

2023



Les Costes du Rhône  
face à leur avenir

BARONNIE DE LIÈGE  
COMMANDERIE DES COSTES DU RHÔNE

*Liège au fil du Rhône - N°32*

« Qui sait déguster ne boit plus jamais de vin mais goûte ses secrets » Salvador Dali

L'EDITO DU CONSUL

Gentes Dames, Messires,

La Commanderie des Costes du Rhône vient de fêter en grandes pompes ses 50 ans d'activités incessantes au service de la promotion des vins du Rhône et du travail des vigneron rhodaniens. La fête s'est déroulée avec faste dans la Cour du Château de Suze-la-Rousse (il a fallu repousser les murs de la cour carrée pour accueillir les 300 convives...), en présence des hautes autorités régionales et des représentants des onze Baronnie de la Commanderie.

En cette prestigieuse occasion, relevons que notre consœur Mireille Sbrascini, déjà adoubée Commandeur

à Liège depuis quelques années, a enfin reçu sa confirmation officielle et a prêté à nouveau serment devant le Grand Maître Patrick Galant, devant le pont-levis du château... Félicitations à elle ! Elle apporte une touche féminine de charme et de talent dans une Commanderie qui reste un peu trop masculine à notre goût qui se veut plus 'épicé'...

Durant ces agapes bacchiques et au cours du programme annexe, avec mes confrères Consuls, j'ai eu l'opportunité



## L'EDITO



## DU CONSUL

de rencontrer des personnalités du monde du vin comme Philippe Pellaton Président d'Inter Rhône, Denis Guthmuller, Président du Syndicat des Vignerons et Philippe Guigal, à la tête de la prestigieuse maison Guigal à Ampuis, et leur ai présenté l'action menée par notre Baronnie à Liège. J'ai aussi rencontré à Avignon Aude Tsitoglou, la responsable d'Inter Rhône en charge du marché des vins en Bénélux, et ai pu esquisser avec elle un renforcement de nos relations, en soutien à nos propres actions au service des vins du Rhône...

Parmi le programme de ces futures actions, relevons deux dates importantes, à cocher dans votre agenda : notre Chapitre d'automne programmé le samedi 11 novembre au Golden Horse de Fourn-le-Comte, et la troisième édition de notre Salon des Vins du Rhône, en l'Hôtel Vandervalk Congrès, le lendemain, le dimanche 12 novembre... Soyez au rendez-vous, à nos côtés !



Et je me permets de terminer par un "scoop" : les vignerons de l'appellation "Laudun" dans le Gard, qui s'apprêtent à passer en "Cru" l'année prochaine, ont accepté notre invitation et seront donc les invités d'honneur de notre Chapitre de Printemps, en mai 2024... Qu'on se le dise !

Dans l'attente du plaisir de partager avec vous très prochainement un nectar du Rhône, je vous souhaite une excellente rentrée et de beaux moments de convivialité automnale autour d'un flacon de Costes du Rhône!

Pierre Luthers

Consul de la Baronnie liégeoise de la  
Commanderie des Costes du Rhône



# CHAPITRE CXXVI



# VIGNERONNES

femmes  
vignes  
rhône

## CHAPITRE CXXVI : SPECIAL FEMMES VIGNERONNES – 13/05/2023 - AMAY

Dans le nombre de chapitres de la Baronnie, il en est qui sont plus particuliers que d'autres. Ce chapitre CXXVI fait partie incontestablement de ceux qui auront une place singulière.

En conviant la gent féminine vigneronne, la Baronnie a souhaité mettre le focus sur le rôle clé des femmes vigneronnes dans le domaine viticole. La présence exclusivement de vigneronnes a donné à ce week-end d'agapes une note de charme qui a un caractère régénérant. Merci à ces dames de leur participation. Ce chapitre a fait une place d'honneur à la gent féminine puisqu'il a vu la nomination d'une Officière, Lucienne Paquot et de l'intronisation de cinq Chevalières : Charlotte Depierreux, Chantal Fabry, Aurélie Masciarelli, Patricia Van Reusel et Adèle Parage, alias « la Picoleuse ». Et puis, détail qui a son importance dans ce chapitre dédié aux femmes : chaque médaille était remise, non par le Consul mais, par notre Commandeur, non pas Norine (voir article) mais Mireille Sbrascini.

La jeune génération est aussi présente sur la photo du chapitre. Le petit bonhomme assis sur les genoux de sa maman, Aurélie Masciarelli, est William Luthers, fils de Sébastien et petit-fils de notre Consul, qui l'air de rien a pris un abonnement aux chapitres puisqu'il en est à son 7<sup>ème</sup> chapitre à l'âge d'un an ! Beau palmarès ! Autre signe des temps : certains Commandeurs viennent en famille, c'est-à-dire avec la jeune génération . Citons Vittoria Wolfs venue avec son petit frère, Milo (quelques mois) et leurs parents, Laurent et Julie Wolfs. Bref, la relève semble assurée....



# CHAPITRE CXXVI



# VIGNERONNES



Sur la photo : 1<sup>er</sup> rang (de G à D) : Charlotte Depierreux, Aurélie Masciarelli (et William), Patricia Van Reusel, Adèle Parage et Chantal Fabry.

Au 2<sup>ème</sup> rang (de G à D) : Cécile Perez, Nancy Gontier, Lucienne Paquot, Coralie Goumarre et Nathalie Souzan.



# CHAPITRE CXXVI



# VIGNERONNES



Saluons notre porte-étendard, le Commandeur Alain Casaril, qui, dans les coulisses de chaque dégustation et chapitre, fait un travail extraordinaire sans lequel tout ceci ne serait pas possible. Merci à toi pour cet engagement, déjà très long !



**OFFICIERE**



**LUCIENNE  
PAQUOT**

L'OFFICIERE : LUCIENNE PAQUOT



Parrainée par le Commandeur Guy Nikelmann, elle est accompagnée sur la photo par la Commandeure Mireille Sbrascini. Intronisée chevalier, en même temps que son mari Guy, lors du chapitre du 12 novembre 2016, Lucienne Paquot s'est depuis impliquée encore davantage au sein de notre Baronnie.

Qui participe à nos agapes connaît Gente Dame Lucienne Paquot. Investie depuis des années dans la Baronnie, elle en constitue un maillon essentiel à la réussite des agapes. Pour qui la connaît, Lucienne, c'est la joie de vivre. Fidèle épicurienne, et liégeoise, elle est aussi très active et impliquée dans l'association « Les Amitiés Françaises de Liège » qui organise, notamment les agapes du 14 juillet.



**LUCIENNE**



**PAQUOT**

Lucienne est aussi, selon les commentaires, une merveilleuse hôtesse d'accueil pour les vigneronnes et vigneron de passage à Liège. Certains vigneron confient aisément que Lucienne est aux petits soins. Le moindre de leur souhait trouve avec Lucienne une réponse. Tout cela laisse aux vigneronnes et vigneron de passage un souvenir agréable mais aussi de qualité.

Lucienne, ce n'est pas que cela. C'est aussi une femme dont la personnalité vous ravira tellement le naturel qu'elle dégage est communicatif.

Et puis, si vous êtes observateur, vous ne verrez jamais Lucienne éloignée de Guy et vice-versa. Tous deux prennent plaisir à montrer que leur union est complète car ils partagent beaucoup ensemble. Ne dit-on pas que lorsque la volonté de partage est réelle, les délices de l'amour sont encore plus bénéfiques ? Et petit clin d'œil :

Lucienne et Guy partagent dorénavant aussi le château Rorive d'Amay où Guy y a aussi été nommé Officier le 15 juin 2019. Bravo Lucienne pour cette prestigieuse et méritée nomination !

## LES CHEVALIERES

### **CHARLOTTE DEPIERREUX**

Charlotte Depierreux, voici un nom que tous les Liégeoises et Liégeois connaissent depuis 2021. Année sinistre pour les région liégeoise avec les inondations, Charlotte Depierreux s'est fait connaître à cette occasion en préparant, avec son équipe et 4.200 bénévoles plus de 157.000 repas pour les sinistrés du sud-est de Liège... Un magnifique élan de générosité, qui a marqué les cœurs et les esprits en cette période troublée ! L'humain, d'abord et avant tout, comme elle l'a exprimé encore récemment !

Cette générosité fut d'ailleurs reconnue par les Autorités. Elle a été fort logiquement élue « Liégeoise de l'année 2021 » et « Chevalier du Mérite wallon 2021 ». Et puis, cette générosité va plus tard lui revenir. « *On récolte ce que l'on sème* » va trouver une belle application. En effet, son restaurant « Côté cour Côté jardin », sis en Outremeuse, s'est vu sauvé de la fermeture grâce à un immense geste de générosité



**CHARLOTTE**



**DEPIERREUX**



de la part des Liégeoises et Liégeois, dont la Baronnie, qui se sont souvenus de l'engagement de cette jeune femme envers les autres. Ce fait est unique.

Mais Charlotte Depierreux n'est pas uniquement synonyme de générosité. Femme discrète, elle est aussi une adepte de la grande bouche... Elle place les vins « Côte-Rôtie » parmi ses préférences et cultive la convivialité aussi dans son établissement de bouche.

Souhaitons à cette sympathique et dynamique Gente Dame une longue et fructueuse expérience parmi les adeptes des vins rhodaniens.





**CHANTAL**



**FABRY**

### **CHANTAL FABRY**

Chantal Fabry fait partie de ces femmes dont l'engagement se marque par l'implication dans tout ce qu'elle fait. La recherche de la perfection et le goût d'apprendre font partie de ses priorités.

Chantal est devenue une fidèle de la Baronnie depuis qu'elle a rencontré son compagnon, l'Officier Bernard Ghisse, sur les courts de tennis. Chantal a formé durant sa carrière professionnelle des petites Liégeoises et petits Liégeois sur les bancs de l'école. Institutrice à la retraite, elle garde de cette profession importante l'attention à l'autre. Grand-mère comblée, elle partage avec Bernard le goût de l'épicurisme.

Parrainée par le Commandeur Richard Bonnechère, elle voue à la Baronnie un bel attachement qu'elle concrétise, notamment par sa participation aux voyages dans le Rhône mais aussi « aux détours » par la région de Suze-la-Rousse.



**AURELIE  
MASCIARELLI**



**PATRICIA  
VAN REUSEL**

**AURELIE MASCIARELLI ET PATRICIA VAN REUSEL**



« Voici un jour bien particulier pour vous que nous surprenons ainsi ! Et un jour particulier pour moi aussi qui faisant d'une pierre deux coups, me retrouve à présenter publiquement ma fiancée mais aussi ma belle-maman ! ». Le ton est donné. Le Commandeur Sébastien Luthers, dans ses petits souliers, a eu la délicate mission non seulement de présenter sa fiancée, Aurélie et sa belle maman, Patricia Van Reusel.

Sébastien, en bon diplomate, a tenu à préciser d'emblée que « *ce n'est pas courant de procéder à des doubles intronisations, mais nous n'avions pas vraiment envie de faire un choix. Vous avez adhéré à nos valeurs et à nos activités au même moment, l'une presque automatiquement via une idylle naissante, l'autre ne s'est pas fait prier pour suivre !* »



**ADELE**



**PARAGE**

Donc, à double intronisation, correspond également moment particulier pour le parrain. En intronisant sa future épouse, Aurélie et sa belle-maman, Sébastien a tenu à préciser que l'amour du vin dans sa belle-famille existe depuis longtemps. C'est d'ailleurs sur ce sujet qu'il avait fait plus ample connaissance avec Aurélie.

La famille Masciarelli est fort attachée aux vins italiens. Le papa, Aldo, vient des Abruzzes où un célèbre domaine porte fièrement le nom familial.

Le vin faisant partie intégrante de l'histoire familiale, nul doute que Sébastien, en sa qualité d'éminent représentant des vins rhodaniens va faire découvrir les différents vins de la vallée du Rhône à sa « parenti acquisiti », sa belle-famille.



#### **ADELE PARAGE – « LA PICOLEUSE »**

L'Italie et ses vins ne sont pas l'apanage de la famille Masciarelli. En effet, notre dernière « impétrante », influenceuse sur les réseaux sociaux de son état, Adèle Parage avoue une préférence pour les vins de la région de Naples.

Son jeune âge lui procure cette faculté de découvertes. Et parmi celles-ci, les vins rhodaniens devraient figurer, sur sa liste des vins à découvrir.

Adèle Parage a cette particularité d'avoir deux parrains, le Consul et le Vice-Consul. Étant déjà citoyenne du Village de Noël dont le Consul est une des chevilles ouvrières, elle publie aussi une

chronique hebdomadaire dans un journal cher à notre Vice-Consul.

Pour elle, le vin évoque « *Une passion partagée entre des personnes de tous âges et de toutes origines confondues et qui est transmise dans un esprit de partage plutôt bon enfant* ». La Baronnie pourrait en faire une de ses devises. Merci à elle !



## CHAPITRE CXXVI



## LA RELEVE

En conclusion, il nous faut être aussi honnête et reconnaître que la mise en valeur des femmes dans le cadre de nos agapes est certes une bonne chose mais, ce que nous devons retenir, c'est que cette présence devrait être normalisée. Appel est donc fait à la gent féminine vigneronne pour accentuer cette présence lors de nos prochaines agapes. Ce chapitre n'est qu'un début et a eu le mérite d'exister. Que la force de Bacchus accompagne ces femmes dont le courage et l'abnégation au travail nous font découvrir d'autres facettes dans l'élaboration d'un vin.



Après William Luthers, la jeunesse est présente lors des agapes. C'est au tour du Commandeur Jacques Wolfs, papy de Vittoria et Milo, de poser fièrement avec deux de ses petits-enfants accompagné du papa de ces derniers, Laurent Wolfs, lequel devient, avec Julie, un fervent et déjà, grand habitué de nos agapes.



**FEMMES**



**VIGNES RHÔNE**

femmes  
vignes  
rhône

## L'Association Femmes Vignes Rhône

Nous avons eu l'occasion dans notre numéro spécial de retracer l'historique du rôle des femmes dans la viticulture. Nous avons vu que ce rôle évoluait depuis les années 70.

La très intéressante thèse de doctorat menée sur quatre ans présentée en janvier 2022 par Chloé Le Brun à l'Université de Toulouse s'intitule : « *Luttes et revendications individuelles et collectives de vigneronnes et contestations des rapports de genre en viticulture* », montre le rôle des femmes dans l'évolution des pratiques viticoles. A l'échelle individuelle, les vigneronnes contribuent par leurs pratiques à renouveler le métier et à contester les normes de genre qui structurent la viticulture. Cela, c'est un évident point primordial qui sert à constater que le rôle des femmes n'est plus, et c'est un bienfait pour le secteur, limité à des tâches subalternes.

Le recrutement social des agricultrices s'est élargi depuis plusieurs décennies. De plus en plus de femmes issues du milieu agricole s'installent sur les domaines viticoles, reprennent les domaines familiaux ou s'installent hors cadre familial. Elles présentent une grande diversité de profils, de trajectoires de vie et de conditions d'accès au métier. Ces éléments font du cas des vigneronnes un cadre particulièrement propice à l'analyse des diffusions et des appropriations ordinaires des idées féministes au sein d'espaces viticoles mixtes et non-mixtes non-militants. Cette thèse montre que cet élargissement favorise les appropriations d'idées féministes revendiquant certains changements (nouveaux schémas d'organisation domestique, revendications d'identités professionnelles autonomes, constructions de féminités alternatives). Mais il tend aussi à diluer l'héritage du long combat des agricultrices. Les luttes des femmes dans les métiers agricoles et viticoles ne sont pas toujours intériorisées par celles qui s'installent en viticulture.

### Chiffres

En France, les femmes représentent 30% des actifs permanents agricoles dont 27% sont chefs d'exploitation, coexploitantes ou associées. Après avoir progressé entre



**FEMMES**



**VIGNES RHÔNE**

2000 et 2010, la féminisation de la main-d'œuvre marque le pas avec une tendance à la baisse plus accentuée pour les familles d'exploitants agricoles. En 2019, 29,5% des exploitations et entreprises agricoles (soit environ 107 000) sont exploitées ou coexploitées par au moins une femme.

31,6 % des exploitations agricoles ont au moins une femme dans leur équipe dirigeante : 16,7 % sont exclusivement dirigées par des femmes et 12,8 % par une équipe mixte. 61,1 % des cheffes d'exploitation sont à la tête de structures de forme sociétaire comportant plusieurs associés actifs (55,7 % lorsqu'un homme dirige), 23,2% sont en EARL et 21,8 % en GAEC. Lorsqu'elles sont seules dirigeantes, 68,5% des femmes privilégient la forme juridique en nom personnel (57,1% pour les hommes).

### **L'association Femmes Vignes Rhône**

L'association Femmes Vignes Rhône est soutenue par Inter Rhône. Elle prône les valeurs de collégialité, d'entraide et de collaboration ; valeurs féminines par excellence. Coralie Goumarre, présidente de l'association souligne que : « *A la base, le but n'est pas de tenir des positionnements féministes, mais simplement d'être entendues. Nous avons la chance d'être dans une région où la profession n'est pas machiste, du moins pas comme chez les autres* ». Elle ajoute que : « *il est surtout question de s'affirmer et de démontrer que nous sommes des vigneronnes à part entière* ». Mesdames, votre savoir-être et savoir-faire parlent d'évidence. Nul ne peut douter un seul instant de cela !

Invitée d'honneur via la représentation féminine, l'association Femmes Vignes Rhône (et identifiable grâce aussi au jeu de mot, propre à la vallée du Rhône : femmes vigneronnes) joue un rôle important dans ce contexte de féminisation du métier et de ses pratiques. Merci à Coralie Goumarre, Nathalie Souzan, Cécile Perez et Nancy Gontier de leur si sympathique et chaleureuse présence.

Et puis, n'oublions pas *qu'à l'instar de la femme, la vigne est une rencontre. Alors, lorsque les deux sont associées, avec de la patience, vous découvrirez des trésors qui marqueront à vie !*



**FEMMES**



**VIGNES RHÔNE**



Cécile Perez et Nancy Gontier, ci-dessus

Ci-dessous : Coralie Goumarre, nouvelle Présidente de l'association « Femmes Vignes Rhône » et Nathalie Souzan.



**ASSEMBLEE**



**GENERALE**

## **L'ASSEMBLEE GENERALE DU 15 JUIN 2023 - GLONS NOUVEAUX STATUTS**



C'est dans un cadre bucolique, mais aussi lieu historique, que l'Assemblée générale de l'ASBL Baronnie Liégeoise de la Commanderie des Costes du Rhône s'est tenue le jeudi 15 juin dernier à GLONS.

Cette assemblée générale a été particulière à plusieurs égards. Tout d'abord, le cadre. Elle s'est tenue dans la résidence de notre Chevalier et artiste peintre international et sa femme, Peter et Joyce Weidenbaum, le château de Galand à Glons, sis dans la vallée du Geer, lequel d'ailleurs coule au fond du jardin de la propriété.





# CHATEAU



# DE GALAND

Historiquement, cette demeure est un ancien presbytère, construit à la fin du XVIIème siècle. Pour tout amateur de l'histoire liégeoise, cet endroit est aussi connu pour y avoir abrité le curé Gilles-Joseph-Evrard Ramoux de 1784 à 1826. Ce dernier est l'auteur du célèbre « Valeureux Liégeois » (1790).

L'abbé Ramoux naquit à Liège le 21 janvier 1750. Il fut nommé principal et professeur de rhétorique au collège que le prince de Velbruck venait de fonder à Liège pour remplacer celui des Jésuites. Plus tard il contribua beaucoup à fonder la société libre d'Émulation. En 1784, il quitta Liège pour aller prendre possession de la cure de Gîons, qu'il conserva jusqu'au 8 janvier 1826, date de sa mort.



Peter, en hôte a pris le temps de faire la visite de ce lieu historique pour la cité ardente Plus que cela, lorsque vous écoutez Peter vous expliquer dans la langue de Molière certaines techniques de travail alors que sa langue maternelle est la langue de Vondel, nous ne pouvons que saluer la compétence de cet artiste encore trop méconnu dans la partie francophone du pays.



**CHATEAU**



**DE GALAND**

La Région flamande reconnaît son travail ; ce qui est moins le cas actuellement de la Communauté Française (ndlr : pouvoir constitutionnel belge regroupant les francophones de Wallonie et de Bruxelles. Ce pouvoir a notamment la culture et l'enseignement dans ses compétences. Il est présidé par un Ministre-Président). Un artiste de la langue de Vondel (Néerlandais) établi dans la région francophone, cela devrait interpeller les Autorités compétentes car Peter, en homme dynamique et parfait bilingue est aussi attaché à sa région d'adoption.

Notre rôle est aussi de mettre en valeur nos chevaliers. Peter, artiste moderne et doté d'un grand sens de l'humour, voisin de notre Consul honoraire de France, Michel Cloes, a tous les atouts pour faire briller notre région, et bien évidemment le pays, à l'international. Amateurs des Côtes du Rhône, Peter et sa femme Joyce, sont attachés à cette double culture nationale. Merci à eux deux pour ce si chaleureux accueil !

Si vous souhaitez en connaître davantage sur le travail de Peter Weidenbaum :

<https://weidenbaum.be/public/> .



**ASSEMBLEE**



**GENERALE**



Ci-dessus : Anne-Marie Courtois et le Commandeur Jacques Wolfs lèvent leur verre du divin breuvage rhodanien dans ce lieu historique

Ci-contre : Danièle Coolen avec deux Chevaliers, très bons connaisseurs en joyusetés, Cédric Luthers (à gauche) et Mathias Bodson



**ASSEMBLEE**



**GENERALE**



Deux officiers, Marian Atitienei (à gauche) et Jean-Louis Renson, heureux d'échanger sur le futur rallye du 18 juin prochain (voir article) mais aussi sur la qualité d'Officier vu que pour Marian, c'était une première en devenant membre adhérent à la Baronnie.



## ASSEMBLEE



## GENERALE



Le nouveau Chevalier, Léon Levaux accompagné par l'Officier Joseph Verhoest et Madame. Notre ami Joseph, fidèle à lui-même lorsqu'il s'est mis à chanter, avec

sa voix forte, quelques hymnes bien liégeois dont évidemment « le Valeureux liégeois » !



La très charmante épouse de Peter Weidenbaum et sa fille. En sa qualité d'hôtesse des lieux, son sourire a ravi les participants. Merci à elle !



**ASSEMBLEE**



**GENERALE**

Cherchez  
l'intrus ?

Madame la  
Consule,  
jeune mariée,  
en discussion  
avec le Vice-  
Consul et  
l'Officier  
Jean-Marie  
Lebussy



### **Nouveaux statuts**

Lors de l'assemblée générale extraordinaire, furent votés les statuts adaptés à la nouvelle législation sur les ASBL. Notre ASBL devait se mettre en conformité avec les nouvelles dispositions législatives avant le 1 janvier 2024 pour être conforme au nouveau Code des Sociétés et des Associations (Loi 23 mars 2019 parue au Moniteur belge le 04 avril 2019 ). Le travail de mise en conformité fut réalisé par l'avocat honoraire liégeois Jacques Defer, connu aussi pour avoir présidé l'organe d'administration de l'ASBL Enjeu mais aussi pour avoir donné cours de droit commercial.

(Plus d'infos : [https://justitie.belgium.be/sites/default/files/ondernemingsrecht\\_fr.pdf](https://justitie.belgium.be/sites/default/files/ondernemingsrecht_fr.pdf) )



## ASSEMBLEE



## GENERALE



Le secrétaire, le Commandeur Pierre MARTIN, concentré, notant les modifications statutaires et les actant pour l'établissement du procès-verbal. Il est à côté du président de l'ASBL, Jean Chavanne.

Ci-contre : Les membres de l'organe d'administration (Mireille Sbrascini, présente, ne figure pas sur cette photo). Les membres de l'organe d'administration ont été réélus pour un mandat de 2 ans.



# CHAPITRE CXXVII



# CHAUDFONTAINE

## CHAPITRE CXXVII : 18/06/2023 - CHAUDFONTAINE

La Baronnie de Liège développe ses activités et , à l'occasion, collabore avec des associations (service-club,..) ayant pour objet, au travers de leurs activités, d'aider des associations sans but lucratif. Ainsi en est-il du rallye automobile de voitures anciennes organisé le Lions Liège Sart-Tilman

Cette année, le rallye touristique, deuxième du nom, partant du Collège du Sartay à Embourg a traversé les villages suivants : Hayen, Hout-si-plou, Ellemelle, Pair, Ocquier, Tohogne, Bomal, Ferrières, Harzé, Stoqueu, Louveigné, Fraipont pour arriver à Chaudfontaine (Source-O-Rama).

La Baronnie a profité de cet évènement pour introniser deux nouveaux Chevaliers ; Messires Luc Delvaux (traiteur) et André-Marie Mouton, initiateur du rallye.

Sous l'autorité du Consul, Pierre Luthers, les Commandeurs, Denis Coolen, Jean Chavanne et Sébastien Luthers ainsi que, les Officiers, Michel Dupont, Jean-Louis Renson et Olivier Saive ont représenté la profession viticole rhodanienne.

Lors de son intervention, le Consul a remercié le Bourgmestre, et chevalier de la Baronnie, Messire Daniel Bacquelaine, le Président du CPAS, Didier Grisard et la déléguée communale, Isabelle Dorbolo pour leur présence à cette journée.

La Baronnie a offert 30 bouteilles à différents participants au rallye.

Les bénéficiaires du rallye seront à remettre en principe à 2 oeuvres :

- "L'Asbl Edelweiss" à Chaudfontaine : Une maison d'accueil pour enfants
- "La Bulle d'Air" à Liège : home hébergeant des adultes handicapés en semi-autonomie





# CHAPITRE CXXVII



# CHAUDFONTAINE



*Photo : intronisation d'André-Marie Mouton, Ambassadeur Régional de la Belgian Historic Vehicle Association par le Commandeur Sébastien Luthers.*

Derrière, de gauche à droite : Olivier Saive, Michel Dupont, Jean-Louis Renson.



**COMMANDERIE**



**50 ANS**

**50 ANS DE LA COMMANDERIE – 485<sup>ème</sup>**  
**CHAPITRE - CHÂTEAU DE SUZE LA ROUSSE**



Au sein de la Commanderie des Costes du Rhône, il est des années plus particulières que d'autres. 2023 en est une. 50 ans d'existence de la Commanderie !

Les festivités ont duré 4 jours et les invités ont pu apprécier les charmes du vignoble nord et sud de la Vallée du Rhône.

La Commanderie a réuni toutes les Baronniees existantes dans le monde : Gent, Palatinat, Montreux, Shanghai, Séoul, New York, Philadelphie, Montréal, Québec, Drummondville et Liège. Tous ces consuls ont répondu présent à l'invitation du Grand-Maître. L'occasion aussi pour les participants de renouer les contacts entre nos baronnies afin de développer certaines synergies.

Ce mondial des Baronniees, organisé tous les 5 ans, permet au Grand Maître, non seulement de fêter les Côtes du Rhône au travers des Baronniees mais aussi de réunir le samedi matin au Château, les Consuls pour des activités, disons ludiques.. La réunion des Consuls, cette année, a pris un caractère dégustatif. Accueillis par Géraldine Gossot, directrice de l'Université du Vin, les Consuls ont suivi un cours de Mixologie animé par Baptiste Vassy. Ils ont appris l'histoire du cocktail et les applications diverses et variées avec des vins de la Vallée du Rhône....



**COMMANDERIE**



**DIX CONSULS**



*Les représentants (sauf un) du Grand-Maître à travers le monde.*

Les représentants sur la planète du Grand Maître ont été mis à l'honneur au début du Chapitre. Chaque consul a aussi reçu le cérémonial et le règlement intérieur de la Commanderie des Costes du Rhône. Ce livret reprend en quelques pages tout ce que le consul doit savoir concernant l'accueil, l'intronisation, la nomination des membres. La Commanderie y a aussi ajouté le statut d'Ambassadeur de la Commanderie.

**Commandeure : Mireille Sbrascini**

Lors du Chapitre, notre Commandeure Mireille SBRASCINI a été adoubée officiellement par la Commanderie. Pour elle qui est Commandeure depuis quelques années, il manquait une étape, celle de l'adoubement dans les mains du Grand Maître avec la prestation de serment. Ses occupations professionnelles lui ont permis cette année de se libérer. Félicitations à elle pour cette confirmation d'adoubement. Elle vient ainsi officiellement compléter le nombre de Commandeures.



## COMMANDERIE



## MIREILLE SBRASCINI



Sébastien Luthers, en sa qualité de Commandeur a remis symboliquement les éléments constitutifs du Commandeur à Mireille.

Aux yeux de la Commanderie, l'effectif des Commandeurs liégeois est au complet.

Pour être complet, Mireille a été adoubée avec quatre autres Commandeurs : Messires Larry COIA de Philadelphie, Hugo VEYRIER, Sylvain BERTOLINI et Jocelyn MICHEL. Félicitations à tous les cinq !

Mireille n'a pas été la seule belge à être distinguée lors du Chapitre. François Daoût, Président émérite de la Cour Constitutionnelle belge (ndlr : plus haute instance judiciaire belge) a eu l'honneur d'être intronisé Chevalier par la Commanderie.



## COMMANDERIE



FRANCOIS  
DAOÛT

L'homme est un connaisseur de la région rhodanienne. En effet, il n'est pas rare de le voir dans les ruelles du vieux village de Cairanne ; ce qui doit le changer de son ancien bureau place Royale à Bruxelles.

Durant sa carrière, il a été avocat, professeur de droit à l'Université de Louvain et de Mons Hainaut. Il a ensuite été nommé Juge à la Cour constitutionnelle de Belgique en 2011 avant d'en être le Président FR en 2018. Pour lui, maintenir les équilibres entre les contraintes de l'organisation sociale et l'épanouissement légitime individuel est une gageure permanente. Il en est de même dans les

métiers de la terre et d'ailleurs, a malicieusement déclaré le Grand Chancelier, « *nous ne pouvons que nous réjouir de savoir que vous aimez davantage les côtes du Rhône que votre célèbre boisson nationale* ».

Après la nomination de l'Officier, René Marin, sont venues les intronisations. Et reconnaissons que sur ce plan, nos amis coréens se sont distingués au niveau de leur visibilité. Les drapeaux de Corée du Sud, étaient légions. Et, lors du repas, en signe



d'amitié, plusieurs personnes sont reparties avec ce drapeau, dont la jeune épouse de notre Consul, Mireille Labylle. Cadeau, certes symbolique, mais qui marque combien les liens entre nos Baronniees sont fraternels. Le monde est un village !

Les intronisés sud-coréens sont : Gente dame YOON J.YOON Directrice du Musée d'art de Cheonghak, Gente dame PARK SOOKJEOM Directrice de la chaîne de lunettes Davich, Messire KIM HYUNGA Directeur à l'école des vins de Gangnam, Messire YANG CHANHO Vice-président à l'école des vins de Gangnam, Messire KANG MANSOO Représentant d'une association agricole et Messire KIM INGYU Président de Davich HOLDINGS.



**COMMANDERIE**



**50 ANS**



*Malgré l'absence de Frédérique Nourdin, Philippe Guigal a assumé son rôle de parrain avec brio et toute l'élégance que nous lui connaissons.*

Après ces nominations et intronisations, le temps était venu de passer au protocole proprement dit des 50 ans. Pour cela, La Commanderie avait souhaité lui donner un aspect officiel et professionnel. Il était prévu que la Générale de brigade gente dame Frédérique NOURDIN, première officière et commandant en second de la prestigieuse Garde Républicaine soit marraine et Messire Philippe Guigal (Domaine éponyme à Ampuis), le parrain. Malheureusement les évènements dans le pays ont



**COMMANDERIE**



**50 ANS**

obligé Frédérique Nourdin de rester à Paris, sur recommandation de la Présidence de la République.

Sous les yeux des Autorités politiques représentées par les deux Marie-Pierre, Madame La sénatrice de la Drôme, Marie-Pierre MONIER (à droite à côté du Grand Maître) et Madame la présidente du département, Marie-Pierre MOUTON (au centre), du Grand Maître, Patrick Galant, du président du syndicat des vignerons des côtes du Rhône, Denis Guthmuller, de Philippe Pellaton, président d'Inter Rhône, en présence du consul de Montréal, Henri Biard et du Commandeur Jean-Michel Galant, Il est revenu à Philippe Guigal, nouveau Chevalier et parrain de la soirée, d'inaugurer les festivités du 485<sup>ème</sup> Chapitre.





### Les chevaliers

Outre les Coréens déjà cités et notre compatriote, François Daoût, d'autres personnes ont été intronisées par la Commanderie. Et pour ce 50<sup>ème</sup> anniversaire, la Commanderie a privilégié des grandes personnalités tant de la vallée du Rhône que des personnes de référence dans leur domaine d'activités.



Gente Dame Zhou MEIFANG. Diplômée de l'Université de Chine Xi'an Jiaotong avec une spécialisation en fabrication mécanique. Elle a également étudié en France et a obtenu un MBA. Depuis 2003, elle s'est engagée dans l'industrie des matériaux de haute technologie et a successivement investi dans la création de centres de Recherche et Développement pour la fabrication et l'innovation d'applications dans de nombreuses régions en Chine (à

Wuxi, à Shanghai ou encore à Pékin). Elle est actuellement engagée dans la recherche et l'investissement pour des applications technologiques de pointe dans le domaine médical.

Ensuite, gente Dame Jacqueline Ginon, ancienne gynécologue à Lyon, elle s'est installée en 2017, avec son mari Olivier au domaine de Panéry en terre d'Uzés. Une médecin devenue vigneronne. Nul doute que sa rigueur de scientifique alliée à son sens du partage mèneront cette diplômée de l'Université du Vin vers les sommets gardois.





## COMMANDERIE



## PHILIPPE PELLATON

La Commanderie a ensuite intronisé :

- **Hemant AHLAWAT** : Codirigeant du McKinsey Center de la santé en Europe basé à Zurich ;
- **Pascal BROUSSARD** : sommelier conseil, Restaurateur officiant à la table du moulin à Suze la Rousse, à quelques pas du château ;
- **Christophe HEZARD** : Diplômé en ébénisterie d'art, puis en comptabilité, il dirige depuis maintenant 7 ans la menuiserie Desgranges à Dieulefit ;
- **François MASSON REGNAULT** : vigneron à Rasteau ;
- **Frédéric SARKOZY** : Fondateur du studio Kankyo à Paris qui conçoit des scénographies et des expériences innovantes pour des événements, des espaces éphémères et des expositions.

Quant aux autorités professionnelles rhodaniennes, ont été intronisés: Philippe Pellaton, président d'Inter Rhône, Denis Guthmuller, président du syndicat des vignerons des Côtes du Rhône et le parrain de la soirée, Philippe Guigal.

### Philippe PELLATON

Originaire de Laudun, Philippe Pellaton est titulaire d'un diplôme d'ingénieur en Agriculture. Il est l'actuel président d'Inter Rhône, l'organisme interprofessionnel regroupant l'ensemble de la filière viti-vinicole des AOC de la Vallée du Rhône.

Ayant repris l'exploitation familiale au domaine Combe Ferréol, il est aussi le

président du comité régional de l'INAO et exerce également ses compétences à la présidence de l'institut rhodanien ainsi qu'à la maison Sinnae, la plus importante



## COMMANDERIE



## DENIS GUTHMULLER

structure coopérative gardoise de producteurs engagée et labélisée RSE en Côtes du Rhône.

### **Denis GUTHMULLER**

Voilà bientôt un quart de siècle que Denis Guthmuller cultive la vigne en BIO sur ses 40 hectares situées autour de sainte Cécile les vignes.

Œuvrant activement à l'action collective pour avoir présidé la cave de Cécilia durant de nombreuses années, il est également vice-président de la cave de Cairanne après la fusion de ces deux coopératives.

A la tête du syndicat général, il est résolument tourné vers les actions portées par le développement durable. Agir pour préserver l'environnement et la biodiversité dans les vignobles et en faire une référence nationale, faire évoluer les pratiques culturelles et le profil des vins, s'adapter aux changements climatiques.



### **Philippe GUIGAL**

Et, enfin, last but not least, Philippe Guigal. Œnologue de formation, titulaire d'un master of science in wine management, il a parcouru le monde pour y découvrir ses vignobles et cette culture universelle du vin. De retour au château d'Ampuis, siège social et haut lieu de la maison familiale, il œuvre, avec son père Marcel, pour faire



## COMMANDERIE



## PHILIPPE GUIGAL

naitre, millésime après millésime l'excellence de ces vins prestigieux issus des terroirs de la belle Vallée du Rhône.

Passeur d'émotions, Philippe Guigal se construit une réputation mondiale. Orateur demandé, il représente une maison qui possède une immense notoriété à l'international. Et, paradoxalement, en France, la maison Guigal est connue des initiés du vin et moins par le grand public.

Les vins de la maison Guigal figurent parmi ceux les plus connus sur la planète où la maison exporte quatre millions de bouteilles chaque année.

Conscient aussi des nouveaux

besoins de ses clients, Philippe Guigal a innové, notamment sur sa bouteille de rosé, avec un travail verrier particulier. A l'instar de la devise du château d'Ampuis et de la maison Guigal, « *Nul bien sans peine* », cette innovation en est un excellent exemple pour développer la vente de son rosé.

Les envoutants vignobles de Côte-Rôtie, Condrieu, Saint Joseph, Hermitage ou encore Châteauneuf du Pape donnent naissance à des flacons d'exceptions révélant la noblesse de l'illustre cave (3 hectares) de la maison Guigal.

Homme de la terre et vivant pleinement son époque, Philippe Guigal est devenu une référence, tant pour la Vallée du Rhône que pour les autres vignobles. En le choisissant comme parrain de ses 50 ans, la Commanderie ne s'y est pas trompée.



**CHAPITRE  
CXXVIII**



**14 JUILLET 2023**

**CHAPITRE 128 : 14 JUILLET 2023 - LIEGE**  
**VILLA CONSULAIRE**



Le Chapitre traditionnel annuel du 14 juillet revêt toujours un double aspect : festif évidemment mais aussi historique vu qu'il s'agit d'un jour de commémoration à Liège. La Baronnie se joint à l'association des Amitiés Françaises de Liège. Présidée par l'Officier, Alain Laroche, cette association vise à promouvoir l'amitié franco-liégeoise, de développer la culture française et de conserver le souvenir de l'histoire qui nous unit à la FRANCE.



## CHAPITRE CXXVIII



**JULIE FERNANDEZ  
FERNANDEZ**



Sous la houlette du Consul Pierre Luthers, des Commandeurs, Mireille Sbrascini, Richard Bonnechère, Denis Coolen, Didier Maes et des Officiers Alain Laroche, Maurice Wilkin, Guy Pirotte, Jean-Louis Renson et Jean-Marie Le Bussy, la Baronnie a eu l'honneur d'introniser une femme de caractère qui, dans un milieu plutôt masculin, ne se laisse pas marcher sur ses plates-bandes, gente dame Julie FERNANDEZ FERNANDEZ.

### **Gente Dame Julie Fernandez Fernandez**

Parrainée par Alain Laroche, Julie Fernandez Fernandez est une jeune femme dynamique dans toutes ses activités. Née à Liège, ses parents proviennent de la région des Asturies, au nord de l'Espagne, région bordant le Golfe de Gascogne. Rappelons que les communes du sud-ouest asturien sont liées au vin depuis plus de



## CHAPITRE CXXVIII



## JULIE FERNANDEZ FERNANDEZ



dix siècles.  
Échevine  
(= adjointe  
au maire)  
des  
Solidarités,  
de la  
Cohésion  
sociale et  
des Droits  
de la  
Personne à  
la Ville de  
Liège  
depuis  
2018, elle  
est  
chargée

notamment de la jeunesse, de la politique des moins valides et du 3<sup>ème</sup> âge. Elle est aussi la présidente de l'intercommunale Enodia active dans les secteurs de l'énergie et des télécoms, de la production d'énergie renouvelable et dans divers pôles économiques à caractère public.

Epicurienne, elle l'est sans aucun doute. Fan de tapas et de paëlla, elle est aussi amatrice de la cuisine locale et aime aussi à faire découvrir des petits coins de la ville où il fait bon vivre culinairement. Sa participation aux récentes Epicuriales montre que Julie Fernandez Fernandez aime avant tout les réjouissances et les plaisirs de la vie. Puisse-t-elle découvrir les saveurs rhodaniennes avec autant de plaisir que celles de ses origines.



**PROTECTION**



**CÔTES DU  
RHÔNE**

## LA COUR D'APPEL DE PARIS CONFIRME LA PROTECTION DES VINS DES CÔTES DU RHÔNE

L'affaire dure depuis 2020 et vient de trouver un épilogue heureux pour l'appellation « Côtes du Rhône ».

En remarque préliminaire, rappelons d'abord que l'appellation Côtes du Rhône a été reconnue par décret du 19 novembre 1937. Seuls les vins rouges, rosés et blancs produits sur l'aire d'appellation et qui répondent aux critères du Cahier des charges de l'appellation peuvent en bénéficier.

### **L'affaire**

La Maison NEWRHÔNE MILLESIMES originaire de Travaillan et sise à Paris est une société de vente de vins rhodaniens. Cette société a été créée car les fondateurs voyaient le potentiel de développement à l'international d'une région aussi riche que la Vallée du Rhône, Début 2016, Jean-Marc POTTIEZ décide de créer la maison NEWRHÔNE MILLESIMES, en s'associant les services de Romain DUVERNAY, en rachetant sa marque signature. Son objectif est alors de promouvoir, à l'appui de cette signature, des domaines d'exception, et leurs producteurs pour la plupart en viticulture biologique, pour répondre aux nouvelles attentes des consommateurs.

Cette société de vente de vins a déposé auprès de l'INPI ( Institut national de la propriété industrielle) plusieurs marques incluant le terme « Rhône », terme distinctif de l'appellation Côtes du Rhône, ainsi que leur usage pour des vins bénéficiant de cette appellation.

Suite à la détection de dépôts de marques reproduisant le terme « Rhône », terme distinctif de l'appellation, le service juridique du Syndicat des Vignerons des Côtes du Rhône (SVCR) et l'Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO) se sont emparés de l'affaire.



## PROTECTION



## CÔTES DU RHÔNE

Après l'échec des négociations à l'amiable, le SVCR et l'INAO ont décidé de porter l'affaire en justice. L'objectif principal était de protéger l'appellation rhodanienne.

### **Le jugement du 16 avril 2021**

Le jugement contradictoire rendu le 16 avril 2021 par le tribunal judiciaire de Paris a dit que les marques françaises semi-figurative n°4425088 et verbale n°4425084 dont la société Newrhône Millésimes est titulaire ne portent pas atteinte aux appellations d'origine protégée « Côtes du Rhône » et « Côtes du Rhône Villages ». Le jugement déboutait donc l'INAO et le SVCR.

En conséquence, le tribunal judiciaire a rejeté la demande d'annulation des marques françaises semi-figurative n°4425088 et verbale n°4425084. Il a aussi débouté l'Institut national de l'origine et de la qualité et le Syndicat général des vignerons réunis des Côtes du Rhône de l'intégralité de leurs demandes indemnitaires et réparatrices et les a condamnés, ensemble, à payer à la société Newrhône Millésimes la somme de 7 500 euros.

L'INAO et le SVCR ont interjeté appel de cette décision le 12 mai 2021.

### **L'arrêt du 26 mai 2023**

L'acte d'appel demandait à la Cour de :

- dire et juger que le dépôt et l'usage des signes « Newrhône », à quelque titre que ce soit, en lien avec des vins, y compris bénéficiant des appellations « Côtes du Rhône » ou « Côtes du Rhône Villages » par la société Newrhône portent atteinte à ces appellations d'origine, notamment en ce qu'ils constituent des évocations illicites ;
- prononcer la nullité des marques françaises pour l'intégralité des produits désignés, à savoir « Vins bénéficiant des appellations d'origines protégées « Côtes du Rhône » et « Côtes du Rhône Villages » y compris les Crus des Côtes du Rhône, et des autres appellations d'origines protégées de la Vallée du Rhône » : n°4425088, et Newrhône n°4425084 ;







- dire que la décision, une fois définitive, sera transmise à l'INPI pour inscription au Registre national des marques,
- condamner la société Newrhône à payer à l'INAO la somme de 20 000 euros à titre de dommages et intérêts et au syndicat la somme de 15 000 euros à titre de dommages et intérêts,

## La décision

- La Cour prononce la nullité des marques françaises n°4425088, et NEWRHONE n°4425084 pour l'ensemble des produits visés aux dépôts.
- Elle dit aussi que le présent arrêt sera transmis à l'INPI pour inscription au Registre national des marques.
- Interdit à la société Newrhône Millésimes, dans un délai de 45 jours à compter de la signification du présent arrêt et sous astreinte de 300 euros par infraction constatée, l'astreinte courant pour une durée de six mois, de faire usage du signe « Newrhône » pour désigner des vins, le commerce des vins ou leur promotion.
- Condamne la société Newrhône Millésimes à payer à l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) la somme de 5 000 euros à titre de dommages et intérêts et au Syndicat général des vignerons Réunis des Côtes du Rhône celle de 3'000 euros à titre de dommages et intérêts.
- Condamne la société Newrhône Millésimes à payer à l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) et au Syndicat général des vignerons réunis des Côtes du Rhône la somme globale de 10 000 euros au titre de l'article 700 du code de procédure civile.
- Condamne la société Newrhône Millésimes aux entiers dépens, dont distraction conformément aux dispositions de l'article 699 du code de procédure civile.

Le terme « Rhône », élément distinctif de l'appellation Côtes du Rhône, dispose d'une protection juridique indiscutable. Cette décision de justice vient rappeler que l'utilisation du terme « Rhône » est réglementée.



**COMMANDEURE**



**NORINE**

## NORINE, LA COMMANDEURE



Les prénoms provençaux sentent bon le soleil, la convivialité mais aussi, la garrigue et rappellent les cigales en été. Ils reflètent de multiples facettes de la langue ainsi que l'histoire et les traditions occitanes. Leurs sonorités sont variées.

Nous devons trouver un prénom à la commandeure créée par notre Officier, Olivier Saive. Si Norine n'a aucun lien avec l'ancienne maison de haute couture belge Norine, les spécialistes de la mode belge se rappelleront que la maison Norine avait une approche moderniste et locale de la haute couture belge. Norine se veut avant tout être la représentante, non pas de la haute couture, mais bien de la haute qualité du travail des femmes à la vigne. Cet élément, même symbolique, se veut être la digne signification de son prénom : éclat du soleil, symbole de la Provence mais aussi de l'engagement féminin dans la vigne.

NORINE, est avant tout cette vigneronne attachée à son terroir et à la préservation de ce dernier tout en effectuant un travail consciencieux dans la vigne. Pour réussir un bon vin, il faut évidemment différentes composantes : le terroir, le savoir-faire, l'implication et le souci de la qualité.

Il était donc temps de reconnaître le travail de la vigneronne. NORINE symbolise aussi ce que la femme moderne est : une femme entreprenante, aimant l'action et soucieuse de l'environnement dans lequel son travail est effectué. NORINE apporte donc le soleil, provençal bien évidemment, dans tout ce qu'elle entreprend mais aussi parmi nous, les amateurs des vins rhodaniens, Cette femme vigneronne actuelle qui valorise aussi de nouveaux schémas d'organisation domestique comme des revendications d'identités professionnelles autonomes ou des constructions de féminités alternatives (voir *Liège au fil du Rhône*, spécial chapitre CXXVI).  
Longue vie à NORINE !



**VIN**



**ET COUPLE**

Boire du vin en couple rend-il plus heureux ?

« *Qui n'aime point le vin et les femmes restera sot toute sa vie* »

Martin Luther



Tendre moment de complicité du couple consulaire.



**VIN**



**ET COUPLE**

Si une relation heureuse entre deux êtres en couple passe évidemment par le respect mutuel, la fixation d'objectifs de vie similaires, la confiance, l'ouverture d'esprit, le sens de l'humour, etc .. , qu'en est-il du plaisir de déguster, avec modération, le vin ?

Avec le mariage récent de notre Consul, « *Liège au fil du Rhône* » s'est demandé tout naturellement si la consommation de la dive bouteille en couple, et avec modération évidemment, renforçait le couple ou pas ? Autrement dit, le couple se renforce-t-il (s'épanouit-il) en consommant du vin ?

Pratiqué comme un loisir et non comme une addiction, le fait de développer une passion commune pour le vin favoriserait la bonne entente au sein du couple, révèle une étude menée par le département de psychologie de l'Université du Michigan.

Ouvrir une bouteille de vin en couple et la partager avec sa/son partenaire rend-il le couple plus heureux ?

L'étude révèle un critère important dans cette recherche du plaisir partagé : l'adéquation des habitudes de consommation d'alcool entre les partenaires est un facteur important dans la recherche d'une relation heureuse. En d'autres termes, si le couple partage le goût du vin dans une même proportion de consommation raisonnable alors les chances de créer un lien supplémentaire grandit.

### **Couple concordant**

Les chercheurs ont voulu voir s'il existait une corrélation entre la consommation d'alcool et le bonheur conjugal. Autrement dit, quelle est l'importance de partager la même passion et sa résultante en terme de consommation ?

L'étude a révélé que : « *Les couples concordants qui boivent ont signalé une diminution de la qualité conjugale négative au fil du temps, et ces liens étaient significativement plus importants chez les épouses* ».

« *Les épouses ayant déclaré boire de l'alcool ont signalé une diminution de la qualité négative du mariage au fil du temps lorsque leurs maris ont également déclaré boire et une augmentation de la qualité négative du mariage au fil du temps lorsque leurs*



**VIN**



**ET COUPLE**

*maris ont déclaré ne pas boire ».*

L'étude a également souligné à quel point les couples s'influencent mutuellement par leurs habitudes de consommation d'alcool lorsqu'ils passent plus de temps ensemble, qu'il s'agisse de vacances prolongées ou de situations à long terme comme la retraite. Il semble que les habitudes de consommation d'alcool tendent à se refléter mutuellement lorsque l'on passe de longues périodes ensemble.

### **Le sentiment d'unité**

S'il semble que la quantité d'alcool n'ait pas trop d'influence (en excluant les personnes qui ont un problème avec la consommation d'alcool) dans la relation harmonieuse dans le couple, les experts affirment que *« boire ensemble avec modération est un moyen efficace d'apporter un sentiment d'unité, de plaisir et de convivialité à une relation ».*

L'unité du couple sera aussi renforcée si les deux partenaires s'abstiennent occasionnellement de boire de l'alcool, suggère le Dr Kira Birditt, l'auteur de l'étude.

Ce dernier ajoute aussi que changer la façon de boire dans l'espoir d'améliorer la relation de couple est sans effet positif.

L'étude a également souligné à quel point les couples s'influencent mutuellement par leurs habitudes de consommation d'alcool lorsqu'ils passent plus de temps ensemble.



**VIN**



**ET COUPLE**

Bien évidemment, le couple ne doit pas se limiter à cela, ajoute l'étude. Il se pourrait complémentaiement à cette passion que les couples qui pratiquent davantage d'activités de loisirs ensemble aient une meilleure qualité de vie conjugale. Donc, le partage d'un verre de vin en couple est donc un plus s'il s'ajoute à toute une autre série d'activités visant le rapprochement du couple.



Rapprocher deux mondes différents, Mars et Vénus, demande aussi des efforts de compréhension de l'autre pour faire du couple une belle histoire magique de la vie humaine.

Souhaitons donc à Gente dame Mireille et à Messire Pierre tous nos vœux de bonheur et gageons que le partage du vin rhodanien, consommé évidemment avec modération, soit un

lien supplémentaire de cet amour.

Et comme l'a écrit Antoine de Saint Exupéry : « *L'amour, une fois qu'il a germé, donne des racines qui ne finissent plus de croître* ».

Chère Mireille Cher Pierre, que votre amour soit à l'image de la vigne : Le fruit d'une passion aux racines solides !

The unforgettable true !



**STRATEGIE**



**2023-2026**

## LE PLAN STRATEGIQUE 2023-2026 DES VIGNERONS RHODANIENS



Après Inter Rhône (voir numéro 31), c'était au tour des vignerons rhodaniens de présenter leur nouveau plan stratégique pour la période 2023-2026. Ce plan concerne les vins des Côtes du Rhône et Côtes du Rhône Villages. Il vient compléter celui d'Inter Rhône. Concrètement les vigneronnes et vignerons rhodaniens ont défini 2 ambitions majeures.

Pour y arriver, 15 actions concrètes qui ont pour objectif de produire des effets à moyen et long terme ont été décidées.

Les deux axes de ce plan comprennent le développement d'une commercialisation valorisée et pérenne ainsi que la volonté de devenir une référence environnementale sociétale.





## L'adaptation

L'adaptation est le leitmotiv de cette nouvelle stratégie.

Le président du Syndicat des Vignerons des Côtes du Rhône, Denis Guthmuller explique : « *Il nous appartient de nous préparer à l'avenir en anticipant les évolutions auxquelles nous sommes et allons être exposés. Nous avons voulu travailler deux axes dans le cadre de ce plan : développer une commercialisation valorisée et pérenne et devenir une référence environnementale sociétale* ».

Denis Guthmuller explique : « *Nous faisons maintenant face à des consommateurs plus volages, plus avertis aussi, que ce soit en termes de type de boisson que d'appellations. Cette tendance est encore plus forte à l'export, où nous devons nous faire une place parmi d'autres pays producteurs tous performants. Il faut pourtant garder à l'esprit cette certitude : l'adaptation est vitale, car notre pré carré national se réduit à vue d'oeil. Il va falloir gagner des parts de marché à l'export, pour nos rouges, nos blancs et nos rosés. Mais pour cela, nous devons tous nous remettre en question et produire des vins de qualité dignes des attentes de ces nouveaux consommateurs. Cela nécessitera une vraie prise de conscience collective, une capacité d'adaptation et pour certains d'entre nous une véritable remise en question des méthodes de travail et de production. C'est à ce prix que nous réussirons ce challenge* », a encouragé Denis Guthmuller.

## Le plan stratégique

### 1<sup>er</sup> axe : Développer un commercialisation valorisée et pérenne

- Action 1 : Développer le niveau qualitatif des Côtes du Rhône ;
- Action 2 : Pérenniser la réserve interprofessionnelle pour adapter l'offre à la demande ;
- Action 3 : Mettre en place une charte interprofessionnelle sur la loyauté des pratiques ;
- Action 4 : S'adapter aux attentes du marché ;
- Action 5 : Poursuivre et déployer le plan diversification ;
- Action 6 : Intensifier et renforcer la communication à l'export ;
- Action 7 : Continuer à capitaliser sur le marché français ;







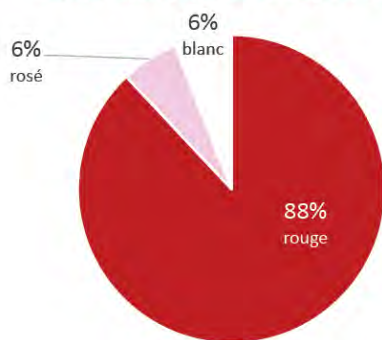
- Action 8 : Promouvoir la diversification et la hiérarchisation

## 2<sup>ème</sup> axe : Devenir une référence environnementale et sociétale

- Action 9 : S'investir davantage dans l'observation agricole de la biodiversité ;
- Action 10 : Favoriser le vivant animal et végétal dans les vignes ;
- Action 11 : L'importance des pratiques pour valoriser et régénérer les sols ;
- Action 12 : Booster les certifications et labellisations environnementales : la HVE ;
- Action 13 : Gérer durablement et recycler les ressources ;
- Action 14 : Créer une plateforme interactive de recensement des actions ;
- Action 15 : Créer une fondation de la biodiversité des Côtes du Rhône.

Ce plan concerne les vins des Côtes de Rhône et les Côtes du Rhône Villages.

### Les Côtes du Rhône et Côtes du Rhône Villages en chiffres



Les Côtes du Rhône et Villages représentent **60 %** de la récolte totale Vallée du Rhône



#### PRODUCTION

**39 156 HECTARES**

**1 558 433 HL**

Le plan montre plusieurs engagements des vigneronnes et vignerons rhodaniens. Le premier est celui qui constate que ces derniers cherchent à développer leurs produits en tenant compte aussi des attentes et des souhaits du marché : le niveau qualitatif des vins, la loyauté des pratiques, l'adaptation aux attentes des consommatrices et consommateurs constituent un signal clair que les vigneronnes et vignerons rhodaniens sont ancrés dans la réalité du marché. Ces derniers sont aussi conscients des réalités de la profession. Au travers des actions décidées, la profession s'engage à





renouveler ses pratiques en tenant compte des connaissances scientifiques en la matière. Le tout sera chapeauté par la création d'une fondation de la biodiversité des Côtes du Rhône.

Ce plan doit être appliqué par l'ensemble des vigneronnes et vignerons concernés. Mais l'humilité notoire de la profession rhodanienne face aux défis environnementaux est incontestablement un point fort qui amènera producteurs et consommateurs à développer davantage leurs connaissances.

Dès la fin de cette année 2023, le syndicat des vignerons souhaite faire évoluer le cahier des charges des Côtes du Rhône et Côtes du Rhône Villages sur la base des 3 enjeux suivants :

- Définir un niveau qualitatif minimum représentatif d'un Côtes du Rhône (critères analytiques, richesse minimale en sucre, Titre alcoolique volumique - TAV) ;
- Considérer et anticiper les effets du changement climatique ;
- Répondre aux attentes sociales, sociétales et environnementales.

Le travail sur la qualité comprendra aussi, dès la récolte de cette année, la professionnalisation des dégustateurs pour le contrôle produit afin de s'assurer d'un niveau qualitatif suffisant.

Le Syndicat va aussi mettre en place un dispositif d'étanchéité des différents segments (AOC et IGP/ VSIG) sur la récolte 2024.

Enfin, le Syndicat compte renforcer les contrôles avant vendanges : charges excessives, mauvais état sanitaire, ... (récolte 2023).

Nous le voyons, la volonté est aussi de contrôler l'offre afin de répondre à une juste demande.



**CROZES  
HERMITAGE**



**CHAMBRAGE**

**CROZES**  
HERMITAGE

Crozes-Hermitage : L'appel des vignerons et de leurs amis à chamberer les vins rouges pour les servir à bonne température



Voilà une question qui va intéresser notre Officier physicien, Fabrizio Bucella :  
A quelle température servir les vins rouges de Crozes Hermitage ?

C'est une initiative inédite dans le monde du vin rhodanien. A l'instar de la devise nationale belge, L'union fait la force, le monde du vin des vignerons, originaires de Crozes-Hermitage, l'une des appellations emblématiques du nord de la Vallée du Rhône, accompagné de chefs, sommeliers et cavistes de Paris a décidé de nous inviter à renouer avec l'art du chamberage. Pour les aider dans cette tâche, deux scientifiques, spécialistes du comportement des tanins pour l'un, des perceptions sensorielles pour l'autre, ont été sollicités. Il s'agit de Marc-André Selosse, biologiste et professeur au Muséum national d'histoire naturelle, et Gabriel Lepousez, neurobiologiste et chercheur en neurosciences. Objectif : aider à servir le vin rouge de l'appellation à bonne température. C'est le sens de cet appel.



## CROZES HERMITAGE



## CHAMBRAGE

### **Le chambrage**

*Quand c'est trop froid, rien ne sort; quand c'est trop chaud, tout ressort,*

Le chambrage recouvre l'ensemble des techniques permettant d'emmener un vin à la température souhaitée. En effet, le vin, quelle qu'en soit la couleur, s'exprime différemment selon la température à laquelle il est servi. Trop froid, il semblera fade, peu expressif et excessivement tannique. Trop chaud, il apparaîtra alcooleux et sans intérêt. Or, les vins rouges atteignent leur optimum au sein d'une fourchette particulière de températures, entre 14 et 18 °C pour simplifier, qui se situe bien au-dessus des températures couvertes par les appareils électroménagers mais souvent en-deçà de la température ambiante telle qu'on peut la mesurer dans nos intérieurs contemporains, bien isolés et (sur)chauffés.

Selon le principe de l'agitation thermique, les molécules d'un vin s'agitent de plus en plus au fur et à mesure que la température s'élève. Or, en s'agitant, elles provoquent des phénomènes qui font ou défont les qualités d'un vin, et modifient le fonctionnement de nos capteurs sensoriels.

### **Le respect du travail du vigneron**

Le chambrage n'est pas uniquement déguster un vin à bonne température mais c'est aussi, et surtout, avoir le respect du travail du vigneron. Pour ce faire, nous devons avoir conscience des phénomènes qui se passent.

La température à laquelle le vin est servi conditionne notre perception du vin, tant au nez qu'en bouche.

### **L'agitation thermique**

L'agitation thermique peut être défini comme le principe selon lequel les molécules s'agitent de plus en plus au fur et à mesure que la température s'élève. Or, en s'agitant, elles provoquent des phénomènes qui font ou défont les qualités d'un vin, et modifient le fonctionnement de nos capteurs sensoriels.



## CROZES HERMITAGE



## CHAMBRAGE

Parce que chaque vin est unique par ses composants, il existe une température optimale qui extrait un minimum de molécules indésirables et un maximum de molécules agréables.

Cette règle vaut quelle que soit la couleur des vins.

### **Plus les molécules s'agitent, plus elles passent dans l'air**

C'est le principe de l'évaporation : plus la température monte, plus les molécules s'agitent et ont d'énergie pour s'extraire du liquide contenu dans le verre et passer dans l'air où notre nez pourra les percevoir (c'est l'olfaction ortho-nasale). Ce phénomène se joue aussi en bouche, l'aromatique d'un vin se retrouvant profondément modifié par le réchauffement au contact de la muqueuse. De nouveaux composés se volatilisent alors, puis passent vers l'arrière-nez (c'est la rétro-olfaction).

Plus la température est élevée, plus certaines molécules qui contribuent à la note fruitée des vins sont plaisantes à une certaine concentration, mais peuvent devenir saturantes et pesantes lorsque leur présence au nez devient trop marquée. D'autres composés moins volatils et plus discrets, comme les notes boisées ou épicées, peuvent sous l'effet d'une élévation de la température écraser le paysage aromatique. Certaines molécules volatiles peuvent aussi se révéler désagréables à forte concentration, à commencer par l'éthanol qui peut donner une sensation irritante. Enfin, la température agit sur le développement temporel des arômes : à température trop haute, toutes les molécules s'évaporent brutalement et se bousculent dans notre nez alors que les molécules, à trop faible température s'échappent trop lentement du verre. À la bonne température, elles se succèdent dans le nez en un développement harmonieux !

### **Plus les molécules s'agitent, plus les réactions chimiques s'intensifient**

Plus les molécules s'agitent sous l'effet de la température, plus elles ont de chances de se télescoper, provoquant des réactions chimiques qui modifient leur structure. Une première réaction s'effectue au contact de l'oxygène : l'oxydation. Cette réaction, qui cible principalement les composés aromatiques du vin, est ambivalente. En effet,



## CROZES HERMITAGE



## CHAMBRAGE

elle peut détruire certaines molécules aromatiques, comme certains terpènes qui contribuent aux notes fruitées et florales. Mais elle transforme aussi certains composés en molécules volatiles qui, en s'évaporant, participent à l'aromatique du vin : c'est le cas de certains tannins présents dans les vins rouges. Ces composés qui appartiennent à la famille des polyphénols sont solubles dans l'eau alcoolisée du vin mais leur oxydation lente donne parfois des dérivés moins solubles, qui s'évaporent donc plus facilement.

### Et en bouche ?

La température du vin modifie également les propriétés de nos capteurs sensoriels et les perceptions qui en découlent :

- les papilles de notre langue, qui travaillent à détecter les principales saveurs (le salé, le sucré, l'acide, l'umami et l'amer), voient leur fonctionnement changer avec la température. Si le vin est trop froid, l'activation de certaines cellules gustatives est diminuée et l'intensité de la saveur s'estompe. Par exemple, la perception de la saveur sucrée est fortement diminuée à faible température ;
- la température et l'agitation des molécules affectent la liaison entre les tannins et les protéines de la salive, à l'origine de la sensation d'astringence. À faible température, les liaisons entre tannins et protéines de la salive sont plus stables, un vin servi trop froid semble avoir des tannins plus durs et plus marqués ;
- enfin, la température agit aussi sur les propriétés de notre salive et de ses constituants en affectant la libération des composés aromatiques retenus par les protéines de salive et en influençant l'action de certaines enzymes qui peuvent produire, en réagissant avec certains composés du vin, de nouveaux composés aromatiques.



## CROZES HERMITAGE



## CHAMBRAGE

Ces mécanismes montrent que la température ne joue pas que sur l'évaporation des composés volatils du vin mais agit aussi sur la perception des saveurs, des arômes et des textures. Là encore, ces effets nous invitent à trouver la température qui respecte l'équilibre de bouche et le plaisir d'accompagner le vin avec un mets.

### Température de service idéale

On peut aller plus loin dans la notion de température de service en distinguant, comme en météorologie, la température réelle de la température « ressentie ».

Par exemple, certains composés stimulent nos récepteurs du froid, comme le menthol ou l'eucalyptol, donnant l'impression qu'un vin est plus frais qu'il ne l'est réellement. Une acidité équilibrée contribue à donner une impression de fraîcheur désaltérante, notamment grâce à l'effet salivant de la saveur acide. À l'inverse, d'autres composés peuvent participer à donner l'impression qu'un vin est plus chaud, comme l'éthanol (qui active nos récepteurs du chaud). Un vin servi trop chaud paraît encore plus « brûlant » à cause de l'éthanol, qui amplifie cette impression de chaleur.

La recherche de la température de service idéale est donc à trouver en fonction du vin et de sa composition.

Mais ce qu'il importe de retenir, au-delà de tous les déterminants, c'est que la température est un élément décisif dans l'appréciation à sa juste valeur d'un verre de vin et que cette température optimale se situe, de façon empirique, entre 14 et 18 °C. En-deçà et au-delà, la température défigure l'équilibre du vin et trahit le travail du vigneron. Dans cet intervalle, on respecte l'harmonie des messages sensoriels et des nuances du vin !

Le génie du service est donc double :

- s'il existe des fourchettes de température recommandées pour chaque région, chaque vin a sa propre température optimale : le professionnel ou l'amateur sait s'en rapprocher dans chaque cas particulier
- pour s'en rapprocher, on utilise une méthode particulière : le chambrage, ensemble des gestes qui portent sans l'altérer un vin à la température souhaitée.





## Vallée du Rhône : Le changement climatique depuis 50 ans et ses conséquences sur la vigne et le raisin

*Alors que la Commanderie des Costes du Rhône fête ses 50 ans, l'Institut Rhodanien a publié concomitamment une très intéressante étude concernant le changement climatique en Vallée du Rhône et ses conséquences sur la vigne. Cette étude concerne les raisins de Grenache.*

### **Constat**

Au cours des dernières décennies, la Vallée du Rhône a été témoin de changements significatifs liés au climat. L'année 2022 est souvent considérée comme une année charnière, car elle reflète les nouvelles conditions climatiques qui deviendront presque normales pour le climat de 2050. Quels sont les changements constatés ?

Un constat : augmentation de 3°C de la température entre la floraison et la récolte, ce qui a un impact sur la maturation du raisin. Parallèlement, il a aussi été observé une diminution des précipitations de 50 mm pendant cette période, ce qui affecte la disponibilité de l'eau pour la vigne. Les données climatiques (SAFRAN) révèlent également une diminution de 10% des jours humides au printemps et de 33% des jours humides entre la floraison et la récolte. Enfin, il y a maintenant 4 jours de canicule supplémentaires par été, avec des températures dépassant les 35°C. Ces modifications climatiques ont induit une accélération du cycle de la vigne en Vallée du Rhône.

### **Accélération du cycle de la vigne**

Nous le savons, le cycle de la vigne est dépendant des températures et se calcule souvent en « degrés-jours » à partir de seuils de température. Le débourrement, qui marque le début de la croissance des bourgeons, se produit maintenant 15 jours plus







tôt qu'il y a 50 ans. La floraison, qui est essentielle pour la formation des grappes, a également lieu 12 jours plus tôt. De plus, la véraison, lorsque les raisins changent de couleur et commencent à mûrir, et la récolte se produisent désormais 18 jours plus tôt.

Cette accélération du cycle de la vigne présente des défis pour les viticulteurs, la maturation du raisin étant plus rapide, il est plus délicat de déterminer la maturité optimale du raisin pour la récolte. Les conditions météorologiques plus chaudes et les dates de récolte avancées exigent une adaptation des pratiques viticoles pour maintenir la qualité des raisins et des vins.

Cette accélération du cycle a trois impacts négatifs pour le viticulteur : Le profil aromatique du vin, le taux d'alcool plus élevé et une augmentation de la température moyenne de maturation.

- 1) L'avancement du cycle de la vigne conduit à une maturation du raisin en août plutôt qu'en septembre, ce qui se traduit par des températures plus élevées (+2,5°C en moyenne). Cela a pour conséquence une augmentation plus rapide du taux de sucre dans les raisins, ce qui peut influencer l'équilibre et le profil aromatique du vin ;
- 2) Les températures en août sont encore plus élevées qu'auparavant (+2,5°C en moyenne), ce qui accélère davantage l'augmentation du taux de sucre. Cela peut entraîner des vins avec un degré d'alcool plus élevé ;
- 3) Ces deux effets cumulés entraînent une augmentation de la température moyenne de maturation de près de 5°C sur les 50 dernières années !

## L'eau

L'augmentation des températures entraîne une évapotranspiration plus élevée de la vigne, ce qui signifie que la vigne a besoin de plus d'eau pour se développer correctement. Entre floraison et récolte, on a certes une diminution de 50mm des précipitations, mais on a surtout une augmentation de l'évapotranspiration de 100mm. A la fin, cela donne une aggravation du déficit hydrique de 150mm en 50 ans. Nous le voyons, la problématique de l'eau est évidemment à mettre en relation avec le débit d'étiage du Rhône (voir article).





Avec ces températures plus élevées et le déficit hydrique, il y a évidemment lieu de se demander quelles sont les conséquences sur le raisin ?

## **Le raisin**

Les conséquences du changement climatique sur le raisin en Vallée du Rhône sont multiples. Au cours des 50 dernières années, l'Institut a observé une diminution de 1,3 g/L dans les raisins à la récolte. Cela est principalement dû à l'effet des températures élevées pendant la phase de maturation, qui entraînent une dégradation plus rapide de l'acide malique. Le raisin récolté est ainsi moins acide.

De plus, l'augmentation des températures a entraîné une augmentation de 2,6 % vol. d'alcool potentiel dans le raisin. Cette augmentation est liée à l'accumulation accrue de sucre dans les raisins, favorisée par les températures plus élevées.

Par ailleurs, des températures élevées et une disponibilité en eau plus faible lors de la phase de grossissement des baies ont entraîné une diminution significative du poids des baies : 200 baies de Grenache pesaient en moyenne 410g au début des années 1970, elles ne pèsent en moyenne aujourd'hui plus que 324g, soit une diminution de 20% du poids des baies.

Nous constatons dès lors une corrélation entre évolution climatique et l'évolution du raisin. Beaucoup d'ensoleillement et des températures élevées accélèrent l'accumulation de sucre. : en été, plus il fait ensoleillé et plus il fait chaud, plus le degré d'alcool potentiel à récolte sera important. Cela a été observé sur les derniers millésimes (2019, 2020, 2022). Dès lors, comment s'adapter face à ce changement ?

## **L'adaptation**

Au vignoble, des pratiques culturales adaptées peuvent être mises en place pour faire face aux conditions climatiques changeantes ( ajustement des dates et des modes de taille, la gestion de l'exposition des grappes au soleil (ombrage), exploration de nouvelles variétés de raisin mieux adaptées aux températures plus élevées,...

En cave, les œnologues peuvent s'adapter en ajustant les techniques de vinification pour compenser les changements dans la composition du raisin.





## FILIERE VIN – PROSPECTIVE 2040-2045

Vingt ans après un premier exercice sur et pour la filière vignes et vins à l'échelle nationale, FranceAgriMer et l'Institut Agro Montpellier ont souhaité engager une nouvelle réflexion prospective en commençant par « revisiter » les hypothèses accumulées jusqu'alors, afin de parvenir in fine à l'élaboration de scénarios globaux pour cette filière à l'horizon 2040-2045.

Les quatre scénarios pour la filière française vigne et vin, présentés ont en commun d'aborder des familles de questions. Ces questions peuvent être structurées en trois catégories de thématiques :

- Celles relatives au contexte général : le contexte macro-économique, les attentes sociétales en matière de santé et d'environnement, d'acceptabilité des technologies de l'information et des biotechnologies, et les questions portant sur le changement climatique.
- Celles relatives à la filière et à ses acteurs depuis les techniques de création variétale, la transmission des exploitations, les systèmes de production et la diversification des activités et de sources de revenus pour les producteurs, mais aussi la réglementation spécifique notamment en matière œnologique et d'assemblage internationaux, l'origine des capitaux et des investisseurs, le commerce extérieur, les circuits de distribution physiques et numériques et l'organisation de la concertation dans la filière.
- Enfin, les questions relatives aux produits et aux marchés : avec la demande mondiale et les exportations françaises de vins, l'image du vin, le rôle des prescripteurs, les évolutions de la consommation en France, et les critères de différenciation liés à l'origine ou à la durabilité.





## LES THÈMES ABORDÉS DANS LES SCÉNARIOS

Contexte général	Filière & acteurs	Marchés & produits
<b>Contexte macro-économique</b>	Gouvernance de la filière	<b>Demande mondiale de vin</b>
	<b>Circuits de distribution</b>	
<b>Attentes sociales &amp; sociétales</b>	Échanges internationaux	<b>Export vins français</b>
	Capitaux extérieurs	
<b>Evolutions climatiques</b>	Pratiques œnologiques	influenceurs d'opinion
	Innovations agrochimie	<b>Image du vin</b>
Politiques agricole & territoriale	Biotechnologies	<b>Consommation française</b>
	Applications NTIC	
	<b>Création variétale</b>	<b>Signes de qualité</b>
	Systèmes de production	
	Transmission	
	Valorisation des co-produits	
	Diversification	

In fine, chacune de ces quatre histoires correspond à une combinatoire unique de réponses apportées à ces familles communes de questions.

Ces quatre visions scénarisées du futur de la filière française vignes et vins, ne s'apparentent en rien à de la prévision. Elles proposent simplement des futurs possibles et crédibles sans considération de probabilité pour leur occurrence. Il appartiendra au Conseil spécialisé de FranceAgriMer de se prononcer sur les attitudes à adopter vis-à-vis des scénarios en choisissant parmi cinq attitudes possibles :

- Proactivité positive : agir dès aujourd'hui pour favoriser l'advenue du scénario.
- Proactivité négative : agir dès aujourd'hui pour défavoriser l'advenue du scénario.





- Réactivité anticipée : se préparer dès aujourd'hui à l'advenue du scénario.
- Veille : ce scénario doit être placé sous surveillance, pour savoir si son advenue se dessine au fur et à mesure du temps.
- Aucune attitude : ce scénario ne présente pas d'intérêt particulier.

C'est à partir de ce positionnement que pourrait s'engager une démarche stratégique.

### LES QUATRE SCÉNARIOS

#### **SCÉNARIO A : FILIÈRE NOMADE PILOTÉE PAR L'AVAL**

Alors que la viticulture ne peut faire face aux impacts du changement climatique dans ses territoires anciens, des investisseurs mettent en place, dans les zones devenues propices, des filières pour élaborer les produits à base de raisin adaptés aux demandes internationales diversifiées mais marquées par les restrictions d'une économie convalescente. Production historique et consommation conventionnelle fondées sur les valeurs culturelles occidentales d'usage et notamment les indications géographiques s'effacent petit à petit. Influenceurs et prescripteurs pallient le manque d'exposition des vins consécutif au recul de la grande distribution et promeuvent de nouvelles pratiques auprès de consommateurs peu dépensiers et plus sensibles au respect de normes sociales mis en avant par les marques qu'à l'impact environnemental de leur consommation.

#### **SCÉNARIO B : PRODUCTION INNOVANTE ET VERTUEUSE POUR DES VINS D'EXPORTATION**

##### **Une viticulture numérique en réponse aux attentes sociétales**

Remis en question par des épisodes de déséquilibres économiques et financiers, le libéralisme marque le pas. Ainsi, les accords douaniers et les pratiques œnologiques restrictives excluent toute activité d'assembleur international de vins de diverses origines ; mais les innovations associées aux techniques de communication électroniques servent la filière à la vigne, à la cave et au négoce pour la prise en compte des attentes sociétales : traçabilité accrue, encore moins de résidus, canaux





de distribution plus courts et acteurs spécialisés dans le e-commerce prenant des parts de marché aux circuits physiques. Ni ces canaux de distribution, ni les acteurs de la filière ne disposent des moyens ou savoir-faire pour redynamiser la consommation nationale du vin alors que le désinvestissement de la grande distribution diminue les occasions d'exposition des vins aux consommateurs, et que la communication est maîtrisée par les influenceurs d'opinions. En France, son image n'étant pas valorisée par un marketing et un merchandising efficaces, le vin se limite à n'être qu'un produit culturel de qualité de vie dont la consommation diminue. La viabilité économique de la filière est dépendante de l'export

### **SCÉNARIO C : FILIÈRE PERFORMANTE ET VIN PLAISIR**

#### **Les biotechnologies devenues acceptables face au changement climatique**

Dans un contexte économique difficile et en dépit d'un fond d'image sanitaire du vin dégradé qui repositionne le vin dans une sphère incluant des drogues douces licites, la filière reconquiert son marché intérieur grâce à la recherche publique en génétique viticole - bien soutenue par la profession - et grâce aux efforts marketing orchestrés par la Distribution en aval : elle propose des vins compétitifs (rendements élevés, assemblages de moûts/vins de l'UE) et débarrassés d'attributs négatifs environnementaux par les innovations variétales bien acceptées par les consommateurs . Néanmoins les tensions persistent entre rurbains et viticulteurs. Les producteurs cherchent à compenser l'absence de développement de la consommation en diversifiant leurs sources de revenus grâce aux coproduits mais la concurrence inter régionales s'intensifie arbitrée le plus souvent par le négoce

### **SCÉNARIO D : FILIÈRES RÉGIONALES COORDONNÉES ET PLURALITÉ DES SIGNES DE QUALITÉ**

#### **Une panoplie technique diversifiée pour répondre aux attentes sociétales**

La filière viti-vinicole française concentre ses débouchés sur le territoire national et se structure autour d'un axe liant intimement les producteurs de vins à Indication Géographique (IG), le négoce de place et une grande distribution rénovée utilisant la



## FILIERE VIN



## PROSPECTIVE

digitalisation pour devenir un lieu d'accès au conseil. Cette structuration globale s'accompagne en amont d'une réelle coordination des IG au plan national permettant de résister à l'évolution agroalimentaire du secteur dans un contexte de libre échange réinstauré. Ces IG se combinent également avec de nouveaux signes de qualité à ancrage environnemental et social permis par l'essor des techniques de communication électroniques. Pour ce faire, certaines biotechnologies sont acceptées du bout des lèvres afin d'obtenir rapidement des variétés résistantes tant aux maladies qu'aux aléas abiotiques et ainsi tenir à distance les effets du changement climatique, mais aussi viser à respecter une attente sociétale majeure, à savoir la réduction des résidus de produits phytopharmaceutiques dans les vignes (environnement) et dans les vins (santé).



**BARONNIE**



**SUISSE**

## La Baronnie Suisse fête ses 30 ans.



Le samedi 3 juin 2023, à l'occasion de son 63ème chapitre, la Baronnie Suisse a fêté ses 30 ans au Château de Coppet, bâtisse datant du XVIII siècle sise au bord du lac Léman (canton de Vaud).

### **Histoire**

Son histoire débute le 23 mars 1993 au Château de Coppet lorsque Max Aubert (31/10/1933 – 22/11/2001), Grand Maître de la Commanderie des Costes du Rhône, a adoubé le 1er Consul Marcel Baudet, entouré des Commandeurs Serge Ronchi, Christian Gerber, René Richard et Toni Mittermair. A l'époque, un des soucis de cette nouvelle Baronnie est de préserver, dans un pays à vocation viticole, l'amitié naturelle unissant tous les producteurs des cantons du Valais et de Vaud au delta du Rhône.





## BARONNIE SUISSE



30 ANS

Au cours de ces décennies la Baronnie Suisse a tissé, au fil du temps, des liens et des amitiés solides avec les vigneronns des Côtes du Rhône du nord et du sud.

Au cours de ces 30 années, la Baronnie a intronisé plus de 380 chevaliers et a adoubé une quinzaine de Commandeurs dont le dernier, le 3 juin dernier.

En 2006, Marcel Baudet passe le flambeau à Serge Ronchi qui grâce à son humour et sa diplomatie, continue à développer la Baronnie jusqu'en 2012, année durant laquelle il passe la main au Consul actuel, Gérard Carrel.



Aujourd'hui, Gérard Carrel a comme ambition de rajeunir et intégrer le gent féminine au sein de sa Baronnie. Deux femmes vont intégrer le petit conseil : Mélanie Sciboz est la nouvelle secrétaire. Le conseil de la Baronnie helvétique a aussi désigné Mme Khany Hamdaoui, actrice et directrice du Théâtre Montreux Riviera, pour rédiger les



**BARONNIE  
SUISSE**



**30 ANS**

textes d'intronisation qui étaient jusqu'ici écrits par le regretté, talentueux et grand poète, Christian Gerber (voir photo).

Femme aux multiples talents, Khany Hamdaoui, est aussi un visage familier pour les spectateurs de la RTS,

### **Les liens d'amitié**

Force est de constater que les Consuls Suisse et Belges ont créé des liens d'amitié et de complicité même en dehors de la Commanderie. Ces liens leur permettent d'unir leurs expériences, avec leur propre spécificité pour le bonheur de leur Baronnie.



Gérard Carrel et son épouse, Sybille (voir ci-contre) participent régulièrement à nos dégustations & chapitres, montrant ainsi les forts liens d'amitié entre nos Baronnies.

### **Au menu « des noces de perle »**

Une huitantaine de convives ont participé aux noces de perles dont le menu était à la hauteur de ce jubilé.

Deux plats à épingler :

Encornet terre & mer, champignons des près, coulis sépia

Domaine des Banquettes Rasteau Cuvée Anaïs 2019

Pièce de bœuf grillée, suc de syrah, échalote confite, jeunes légumes

Domaine Ad Fines Domitilia 2014



**BARONNIE  
SUISSE**



**30 ANS**

### Prochains rendez-vous

Le petit conseil a le plaisir de vous convier à sa traditionnelle Grande dégustation d'automne le vendredi 27 octobre 2023 au stand de tir de Blonay, ainsi qu'au Chapitre du 28 octobre 2023 à la salle du Palais au Fairmont Le Montreux Palace. Vos proches et vos amis sont les bienvenus.

Jean Chavanne

*Merci Jean pour ce beau texte qui montre que l'amitié avec nos amis suisses n'est pas un vain mot.*

### Quelques mots.



Baronnie la plus proche de la source du Rhône, la Baronnie de Montreux fait le lien symboliquement par le fleuve avec les autres Baronnies. Venant de l'étranger, le fleuve se rassemble dans le lac Léman, lequel constitue une frontière entre la Confédération helvétique et la France, avant d'en sortir vers l'Hexagone, un peu comme les 11

baronnies étrangères qui convergent toutes vers le Château de Suze-la-Rousse. Tous les Commandeurs, Officiers, Chevaliers, les sympathisants et « *Liège au fil du Rhône* » souhaitent au Consul, Gérard Carrel et à toute sa Baronnie un joyeux et rhodanien anniversaire ! Et pour reprendre Colette (1873-1954) : « *Il est bon de traiter l'amitié comme le vin et de se méfier des mélanges* ». Et de ce côté, mission accomplie !

*Photos : Baronnie Suisse.*





## GRAPPILLEES LE LONG DU RHONE



### Montfaucon entre (enfin) dans l'histoire des Côtes du Rhône

Sis dans le Gard sur le rive droite de la Vallée du Rhône, en face de Châteauneuf-du-Pape, Montfaucon est devenue la 172<sup>ème</sup> commune, à pouvoir produire des vins des Côtes du Rhône.



Montfaucon n'est pas un terroir historiquement oublié des Côtes du Rhône, loin de là ! Pour rappel, Montfaucon est situé au cœur de la Vallée du Rhône ; les Romains, ayant remarqué la qualité exceptionnelle de ce terroir y ont introduit la vigne.



Le développement par la suite a été constant et régulier, favorisé

par le port fluvial de Roquemaure qui permettait l'expédition des vins. C'était une activité économique qui a apporté richesse et développement économique aux communes environnantes.

Montfaucon fait partie alors des neuf communes originelles du berceau historique de la « Côte du Rhône ». Un décret Royal de 1737, autorise à marquer au feu, C.D.R sur les tonneaux, afin d'éviter les fraudes et la contrefaçon avant l'expédition par voie fluviale.

*Photo : Thierry Allard / Objectif Gard*



## GRAPPILLEES



## LE LONG DU RHONE

En 1829, le Baron Eugène de Montfaucon, député Maire de la ville d'Avignon, fait preuve de dynamisme commercial, et d'une grande fierté à faire connaître ses vins (New York et Angleterre, notamment).

Aujourd'hui, notre ami Rodolphe de Pins (voir photo), descendant du Baron Eugène de Montfaucon, à la tête du domaine du Château de Montfaucon, situé en bordure du Rhône, possède un chai du XVIIe siècle tout en pierres renfermant plusieurs dizaines de barriques. Président de l'appellation, il préside aussi le syndicat de l'AOC Lirac depuis 2015. Félicitations à lui et aux vigneron falcomontais.



## CÔTE-RÔTIE : AMPUIS INNOVE

Lors de son conseil municipal du 17 juillet dernier, la commune d'Ampuis a voté une délibération fixant le prix de la location d'une parcelle de 587 mètres carrés à 140 bouteilles d'AOP Côte-Rôtie, un vin dont la valeur est notoire. De quoi s'agit-il ?



Tout qui passe sur l'A7, à une quarantaine de kms de Lyon, découvre Ampuis et ses vignes en coteaux plantés sur une centaine d'hectares en Côte-Rôtie. La commune d'Ampuis, capitale des Côtes-Rôties, possédant une parcelle de 587 mètres carrés, au



## GRAPPILLEES



## LE LONG DU RHONE

lieu-dit la Viallière, la commune a décidé de faire fructifier un petit lopin de terre lui appartenant sur le lieu-dit la Viallière. Les élus ont décidé de mettre en fermage ces 587 mètres carrés au profit de Stéphane et Michel Ogier. Un bail rural contre lequel les célèbres vignerons reverseront un loyer à la collectivité, non pas en euros mais en bouteilles.

La délibération votée à l'unanimité lors du dernier conseil municipal du 17 juillet, et repérée par Le Progrès, prévoit ainsi un contrat de 18 ans avec exemption de loyer lors des six premières, explique le maire, Richard Bonnefoux (DVD), au Figaro. Le domaine Ogier versera ensuite 12 bouteilles chaque année en guise de loyer sur les 12 années restantes, soit un total de 144 flacons. Un retour au troc et justifié par la présence d'une canalisation d'eau potable aujourd'hui inutilisée sur cette toute petite parcelle, qui jouxte un terrain planté par les Ogier. «Le Côte-rôtie c'est important mais la ressource en eau encore plus et nous souhaitons préserver nos intérêts par la location, commente l'édile. L'exploitant s'engage à ne pas planter près de la canalisation et il est bien précisé dans la convention que la commune aura un accès si nous en avons besoin».

L'arrangement est inédit sur la commune mais se pratique parfois dans d'autres vignobles. «Un loyer classique n'aurait rapporté que quelques centaines d'euros», glisse le maire d'Ampuis, dont le marché attire les foules chaque mois de janvier dans cette commune où l'hectare planté se négocie autour du million d'euros. Il pourrait même s'agir d'un bon placement pour la collectivité puisque les bouteilles de l'appellation – dont l'entrée de gamme s'ouvre autour de 40 euros — peuvent se vendre jusqu'à plusieurs milliers d'euros. Pourtant, à en croire le maire, elles ne devraient pas rester en cave bien longtemps. «Nous avons régulièrement des réceptions en tant que capitale de la Côte-Rôtie et au lieu d'acheter des bouteilles pour ces occasions, nous nous sommes dit qu'il serait intéressant d'en avoir produites sur une parcelle communale».



**GRAPPILLEES**



**LE LONG DU  
RHONE**

Disparition : Jacques (dit Jacky) Bernard, président de l'AOC Vacqueyras



La nouvelle a fait l'objet d'une onde de choc dans tout le vignoble de Vacqueyras. Le président de l'appellation, Jacky Bernard a rendu son cep en quittant inopinément les siens le 8 janvier dernier.

Membre du conseil d'administration de l'Appellation depuis plusieurs décennies, co-

président de la confrérie des Maîtres vignerons de Vacqueyras, il était président depuis 2016 après avoir succédé à Maxime Bernard en poste depuis 2002.

Très actif et impliqué, Jacky Bernard a conduit les destinées du syndicat de vignerons de main de maître et déployait autour de lui une atmosphère amicale et franche très appréciée.

Au sein de l'Appellation, devenu cru en 1990, Jacques Bernard représentait le Domaine familial de La Ligière dont l'exploitation remonte au début des années 1900.

Homme résolument collectif, Jacques Bernard se félicitait que tous les vignerons produisant du Vacqueyras partagent une même ambition pour l'appellation ; à savoir



**GRAPPILLEES**



**LE LONG DU  
RHONE**

produire des vins qui tirent toujours plus vers le haut et par une notoriété encore à renforcer pour faire face à la concurrence régionale et internationale.

Pour lui, le challenge c'était la reconnaissance de Vacqueyras comme cru incontournable de la Vallée du Rhône.

Tourné aussi vers la jeunesse, il n'a cessé durant son mandat de faire de la place à la relève, notamment au sein du conseil d'administration de l'appellation.

S'étendant sur 1 460 ha répartis sur les communes de Vacqueyras et de Sarrians, l'Appellation regroupe 98 caves particulières, 4 caves coopératives et 40 maisons de négoce produisant environ 6 millions de bouteilles par an. Essentiellement en rouge (94%) mais aussi en blanc (5%) et en rosé (1%).

A Liliane, son épouse, à Philippe son fils et à Elisabeth, « *Liège au fil du Rhône* » présente ses plus sincères condoléances. Jacques Bernard avait seulement 68 ans. RIP Jacky !



## Marie-Thérèse Combe, nouvelle présidente du syndicat de l'AOC Vacqueyras



Marie-Thérèse Combe (Domaine La Fourmone), coprésidente de la section Vacqueyras à Inter Rhône. Vice-présidente depuis 2016, elle était le bras droit de Jacky Bernard, disparu inopinément le 8 janvier dernier.

L'AOC Vacqueyras vient de la nommer nouvelle présidente de l'appellation. Sa feuille de route pour 2023 est dans la continuité de ce qu'elle a développé aux côtés de Jacques Bernard. L'objectif est de renforcer la présence du cru à l'export. Jusqu'à présent dit-elle : « *nous étions sur les grands salons tels Prowein ou Wine*





**GRAPPILLEES**



**LE LONG DU  
RHONE**

*Paris, via les tables découvertes, avec Inter Rhône. Sur ce salon, il y aura 58 cuvées, nous intensifions notre présence. Mais, désormais, nous partons à la conquête du marché asiatique, à Vinexpo Singapour. C'est une première ».*

Pour satisfaire les attentes des consommateurs, elle a l'intention de mettre en lumière, les Vacqueyras blancs qui sont des vins de gastronomie. Leur part est en constante progression, plus 10 % chaque année.

Un autre point qui lui tient à cœur, est la démarche en faveur de l'environnement et de la biodiversité. « *Il faut sensibiliser et accompagner les vignerons, les impliquer. Ainsi, nous avons créé une commission pour travailler sur le cahier des charges, sur l'adaptation des cépages au changement climatique. 30 % de l'appellation est certifiée AB et 20 % HVE. 50 % c'est déjà une belle représentativité. Mon ambition est d'atteindre les 100 % en 2033 ».*

Félicitations Madame la Présidente et tous nos vœux de succès pour ce Cru exceptionnel des Côtes du Rhône !



## Autorisation d'irrigation en Côtes du Rhône et en Côtes du Rhône Villages

L'INAO a informé le Syndicat des vignerons des Côtes du Rhône de l'autorisation d'irriguer des parcelles situées en AOC Côtes du Rhône et Côtes du Rhône Villages.

Les parcelles irriguées font l'objet de dispositions particulières en matière de Charge Maximale Moyenne à la Parcelle (CMMP) et de rendement annuel car les parcelles irriguées ne peuvent pas prétendre au dispositif du VCI (Volume Complémentaire Individuel). Pour les Côtes du Rhône : CMMP : 6.500 kg/ha et de rendement annuel 41hl/ha. Pour les Côtes du Rhône Villages, CMMP : 6000 Kg/ha (5.500 kg/ha pour les Côtes du Rhône Villages avec dénomination géographique) et 38 hl/ha pour le rendement annuel. Conséquence : pas de VCI possible pour les parcelles irriguées.





## Cyril Marès nouveau président de l'AOC des Costières de Nîmes



Bernard Angelras, après 20 ans à la tête de l'organisation, souhaite se consacrer à ses mandats de président de l'Institut Français de la Vigne et du Vin et de vice-président de Nîmes Métropole délégué à l'Environnement, à la Collecte et au traitement des déchets.

Cyril Marès, âgé de 54 ans, est ingénieur agronome diplômé de l'ex-Ecole nationale supérieure agronomique de Montpellier. Issu d'une famille de vignerons depuis sept générations, Cyril Marès est propriétaire du

Mas des Bressades à Manduel depuis 1996 et du Mas Carlot à Bellegarde depuis 2018, totalisant une centaine d'hectares. Il se destine à promouvoir et défendre l'AOC (Appellation d'Origine Contrôlée), qui s'étend sur 3.800 hectares de vignobles entre Nîmes et la Camargue, soit 73 domaines et 11 caves coopératives.

### 18 millions de cols vendus par an

Sur la feuille de route de Cyril Marès figure la transmission entre viticulteurs. « Augmenter le nombre d'adhérents (actuellement à 250, NDLR) n'est pas une priorité ! En revanche, la transmission en est une. On se doit de rendre le métier encore plus attractif auprès notamment des jeunes », confie-t-il dans le quotidien régional Midi Libre. Autre projet en cours, l'élargissement de la gamme des Costières de Nîmes à des cépages résistants au réchauffement climatique, et notamment à la sécheresse. « D'ici à la fin de l'année, les Costières de Nîmes devraient élargir leur gamme avec deux nouveaux cépages résistants en rouge et deux en blanc », explique Cyril Marès.





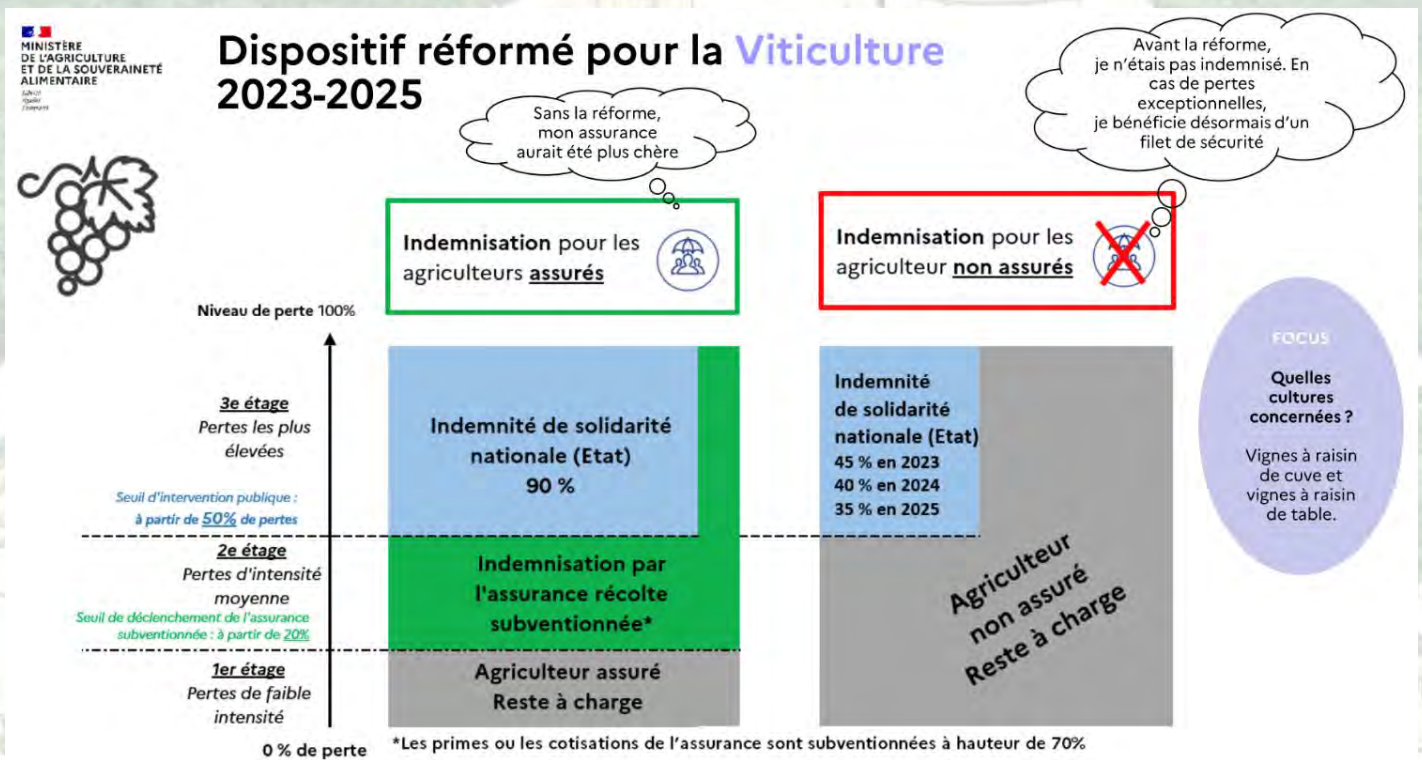
## ECHOS DU VIGNOBLE



### Assurance-Récolte : un nouveau simulateur

Tout d'abord, rappelons le dispositif d'application depuis le 1/01/2023.

Le Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire a établi différents croquis, dont celui-ci concernant la viticulture :



L'assureur Groupama a mis en ligne un outil intéressant afin de connaître son éventuelle indemnisation en cas de sinistre sur les récoltes. Ce simulateur d'indemnisation a été mis au point en prenant en compte plusieurs variables : la superficie en ha, le rendement moyen, le prix de vente moyen donnent un montant





de capital à couvrir. Le simulateur propose ensuite un aperçu d'un montant de pertes (à paramétrer).

En viticulture, la perte moyenne est comprise entre 30 % et 60 % dans la majorité des sinistres.

Un exemple vaut mieux qu'un long discours.

Un viticulteur disposant d'une superficie de vignes de 30 ha dont le rendement moyen serait de 40 hl/ha et le prix de vente moyen serait de 200 €/hl qui subirait une perte de récoltes de 60 %. Sans contrat d'assurance il percevrait, un montant versé par l'Etat de 10.800 €. Par contre, avec un contrat d'assurance et une franchise de 20% (soit un montant de 48.000 €), il percevrait de l'Etat 21.600 € et de l'assureur 74.400€, soit un total de 96.000 €.

Plus d'informations : [Simulateur assurance récolte - Groupama](#)



## Artificialisation des sols : le Sénat souhaite assouplir les contraintes

Les sénateurs ont adopté une proposition de loi qui doit faciliter la mise en oeuvre d'un objectif fixé l'an dernier dans la loi climat et résilience, et qui est depuis devenu la bête noire des élus locaux : le « zéro artificialisation nette » des sols, ou ZAN. La France veut l'atteindre d'ici à 2050, mais vise dès 2030 une division par deux de la consommation - en clair, de la bétonnisation - d'espaces agricoles, naturels et forestiers.

Avec ce texte, il n'était pas question de revenir sur ces deux grands objectifs, ont assuré les parlementaires, mais de donner des outils aux maires pour les aider dans cette transition. Les adaptations proposées permettent de « répondre aux difficultés très concrètes » de terrain, a expliqué la sénatrice du Nord et corapporteur du texte,





Valérie Létard, à l'ouverture des débats. « *Il y a désormais consensus sur le fait qu'il faut modifier la loi* », a-t-elle fait valoir.

En ligne de mire, la « garantie » offerte à chacune des 35.000 communes d'une « surface minimale de développement communal » de 1 hectare. Donc, potentiellement, 35.000 hectares à artificialiser. « Attention à ne pas créer des gilets jaunes du ZAN ! » a lâché Valérie Létard, en défendant cette proposition qui profiterait d'abord aux communes ayant consommé très peu de foncier, selon les sénateurs. Un amendement a même été adopté pour majorer cette surface pour les nouvelles communes.

Trop pour le gouvernement, qui favorisait une enveloppe minimale équivalant à 1 % de la surface urbanisée des communes rurales. Ce qui reviendrait, d'après l'entourage de Christophe Béchu, à une vingtaine de milliers d'hectares. « La priorité est d'organiser une sobriété foncière », a insisté le ministre devant les sénateurs, alors qu'environ 8 % du territoire français est « artificialisé ». Par habitant, la France arrive en tête de tous les pays d'Europe

Par ailleurs, les sénateurs ont aussi souhaité que l'artificialisation liée aux bâtiments agricoles ne soit pas non plus comptabilisée, et que le statut des friches de surfaces artificialisées soit clarifié.



### Etiquetage : Nouvelle obligation de mentionner le levurage des vins ?

Alors qu'au niveau européen la Commission et le Parlement simplifient l'obligation d'étiquetage des ingrédients et de la nutrition des vins (voir article), le député Richard Ramos (MoDem, Loiret), porte une proposition de loi pour complexifier les étiquettes avec l'obligation de « *mentionner en évidence sur l'étiquette l'ajout de levures exogènes* ».

Si le député motive sa proposition dans le souci d'une bonne information du consommateur qui n'a pas connaissance de l'ajout de levures par les vignerons, les





réactions des scientifiques et des professionnels ne s'est pas fait attendre.

### **Est-ce vraiment une indication pour le consommateur ?**

Pour Gilles Azzoni, vigneron en Ardèche et secrétaire-adjoint du syndicat des vins "méthode nature", qui défend l'utilisation de levures indigènes dans sa charte d'engagement, cette proposition est logique et nécessaire. « *Mentionner la provenance des levures peut donner une indication au consommateur sur le style de vin, les techniques utilisées...* ». *Si cela peut permettre au vigneron de se démarquer, Gilles Azzoni reconnaît qu'il ne « sait pas ce que cela peut apporter au consommateur lambda qui choisit son vin sur bien d'autres critères... ».*

Cette position est développée par André Fuster, œnologue passionné de microbiologie. « *Sous prétexte d'informer le consommateur, cette proposition de loi ne vise qu'à l'effrayer sous couvert de mouvance naturaliste et d'arguments infondés. (Car dans ce cas, quid des vignerons qui utilisent des pieds de cuves ou des crèmes de levures sélectionnées chez eux ?) Il ne suffit pas d'acheter une poudre pour obtenir l'aromatique que l'on souhaite. Les levures sont liées aux conditions de vinifications telles que la température, la nutrition azotée, définies par le vigneron et à la matière première, c'est-à-dire le raisin ».*

Pour la microbiologiste et chercheuse au Laboratoire de génie chimique de Toulouse, Patricia Taillandier ; « *Cette proposition est tout à fait farfelue. Je ne vois pas en quoi l'on trompe le consommateur : toutes les levures sont indigènes du raisin, qu'elles soient sélectionnées ou non. Sans compter qu'ajouter des ferments sélectionnés est une pratique très courante. C'est exactement ce que l'on fait dans le pain, le yaourt, la bière... Pourquoi cibler le vin en particulier ? »*

Cette position est partagée par Didier Fages, président de l'Union des Œnologues de France. « *Je suis atterré par cette proposition au moment même où une réglementation européenne sur l'étiquetage se met en place. Les levures ne sont pas des additifs, elles ont été définies par la réglementation comme auxiliaire technologique étant donné qu'elles ne subsistent pas dans le produit final. A ce titre, elles sont donc exemptes de toute mention lors de l'étiquetage ».*



**NOUVEL**



**ETIQUETAGE**

## **Nouvel étiquetage des vins à partir du** **08/12/2023**

***Pourquoi les viticulteurs seront soumis à cette nouvelle obligation de transparence à partir du 8 décembre 2023 ?***

### **Le contexte réglementaire européen**

C'est une question qui date de plus de 40 ans, avec l'apparition des premières règles européennes en matière d'étiquetage de la composition et de la valeur nutritionnelle des produits alimentaires. Les boissons dont le titre alcoométrique volumique (TAV – degré d'alcool) est supérieur à 1,2% vol. ont toujours bénéficié de dérogations. Le règlement européen INCO (information du consommateur sur les denrées alimentaires) prévoyait de réévaluer la situation en 2014 mais son application a été repoussée.

Le 13 mars 2017, la Commission européenne a adopté un rapport consacré à la mention obligatoire, sur l'étiquette des boissons alcoolisées, de la liste de leurs ingrédients et de leur déclaration nutritionnelle.

Dans les conclusions de son rapport, la Commission a demandé, à l'époque, au secteur des boissons alcoolisées d'élaborer dans un délai d'un an une proposition d'autoréglementation pour généraliser la mention des ingrédients et des informations nutritionnelles sur toutes les boissons alcoolisées. A l'époque, le Commissaire européen chargé de la santé et de la sécurité alimentaire dans la Commission Juncker, le chirurgien lituanien, Vytenis Povilas Andriukaitis, avait déclaré que « *ce rapport soutient le droit des gens, dans l'Union européenne, d'être pleinement informés de ce qu'ils boivent. Qui plus est, il ne constate pas de raisons objectives justifiant l'absence de la liste des ingrédients et des informations nutritionnelles sur les boissons alcoolisées. Il souligne l'expansion des initiatives volontaires qui est déjà en cours dans ce secteur* ».



**NOUVEL**



**ETIQUETAGE**

La Commission a poursuivi le travail en ce sens et, en 2021, elle a profité de la révision du règlement portant organisation commune des marchés des produits agricoles (dit « OCM ») pour introduire à compter du 8 décembre 2023 l'obligation d'une liste des ingrédients et du tableau nutritionnel pour le vin.

L'aspect réglementaire ne pouvait se régler sans prendre en compte les évolutions technologiques sociétales car, dans toute réforme, il y a toujours un Momentum idéal qui aligne les éléments pour pouvoir rendre applicable les évolutions sans risque de clash de la part des professionnels concernés. C'est le contexte sociétal qui permet d'expliquer ce point.

### **Le contexte sociétal – le modèle de transversalité des compétences**

Pour certains, c'est assurément une petite révolution qui s'annonce, pour d'autres, par contre, c'est une petite étape supplémentaire dans la digitalisation du monde du vin. En réalité, cette nouvelle obligation légale comprend les deux points de vue. Lors du 10ème anniversaire de la French Tech le 20 février dernier, le Président de la République a tenu à souligner devant les entrepreneurs qu'ils sont : « *en train de complètement changer notre organisation collective en faisant croiser des secteurs qui ne se parlaient pas, en effet, l'agriculture et le spatial, l'observation et le climat, etc.,* ». L'étiquetage dématérialisé est une évolution allant dans le sens décrit par le Président. Et, il s'agit bien là de croiser le secteur viticole et le numérique.

### **Etiquetage dématérialisé pour le vin**

A compter du 08/12/2023, les vins devront, comme les autres produits alimentaires, indiquer leur composition et leur déclaration nutritionnelle. Des aménagements sont toutefois prévus ou en cours de négociation.

### **Pourquoi un étiquetage dématérialisé pour le vin, alors que ce n'est pas possible pour les autres denrées alimentaires ?**

Contrairement à l'immense majorité des denrées alimentaires (et aux autres boissons alcoolisées), la composition du vin peut varier en fonction de différents éléments. Selon les millésimes, les assemblages et les objectifs des producteurs, il peut être nécessaire d'ajouter divers ingrédients et additifs (sucre, acidifiants, stabilisants...). En





**NOUVEL**



**ETIQUETAGE**

outre, le vin est un produit « vivant », dont les caractéristiques évoluent avec le temps. En fonction des durées d'élevage et de conservation, des modalités d'acheminement du produit (exportation), certains additifs peuvent être ajoutés. C'est le cas par exemple des stabilisants ou des gaz d'emballage utilisés pour éviter l'altération du vin. La décision de les ajouter ou non peut être prise au dernier moment, avant l'embouteillage, en fonction des commandes et des caractéristiques du produit.

Ainsi, la liste des ingrédients d'un vin issu d'une même cuve peut être amenée à varier à la marge, ce qui rend difficile parfois l'étiquetage de la liste des ingrédients directement sur les contenants.

Pour délivrer aux consommateurs une information fiable, la filière devra mettre en place une traçabilité précise, de l'entrée des raisins dans les chais jusqu'à la mise en bouteille. Cela implique, par exemple pour le négoce, de rassembler les données provenant de l'amont (fournisseurs de raisins, de moûts ou de vins) en vue de l'étiquetage des produits.

S'agissant des informations nutritionnelles, il est apparu que la valeur énergétique avait plus de sens pour le consommateur que l'étiquetage du tableau nutritionnel complet (matières grasses, acides gras saturés, sucres, protéines, sel). En effet, le vin ne contient ni sel, ni protéines, ni graisses. C'est pourquoi les institutions européennes ont autorisé l'étiquetage de la seule valeur énergétique sur l'étiquette des produits (en kcal ou kj), les autres informations pouvant être renvoyées sur Internet.

Concrètement, la liste des ingrédients pourra être indiquée de manière dématérialisée. Par ailleurs, la déclaration nutritionnelle pourra être limitée à la valeur énergétique sur l'étiquetage, à condition qu'elle soit accessible en totalité, de manière dématérialisée. La filière semble s'orienter vers l'usage de QR codes qui seront imprimés sur les bouteilles.

L'étiquetage des vins « produits et étiquetés » avant le 8 décembre 2023 n'aura pas à être modifié et ces vins pourront être mis sur le marché jusqu'à épuisement des stocks.





## RHÔNE : L'AVENIR DU DEBIT D'ETIAGE



Le Rhône - Photo Camille Moirenc

A « *Liège au fil du Rhône* », nous nous intéressons bien évidemment au secteur du vin rhodanien et à toute son actualité. L'élément centralisateur de tout cet écosystème est bien évidemment le Rhône.

Le Rhône est le fleuve le plus abondant et puissant de France par son débit et offre actuellement une ressource en eau abondante.

Avec le changement climatique, il y a évidemment lieu de se demander si cette ressource sera toujours présente.

En matière d'enjeux environnementaux, il alimente de nombreuses zones humides et nappes souterraines et héberge une riche biodiversité. Sur le plan socio-économique, le Rhône accueille sur ses rives un quart de la population et des emplois du bassin Rhône-Méditerranée, et génère un quart de la production électrique du pays (nucléaire + hydroélectrique). C'est aussi une ressource pour de nombreux autres usages : navigation, alimentation en eau potable, irrigation agricole, activités industrielles, usages récréatifs. Avec le changement climatique, dans ce contexte, l'évolution des débits du fleuve devient une préoccupation majeure.

Le Rhône c'est aussi : 5,2 milliards de m<sup>3</sup> prélevés dont 13 % sont prélevés en France. Chaque année, 2700 préleveurs agricoles déclarés dans le bassin versant du Rhône en 2019.

Une importante et récente étude de l'Agence de l'eau met en lumière l'avenir du débit d'étiage du Rhône 5 <sup>(1)</sup>.

<sup>1</sup> BRLi, 2022, Étude de l'hydrologie du fleuve Rhône sous changement climatique – Mission 2 : Vulnérabilité et criticité de la ressource Rhône

BRLi, 2023, Étude de l'hydrologie du fleuve Rhône sous changement climatique.





## Quelques précisions :

**Le débit** est le volume d'eau qui traverse un point donné du cours d'eau dans un laps de temps déterminé. Il dépend des caractéristiques physiques du cours d'eau (sa largeur, sa pente, sa profondeur, etc.) et de la taille de son bassin versant, mais surtout des précipitations et de la fonte des neiges.

Le débit se calcule en mesurant la hauteur d'eau à un endroit précis du cours d'eau. Ceci implique un travail de jaugeage préalable, de manière à déterminer la relation entre hauteur d'eau et débit. Une fois ce diagnostic effectué, le débit peut être estimé par mesure visuelle de la hauteur d'eau, ou par relevé automatique sur une station de mesure.

**L'étiage** correspond à un débit faible, où la hauteur du cours d'eau est la plus basse. L'étiage est généralement provoqué par une augmentation des températures et une diminution des précipitations, en été ou au début de l'automne. Des facteurs remontant aux saisons antérieures peuvent aggraver la situation, comme un hiver déficitaire en pluie par exemple.

Les étiages sont une des conséquences des épisodes de sécheresse. Ils peuvent être accentués par les prélèvements d'eau dans les cours d'eau et les nappes souterraines.

Le Rhône a une longueur de 810 km et un bassin versant d'une superficie de 98 400 km<sup>2</sup>. À son embouchure, son débit moyen est de 1700 m<sup>3</sup>/s ce qui en fait le fleuve français métropolitain le plus puissant.

Cette étude aborde de nombreuses problématiques plus techniques du fleuve. Ces aspects, tout aussi passionnants les uns que les autres permettent de mieux saisir toute la problématique des ressources naturelles du Rhône ainsi que ce qui en constitue son essence. Nous incitons le lecteur intéressé à consulter cette étude.

Notre propos n'étant pas d'étudier l'ensemble de ces problématiques (production d'électricité, production d'énergie décarbonée, préservation des milieux et des espèces aquatiques, préservation de la qualité de l'eau du fleuve,..), nous nous limiterons à en dégager les principaux éléments qui permettent de mieux





appréhender le rôle et les apports du Rhône dans l'économie du vin rhodanien.

## **Evolution des températures depuis 1960**

L'étude confirme que « *la superficie importante du bassin du Rhône et sa complexité orographique aboutissent à de fortes hétérogénéités spatiales de ses caractéristiques climatiques (précipitations, températures, évapotranspiration potentielles).*

*La vallée du Rhône et le delta du Rhône font face à des températures moyennes annuelles élevées (caractéristiques du climat méditerranéen) qui s'accompagnent de précipitations moyennes annuelles plus faibles (750 à 1000 mm/an) que sur le reste du bassin. La partie cévenole du bassin du Rhône et les massifs du Jura et des Nord-Alpes sont soumis à des précipitations moyennes annuelles plus marquées que la moyenne du bassin (entre 1500 et 2000 mm/an). Pour ces secteurs, la répartition des précipitations dans l'année et la forme de ces précipitations (liquides ou solides) varient considérablement. Les massifs et notamment le massif alpin est soumis à des températures moyennes plus faibles que la moyenne du bassin avec des précipitations neigeuses marquées ».*

Parmi les nombreux facteurs de changement climatique, attardons-nous sur les indicateurs suivants : la hausse des températures de l'air et l'évolution des précipitations pluie-neige, les impacts de la fonte des glaciers. Ces indicateurs nous mèneront vers les probables conséquences futures sur le débit d'étiage.

## **DES TEMPERATURES DE L'AIR EN HAUSSE**

L'analyse des données disponibles pour différentes variables climatiques met en évidence les évolutions déjà visibles des différents paramètres climatiques au cours des décennies passées.

On constate en effet une augmentation généralisée des températures de l'air, particulièrement marquée depuis le début des années 1980. A l'échelle du bassin, cette augmentation équivaut à une hausse de la température moyenne annuelle de 0,3°C par décennie (soit +1,8 °C sur la période 1960-2020).

L'été est la période de l'année durant laquelle l'augmentation constatée est la plus forte (+ 2,7°C sur la période 1960-2020).





### **UNE EVOLUTION DES PRECIPITATIONS PRINCIPALEMENT MARQUEE PAR UN CHANGEMENT DE LA REPARTITION PLUIE-NEIGE**

Les analyses réalisées sur les précipitations totales (solides + liquides) ne mettent pas en évidence d'évolution significative des précipitations totales annuelles ni saisonnières, quel que soit le secteur considéré.

On constate en revanche une évolution de la forme des précipitations : à précipitations totales inchangées le bassin reçoit de moins en moins de précipitations solides au profit des précipitations liquides.

D'un point de vue hydrologique ces modifications sont importantes puisque les stockages d'eau sous forme de manteau neigeux se réduisent alors que les précipitations sous forme liquide en hiver risquent d'être plus importantes et de contribuer davantage aux écoulements durant cette période.

### **IMPACTS DU CHANGEMENT CLIMATIQUE SUR LA FONTE DES GLACIERS**

Le processus de fonte des glaciers sur le bassin du Rhône est déjà à l'œuvre depuis plusieurs décennies. Cette fonte du stock glaciaire occasionne de façon transitoire une augmentation des débits aux cours d'eau. La bibliographie indique cependant que pour la majorité des glaciers du bassin versant du Rhône, la période de contribution maximale de la fonte des glaciers au débit est déjà dépassée ou est en train de l'être. La conséquence est évidente. La ressource en eau provenant des glaciers se raréfie.

### **LES CONSEQUENCES FUTURES SUR LE DEBIT D'ETIAGE**

Les parties alpines du bassin (amont Pougny, Isère, Durance amont Cadarache) ont en commun une avancée du pic de fonte hivernale. On pourrait y retrouver également une forte baisse des débits estivaux et des hausses marquées des débits hivernaux. En cumulé, ces trois secteurs représentaient 70% et 71% des débits du Rhône à Beaucaire respectivement aux mois de juillet et d'août sur la période de référence. Leur contribution reste importante en 2055 mais pourrait descendre à 66% et 65% pour ces mêmes mois.



## RHONE



## DEBIT D'ETIAGE

Sur les secteurs à régime fluvial (secteurs de Pougny à Ternay, dont la Saône), on constate une hausse marquée des débits hivernaux. La baisse des débits estivaux sur ces secteurs est remarquablement faible (valeur médiane) avec toutefois une très forte dispersion des résultats des différentes projections.

La hausse des débits hivernaux sur le Rhône à Beaucaire en 2055 s'explique notamment par les hausses des débits de la Saône ( $\pm 100$  à  $+200$  m<sup>3</sup>/s) et sur l'amont de Pougny ( $\pm 50$  à  $+100$  m<sup>3</sup>/s).

Les secteurs à régime méditerranéen (aval de Valence hors Durance et Durance aval) pourraient être soumis à une hausse hivernale modérée des débits et à une baisse estivale qui, si elle apparaît modeste en débit absolu du fait de la faiblesse des débits estivaux sur les cours d'eau méditerranéens, peut représenter une baisse relative importante.

Sur le bassin du Rhône, les effets du changement climatique se font déjà sentir. Il fait plus chaud, en particulier l'été, ce qui accroît l'évaporation et l'évapotranspiration. Si on ne détecte pas de tendance sur l'évolution des précipitations totales, les précipitations neigeuses sont plus faibles. Les sols s'assèchent davantage, ce qui réduit leur possible contribution au soutien des débits du fleuve.

Il en résulte que les débits d'étiage moyens du Rhône ont déjà diminué sur les 60 dernières années : de -7 % à -13 % de l'amont (Pougny) à l'aval (Beaucaire) entre 1960 et 2020.

### LES INCERTITUDES

On retiendra de cette analyse que :

- La précision des mesures de débit est une des principales sources d'incertitude sur la connaissance des débits actuels, avec peu de marges d'amélioration (la plupart des stations sur le fleuve (sauf Beaucaire) ont une précision estimée 6 à 10% ce qui est considéré comme très satisfaisant ;





- Le fait de ne pas disposer de données journalière des influences hydroélectriques sur certaines vallées, notamment l'Isère est également une source d'incertitude majeure à partir de Valence dès lors que l'on considère le pas de temps journalier. Ainsi, il conviendra pour les missions 2 et 3 de privilégier des raisonnements et analyses partir de débits mensuels ou de débits journaliers lissés sur plusieurs jours ;
- La variabilité des résultats des simulations hydro-climatiques en climat futur est forte et les résultats de la présente étude ne représentent qu'une partie de cette variabilité et des débits futurs possibles.

Les incertitudes liées à la connaissance des débits actuels ne remettent pas en cause les tendances d'évolutions constatées sur les débits lors des différentes analyses réalisées (prospective et rétrospective). Indépendamment de la valeur absolue des débits (connue en temps présent avec une marge d'incertitude), les évolutions de débits détectées restent des tendances robustes et confirmées par des tests statistiques (analyse rétrospective)

### **PREVISION POUR 2055** (année moyenne entre 2041 et 2070)

Selon une étude de l'agence de l'eau, le débit du Rhône devrait baisser de près de 20% d'ici à 2055 avec des conséquences sur l'accès à l'eau potable, l'agriculture et le refroidissement des centrales nucléaires.

A l'échelle annuelle, il n'y a pas, dans les informations des simulations climatiques, de tendance à l'augmentation ou à la diminution des précipitations moyennes et ce, jusqu'à l'horizon 2100 pour le bassin du Rhône. En effet, les différentes projections divergent, et ce, pour tous les horizons et pour tous les scénarios. Ce constat se retrouve également pour la majorité des secteurs climatiques distingués sur le bassin, à l'exception de la haute vallée du Rhône (secteur 2) et de la vallée de la Saône (secteur 3). Sur ces deux secteurs, pour le scénario RCP8.5, l'ensemble des projections climatiques étudiées concluent à une hausse des précipitations annuelles (+6% à +8% en médiane) à l'horizon 2041-2070.





A l'échelle mensuelle, on retrouve également cette divergence des projections.

- Pour un horizon proche (2021-2050) et pour les deux scénarios (RCP 4.5 et RCP 8.5), il n'y a pas de tendance claire à l'augmentation ou la diminution des précipitations puisque les évolutions des différentes projections divergent.
- Pour un horizon à moyen terme (2041-2070), les projections semblent s'accorder sur des hausses de précipitations en hiver. Les médianes des projections en juillet et août tendent à une baisse des précipitations mais certaines projections divergent.

## EVOLUTION DES DEBITS

L'évolution des débits sous l'effet des changements climatiques a été évaluée pour un horizon proche (2021-2050) et un horizon plus lointain (2041-2070) en comparaison de la période de référence 1986-2015.

A l'échelle du fleuve et de ses différents affluents, les résultats obtenus mettent en évidence :

- A l'échelle annuelle : quel que soit le scénario d'émission et l'horizon considéré, les résultats issus des projections climatiques divergent, certaines prédisent une hausse quand d'autres indiquent une baisse des débits moyens interannuels (modules). La médiane des différentes projections climatiques indiquent une faible évolution (+5% à +7% sur le Rhône, -1% à -8% sur les affluents à l'horizon 2041-2070 pour le scénario RCP 8.5) avec cependant une forte dispersion des résultats (on a par exemple sur le Rhône à Viviers une évolution médiane de + 6% mais allant de -4% à +27% suivant le modèle considéré).
- A l'échelle saisonnière ou mensuelle : une accentuation des contrastes inter-saisonniers est probable, avec une augmentation des débits hivernaux (pour la plupart des points étudiés les modèles convergent) et une accentuation des étiages estivaux particulièrement robuste sur certains affluents tels que l'Isère, la Drome, la Durance (convergence des projections sur ces trois points uniquement).







## CONCLUSIONS

Sur base de cette étude très complète, que retenir de l'avenir du débit d'étiage du Rhône ? Les années qui suivent devront avoir comme maître mot : l'adaptabilité.

S'il fait plus chaud l'été, cela veut dire que l'eau s'évapore davantage. Les plantes transpirent plus. En ressources d'eau équivalentes, l'eau devient moins disponible.

Mais, la situation n'est pas à la ressource d'eau équivalente car la pluviométrie a tendance à se concentrer sur des épisodes pluvieux violents qui peuvent provoquer des dégâts. Pendant ces épisodes, l'eau ruisselle, s'évacue et donc peu disponible et, à l'inverse, des périodes de sécheresse plus intenses et plus longues. On peut y ajouter la diminution tendancielle de l'enneigement hivernal. La neige fond au printemps ou début d'été qui vient soutenir l'été les étiages, c'est-à-dire les débits dans les cours d'eau. Cela vient donc alimenter en eau au moment où la végétation en a le plus besoin. Tous ces effets combinés font qu'il faut s'attendre à une tension accrue sur la ressource en eau.

Dans ce contexte, Lyon, au bord du Rhône et de la Saône, possède un avantage non négligeable, celui où le Rhône a les débits les plus importants et en particulier les débits estivaux d'étiage sont les moins creusés. Par rapport aux autres fleuves, comme la Loire à Orléans, la Garonne à Toulouse ou la Seine à Paris, il coule parfois 5 à 10 fois plus d'eau dans le Rhône que dans les autres fleuves. Néanmoins, ces débits d'étiage ont déjà baissé d'environ 15 % depuis les années 80. Les prévisions indiquent que nous pouvons nous attendre à une baisse supplémentaire moyenne de 20 % pour les débits estivaux à l'horizon 2050. Si ces données se confirment, le Rhône, entre 1980 et 2050, aura perdu 30 % de débit. Nous le voyons ces données vont affecter l'ensemble des activités issues du Rhône : production d'électricité, la navigation fluviale les industries, notamment, mais aussi pour les activités agricoles.

Au niveau de la température de l'eau, le Rhône a déjà gagné 2 à 4 ° en température estivale de l'eau et les prévisions annoncent une augmentation de 1 à 2 ° supplémentaire dans les prochaines années. Les conséquences biologiques de cette augmentation de température ne sont pas encore connues. Nous pouvons déjà



# RHONE



# DEBIT D'ETIAGE

pressentir que le Rhône fonctionnera différemment avec ces températures plus hautes.

Les données de l'étude démontrent que la ressource en eau n'est plus inépuisable. Dès lors, le leitmotiv devra être, pour chacune et chacun, l'adaptabilité.

Au niveau individuel, que pouvons-nous faire pour préserver cette ressource d'or ?

Lutter contre les fuites d'eau chez soi, récupérer l'eau de pluie pour les sanitaires ou pour le jardin, réfléchir à sa consommation personnelle en eau pour ses besoins, etc.. Un chiffre : 15 % de la baisse des débits d'étiage sont dus au prélèvement dans les jardins.

Au niveau collectif, le recyclage des eaux usées doit devenir une priorité afin d'éviter d'incorporer de l'eau, rendre les sols perméables, développer le concept de « ville éponge »

Pour le domaine agricole, le choix des pratiques agricoles qui gardent l'eau dans le sol lorsque cela est possible, des cultures moins dépendantes de l'eau. Au niveau de la viticulture, l'encépagement des vins devra être repensé en incluant ce nouveau paramètre. Les défis sont donc importants.





**La minute scientifique du Professeur Fabrizio  
Bucella**

*A partir du numéro prochain, les chroniques de Fabrizio vont prendre une nouvelle forme : plus percutantes mais toujours aussi scientifiques. Merci à lui pour ses contributions toujours aussi captivantes.*

**Arrêtez avec votre « bonne dégustation »**

---

*Rendez-nous le bon appétit. Ras l'assiette des formules infantilisantes. On est venu pour manger et boire, pas pour minauder avec des pinces à épiler.*

---

Y en a marre. Que cela soit dit. Quand on reçoit un plat au restaurant, on vous lance « bonne dégustation ». Diable ! Manger serait-il devenu une si vilaine chose ? Faut-il tout transformer, même dans les termes ? Le « menu dégustation » apparaît en 1977, mais, à l'époque, on souhaitait encore bon appétit avant ladite dégustation. Déguster signifie littéralement atteindre légèrement, effleurer. On finasse, on ne se nourrit point. Alain Rey, le monsieur du Robert, signale qu'à la fin du XXe siècle le « bonne dégustation » remplace prétentieusement le classique « bon appétit ». Tout est dit, merci monsieur Dico.

Il faut bien avouer que, dans certaines gargotes, la grosseur du plat est inversement proportionnelle à la longueur de la description. Je me souviendrai toujours de la tête du serveur ébahi. Elle a valu le détour. Le pauvre nous pose un dé à coudre accompagné d'une tirade digne de Shakespeare. Il n'a pas encore terminé que c'est terminé. Toute la table a avalé... « Et la suite ? »

Le « bonne dégustation » masque l'acte même de manger. Manger, c'est sale, c'est vulgaire, c'est commun. On déguste, nous, on ne se nourrit point. On savoure. On se délecte. Ce n'est pas le festin gaulois, mon bon monsieur, ma bonne petite dame. Les bâfreurs de sangliers, c'est dehors. Ici, on apprécie.





### **Complètement siphonnés !**

Mes parents nous emmenaient une fois par an au restaurant, à la fin de l'année scolaire. Forcément, n'allant jamais à l'auberge, on ne pouvait se fier qu'aux recommandations de tiers. Nous, les enfants, on voulait manger, mes parents aussi. Je me souviens de cet endroit, pourtant proche des abattoirs, où les assiettes étaient énormes et les portions congrues. Pour l'année suivante, car on s'y prenait tôt, on s'était promis : terminé, la nouvelle cuisine.

La nouvelle cuisine, celle de monsieur Paul, Paul Bocuse, qui allégeait les préparations du début du siècle précédent. Un peu moins de sauce, un peu moins de beurre... De nos jours, que ne donnerait-on pour retrouver la nouvelle cuisine d'alors, qui est l'ancienne d'aujourd'hui ?

L'arme du crime fut le siphon, pas celui qui ferme les waters, mais le tube à double paroi d'aluminium. On est passé de l'émulsion à la mousse. La première se réfère aux mayonnaises ou aux crèmes fouettées, on peut les monter à la main, il y a de la consistance. L'émulsion est de la matière grasse dispersée dans une solution aqueuse. La mousse, quant à elle, ne nourrit pas son homme et sort du siphon. La monter à la main ? Adieu Berthe ! Lorsque le gaz à haute pression s'en échappe, la détente produit un système liquide où sont dispersées des bulles de gaz : le siphon a tout rendu aqueux, aérien, inconsistant.

Que vouliez-vous qu'ils disent après avoir servi une louche de mousse ? Bon appétit ? C'eût été incongru. Nous voilà faits comme des rats. La cuisine totalement moléculaire a tracé son chemin, en partie terminé, il nous est resté les quantités faméliques et le « bonne dégustation ».

### **L'océan famélique**

Prenez garde, on comprend qu'avant un concert de musique romantique on dîne légèrement, afin de conserver une partie de son énergie pour les instrumentistes. Jim Harrison exprimait ces choses précisément, autant appeler un chat un chat, sinon ce serait un chien : « Par une fraîche soirée à Toulouse, mieux vaut ne pas engloutir une énorme portion de daube ou de cassoulet avant d'aller à un concert de musique de



## LA MINUTE SCIENTIFIQUE



FABRIZIO  
BUCELLA

chambre. Le délicat Debussy s'accorde mieux à un café chic parisien qu'à un bistrot lyonnais. Imaginez Ferran Adria servant un bol d'écume de pistaches à un ouvrier du bâtiment de Lyon ou à un rugbyman toulousain. On peut, bien sûr, réduire tous les aliments à leur essence liquide et ainsi les transformer en écume grâce à nos gadgets technologiques. Il suffit d'ajouter que l'écume n'est pas ce que l'on trouve de mieux dans l'océan. » (Jim Harrison, Un sacré gueuleton, Flammarion)

Le mot de Desproges sonne juste : « C'est important de bien manger. Personnellement, je me suis toujours méfié des gens qui n'aimaient pas les plaisirs de la table. » En conclusion de bon logicien, ce sont des cours que je donne à l'Université libre de Bruxelles, si les gens qui n'aiment pas la table impliquent la méfiance, la contraposée logique – qui est équivalente – signifie que la confiance implique qu'on aime les plaisirs de la table.

Fabrizio BUCCELLA

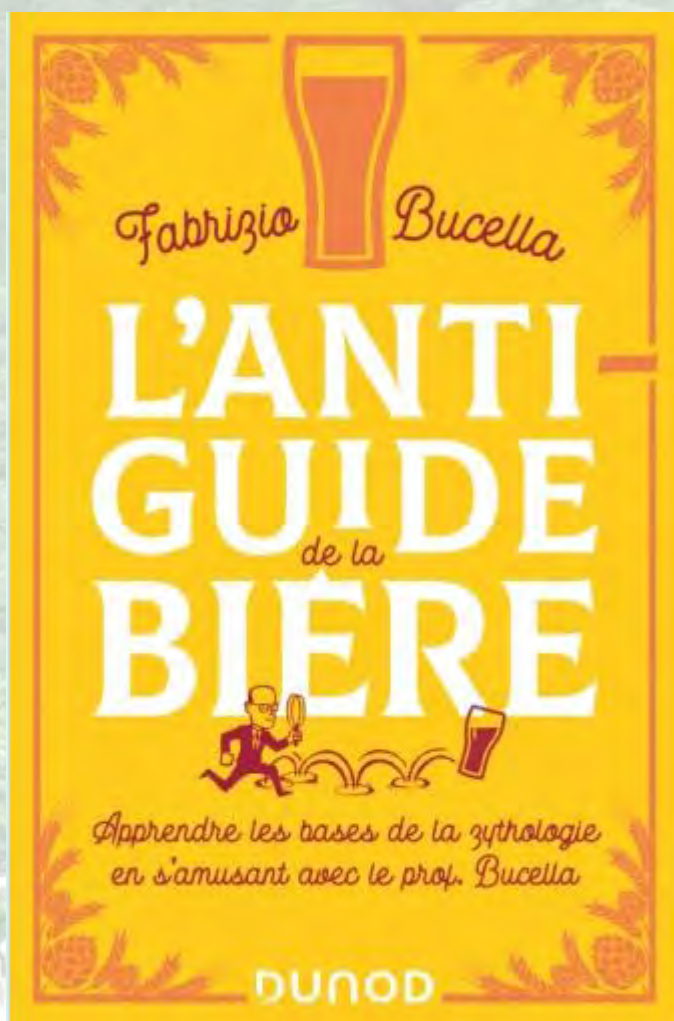


**LECTURE**



**ANTI-GUIDE**

## LECTURE : FABRIZIO BUCELLA - L'ANTI-GUIDE DE LA BIÈRE



A « Liège au fil du Rhône », nous connaissons tous la passion de notre ami Officier, Fabrizio Bucella pour la dive bouteille et toutes ses variations œnologiques. Mais qui est au courant que Fabrizio est aussi un zythologue de renom, quoi de plus normal au pays aux plus de 400 brasseries et aux 1.500 bières ?

Le secteur de la bière se porte très bien. Selon les chiffres de la fédération des Brasseurs Belges, l'année 2021, par exemple, a vu le lancement de 29 brasseries (39 en 2020) avec un volume total de bière qui a augmenté de 12,2 %. En 2021, le chiffre d'affaires des brasseurs belges a augmenté de 4,1 %. Quant aux exportations, elles représentent 73 % de la production de bière belge. Au sein de l'UE, les exportations de bières belges ont progressé de 2,58 % .

En France, il se crée une micro-brasserie par jour depuis 2019. Les chiffres sont éloquentes

et. Fabrizio les compare aussi avec le vin. En 2019, la France a consommé 3,5 milliards de bouteilles (2,6 milliards de litres), soit environ 40 litres par habitant, ce qui est un chute par rapport à 1975 qui a vu une consommation moyenne de 100 litres par habitant. En ce qui concerne la bière, la moyenne de consommation par habitant est de 70 litres de bière par habitant.

Cet anti-guide fait aussi référence aux deux éditions consacrées au vin par Fabrizio. Il vient en complément et permettra à chaque lectrice et lecteur de mieux s'imprégner



**LECTURE**



**ANTI-GUIDE**

des deux mondes, au demeurant très différents, mais qui n'en restent pas moins liés sur certains points. Outre son contenu, l'intérêt de ce livre réside dans la réponse aux questions insolites posées par Fabrizio qui démystifie, toujours avec son talent de pédagogue, la bière.

Le livre est structuré par rapport aux questions. Après une brève histoire de la bière au travers de quelques questions ( C'est quoi un zythologue ? Pourquoi la Belgique est-elle le pays de la bière ? Qui connaît l'ode à Ninkasi ? Ou encore, Qui a brassé la première bière ?), Fabrizio parle de brasser la bière. Vous pourrez apprendre par exemple, quel est le chaînon manquant entre la bière et le vin. D'autres questions vous en apprendront davantage sur la fabrication d'une bière et s'il y a des sulfites. Tout cela sans omettre d'apprendre quel est l'ingrédient secret de toutes les bières du monde,.. En abordant, ensuite, la bière et la mousse (Pourquoi la bière mousse-t-elle ? Comment se forment les bulles de bière ? Le psshiiit d'ouverture d'une cannette de bière est-il breveté ? Pourquoi la bière est-elle pétillante ? La bière a-t-elle des bulles plus fines que le champagne ? ). Bien évidemment, il fallait aussi que les bières par type furent abordées comme partie à part entière (les différents types de bière dans le monde, la bière biologique, le nombre de bières trappistes et la différence entre une bière trappiste avec une bière d'abbaye,.. et beaucoup d'autre questions, toutes aussi intéressantes les unes que les autres). Fabrizio consacre ensuite une partie aux noms des bières. Enfin une dernière partie est consacrée à servir et déguster la bière ainsi que manger avec la bière. Pour être complet, Fabrizio pose quelques questions sur l'actualité de la bière Et last but not least, quelques petites anecdotes sur la bière.

Bref, cet anti-guide, ce sont 120 idées reçues et questions insolites sur la bière qui vont de l'élaboration à la consommation de cette boisson iconique, en passant par la culture du houblon et de l'orge ou l'histoire de la bière, il torpille les idées reçues et enrichit notre connaissance du monde brassicole, avec des anecdotes étonnantes.



# LES FONDUS DU VIN



# DES CÔTES DU RHÔNE

## LES FONDUS DU VIN DES CÔTES DU RHÔNE



UNE COLLECTION  
POUR S'INITIER  
AU PLAISIR DU VIN !



BAMBOO ÉDITION  
www.bamboo.fr

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

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

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





# LES FONDUS DU VIN



# 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

<b>L'EDITO DU CONSUL .....</b>	<b>1</b>
<b>CHAPITRE CXXVI : SPECIAL FEMMES VIGNERONNES – 13/05/2023 - AMAY .....</b>	<b>3</b>
L'OFFICIERE : LUCIENNE PAQUOT .....	6
LES CHEVALIERES .....	7
<b>L'Association Femmes Vignes Rhône.....</b>	<b>13</b>
<b>L'ASSEMBLEE GENERALE DU 15 JUIN 2023 - GLONS NOUVEAUX STATUTS .....</b>	<b>16</b>
<b>CHAPITRE CXXVII : 18/06/2023 - CHAUDFONTAINE .....</b>	<b>24</b>
<b>50 ANS DE LA COMMANDERIE – 485<sup>ème</sup> CHAPITRE - CHÂTEAU DE SUZE LA ROUSSE.....</b>	<b>26</b>
<b>CHAPITRE 128 : 14 JUILLET 2023 -LIEGE VILLA CONSULAIRE .....</b>	<b>36</b>
<b>LA COUR D'APPEL DE PARIS CONFIRME LA PROTECTION DES VINS DES CÔTES DU RHÔNE .....</b>	<b>39</b>
<b>NORINE, LA COMMANDEURE.....</b>	<b>42</b>
<b>Boire du vin en couple rend-il plus heureux ?.....</b>	<b>43</b>
<b>LE PLAN STRATEGIQUE 2023-2026 DES VIGNERONS RHODANIENS</b>	<b>47</b>
<b>Crozes-Hermitage : L'appel des vignerons et de leurs amis à chambrier les vins rouges pour les servir à bonne température .....</b>	<b>51</b>
<b>Vallée du Rhône : Le changement climatique depuis 50 ans et ses conséquences sur la vigne et le raisin .....</b>	<b>56</b>
<b>FILIERE VIN – PROSPECTIVE 2040-2045.....</b>	<b>59</b>
<b>La Baronnie Suisse fête ses 30 ans. ....</b>	<b>64</b>





<b>GRAPPILLES LE LONG DU RHONE .....</b>	<b>68</b>
Montfaucon entre (enfin) dans l'histoire des Côtes du Rhône.....	68
CÔTE-RÔTIE : AMPUIS INNOVE.....	69
Disparition : Jacques (dit Jacky) Bernard, président de l'AOC Vacqueyras .....	71
Marie-Thérèse Combe, nouvelle présidente du syndicat de l'AOC Vacqueyras.....	72
Autorisation d'irrigation en Côtes du Rhône et en Côtes du Rhône Villages.....	73
Cyril Marès nouveau président de l'AOC des Costières de Nîmes.....	74
<b>ECHOS DU VIGNOBLE .....</b>	<b>75</b>
Assurance-Récolte : un nouveau simulateur .....	75
Artificialisation des sols : le Sénat souhaite assouplir les contraintes.....	76
Etiquetage : Nouvelle obligation de mentionner le levurage des vins ? .....	77
<b>Nouvel étiquetage des vins à partir du 08/12/2023.....</b>	<b>79</b>
<b>RHÔNE : L'AVENIR DU DEBIT D'ETIAGE .....</b>	<b>82</b>
<b>La minute scientifique du Professeur Fabrizio Bucella.....</b>	<b>91</b>
<b>LECTURE : FABRIZIO BUCELLA - L'ANTI-GUIDE DE LA BIÈRE.....</b>	<b>94</b>





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

<https://fr-fr.facebook.com/BaronnieduLi%C3%A9geois-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](mailto:pl@enjeu.be))

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

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

Périodique – numéro 32 ÉTÉ 2023 ©

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 partager le combat  
contre la maladie d'une fervente épicurienne et  
lectrice. Que les doux rayons du soleil rhodanien te  
donnent cette force pour vaincre et redevenir vite  
celle que tu es ! Courage à toi !*



Vue sur la courbe du Rhône

