.

Suite à un concours organisé pendant le Rallye – Balade une remise de prix a été organisée. Les lots étaient offerts par la Baronnie Liégeoise des Costes du Rhône. Les Officiers, Guy Paquot et Jean-Louis Renson aidés par la Présidente, Isabelle Dorbolo, et le 1ier Vice-Président du Lions Club Liège Sart Tilman, Pierre-Yves Heynen, ont remis les prix.



Notre Officier Guy Paquot remet un prix offert par la Baronnie.

Les vins

La Baronnie a mis en évidence quelques domaines. Elle a offert pas moins de 12 bouteilles du Domaine Fond Croze. Le Domaine des Banquettes (Rasteau, Cairanne), le Domaine de la Cabotte (Mondragon – Magnum Colline), le Domaine Camille Cayran ont aussi fait partie des lots offerts. Une variété de vins représentatifs.

Le cru Cairanne (Grande Réserve en rouge et en blanc) a été mis à l'honneur pendant le repas. Dernier cru rhodanien, les participants ont pu découvrir, si besoin en était, toute la saveur de ces vins méridionaux.

Le prochain Rallye – Balade aura lieu de dimanche 18 juin 2023. Les vins rhodaniens seront encore mis à l'honneur à cette occasion. Avis aux amateurs. Pour toute information : envoyer un mail à Jean-Louis Renson : rensonjl@gmail.com .





GRAPPILLEES LE LONG DU RHONE



Avignon : Colloque sur la biodiversité

Les 12 et 13 mai derniers s'est déroulé au Palais des Papes en Avignon, à l'initiative de la journaliste allemande, Birte Jantzen, un très intéressant colloque sur la biodiversité. Objectif : partager des connaissances et mettre en valeur et en commun de l'expérience pratique, tout en explorant de nouvelles pistes et perspectives. Ces deux jours ont eu aussi pour objectif d'inciter les acteurs à "phosphorer ensemble", comme l'a bien dit Victor Coulon, vigneron au Domaine de Beurenard et président des Jeunes vignerons de Châteauneuf-du-Pape.

Ajoutons que l'organisation précise que « *Le colloque ne s'adresse pas uniquement à ceux ayant déjà acquis une certification environnementale, mais à tous ceux qui ont envie de cheminer vers une viticulture de biodiversité* ». Grâce à ses échanges décloisonnés et dynamiques, le colloque pourrait devenir un des hauts lieux de la viticulture de demain.

Différents thématiques ont été abordées. Nous retiendrons les points relatifs à la biodiversité, l'agroécologie et la diversité des cépages.

La biodiversité

« *La biodiversité s'inscrit dans un système naturel complexe dont il reste encore beaucoup à comprendre* », explique Emmanuelle Porcher, professeure en écologie au Muséum national d'histoire naturelle et directrice du Centre d'écologie et des sciences de la conservation. Afin de mieux l'appréhender et l'étudier, l'Observatoire agricole de la diversité (OAD) est chargé d'étudier, en partenariat avec les organismes officiels et associations reconnues et de mener des études, nommées protocoles, sur des domaines liés aux pratiques agricoles.





L'Observatoire Agricole de la Biodiversité (OAB) est une initiative du Ministère en charge de l'Agriculture, dans le cadre de son engagement dans la Stratégie nationale pour la Biodiversité. La coordination scientifique est confiée au Muséum national d'Histoire naturelle en partenariat avec l'Université de Rennes 1 et un laboratoire du CNRS, le LADYSS. L'Assemblée Permanente des Chambres d'Agriculture intervient en appui pour l'animation nationale.

Ce projet vise à répondre à un manque avéré d'indicateurs de suivi de l'état de la biodiversité en milieu agricole en lien avec les pratiques. Ces indicateurs permettent aux acteurs du développement, aux décideurs et aux partenaires de la recherche de qualifier la relation entre pratiques agricoles et biodiversité.

Actuellement, cinq protocoles sont à l'étude :

Protocoles	"Nichoirs abeilles solitaires"	"Transects papillons"	"Placettes vers de terre"	"Planches invertébrés terrestres"	"Enregistreur chauves-souris"
Thématiques agricoles associées	Pollinisation, Qualité des paysages	Pollinisation, Qualité des paysages	Fertilité des sols	Suivi des ravageurs, Auxiliaires de culture	Auxiliaire de culture, Qualité des paysages

Du point de vue de la viticulture, il a notamment été constaté que la baisse du nombre de papillons en viticulture était accélérée lorsqu'il y avait moins de pesticides. Cette baisse a été constatée sur l'ensemble du territoire. Cela est surprenant puisqu'il a été constaté sur le territoire, même si cela est logique, que l'augmentation de pesticides diminuait la présence des invertébrés.





L'agroécologie

Ensemble des méthodes de production agricole respectueuses de l'environnement.

L'agroécologie repose sur un accès équitable aux terres et aux autres ressources naturelles, ce qui est important pour encourager les investissements nécessaires pour préserver les sols, la biodiversité et les services écosystémiques.

Nous connaissons le contexte : le réchauffement climatique et les aléas à répétition avec par ailleurs les politiques d'urbanisme (autorisation administrative de bâtir sur les bonnes terres agricoles engendrant notamment l'extension des villes ou encore la raréfaction et l'augmentation des coûts des ressources (prix de l'énergie,..).

L'agroécologie peut-elle être compatible avec les enjeux de l'agriculture ?



Marc Dufumier, Ingénieur agronome, professeur honoraire d'agriculture comparée à AgroParis Tech est favorable à de nouvelles formes d'agriculture qui donnent des revenus corrects aux agriculteurs. Pour lui, il y a lieu de différencier les formes d'agriculture en fonction des régions. Le point de départ est de faire le plus grand usage possible des rayons du soleil et du carbone de l'air. Toute l'énergie des aliments provient du soleil. Il propose plusieurs points d'analyse : maximiser l'utilisation de l'énergie solaire, optimiser la gestion

de l'eau par la séquestration du carbone dans les sols, multiplier associations de cultures et couverture végétale, réconcilier l'agriculture et l'élevage ou encore favoriser le retour des auxiliaires. « *C'est le b. a. -ba de la biologie* ». Mais il est important de rappeler au grand public que les agriculteurs gèrent des milieux complexes", énonce le scientifique. Marc Dufumier en est persuadé : il faudra « *s'inspirer d'une agroécologie scientifique pour construire un autre modèle d'agriculture* »





Diversité des cépages : le vignoble français ne vieillit pas bien

Lilian Bérillon est un pépiniériste de renom, sis à Jonquières dans le Vaucluse. Diplômé de l'Université du vin de Suze la Rousse, il est aussi vigneron. Il est, par ailleurs, ancien vice-président national du syndicat, dont il a démissionné en 2003 pour suivre sa propre voie et se dissocier du système des pépinières françaises, qu'il juge hyper productiviste. « Mon objectif est de proposer plus de qualité », affirme-t-il. « *L'état des lieux n'est pas exceptionnel, le vignoble français ne vieillit pas bien. Les pépinières ont leur responsabilité, mais pas que. Il y a l'impact de la flavescence dorée, et d'autres maladies du bois* », détaille le pépiniériste. Face aux plants peu chers destinés « à la viticulture de masse », il a choisi de privilégier "la viticulture des grands vins". Les plants sont donc plus coûteux, il ne le nie pas. Mais "sur un sol prêt, avec un itinéraire technique respecté et un végétal de qualité, on pourra repartir sur un vignoble durable", garantit Lilian Bérillon.

Lilian Bérillon sait pertinemment qu'il est n'est pas majoritaire dans sa profession. Mais, à titre personnel, en sa qualité de vigneron, son challenge est d'avoir des vignes qui peuvent durer 100 ans au lieu d'environ 25 actuellement. Pour lui, les vignerons doivent repenser leur viticulture et les pépiniéristes doivent travailler différemment le végétal. Pour lui, une réflexion commune, entre le vigneron et le pépiniériste est indispensable pour renouer avec des vignobles durables. Un beau plant c'est important, que le vigneron prenne le relais c'est capital !

Il poursuit en affirmant qu' « *il existe 6 000 variétés dans le monde, mais 75 % des plants produits en pépinières sont issus de sept variétés. Cela provoque une érosion génétique intra-variétale* ». Il prône aujourd'hui la sélection massale effectuée sur trois ans. Les plants sont ensuite testés en laboratoire, avant d'être finalement greffés en fente à l'anglaise.

Les différents points de vue exprimés lors de ce colloque montrent qu'il est nécessaire de s'attarder sur la viticulture de demain compte tenu du changement climatique et de ses conséquences sur la vigne. Cette initiative de Birte Jantzen démontre, si cela était encore nécessaire, l'importance d'étudier ces problématiques afin que la vigne de demain soit adaptée à la nouvelle donne.





CONDRIEU : Hommage à Georges VERNAY.

Double actualité à Condrieu. La première concerne le vigneron Georges Vernay, l'homme qui a fait du cépage viognier la renommée mondiale de Condrieu.



Georges Vernay. Photo Damien LEPETITGALAND

A l'avant-veille du premier tour des élections législatives du 12 juin dernier, la commune de CONDRIEU a inauguré la place Georges Vernay, rendant ainsi l'hommage de la cité à l'homme qui a fait connaître Condrieu non seulement sur la carte des vins mais a, par voie de conséquence fait de Condrieu le « centre mondial » du cépage viognier.

En 1971. Face aux plantations d'abricotiers, il ne restait que 12 hectares de vignes dans la zone d'appellation de Condrieu.

Georges Vernay, propriétaire du domaine et héritier de vignes de viognier plantées par son père Francis dans les années 1930 sur le coteau de Vernon, décida à la fin des années 1950 de replanter sur ces pentes escarpées. Il fut suivi ensuite par d'autres viticulteurs. De 20 hectares plantés en 1986, 60 en 1990 pour atteindre actuellement environ 184 hectares. Celui qu'on surnomme le « Pape des Condrieu » ou « Pape du viognier » a vu, avant les autres, l'importance du viognier et tout son potentiel de développement sur les terroirs de granite du Rhône septentrional à une époque où ce cépage était presque oublié. Georges Vernay nous a quittés le 18 mai 2017.

Pour rendre hommage à ce visionnaire rhodanien, la commune de Condrieu lui a dédié une place à son nom le 10 juin 2022.





CONDRIEU : Pierre-Jean VILLA, nouveau président de l'Appellation



L'Appellation Condrieu évolue. Christophe Pichon sur le domaine familial éponyme de Chavanay (20 hectares en Condrieu, Côte Rôtie, Saint Joseph, Cornas, Collines Rhodaniennes et Seyssuel), a assuré la présidence de l'appellation durant trois mandats de trois ans et ne pouvait plus se représenter. Il a poursuivi avec constance le travail de reconnaissance des grands blancs de Condrieu dans le sillage de Georges

Vernay, président jusqu'au milieu des années 90. Son successeur est Pierre-Jean Villa. Est-il encore besoin de présenter cet autre vigneron septentrional de référence ? « *Liège au fil du Rhône* » lui a déjà consacré un article (voir numéro 24, pages 8 à 10). Son travail à la vigne vaut une attention toute particulière. Initié et protégé, selon ses dires, par son mentor, Georges Vernay,

Avant de devenir vigneron, Pierre-Jean Villa a été commercial en Bourgogne. En 2003, associé à ses comparses Yves Cuilleron, Pierre Gaillard et François Villard, il rejoint les vins de Vienne. En 2009, sur les conseils de Georges Vernay et de sa fille Christine, il acquiert quelques parcelles en Condrieu et Saint-Joseph.

Pour la petite histoire, l'équipe de France de football a peut-être manqué un grand joueur puisque Pierre-Jean Villa a failli devenir un footballeur professionnel. Nous ne le saurons jamais.



GRAPPILLEES



LE LONG DU RHONE

Le nouveau président a d'abord rendu hommage au travail de son prédécesseur. « *Christophe a fait un gros boulot de communication surtout dans l'Hexagone et a beaucoup œuvré sur l'adaptation au changement climatique, la lutte contre l'érosion en créant des groupes de travail* », souligne-t-il. Et il poursuit : « *Il a notamment poussé les essais sur le paillage, les couverts végétaux et j'entends bien poursuivre ces travaux, en particulier sur l'enherbement, l'agroforesterie, le bio... et travailler la communication à l'export* ».

Rendant aussi hommage à son mentor, Georges Vernay, il a déclaré qu'« *être président de Condrieu a pour moi une valeur très symbolique en tant, sans doute, que dernier élève et protégé de Georges Vernay qui m'a mis le pied à l'étrier* ».

Et l'avenir ? Pierre-Jean Villa estime qu'il manque un événement professionnel spécifique à Condrieu « *Côte Rôtie a son marché aux vins mais Condrieu n'a pas son événement et j'aimerais lancer des pistes de réflexion sur l'œnotourisme et sur une journée tous les 2-3 ans avec des masterclasses, un symposium sur le viognier, des dégustations verticales...* ». Il y a aussi une raison de se réjouir quant au renouvellement des générations. Pierre-Jean Villa se dit fier de voir s'engager une nouvelle génération avec l'entrée au conseil d'administration de six jeunes de moins de 30 ans et de quatre femmes.

L'expérience associée aussi à la jeunesse présente à Condrieu (voir aussi numéro 24) sont des atouts incontestables pour le développement qualitatif de ce cru rhodanien.

Condrieu en quelques chiffres :

207 hectares en production

4700 hl produits en 2021

Monocépage : viognier

L'appellation créée en 1940 mais dont le cahier des charges a été officialisée en 1944 s'étend sur 7 communes et 3 départements, le Rhône avec Condrieu, La Loire avec Vérin, Chavanay, St Michel-sur-Rhône, Malleval, Saint-Pierre-de-Bœuf, et l'Ardèche avec Limony.



GRAPPILLEES



**LE LONG DU
RHONE**

Le Vin au fil du Rhône

Vous voulez en savoir davantage sur les vins rhodaniens ? D'où vient le terme rhodanien ? Quelles sont les

principales caractéristiques des cépages du Rhône septentrional, du Rhône méridional, des différences typicités des vins nés au fil du Rhône : Suisse, Savoie, quelques bonnes adresses, etc ...

Ce hors-série de la Revue du Vin de France consacré aux vins du Rhône ravira chaque lectrice et lecteur et l'emportera déjà sur les rives historiques du Rhône.

œnotourisme oblige, ce numéro détaille de bonnes adresses rhodaniennes, tant dans le vignoble septentrional que celui méridional. Le numéro présente aussi l'Appellation phare et historique, Châteauneuf-du-Pape. Capitale des Côtes du Rhône oblige, petit détour aussi par Avignon. Vous y lirez l'adresse de quelques bonnes tables. Et puis, le rive droite n'est pas oubliée. Ainsi, la rive gardoise du Rhône y est aussi mise en valeur : Tavel, Lirac et Laudun. La vallée du Rhône dispose encore au sud d'un terroir de grands vins rouges aux arômes de garrigue : Les Alpilles. Ce massif loué par Frédéric Mistral.

Le numéro se termine par le grand entretien ; celui d'un homme, lyonnais de naissance, qui a notamment fait les beaux jours de France Télévisions, en sa qualité de commentateur du Tour de France et de Directeur des sports de la chaîne, Patrick Chêne qui a créé avec sa femme, Laurence, le Domaine Dambrun, sis à Caromb (Modène) dans le Vaucluse, face aux mont Ventoux.

Et puis, petit clin d'œil, comment « Liège au fil du Rhône » peut passer à côté du « vin au fil du Rhône » ? Impossible !





ECHOS DU VIGNOBLE



Traction équine et vigne : Le modèle se développe

En Gironde, une école accompagne désormais le retour du cheval dans les vignes. Lentement mais sûrement, la filière équine enregistre de plus en plus d'intérêt pour le retour du cheval à la vigne.

Pour rappel, l'étude Équivigne de 2020 a permis de dénombrer environ 3 % des viticulteurs français, soit une surface de 20 à 30 000 hectares, font travailler le cheval dans les vignes. Parmi eux, 68 % sont certifiés en agriculture biologique.

L'école a été créée par la Société française des équidés de travail (SFET) – devenu France énergie animale - car « *de plus en plus de domaines réintroduisent le cheval dans leurs vignes* », précise Sophie Parel, chargée de mission formation.

La traction équine se développe, ou plutôt fait son retour, dans le vignoble, au détriment de l'utilisation de désherbants chimiques. « *Liège au fil du Rhône* » a notamment déjà signalé que le travail des sols améliore sa structure, l'aère, permet une meilleure pénétration de l'eau lors des pluies, notamment. Ce travail favorise aussi le terroir. Cette action enlève les herbes qui concurrencent la vigne, coupe les racines superficielles des ceps. Elle implique trois à cinq interventions annuelles avec un tracteur ou un cheval, qui donne de meilleurs résultats. Bref, beaucoup d'avantages pour un vigneron et sa vigne.

Dans la vallée du Rhône, le Domaine familial de Gonon à Mauves en Ardèche (A 3 kms au sud de Tournon-sur-Rhône, à 90 kms au sud de Lyon) fait appel aux services d'un cheval. Le domaine produit notamment l'AOC Saint-Joseph. Le sol est travaillé trois à cinq fois par an. Avec la complicité de Samson, un cheval de trait comtois de 10 ans, Pierre Gonon dirige la charrue de manière à ce que la lame rase les ceps, enlève la terre et la ramène au milieu du rang. Un travail de précision.





Assurance-Récolte : La réforme progresse : signature du Président de la République d'une ordonnance structurante. La Première Ministre Elisabeth Borne confirme l'entrée en vigueur le 1^{er} janvier 2023

Malgré quelques difficultés à accorder l'ensemble des acteurs (Etat, Assureurs,..), la Première Ministre a redit, fin mai, l'ambition du gouvernement d'avancer vite sur le « grand chantier » de la réforme de l'assurance des récoltes.

L'ambition reste de déployer la réforme à partir du 1^{er} janvier 2023. Le pari est audacieux car il est difficile d'assembler les pièces du nouveau système de protection dont le Parlement a seulement esquissé les contours dans la loi du 2 mars 2022.

De l'avis général, le dispositif actuel de protection, mêlant assurance publique et privée, est embrouillé et à bout de souffle . Ni les agriculteurs, ni les assureurs, ni l'Etat ne s'y retrouvent et l'insatisfaction de tous va croissant.

L'ordonnance du 29 juillet 2022

Le Président de la République a signé le 29 juillet une ordonnance portant développement des outils de gestion des risques climatiques en agriculture. Cette ordonnance a été publiée le 30 juillet dernier au Journal officiel. Un projet de loi de ratification devra être déposé devant le Parlement dans un délai de trois mois à compter de la publication de l'ordonnance, c'est-à-dire le 30 octobre 2022 au plus tard. Prise à l'issue du Conseil des Ministres du 29 juillet, le Conseil précise que *« cette ordonnance est une étape clé de la réforme ambitieuse des outils de gestion des risques climatiques en agriculture qui rentrera en vigueur en 2023. Les discussions sur les autres textes d'application nécessaires à la mise en œuvre de la réforme vont par ailleurs se poursuivre rapidement »*.

L'ordonnance complète la réforme du régime de l'assurance récolte prévue par la loi du 2 mars 2022. Elle précise les conditions de choix de l'interlocuteur unique chargé





de l'indemnisation fondée sur la solidarité nationale et les délais de création du pool de co-réassurance.

Pour rappel, la loi du 2 mars 2022 a pour objectif de mieux couvrir les agriculteurs par l'instauration à partir de 2023 d'un dispositif de couverture des risques à trois étages :

- absorption des risques de faible intensité à l'échelle individuelle de l'exploitation agricole ;
- mutualisation entre les territoires et les filières des risques d'intensité moyenne, par le biais de l'assurance multirisque climatique (MCR) dont les primes feront l'objet d'une subvention publique ;
- indemnisation directe de l'État contre les risques dits catastrophiques.

Que prévoit l'ordonnance du 29 juillet ?

L'ordonnance permet la mise en place de trois éléments structurants de la nouvelle architecture de gestion des risques climatiques en agriculture définie par la loi :

- la constitution d'un réseau d'interlocuteurs agréés chargés notamment, pour le compte de l'État, de l'indemnisation fondée sur la solidarité nationale, et composé des entreprises d'assurance distribuant l'assurance MCR subventionnée. Ces interlocuteurs agréés permettront aux agriculteurs de n'avoir qu'un interlocuteur unique par type de culture, et de rendre ainsi leur indemnisation plus simple ;
- la fixation d'un cadre pour la création d'un pool de co-réassurance entre ces mêmes entreprises. Elles ont 18 mois pour former ce groupement ;
- un partage des données entre ces entreprises et l'État visant à assurer la transparence du marché de l'assurance agricole.





Vignobles du sud-ouest : Itinéraire culturel européen

Le 15 juin dernier, les vignobles du Sud-Ouest ont été reconnus comme "itinéraire culturel européen" par le Conseil de l'Europe. L'interprofession des Vins du Sud-Ouest (IVSO) est la première interprofession viticole à s'engager, à travers l'itinéraire européen Iter Vitis, les Chemins de la Vigne et celui des Chemins de Saint Jacques de Compostelle.

Le Conseil de l'Europe rappelle que « *la culture du vin, sa fabrication et les paysages viticoles sont particulièrement importants pour la gastronomie européenne et méditerranéenne. Depuis la domestication de la vigne, plusieurs milliers d'années avant Jésus-Christ, son évolution et sa propagation ont été considérées comme un grand accomplissement de l'humanité. Elles ont d'ailleurs façonné le territoire et les habitudes de ceux qui le peuplent* ».

Pour rappel, Iter Vitis est le fil rouge, qui unit différentes destinations et qui va au-delà de la géographie. Il inspire l'âme en découvrant différents endroits à chaque saison. Il donne la possibilité de voyager le long d'anciens vignobles, de beaux paysages, d'anciens villages, monuments et territoires viticoles. L'objectif d'Iter Vitis est de valoriser le territoire à travers l'œnotourisme et de créer des passerelles entre la viticulture, le tourisme et la culture et également, de permettre la reconnaissance et la valorisation des éléments du patrimoine agricole.

Cette reconnaissance de la qualité des paysages de la région marque une étape importante pour les acteurs de l'œnotourisme qui par ce biais marquent leur activité dans un cadre plus large que la seule découverte du vin.



ECHOS



DU VIGNOBLE



« L'œnotourisme est un concept qui va au-delà de la simple consommation d'un verre de vin: l'œnotourisme n'est pas de la vente de vin, est une union de sentiments et d'expériences que l'amateur de vin vit dans tout ce qui implique ce monde non seulement pour boire. Iter Vitis pourrait également être une voie d'abstinence. Promenez-vous dans un vignoble et voyez comment la nature combinée au travail humain crée des paysages terrestres spectaculaires, apprenez-en plus sur l'univers du vin en discutant avec un petit producteur, visitez une bibliothèque de textes sur le vin et la vigne, admirez un site archéologique où le vin était produit il y a mille ans, découvrez des cépages anciens. Dans la perspective Iter Vitis, le tourisme viticole est remplacé comme une activité culturelle comme la visite de musées, de châteaux, de la cathédrale ».

Le Sud-Ouest est le premier bassin viticole inscrit au titre de la Route Culturelle Européenne de la vigne et du vin Iter Vitis - Les Chemins de la Vigne. A quand la route du Rhône ?





Vins de Provence rosés : ventes en hausse de 9 % en 2021

Selon les données publiées par le Conseil Interprofessionnel des Vins de Provence (CIVP), après une baisse de 6 % en 2020, les sorties de chais ont rebondi de 9 % l'an passé. Le retour de la croissance s'explique notamment par les bons chiffres de l'export, tirés par des marchés européens en pleine progression, ainsi que des circuits dits traditionnels : CHR, cavistes, etc.



Avec 1,1 million d'hectolitres commercialisés, les ventes de Vins de Provence rosés ont retrouvé leur niveau d'avant Covid, effaçant ainsi une année 2020 marquée par le choc de la crise sanitaire ainsi que par les tensions sur le marché américain.

Les exportations en hausse

L'an passé, les ventes à l'export se sont élevées à 461 470 hectolitres, soit 7 % de plus qu'en 2020 et surtout 64 % de plus qu'il y a cinq ans. Avec ce rebond, les Vins de Provence rosés confirment leur potentiel à l'international, en particulier sur les





principaux marchés européens (Royaume-Uni, Pays-Bas, Allemagne, Belgique, Suède...) qui sont tous en nette progression. Cette croissance s'accompagne en plus d'une dynamique de valorisation avec un prix moyen par col en hausse de 4 %.

Sur le marché français, les circuits traditionnels progressent et la grande distribution résiste. Soutenus par la réouverture des bars et restaurants, les circuits traditionnels ont fortement progressé en 2021 avec des ventes en hausse de 24 %. Pour sa part, la grande distribution affiche une baisse de 3 % sur l'année.


2022 : un potentiel commercial de 152 millions de bouteilles

En dépit de l'impact du gel et des incendies, les volumes de Vins de Provence rosés issus de la vendange 2021 s'élèvent à 1 142 000 hl, soit l'équivalent de 152 millions de bouteilles, sont conformes à la moyenne des cinq dernières années. Ils permettront donc de soutenir la dynamique de croissance, en France comme à l'international, d'autant que le millésime 2021 est un millésime très qualitatif avec des vins à la fois vifs, équilibrés et expressifs, en accord avec le profil iconique des Vins de Provence rosés.

LES VINS DE PROVENCE

Le vignoble des Vins de Provence, le plus ancien de France, s'étend entre Méditerranée et Alpes sur près de 200 kilomètres de long à travers les départements des Bouches-du-Rhône, du Var et des Alpes-Maritimes. Il est constitué de trois appellations d'origine contrôlée : l'AOC Côtes de Provence, l'AOC Coteaux d'Aix-en-Provence et l'AOC Coteaux Varois en Provence. Le rosé est la spécialité historique du vignoble, dont il couvre aujourd'hui 91 % de la production.






ROSE : Été 2022 idéal pour la consommation

Selon une étude de NielsenIQ, le rosé fait cet été beaucoup d'ombre au vin rouge. Chaleur oblige, ses ventes ont progressé plus rapidement avec un bond de 9,8 % entre mai et juillet alors que celles de vin rouge reculaient de 8,5 % sur la période, et qu'elles restaient stables pour le vin blanc.

Bonne nouvelle donc pour la région de Provence, première productrice nationale avec 160 millions de bouteilles dont 91 % de rosé. Un vin dont la France est le premier consommateur dans le monde, mais qui s'exporte bien, surtout vers les Etats-Unis. Entre début 2022 et juillet, les ventes des rosés en valeur ont ainsi été multipliées par 2,4 contre 1,8 pour la bière. Avec un pic depuis cet été. « *Le poids des vins rosés dans les ventes d'alcool est passé à 11 % entre mai et juillet, soit 399 millions d'euros, contre 7 % de janvier à avril* », indique NielsenIQ.

Autre nouveauté, une consommation plus avancée cette année d'une quinzaine de jours. Elle a débuté dès la première semaine de mai, date à laquelle, selon l'étude, le rosé a « *dépassé en chiffre d'affaires les vins rouges* ». L'an dernier, les amateurs avaient attendu la troisième semaine de juin pour le déguster. Des températures plus élevées dès ce printemps expliquent cet engouement.



VENDANGES 2022 : PREVISIONS

Agreste, le service de statistique du ministère de l'Agriculture, a rendu public le 9 août dernier ses prévisions pour les vendanges 2022.





Premier constat : les vendanges seront précoces, sous réserve de la période de sécheresse que nous connaissons depuis le début de l'été.

La production devrait s'élever autour de 44 millions d'hectolitres. Une récolte attendue entre 42,6 et 45,6 millions d'hectolitres pour l'ensemble du vignoble français. Ces premières estimations laissent entrevoir une récolte proche de la moyenne quinquennale 2017-2021. Dans toutes les régions, les vendanges vont se dérouler précocement.

Vendange précoce

Concernant la précocité, à Beaumes-de-Venise, le groupement Rhonéa a fait savoir que sa vendange pour le cépage muscat petits grains a débuté le 3 août, soit avec 10 jours d'avance par rapport à 2020, année la plus précoce. La cave de Beaumes enregistre environ 8 % de la production du cépage muscat petits grains. Pour les vins doux naturels, la vendange a débuté le 10 août dernier.

Si l'état sanitaire est parfait et les grappes nombreuses, le poids des baies est petit à cause du manque d'eau. Une production qui s'annonce déficitaire de 30 à 40 % par rapport à une année normale. Même si la normalité n'est plus de mise depuis plusieurs millésimes...

Thierry Sansot, directeur vigne & vin du groupement Rhonéa, s'inquiète beaucoup pour les cépages rouges, qui eux aussi souffrent de la sécheresse et de la canicule. Suspendu aux caprices du ciel, il espère la pluie qui rééquilibrera les baies en apportant du jus et confirmera ainsi un joli millésime.

Rendez-vous après la période des vendanges afin d'analyser le futur nouveau millésime 2022.





La Fondation de la Mer et le vin

Une bouteille à la mer.. dessinée par Inès de la Fressange.
Quand vin et protection des océans va de soi...



Nous qui aimons le vin, nous savons que le secteur viticole est un de ceux qui peut ressentir et voir concrètement les évolutions climatiques. Rappelons-nous que l'ancien Vice-Président des USA (1993-2001) et défenseur ardent de la cause environnementale, Al Gore, avait déclaré à Porto que les vigneronnes et vignerons sont les leaders dans la compréhension du changement climatique.

Xavier Vignon, célèbre œnologue, tombé amoureux des Dentelles de Montmirail, s'est installé il y a une vingtaine d'années à Châteauneuf du Pape (route de Sorgues). Il reconnaît avoir choisi le Rhône méridional car il existe une diversité et variétés de cépages, d'expositions et de terroirs. Il est devenu aussi vigneron. Dans le cadre de son partenariat avec la Fondation de la Mer, il a lancé un rosé et un rouge dont les étiquettes ont été dessinées par Inès de la Fressange, Muse de Karl Lagerfeld et égérie de Chanel dans les années 80 et, « symbole de la Parisienne ». Sur chaque bouteille vendue, un euro est reversé à la Fondation de la Mer.





Fondation de la Mer

Présidée par Sabine Roux de Bézieux, - patronyme bien connu du monde des entrepreneurs et des entreprises hexagonal puisque son époux est le président du Medef, Geoffroy Roux de Bézieux - la Fondation de la Mer joue un rôle primordial dans la préservation des océans. Son crédo est de réconcilier l'écologie et l'économie. Dans ce cadre, nous comprenons aisément que ce partenariat vise à sensibiliser le grand public à la cause des océans car, Sabine Roux de Bézieux veut ancrer l'océan dans les esprits. Et le vin, est une façon intelligente d'arriver à cet objectif puisque nous connaissons tous l'importance des océans dans la vie humaine et dans la biodiversité. L'eau est un élément essentiel à la vigne. Le Rhône, nous le savons, apporte beaucoup au vignoble rhodanien. En joignant l'utile à l'agréable, le consommateur aide à préserver les océans. En matière de préservation des océans, et donc aussi de l'environnement, la présidente est réaliste sur le rôle des acteurs économiques. *« A l'heure où les Etats ne peuvent y arriver seuls, faute d'une gouvernance mondiale, c'est à travers les entreprises que l'océan peut redevenir en bonne santé »*, dit-elle. Cette philosophie s'applique donc aussi aux différents partenariats de la Fondation de la Mer avec les différents acteurs économiques car *« tout est lié à l'océan : le climat, la biodiversité, la manière de consommer, notamment »*.



Les vins

Le Côtes du Rhône Villages rouge est composé : 75% Syrah, 10% Mourvèdre, 10% Grenache, 2% Roussanne et 3% Viognier.

Le Côtes du Rhône Villages rosé est composé : 40% Mourvèdre, 40% Cinsault, 10% Syrah, 10% Grenache.



RISQUE



CLIMATIQUE

Le risque climatique est-il encore assurable ?

Le risque catastrophique n'est plus territorialisé

L'été 2022 nous rappelle, si cela était encore nécessaire, que le changement climatique est bien présent. Des périodes de sécheresse plus longues, les incendies de forêt (certes causés en majorité par l'activité humaine), la multiplication des vagues de chaleur, la gravité des conséquences des événements, tel le gel printanier, impliquent de réfléchir à l'assurabilité de ces risques.



Acteur de référence dans le monde de l'assurance hexagonal, ancien vice-président du Medef (1998-2002) ⁽²⁾, Denis Kessler, Président de Scor (réassurance) s'est exprimé sur ce sujet dans la revue Risques. Après en avoir pris connaissance, « *Liège au fil du Rhône* » a souhaité reprendre les idées principales afin d'attirer l'attention de l'ensemble de la profession viticole sur cette problématique car la récente réforme de l'assurance-récolte devrait encore être renforcée.

Le constat

De manière générale, il y a un accroissement des événements climatiques, à la fois, leur fréquence et leur gravité : ils paraissent plus nombreux, plus destructeurs, plus meurtriers. 2021 a été la cinquième année consécutive marquée par une forte sinistralité en matière de catastrophes naturelles dans le monde, sensiblement supérieure à la moyenne observée au cours du passé. Il semble de plus en plus vraisemblable que ces dérèglements soient, au moins en partie, les conséquences du réchauffement de la planète.

² Agrégé de sciences économiques, de sciences sociales et de sciences actuarielles, Denis Kessler a été successivement président de la Fédération française des sociétés d'assurance (FFSA), directeur général et membre du Comité exécutif du groupe AXA et vice-président délégué du MEDEF



RISQUE



CLIMATIQUE

Risques pour l'Assureur

Cette augmentation de la fréquence et de la gravité de certains risques entraîne une hausse du coût desdits risques Mais elle ne remet a priori pas en cause l'assurabilité de ces risques.

La couverture des catastrophes naturelles se fonde très largement sur la technique de la répartition, selon laquelle les sinistres de l'année sont grosso modo couverts par les primes de la même année. Ainsi, lorsqu'un déficit apparaît en raison de l'augmentation de la charge des sinistres, les primes s'ajustent en hausse les années suivantes. En d'autres termes, si la fréquence et la gravité des événements climatiques augmentent, le marché de la (ré)assurance s'adaptera mécaniquement à ce nouvel environnement de sinistralité accrue en révisant les termes et conditions des contrats de couverture.

Cela dit, trois difficultés majeures peuvent survenir.

La première difficulté concerne la disparition potentielle de l'aléa lui-même. Certains événements climatiques pourraient en effet devenir si répétitifs – voire « permanents » – que l'assurabilité de ces risques serait de facto remise en question. S'il n'y a plus d'aléa et que la survenance du risque devient « certaine », il n'y a plus de (ré)assurance par définition !

La deuxième difficulté concerne la volonté et la capacité des agents économiques à payer (willingness to pay/capacity to pay) les primes de (ré)assurance pour se couvrir contre les catastrophes naturelles. En effet, même si la survenance et la gravité des aléas climatiques demeureraient foncièrement aléatoires, la hausse du coût du risque et donc la hausse des primes pourraient être telles que cela limiterait fortement – voire supprimerait – la demande d'assurance contre ces catastrophes naturelles par les particuliers et les entreprises.

Enfin, la troisième difficulté est que, dans les scénarios les plus pessimistes, le réchauffement pourrait atteindre un point tel qu'il conduirait à des franchissements de seuils (tipping points) qui, par effet domino, feraient changer de « régime » le système climatique. Un tel scénario catastrophe aboutirait à un état de « chaos



RISQUE



CLIMATIQUE

climatique » dans lequel pourraient émerger de nouveaux types d'événements extrêmes – hypercyclones, méga-inondations, etc. – dont l'ampleur dépasserait de très loin les capacités du marché de couverture des risques...

Sur base des arguments de Denis Kessler, il semble opportun de se demander quel est le rôle du pouvoir public afin de sauver l'assurance récoltes qui, avant la réforme n'était prisée que par 30 % des agriculteurs, viticulteurs compris.

Les aléas climatiques ayant tendance à augmenter, les assureurs s'y retrouvent de moins en moins car le nombre d'agriculteurs viticulteurs assurés est faible. Ils ne peuvent donc pas mutualiser leurs risques. Résultat. Les indemnités versées dépassent bien souvent les primes reçues. Faut-il augmenter dès lors les primes ? Nous en revenons à l'histoire du serpent qui se mord la queue. En augmentant les tarifs, le nombre d'agriculteurs et viticulteurs assurés va diminuer et donc, risque de déséquilibrer plus le système en limitant la mutualisation. Si le système n'est plus économiquement rentable, la prise de risque doit donc émaner d'un autre acteur. Et cet acteur, c'est évidemment l'Etat.



Intervention de l'Etat

Nous le voyons, l'intervention de l'Etat devient primordiale. A quel niveau ? La loi du 2 mars 2022 a posé le cadre de cette intervention. Il est, à présent, cohérent que les Assureurs, via le groupement prévu dans la nouvelle loi et l'Autorité publique s'entendent au bénéfice de toutes les professions de la terre. De ce côté, il semble que ce souhait ait été entendu puisque le Président de la République a signé le 29 juillet dernier une ordonnance, complétant la loi du 2 mars 2022 et publiée au Journal officiel du 30 juillet 2022 (voir plus haut).



RISQUE



CLIMATIQUE

L'ordonnance du 29 juillet 2022

Cette ordonnance permet la mise en place de trois éléments structurants de la nouvelle architecture de gestion des risques climatiques en agriculture définie par la loi. Parmi ces éléments, nous retiendrons l'aspect assurantiel : le réseau d'interlocuteurs agréés, la fixation d'un cadre pour la création d'un pool de co-réassurance et le partage des données.

Présentés conjointement au Conseil des ministres le 29 juillet dernier par Bruno Lemaire, Ministre de l'économie, des finances et de la souveraineté industrielle et numérique ainsi que par Marc Fesneau, Ministre de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire, le Gouvernement a adopté ce texte important pour le renforcement de la résilience des systèmes de production agricole face aux aléas climatiques, en garantissant un large accès des exploitants agricoles à un régime d'assurance contre ces risques.

Sensibiliser aussi la population

Face à ces défis climatiques et sociétaux, les Autorités ne restent pas inactives afin de sensibiliser la population car chacun de nous est concerné. Ainsi, le 13 octobre 2022 aura lieu la première édition de la « journée nationale de sensibilisation face aux risques naturels et technologiques », déclinaison de la journée internationale, depuis 2009, pour la réduction des risques de catastrophes de l'ONU. Pourquoi cette date ? Le 13 octobre a été désigné par l'Assemblée générale des Nations Unies comme date de commémoration de la Journée internationale pour la réduction des risques de catastrophe.

Les défis sont énormes pour l'ensemble de la profession assurantielle qui a pour objectif de protéger le patrimoine et la récolte de chaque viticulteur, notamment. C'est tout l'enjeu de la réforme de l'assurance des récoltes et donc de l'activité des professions de la terre : agricultrices et agriculteurs, vigneronnes et vignerons, notamment. L'enjeu n'est donc pas seulement économique mais sociétal.





La consommation de vin en Belgique

Une récente étude (mars – avril 2022) publiée par Wine Intelligence sur la consommation du vin en Belgique nous apprend que les habitudes de consommation se modifient petit à petit. Ces changements d'habitude s'installent progressivement dans la consommation de vin. Les années futures confirmeront-elles ces changements ?

L'agence londonienne récolte les informations sur le marché belge depuis mars 2017. Quelles sont les conclusions de cette année ?

Le panel

Le panel de personnes interrogées comprenait presque autant de femmes que d'hommes.

Au niveau de la segmentation, la population interrogée comprenait 16 % des personnes âgées de 25 à 34 ans et 16 % de 35 à 44 ans. La population des 18 à 24 ans représentait 6% du total, la population des 45 à 54 ans, 19 % et 43 % ont plus de 55 ans. La clé de répartition par région représente le pourcentage de population par rapport à la population fédérale (11 % des personnes proviennent de la Région de Bruxelles -Capitale, 35 % sont issues de la Wallonie et 54 % de la Flandre).

Les résultats

Il y a dix ans, le vin représentait plus d'un quart des volumes d'alcool en Belgique, mais d'ici 2026, il devrait glisser à un peu plus d'un cinquième, malgré une brève amélioration pendant la pandémie.

Bien que la population adulte de la Belgique ait augmenté depuis 2017, le nombre de buveurs de vin réguliers a diminué. Les consommateurs perçoivent le vin comme étant cher et moins de buveurs associent la consommation de vin au plaisir. Il semble que nos compatriotes considèrent de plus en plus le vin comme offrant moins de valeur pour l'argent mais coûtant plus cher, par rapport à d'autres catégories d'alcool.





Les problèmes du secteur du vin se traduisent par une détérioration de la connaissance de la catégorie, avec un ralentissement marqué identifié entre 2020 et 2022.

Les tendances de consommation et les préférences en matière de produits peuvent différer d'une région à l'autre. Les consommateurs wallons sont traditionnellement plus enclins à considérer que le vin est une boisson quotidienne et normalement consommée à l'heure du repas ; ce qui n'est pas spécifiquement le cas pour la Communauté flamande.

L'étude nous apprend que c'est au cours du repas principal que la consommation de vin diminue, ce qui explique en partie la baisse de la consommation. L'association du vin à la nourriture diminue encore avec l'âge, 63 % des baby-boomers étant motivés par l'association du vin à leur nourriture, contre 50 % pour la génération Z, et 31 % pour les Millennials. Nous pouvons en déduire que l'importance du vin à table va poursuivre sa diminution avec le vieillissement de la population, et avec l'arrivée des générations Z et Millennials dans l'âge adulte.

Les vins mousseux

Contrairement aux vins tranquilles, la consommation de vins mousseux (Cava, Prosecco,..) augmente en Belgique. Ces vins populaires se consomment principalement en début de soirée. Ils ne sont donc pas particulièrement associés à un repas. Cette consommation est facilitée par leurs prix attractifs, ce qui devrait entraîner une augmentation de la consommation, environ de 10 %, au cours des cinq prochaines années, selon l'étude. Les ventes de Prosecco devraient dépasser celles de Cava en 2024, alors qu'elles étaient inférieures de moitié à leur niveau d'avant la pandémie.

Le vin Rosé

L'émergence du segment du rosé est une autre preuve de l'évolution du rôle du vin en dehors de la table dans notre pays. Le rosé n'est pas aussi étroitement lié à la



CONSOMMATION



BELGIQUE



nourriture, et donc aussi aux repas que le vin rouge ou blanc. Alors que la consommation des vins rouges et blancs s'est considérablement contractée depuis 2018, le vin rosé a fait le mouvement inverse en progressant. Fait important, le vin rosé n'a pas seulement conquis les consommateurs existants, mais il a également amené de nouveaux buveurs dans la catégorie. A ce sujet, rappelons-nous ce que l'anthropologue Richard C. Delerins déclarait aux « Rencontres internationales du Rosé 2019 » (voir numéro 15, pages 29 à 35) : « *Le rosé est devenu le champagne des Millennials* » .

La progression du rosé indique que les consommateurs et les jeunes buveurs en particulier, ne seront pas liés par des conventions de consommation de vin de longue date, mais sont prêts à adopter de

nouvelles habitudes. La majorité des buveurs de vin de la génération Z et des Millennials cherchent à expérimenter avec leur choix de vin, tandis que les baby-boomers sont moins enclins à le faire et préfèrent s'en tenir à leurs achats habituels.

Les jeunes Belges adoptent donc des modes de vie plus sains et se tournent vers des rafraîchissements alcoolisés alternatifs, les volumes de vin diminueront, mais des opportunités continueront d'émerger à mesure que se développent le quand, le quoi et le où les Belges choisissent de boire leur vin, conclut Wine Intelligence.





**La minute scientifique du Professeur Fabrizio
Bucella**

**La moyenne malhonnête de la consommation
de vin**

La moyenne de consommation n'en est pas une. Elle mélange pêle-mêle des buveurs et des non-buveurs pour aboutir à « un sacré pataquès ».

Dans ma librairie se trouve un ouvrage à valeur historique : *Le vin se met à table*, de Jacques Puisais. Nous sommes en 1981. L'auteur, président des unions nationale et internationale des œnologues, y défendait « *les 120 litres de vin bus chaque année* ». Cent vingt litres ? Cela fait trois bouteilles par semaine, près de trois verres par jour. Autres temps, autres mœurs. Sous le chapitre *Le Vin et l'Enfant*, le texte posait des normes particulières, jugez plutôt : « Nous avons déjà précisé que le vin était une boisson pour adultes. En conséquence, avant 15 ans, tout le monde est d'accord pour supprimer tout contact avec l'alcool. Pour l'adolescent, Trémolières, Serville et Jacquot indiquent, dans leur *Manuel d'alimentation humaine*, une dose journalière d'alcool correspondant à un quart de litre de vin comme limite à ne pas dépasser. »

Que s'est-il passé ? Une lente et inexorable diminution de la consommation depuis le début du siècle dernier. Une affiche publicitaire de 1930 (moyenne de consommation de 170 litres), payée par les vins d'Oran, proclamait que le buveur de vin avait une espérance de vie de 63 ans, alors que le buveur d'eau n'atteignait péniblement que les 53 ans. Bien entendu, on mentait, mais on mentait correctement. Les tables de mortalité nous indiquent qu'en 1935 l'espérance de vie était de 58 ans. Vous avez dit 58 ? C'est pile-poil la moyenne de 53 (non-buveurs) et 63 (buveurs) de l'affiche. La réclame de l'époque savait y faire : la moyenne était sauve. À propos de





moyenne, le milieu du vin en utilise une autre, aussi tordue que celle dont on vient de parler et qui est développée dans mon ouvrage *Pourquoi boit-on du vin ?* (Dunod).

Une seule bouteille par semaine ?

Faisons un petit exercice. Notez scrupuleusement le nombre de verres de vin que vous avez consommés ces sept derniers jours. Essayez de ne pas tricher. Notez cette chose avec un papier et un crayon ou l'inverse et sur le coin d'une feuille. Il est important que vous ayez en tête le bon nombre de verres. De toute façon, il ne faut envoyer la réponse à personne. La ligue de vertu se passera de sermon et le curé, d'absolution. Le chiffre est-il noté ? Prêt ? Continuez la lecture de ces lignes.

Prenons maintenant la moyenne de consommation actuelle. En France, elle est depuis quelques années à une quarantaine de litres. Fixons notre affaire à 40 litres, soit exactement le tiers de la consommation de 1980 (en Belgique, c'est plutôt 30 litres). Cela donne une bouteille de 0,75 cl par semaine. Ce n'est pas rien, mais ce n'est pas grand-chose non plus. En vérité, cela vous autorise à un verre quotidien pendant six jours, et une journée de repos, comme le créateur.

Reprenons le chiffre que vous aviez indiqué. S'il est supérieur à la moyenne, vous pourriez vous poser des questions. On a suffisamment dénormalisé la consommation de vin pour vous faire sentir coupable. Une pointe de remords vous taraude, une demi-résolution pointe le bout du nez. Ceci étant, on objectera que les lecteurs de cette rubrique ne sont pas un échantillon standard de la population, car ils s'intéressent au vin, sinon ils ne seraient pas lecteurs de cette rubrique. Logique. Sachant que vous êtes lecteur de cette rubrique, on s'attend à ce que vous consommiez plus que la moyenne. Il s'agit du théorème de Bayes sur les probabilités conditionnelles. Bayes, c'était une sorte de curé anglican, un pasteur presbytérien comme on dit.

Sans compter les touristes...

On peut essayer de mieux vous dédouaner. Savez-vous comment est calculée la moyenne ? On ne fait pas de sondage, ni d'enquête, ni aucune chose de cette sorte. On prend le nombre de litres de vin vendus dans le pays, donnée très précise et



LA MINUTE SCIENTIFIQUE



FABRIZIO
BUCELLA

très bien connue, car ces produits sont soumis à une taxe spéciale dénommée accises. Puis, on divise ce nombre par les habitants du pays. Bref, on compte tout le monde, les bébés, les femmes enceintes, les jeunes enfants, les grabataires, alités, malades en fin de vie et toutes les personnes qui pour des raisons bonnes ou mauvaises, enfin ce sont les leurs, on ne les juge pas, ont décidé de ne pas boire.

On voit le pataquès et, pour un pataquès, c'est un sacré pataquès. Si vous comptabilisez les non-buveurs pour calculer la moyenne des buveurs, il faut bien que, sachant que vous êtes buveur, vous buviez plus que la moyenne, sinon celle-ci ne serait pas celle-là. Voilà encore subrepticement revenu le pasteur Bayes et son théorème. En d'autres termes, cette moyenne de consommation ne veut rien dire, car elle comptabilise des pommes et des poires. Il s'agit du même foutoir que si on prenait la masse salariale globale du pays et qu'on la divisait par le nombre d'habitants (travailleurs ou pas). Ce pseudo-salaire moyen n'aurait aucune utilité. On appelle donc moyenne une chose qui n'en est pas une, ou qui l'est dans un sens très étiré. Dans notre conception de la moyenne, ne devraient y participer que les personnes concernées.

Sur ces bonnes paroles, sachez donc que si vous buvez pour les autres, il ne faut pas s'en inquiéter, car les autres ne boivent pas pour vous, puis les autres, c'est l'enfer, comme disait le poète.

PUISQUE
JE BOIS LA
BOUTEILLE DU
BÉBÉ DES VOISINS...
JE NE CHANGE PAS
LA MOYENNE
NATIONALE !

GLOP
GLOP



Pr Fabrizio Bucella



LES FONDUS DU VIN



DES CÔTES DU RHÔNE

LES FONDUS DU VIN DES CÔTES DU RHÔNE



UNE COLLECTION
POUR S'INITIER
AU PLAISIR DU VIN !

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

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

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



BAMBOO ÉDITION
www.bamboo.fr



LES FONDUS DU VIN



L'AUTRE CAVE DU VIVARAIS

L'AUTRE CAVE DU VIVARAIS



©Salve-Richez-Cazenove - Bamboo Edition

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 UN COUP
D'OEIL**



SOMMAIRE



SOMMAIRE

L'EDITO DU CONSUL	1
CHAPITRE CXXI : SABLET - SAMEDI 11 JUIN 2022 GOLDEN HORSE	3
HOMMAGE AUX OFFICIERS DISPARUS : LE DESTAPAGE A LA PROVENCALE.....	5
LES VIGNERONNES ET VIGNERONS.....	7
CHAPITRE CXXII – 14 JUILLET 2022 – LIEGE	16
COMMANDERIE : UN CHAPITRE - 479EME - DE REPRISE – Suze-la-Rousse – 2 juillet 2022	22
Commandeur : Guillaume SARKOZY, l'homme du 18 juin de la protection sociale dans l'Hexagone !.....	24
VOYAGE DANS LES COSTES DU RHONE	31
PROMOTION DES VINS RHODANIENS	41
GRAPPILLEES LE LONG DU RHONE	43
Avignon : Colloque sur la biodiversité.....	43
CONDRIEU : Hommage à Georges VERNAY.....	47
CONDRIEU : Pierre-Jean VILLA, nouveau président de l'Appellation.....	48
Le Vin au fil du Rhône.....	50
ECHOS DU VIGNOBLE	51
Traction équine et vigne : Le modèle se développe.....	51
Assurance-Récolte : La réforme progresse : signature du Président de la République d'une ordonnance structurante. La Première Ministre Elisabeth Borne confirme l'entrée en vigueur le 1 ^{er} janvier 2023.....	52
Vignobles du sud-ouest : Itinéraire culturel européen.....	54
Vins de Provence rosés : ventes en hausse de 9 % en 2021	56





ROSE : Été 2022 idéal pour la consommation	58
VENDANGES 2022 : PREVISIONS	58
La Fondation de la Mer et le vin	60
Le risque climatique est-il encore assurable ?	62
La consommation de vin en Belgique	66
La minute scientifique du Professeur Fabrizio Bucella.....	69





« Liège au fil du Rhône »©, Bulletin
d'information de la Baronnie de Liège
des Costes du Rhône

<https://fr-fr.facebook.com/Baronnie-Li%C3%A9geoise-des-Costes-du-Rh%C3%B4ne-979704565439387/>

Richard BONNECHERE * Alain CASARIL * Jean
CHAVANNE * Denis COOLEN * Pierre LUTHERS *
Sébastien LUTHERS * Didier MAES * Pierre MARTIN
* Guy NIKELMANN * Mireille SBRASCINI * Albert
THYSE * Christian VANDERSANDEN * Jacques
WOLFS

Editeur responsable : Pierre Luthers
(pl@enjeu.be)

Rédaction : Didier Maes
(didier.maes@belgacom.net)

Ont collaboré à l'élaboration de ce
numéro : Pierre Luthers, Pierre Martin,
Andéol Pommier, Fabrizio Bucella,
Olivier Saive, Photos : André Courtois,
Pierre Luthers, Joseph Verhoest, la
rédaction

Périodique – numéro 29 ETE -Août -
2022©

Abonnement postal ; 50 € (Virement sur le
compte BE29 0013 4894 6664)

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



« Liège au fil du Rhône » tient à saluer « le retour
progressif aux affaires » d'une personnalité
historique de la Commanderie (qui se reconnaîtra).
Heureux que tu sois de retour, cher ami !

*Tu le sais, la rareté n'implique pas l'oubli mais une
attention plus grande à ce que l'autre est.*



Vue sur la courbe du Rhône

