

2022



Les Costes du Rhône
face à leur avenir

BARONNIE DE LIÈGE
COMMANDERIE DES COSTES DU RHÔNE

Liège au fil du Rhône - N°27

« Le beau vin est celui qui donne envie de parler » Jean-Louis Chave

L'EDITO DU CONSUL

Gente Dame, Messire,

Nous voilà à l'aube d'une nouvelle année que je vous souhaite plus sereine... ! Quoique, l'année dernière, nous n'avons pas trop mal « réussi », en passant en quelque sorte entre les gouttes (de vin ?) des vagues pandémiques, pour organiser avec succès les festivités de notre fameux anniversaire tant attendu, appelé '30+1ème' anniversaire puisqu'organisé avec un an de retard...

Un Chapitre, le 120ème, tenu sur les hauteurs d'Amay en présence du Grand Maître de la Commanderie, de Confrères des Baronnie de Montreux et de Gand, de nombreux amis

vignerons et de 225 convives, un salon en l'Hôtel Vandervalk qui a réuni 19 vignerons et 300 visiteurs, avec à la clé un nombre record de bouteilles vendues au profit de nos amis vignerons, la remise d'une plaque d'Ambassadeur des Costes du Rhône à notre ami Luc Marchant, la nomination d'un Vice-Consul (Vives félicitations au Commandeur Pierre Martin pour sa brillante et méritée nomination, mais qu'il ne se voit pas déjà Calife à la place du Calife 😊!) et de deux brillants Officiers (nos deux amis chroniqueurs de *Liège au Fil du Rhône*, Fabrizio pour



L'EDITO



DU CONSUL



Le Vice-Consul, alors Officier, avec son parrain, le Commandeur Jacques Wolfs

le verbe et Olivier pour la plume...), un programme d'activités récréatives et instructives qui s'est révélé fort alléchant, à commencer par la fabuleuse visite de Gand : vous trouverez un large compte-rendu parfaitement illustré de toutes ces agapes dans les pages de ce numéro bien fourni de « Liège au Fil du Rhône »...

Cette année 2022 va voir la Baronnie liégeoise reprendre le fil non pas du Rhône, mais de ses activités au bénéfice de la promotion des vins rhodaniens... A commencer par le voyage « Ascension dans les Costes du Rhône » en mai prochain, suivi par le Chapitre de Printemps (réservez déjà la date du samedi 11 juin !), qui mettra à l'honneur l'appellation « Sablet » dont plusieurs vigneron sont déjà venus

nous rendre visite de reconnaissance en novembre dernier.

Bientôt vous recevrez également le nouvel appel à cotisations, pour vous inviter à rejoindre le cercle de plus en plus ouvert des membres cotisants de la Baronnie : réservez lui bon accueil !

Sur ce, je vous souhaite large soif, et beaucoup de plaisir à partager les satisfactions de belles découvertes de nouveaux nectars du Rhône, que je vous invite à repérer non seulement dans les activités de la Baronnie, mais aussi dans les petits salons régionaux qui ne vont pas manquer de reflourir, ou chez votre caviste préféré...

Bien épicuriennement,

Pierre Luthers

Consul de la Baronnie liégeoise des Costes du Rhône



MEILLEURS



VOEUX

LE CONSUL
VOIT TOUT, DIT TOUT
SUR LA

COMMANDERIE
DES
COSTES DU RHÔNE

LIÈGE

Pour 2022, je vois...
je vois... une grande
année pour la Baronnie
des Costes du Rhône
de Liège... et surtout...
je vois... que je vais ouvrir
tout de suite ce flacon
pour le taster!

Meilleurs voeux
pour 2022

Saive



VICE-CONSUL



**PIERRE
MARTIN**

NOUVELLE FONCTION : LE VICE-CONSUL



***La Baronnie de Liège innove !
Soucieuse de développer ses activités
de promotion des vins rhodaniens et
afin d'améliorer sa visibilité, la
Baronnie a créé la fonction de Vice-
Consul. Pourquoi un Vice-Consul ?
Quelles sont ses attributions ? Quelles
sont ses attentes ? Quelles sont les
missions spécifiques du Vice-Consul ?
Les réponses avec son détenteur et
principal intéressé, le Commandeur
Pierre Martin.***

Privilégier l'humain. Me rendre plus souvent de Vienne à Avignon, sur les deux rives du Rhône..

LFR : Bonjour Monsieur le Vice-Consul. Tout d'abord, félicitations Pierre pour ton accession à cette nouvelle fonction. Quelles sont tes premières impressions ?

Vice-Consul (VCPM) : Cette fonction, on en parlait, ou plutôt on en souriait, depuis un petit temps avec les Commandeurs. Certains évoquant même un futur putsch contre notre Consul Pierre Luthers (rires). Puis, l'idée a fait son chemin et a été acquise lors de notre dernière Assemblée Générale. Je pense que cette fonction pourrait s'élargir aux autres Baronnies car personne n'est à l'abri, surtout ces deux dernières années, d'un souci de santé temporaire.



VICE-CONSUL



**PIERRE
MARTIN**

LFR : Pierre, en tant que premier détenteur de cette fonction, comment la vois-tu ? As-tu des attentes particulières ? Pouvoir d'initiative ?

VCPM : *Je ne souhaite bien évidemment aucun souci de santé à Pierre Luthers, mais c'est un manager de l'événementiel qui est fortement occupé par ses nombreuses activités professionnelles. Mon rôle premier sera protocolaire, le remplacement de notre Consul quand celui-ci ne saura être présent sur tous les fronts. Comme cela a déjà été le cas lors d'un Gala de Chasse chez notre ami Luc Marchant au Golden Horse ou encore lors de la soirée-croisière sur la Meuse organisée par notre Comité des Jeunes.*

LFR : En ce qui concerne les attributions, outre le remplacement occasionnel du Consul, en vois-tu qui devraient être plutôt privilégiées ?

VCPM : *Elles n'ont pas encore été précisément définies. Comme je viens également d'intégrer notre Conseil d'Administration, mon souhait, vu que je travaille depuis mars de l'année dernière à mi-temps, est de pouvoir soulager Pierre de quelques charges administratives quand il le souhaite. Je pense notamment au compte-rendu de nos réunions. Certains points ne seraient ainsi pas « arrangés » à la sauce de notre Consul lors de la rédaction du p.-v. (rires 😊). Sérieusement, Pierre est un travailleur, son activité professionnelle lui offre un nombre de contacts impressionnant. Mais j'ai parfois l'impression que beaucoup se reposent sur lui et pensent que notre Baronnie se gère presque toute seule.*

LFR : Effectivement, tout cela demande beaucoup d'organisation et de travail. Si la fonction de Consul représente le Grand-Maître de la Commanderie, penses-tu que celle de Vice-Consul devrait avoir une légitimité de la part de la Commanderie ? Et, pourquoi ?

VCPM : *C'est à la Commanderie d'en décider. Mais, comme dit plus haut, personne n'est à l'abri d'un souci, d'un empêchement... Je tiens à préciser que le poste de Vice-Consul n'existe actuellement qu'à Liège et qu'il n'a jamais été dit que le vice-consul est automatiquement appelé à succéder au Consul.*



VICE-CONSUL



**PIERRE
MARTIN**

LFR : Il fallait le préciser. Chacun le sait, Pierre, tu es aussi un homme de passions, comment vas-tu allier celle pour les vins rhodaniens avec le Vice-Consulat ?

VCPM : *Par mon métier de journaliste, par le théâtre qui est une autre de mes passions, ce que je recherche avant tout ce sont les contacts humains. C'est également le cas en ce qui concerne les Costes du Rhône. C'est l'amitié nouée par ailleurs avec mon Parrain Jacques Wolfs qui a fait qu'un jour de juin 2007, je suis devenu Chevalier de notre Baronnies, Officier en novembre 2009 et Commandeur en novembre 2010. Une ascension rapide mais qui n'a rien changé à ma façon de vouloir promouvoir les vins rhodaniens à travers l'amitié et les rencontres. J'espère à l'avenir, la pension n'est plus très lointaine, pouvoir me rendre plus souvent de Vienne à Avignon, sur les deux rives du Rhône, sur ce territoire béni des dieux comme le dit la chanson. C'est toujours dans ce cadre de belles rencontres, que j'héberge des vigneron lorsqu'ils participent à nos agapes. Le Vice-Consulat ne me changera pas à ce niveau-là. Que du contraire !*



LFR : Abordons à présent les missions . La Baronnies de Liège représente le Grand Maître sur tout le territoire francophone du pays. La fonction de représentation, éventuellement par délégation du Consul, t'amène-t-elle à penser à la promotion des vins rhodaniens hors de la région liégeoise ?



VICE-CONSUL



**PIERRE
MARTIN**

VCPM : La Belgique est un petit pays, la Wallonie n'en est qu'une partie. Nous avons d'excellents contacts avec nos collègues de Gand. Elargir notre action au-delà de la province de Liège mérite réflexion. Je nous vois mal organiser un chapitre à Charleroi mais pourquoi pas, au travers de connaissances, intéresser des gens du Hainaut à la défense des vins rhodaniens.

LFR : Des souhaits particuliers du nouveau Vice-Consul ?

VCPM : Beaucoup savent que je prône, comme cela se fait dans plusieurs services-clubs, pour une présence minimum à nos activités. Il n'est pas normal que, pour certaines d'entre elles, les Officiers dévoués soient beaucoup plus nombreux que les Commandeurs. Je sais que tous, nous avons d'autres activités mais aussi que certains sont moins aptes pour certaines tâches. Celles-ci doivent cependant être mieux réparties d'avance pour chacune de nos organisations. Très, trop souvent, ce sont les mêmes qui se retrouvent à ranger au bout de la soirée. Le port de la robe ne peut se limiter à parader au chapitre. Certaines attitudes pèsent parfois aussi sur la bonne ambiance de notre assemblée. Ce qu'en tant qu'homme de contacts et de communication, j'apprécie moins. Je compte sortir mon marteau-piqueur de la bonne humeur pour faire sauter certaines chapes ! (rires)



LFR : Enfin, trois mots qui te résument dans ta fonction de Vice-Consul ?

VCPM : Disponibilité, aide, contacts.

LFR : En somme, avec le Vice-Consul Martin, la Baronnies va aller plus loin !
Merci Pierre, enfin Monsieur le Vice-Consul. LFR te souhaite beaucoup de succès dans ta nouvelle fonction !





119ème CHAPITRE – DIMANCHE 07/11/2021 – LIEGE -PASCAL LEGITIMUS



Cela devient une bien belle habitude dans le cadre du Festival International du Film de Comédie de Liège, qui s'est déroulé du 05 au 09 novembre dernier, que la Baronnie a l'opportunité d'introniser une personnalité du cinéma.

Après Bernard Menez en 2019, c'était au tour de l'acteur, humoriste, scénariste, réalisateur et producteur, Pascal Légitimus d'être appelé à rejoindre la grande famille des Costes du Rhône. Il s'est plié de bonne grâce à cette gouleyante obligation.

Ainsi donc, avec son sens de l'humour, notre Commandeure Mireille Sbrascini fut affublée, non sans humour, du doux surnom de « sœur Mireille » par notre impétrant ! Nouvelle vocation, Mireille ?

Cousin au 2^{ème} degré du chanteur Laurent Voulzy, interprète de Belle-Ile en Mer, Marie Galante (territoire d'Outre-Mer, dépendant de la Guadeloupe), Pascal Légitimus n'en a pas moins des origines en Métropole et a des liens plus particuliers avec le Rhône, du côté maternel. Sa maman est née dans le commune de Tarare dans le département du Rhône.





La fibre artistique remonte, notamment, à sa grand-mère, Darling Légitimus (1907-1999), première actrice de couleur noire en France. Née en Martinique, Marie Berthilde Paruta, de son vrai nom, a connu une belle carrière. Elle a été danseuse dans la Revue de Joséphine Baker (récemment entrée au Panthéon). Elle a aussi posé pour Pablo Picasso et Paul Belmondo (1898-1982, père de Jean-Paul). Elle a aussi composé et interprété des chansons.

Avec un telle carrière, son petit-fils ne pouvait que suivre la voie familiale. Si nous retraçons la carrière de Pascal Légitimus, impossible d'éviter l'étape du « petit théâtre de Bouvard », au début des années 80, puisque c'est bien là que tout a démarré après

que Didier Bourdon ait convaincu Bernard Campan de jouer ses propres sketches (« *c'est lui qui m'a sauvé, déclare Bernard Campan ; c'est une reconnaissance éternelle* »). Donnant la réplique dans ses premiers sketches à Bernard Campan, les hommes, outre « l'union spontanée » artistique, se sont trouvés une affinité humaine très forte. Nous connaissons la suite. Le trio « déjanté » « Les Inconnus » vit le jour et





connut un succès populaire, non démenti tellement leur observation de la réalité était juste et restait dans un esprit respectueux avec l'humour que nous leur connaissons.



Qui ne se souvient des désormais incontournables : La télé des Inconnus, Télémagouille, Tournez ménages ou encore Perdu de recherche ; tout cela sans oublier bien évidemment la très populaire chanson parodique qui a « fait un carton » : Auteuil-Neuilly-Passy. Le cinéma suivra ensuite : Les trois frères (1995), Le Pari (1997). Pascal Légitimus poursuit sa carrière avec notamment des apparitions dans des séries télévisées, comme « Meurtres à Marie-Galante », diffusée sur France Télévisions récemment..

L'Inconnu est toujours présent chez Pascal Légitimus. Et tout cela, à la joie de Sébastien Luthers et de la jeune génération, son beau-fils, Ben!

Après cette intronisation du premier des Inconnus, à quand celle de ses deux complices ? Ce serait, avouons-le, une belle reconnaissance de leurs talents mais aussi de leur côté épicurien.



ANNIVERSAIRE



GENT

30e+1 ANNIVERSAIRE DE LA BARONNIE

Gand, ma belle ; Gand m'appelle...

Oui, on a beau être de fiers et redoutables Liégeois, c'est à Gand que notre Baronnie de Liège a entamé les festivités de son 30e+1 anniversaire en cet automne 2021.

Le jeudi de l'Armistice, c'est en paix et en car que nous avons pris le chemin de cette ville qui, je l'avoue, avait tout d'une inconnue pour moi.

Afin de prendre en charge quelques confrères français et suisses, dont le Grand Maître Patrick Galant à la Gare du Midi à Bruxelles, les embouteillages nous ont gratifiés d'une aussi belle qu'inattendue visite au ralenti de la capitale. « Un 11 novembre, pas de problème pour traverser Bruxelles », qu'il disait...

Malgré tout, et c'est exceptionnel pour un voyage organisé par notre Consul, c'est légèrement en avance que nous sommes arrivés à l'abbaye Saint Pierre de Gand. Juste avant la tombée de la nuit, nous y avons visité le vignoble chéri par la Gentse



ANNIVERSAIRE



GENT

Wijnmeetersgilde, avant de déguster un bon mousseux local qui permettait de nous mettre en bouche et de lever une première fois nos verres à notre anniversaire.



Gand s'étant vêtu d'habits de lumière en nocturne pour quelques soirs, nous sommes vite rendu compte que nous n'étions pas les seuls touristes

dans cette cité aux nombreux monuments et édifices. C'est ainsi que le transfert vers notre hôtel prit plus de temps que prévu, les bouchons étant formés par des voitures souhaitant pénétrer dans des parkings bondés... Et ce dans un calme exceptionnel ; à Liège, coups de klaxon et jurons auraient brisé ce silence en moins de deux. Même notre chauffeur expérimenté, Patrick, en fut tout étonné.

Etonnant aussi que cet ancien monastère transformé en hôtel, qui allait nous héberger mais aussi servir de lieu prestigieux pour le banquet du soir. Perso, je n'ai jamais fait l'internat mais le long chemin pour atteindre ma chambre m'y a fait penser. Le tout mélangeant ancien et modernisme. Ma piaule disposait de tout le confort nécessaire, certes un peu moins spacieuse que la chambre nuptiale réservée au néo-couple ayant pu bénéficier de la bienveillance de deux chères sœurs décédées...



ANNIVERSAIRE



GENT

C'est dans l'ancien lieu de culte que les tables étaient dressées. Où nos amis Luc Wieme et Erwin Devriendt avaient bien orchestré les choses autour d'un repas typiquement gantois : waterzooï de poissons, carbonnades à la gantoise et riz au lait, bien évidemment arrosés de Costes du Rhône.



Saluons la courtoisie linguistique du Consul Erwin Devriendt ainsi que le Commandeur Luc Wieme, pour la Baronnie de Gent qui, en présence du Grand Maître, Patrick Galant et du Grand Argentier, Michel Bourdarel ainsi que des Consuls de Suisse, Gérard Carrel et de Liège Pierre Luthers, se sont exprimés dans la langue de Voltaire. Ou quand les « 2 V » (Joost van den Vondel et Voltaire) se rencontrent..



LE CONSUL ET



SA CHAIRE.. DE VERITE

Nos amis gantois offrant la possibilité de réplique au Grand Maître Patrick Galant et à notre Consul Pierre Luthers. Un grand moment de jouissance pour ce dernier qui se retrouva ainsi à discourir en chaire de vérité ! Un fantasme jusque-là refoulé pour cet ancien enfant de chœur ! Un bon plan de Dieu en quelque sorte...

Une fois les agapes terminées, c'est là que les choses se compliquèrent pour certains. Nos hôtes avaient eu bon nous mettre en garde contre le côté labyrinthe de leur belle cité, c'est la fleur au fusil, et sans le plan distribué, que certains s'aventurèrent dans Gand by Night. Que n'avais-je pris des petits cailloux blancs à la place de ce GPS qui semblait souffrir de dyslexie tout comme moi... Les illuminations terminées, dans le noir le plus complet,



le chemin de notre hôtel a paru interminable. Une fois celui-ci trouvé, avec le Commandeur Sébastien Luthers, il nous fut plus aisé de trouver un estaminet ouvert pour se remettre de nos émotions au rythme de quatre Grimbergen... chacun !



ANNIVERSAIRE



GENT

La nuit fut courte mais réparatrice pour entamer la visite de Gand, en matinée et sous un soleil généreux cette fois !



Sous la houlette d'un guide au français impeccable, Gand ne sait renier son passé francophone, ce fut un long moment d'émerveillements répétés. Que de bâtiments et d'édifices remarquables, dans une ville qui paraît 100% piétonne, au rythme du tram et de quelques discrètes voitures. Et, au coin d'une artère ou d'un monument, il nous semblait être passé par là de nuit... si proche de notre hôtel !



ANNIVERSAIRE



GENT



Assurément, un premier beau moment, un joli cadeau pour entamer les festivités de notre 30e+1 anniversaire que cette ville de Gand ! Merci à nos amis Gantois et à très vite car Gand ma belle, Gand m'appelle.

Pierre Martin

Vice-Consul – Epistolier



ANNIVERSAIRE



LES CONSULS

La complicité entre Consuls : l'unité des Baronnies Belges

Une amitié, soudée autour des vins rhodaniens, renforcée par les liens personnels. Pour celles et ceux qui ne connaissent pas bien Erwin Devriendt et Pierre Luthers, nous pouvons dire, pour faire bref, que chacun est connu dans sa région comme une personnalité reconnue pour ses compétences.

Erwin Devriendt est un homme à la fibre sociale très développée. Son organisation « i-mens » s'occupe du « soin sur mesure » (à domicile), de la naissance à la fin de vie, et apporte de l'aide aux personnes qui en ont besoin. Quant au Consul Pierre Luthers, nul n'est besoin de le présenter à Liège. Tout qui est un peu festif connaît toutes les organisations de l'ASBL ENJEU dont il est l'emblématique directeur (Village de Noël – le plus grand de Belgique – , Village Gaulois, Retrouvailles, Les Épidurales, Festival du film de Santé,..). Le point commun de ces deux hommes est l'organisation au profit

des autres. Ni Erwin Devriendt ni Pierre Luthers sont des hommes qui font passer leur orgueil avant les autres. Ils prônent, chacun à leur manière, la convivialité avec, et autour, de leurs semblables. Ce point commun ne pouvait être que le début d'une amitié forte, autour des



vins rhodaniens, entre les deux Consuls. Et pour marquer le coup, Erwin a sorti un magnum de Vacqueyras, Clos des Frères, de sa propriété viticole vaclusienne, le Domaine Les Ondines, sis à Sarrians. Rendez-vous est déjà fixé au 14 mai 2022 à Gent pour la Masterclass et le Chapitre qui auront pour invitée d'honneur : l'AOP SABLET.



ANNIVERSAIRE



**BREVET
D'AMITIE**

Baronnie de Gent : Attribution du premier brevet d'amitié

A l'occasion du repas à Gent, la Baronnie gantoise a innové en remettant le premier brevet d'amitié. Gente Dame Ingrid Verbeken est l'heureuse élue. Elle devient ainsi la première personne à recevoir ce haut titre pour la Baronnie de Gent. Pourquoi a-t-elle reçu ce titre ? La Baronnie de Gent a souhaité que ce titre consacre un engagement concret pour les vins du Rhône. Et dans ce domaine, Ingrid Verbeken occupe une place de choix.

Ingrid Verbeken travaille au SPF Finances, au service du contrôle TVA. Passionnée par la gastronomie, elle a bénéficié, par son père grand amateur de Gigondas, d'une « éducation vinologique ». C'est lors des vacances chez des amis dans la région rhodanienne en faisant de belles découvertes qu'elle est tombée amoureuse de la



région. Afin de pouvoir au mieux accompagner les mets qu'elle prépare pour des amis, elle a décidé de suivre une formation de sommelière à l'Académie des Vins de Syntra (Alost). C'est à l'occasion d'une masterclass sur les vins du Ventoux à Gent, qu'elle a rencontré Erwin Devriendt et Bart Van Canegem (photo). Un mémoire sur les vins de Gigondas et

Vacqueyras lui a semblé un parfait couronnement de cette formation. La Baronnie de Gent l'a naturellement choisie pour lui décerner en primeur ce Brevet, qui consacre son engagement pour les vins rhodaniens. Félicitations à elle pour ce bel engagement !



HONNEUR



AMBASSADEUR

REMISE OFFICIELLE DE LA 5^{ème} PLAQUE D'AMBASSADEUR DES
CÔTES DU RHÔNE AU GOLDEN HORSE – FOURONS –
12/11/2021



Et de cinq ! Notre ami et Chevalier de la Baronnie, Luc Marchant, du Golden Horse, est devenu, le 12 novembre dernier, le 5^{ème} ambassadeur des Côtes du Rhône dans le monde, suivant le restaurant « Chez Fonfon » à Marseille, le 6 mars 2020.

Le titre d'Ambassadeur est décerné à un restaurateur qui accorde une importance de choix aux vins du Rhône sur sa carte des vins.

La cérémonie de l'inauguration de la plaque s'est déroulée en deux temps. Afin que le travail puisse être réalisé pour le jour de l'inauguration, les Commandeurs de Liège



HONNEUR



AMBASSADEUR



avaient remis à Luc la plaque, à l'issue d'une de leurs réunions, quelques semaines auparavant. L'inauguration officielle a eu lieu le 12 novembre 2021.

Le Golden Horse de Luc Marchant, en devenant le 5^{ème} lieu qui promeut les vins rhodaniens entre dans le cercle fermé des endroits prestigieux dans le monde qui non seulement, ont eu le privilège d'accueillir le Grand Maître de la Commanderie mais devient aussi, par voie de fait, une référence mondiale en matière de vins rhodaniens. La présence du Grand Maître pour l'inauguration officielle marque toute l'importance accordée par la Commanderie, garante de la défense de l'ensemble de l'appellation rhodanienne, à ce titre.

En rappelant la vocation de cette plaque, le Grand Maître a précisé qu'il s'agit aussi de poursuivre un engagement, déjà assez ancien pour Luc Marchant, visant la promotion de l'ensemble du vignoble rhodanien.

Accompagnant le Grand Maître, le Grand Argentier, Michel Bourdarel ainsi que les Consuls, Gérard Carrel et Pierre Luthers ainsi que les Commandeurs, Mireille Sbrascini (Qui mieux qu'une Commandeure pour donner du glamour à cette inauguration ?) et



HONNEUR



AMBASSADEUR

Alain Casaril, ont inauguré la plaque en grande pompe, bloquant partiellement la rue du Golden Horse ! Heureusement à cette heure tardive, il n'y a pas eu beaucoup de passage..

La plaque a été placée, et fixée dans le mur d'entrée du restaurant. La présence de la plaque sur le front de rue va, à n'en point douter, attirer l'attention de nombreux passants, vu sa rareté et son originalité. Contrairement à ce qu'il peut se passer avec des reconnaissances gastronomiques diverses où est reconnu d'abord le bénéficiaire, l'attribution de cette plaque représente avant tout un engagement qualitatif de Luc Marchant et une reconnaissance du travail des vigneronnes et vignerons rhodaniens.



Luc Marchant, visiblement ému par ce titre a tenu à remercier les autorités de la

Commanderie, représentées par le Grand Maître et le Grand Argentier ainsi que le Consul Pierre Luthers.

Gageons que le Golden Horse va devenir encore plus un endroit de référence pour les amatrices et amateurs des vins rhodaniens !

Large soif à celles et ceux qui passeront chez l'ami Luc avec un verre des Côtes du Rhône !



CHAPITRE



CXX

Le Chapitre CXX, Chapitre anniversaire. Deux Officiers et Quatre Chevaliers



Le Chapitre. Le samedi soir, après une journée de visite, rendez-vous à Amay pour le Chapitre solennel du 30 +1ème anniversaire.

Le fond de scène : Nouveauté. La Baronnie poursuit sa communication vers l'extérieur. Pour ce faire, et à l'occasion des festivités, elle s'est dotée d'un fond de scène représentant la région rhodanienne et les vignes. Tout ceci donne un certain cachet au Chapitre et le donnera ensuite aux autres activités de la Baronnie. Les dentelles de Montmirail surplombant ce fond de scène donnent, en outre, un aspect majestueux et un relief (c'est le cas de le dire) à la communication de notre Baronnie. Rien n'est trop beau pour la promotion de la région rhodanienne et ses vins ! Assurément, une excellente idée !





Sous la présidence du Grand Maître et en présence du Grand Argentier, Michel Bourdarel, des Consuls Erwin Devriendt et Gérard Carrel, Pierre Luthers a débuté ce Chapitre, pas comme les autres, par l'intronisation de quatre nouveaux Chevaliers (Gente Dame Laura Iker, Messires Etienne Bouillon, Guy Scholberg et Cédric Paulissen) et s'est ensuite poursuivi par la nomination des deux Officiers, Messires Fabrizio Bucella et Olivier Saive.

Par ordre du Chapitre, nous débutons par présenter les nouveaux Chevaliers. Et, galanterie de rigueur, honneur d'abord à la gent féminine.

Gente Dame Laura Iker





Femme engagée, Laura Iker, débuta son implication politique à l'Université de Liège. Elle y a été l'assistante du professeur Jean Beaufays, qui, à l'époque était une référence en matière d'analyse politique. Son poste d'assistante l'a sensibilisée aux côtés théoriques de la politique. Spécialiste du domaine des élections, elle a notamment écrit un livre sur le régime électoral en Belgique : « Le guide des élections en Belgique ». Elle a par ailleurs aussi été assistante au Parlement européen, collaboratrice de plusieurs ministres et experte auprès du Conseil de l'Europe. Après un passage en qualité de collaboratrice parlementaire du président du MR, Louis Michel, elle s'est engagée dans l'arène politique pour devenir en 2006, Bourgmestre (Maire) de sa commune d'Esneux-Tilff. Commune sinistrée lors des inondations de juillet 2021 (12 % du territoire de la commune et 22 % de la population et 4 personnes sont décédées), Esneux-Tilff, et touchée aussi personnellement, Laura Iker fait partie de ces femmes politiques qui savent bousculer certains conservatismes avec finesse. En déclarant, émue, lors de la Commission parlementaire du Parlement wallon sur les inondations, qu'elle s'est sentie abandonnée par les Autorités, elle a bien l'intention de connaître la vérité, pour ses concitoyens et pour elle également. Nul doute qu'elle trouvera la réponse à cette question vu ses qualités d'abnégation et sa force de caractère ! Difficile tâche, pour cette maman et future grand-mère.

Bourgmestre, elle privilégie la proximité avec ses concitoyens. Cela lui laisse peu de place pour sa vie privée, mais assez quand même pour taster les vins rhodaniens, sous l'œil bienveillant de son parrain, Pierre Martin !

Messire Etienne Bouillon

Il est parfois des destinées qui ressemblent à celles de ses ancêtres. Diplômé d'œnologie, Etienne Bouillon a eu un lointain aïeul négociant en vins sur la place de Beaune au début du siècle passé. L'hérédité familiale est donc bien présente.

Ayant débuté à Liège dans le monde du pèket et du Village de Noël, voici plus de 35 ans, curieux et persévérant, partageur de savoir, Etienne Bouillon a eu la chance et surtout la force d'assouvir sa passion du monde de la distillation. Après une



CHAPITRE CXX



ETIENNE BOUILLON

rencontre haute en couleurs et en échasses avec Jim Mac Ewan, écossais bon teint patron alors de la Distillerie Bowmore, il a eu l'opportunité de développer un compagnonnage sur Islay en Ecosse, qui a débouché sur l'incroyable aventure qu'il mène aujourd'hui sur les hauteurs de Liège : celle d'une distillerie wallonne. Cette dernière produit l'un des meilleurs whiskys du monde (hors Ecosse et Irlande, rajoutez-il avec modestie...), le Belgian Owl, que l'on peut apprécier dans les plus réputés établissements gastronomiques de la région liégeoise ou même partager en préachetant à plusieurs comparses un plein tonneau de whisky comme, mille sabords, l'a fait notre ami Officier Olivier Saive !





Poursuivant son développement, Belgian Owl s'est lancé dans le sport nautique. L'entreprise a parrainé le voilier de Morgane Ursault Poupon, fille du navigateur Philippe Poupon, et Julia Virat dans la Transat Jacques Vabre (« Route du café ») reliant Le Havre à la baie de Fort-de-France en Martinique. Le bateau « UP SAILING Unis pour la planète » est arrivé 6 jours après le vainqueur.



Messire Cédric Paulissen

Ingénieur civil spécialisé en électromécanique et énergie, le nouveau Chevalier est chargé de projet chez John Cockerill, anciennement CMI. Il travaille au développement de nouvelles technologies dans le secteur solaire. Heureux époux de Louise, il est papa de deux enfants : Victorine et Simon. Voilà pour l'aspect purement « académique ». Il va de soi que le nouveau Chevalier ne se réduit pas à ce formalisme de convenance.

Epicurien, Cédric Paulissen l'est incontestablement. Amateur de Côtes du Rhône il participe notamment aux dégustations et aux rallyes oeno-gastronomiques organisés par la Baronnie. Au cours de ces soirées-chapitres, outre la découverte (ou la visite des lieux), la dégustation des vins du Rhône est mise en évidence. Notre



CHAPITRE CXX



**CEDRIC
PAULISSEN**

nouveau Chevalier n'est jamais en reste quand il s'agit de bien s'appliquer et de bien déguster les vins. D'ailleurs comme l'a dit une source anonyme de son parrain, Sébastien Luthers, il paraît que ses priorités lors de nos dégustations au Clos du Sart sont vite détectées. Le plaisir du travail de la découverte avant tout !

En plus d'apprécier dignement les vins, il est aussi le père attentionné de Victorine et Simon et un époux attentif au bien-être de Louise puisqu'il la soutient dans son beau

projet de café littéraire qu'elle vient d'ouvrir. N'hésitez d'ailleurs pas à aller faire un tour du côté du Café Joli au cœur d'Outremeuse.

Epicurien convivial, il fera honneur à son nouveau rang et continuera longtemps à découvrir et partager les vins des Côtes du Rhône.





Messire Guy Scholberg



Parrainé par l'Officier Bernard Ghisse, Messire Guy Scholberg ne compte pas son énergie pour la Baronnie.

Homme de contacts, dynamique et festif, il en connaît un morceau. Et ce n'est pas la partition de la Baronnie qui va lui faire peur. Marié avec Marie-Hélène, ils sont les heureux parents de 4 enfants. Enseignant retraité à la ville de Liège, son temps libre est toujours voué aux autres.

Passionné par la musique, il a joué en qualité de trompettiste dans la fanfare de Maastricht. Ensuite, il s'est orienté vers le chant. Il fait partie des « Disciples de Grétry » depuis plus de 40 ans. Chœur d'hommes, uniquement, la chorale comprend aussi le Commandeur Albert Thyse. De là à affirmer que la Baronnie fait chanter les





Côtes du Rhône dans la cité ardente, il n'y a qu'un pas..

Parmi les autres activités de notre nouveau Chevalier, il a été pendant de nombreuses années, membre de la Confrérie du Remoudou (le nom provient du fait que le fromage était fabriqué avec du lait retraité (seconde traite), en Wallon "r'moùdou").

Homme festif donc, il n'hésite pas à ouvrir son garage pendant le carnaval afin d'offrir le pèket au cortège carnavalesque.

Et puis, Guy est aussi un philatéliste passionné. Nul doute que si un timbre sort pour l'anniversaire de la Baronnie, il en sera un des premiers détenteurs !

Félicitations et bienvenue à la Gente Dame et aux Messires en leur souhaitant de gouleyantes découvertes rhodaniennes !

LES OFFICIERS

La nomination de deux Officiers lors du même Chapitre est rare. Celle-ci avait, en outre, un goût particulier : les deux hommes se connaissent bien et participent

activement à l'élaboration de « *Liège au fil du Rhône* ». Raison pour laquelle la rédaction a eu l'idée d'organiser une interview croisée.

Mais, auparavant, présentons les en quelques lignes.

Fabrizio Bucella, « *physicien, perdu dans le monde du vin, et seul physicien œnologue au monde* », comme le rappelle son ami Jacques Dupont, célèbre chroniqueur œnologique, comme lui, au magazine « *Le Point* ».





Professeur d'Université (Bruxelles, Bordeaux et Reims), l'homme est un passionné. Auteur de plusieurs livres, il n'a de cesse de faire prendre du plaisir à son lecteur tout en lui apprenant le monde du vin. Ses livres (« L'Anti-Guide du vin », « Pourquoi boit-on du vin ? », « Mon cours d'Accords Mets-Vin », Umami, les secrets de la cinquième saveur », « A la recherche du vin perdu ») connaissent d'ailleurs un grand succès de librairie, preuve que le sujet du vin intéresse. Il est aussi Chroniqueur à la RTBF et La Libre. Un emploi du temps très chargé !

Olivier Saive, quant à lui, est un dessinateur humoristique reconnu. Scénariste, dessinateur de presse, il a dessiné plusieurs séries dont le succès a été au rendez-vous : Les Foot maniacs, les Poulets du Kentucky, les Fondus du portable sans oublier la série « Les Fondus du Vin ». Homme à l'humour jamais dévalorisant, Olivier est aussi un grand passionné



de vins rhodaniens. Avec son humour, il représente des personnages qui possèdent tous des caractéristiques qui font que chacun d'eux est doté d'une personnalité attachante. Olivier ne manque pas de projets professionnels. Sur le plan privé, devenu quelques jours après le Chapitre, pour la 4^{ème} fois grand-père, « Liège au fil du Rhône » tient à le féliciter et souhaite aussi une longue vie à Capucine.

Un fois nommé, chaque Officier a droit d'initiative bacchique. Nos deux Officiers ont uni leurs compétences. A Fabrizio, le rôle académique de discourir et à Olivier, la mise en dessins de ce que son confrère expliquait à l'assemblée. Un moment rare qui a permis de constater la complicité de deux hommes qui sont devenus amis.





Impressions d'Officiers

LFR : Chers Collègues de « *Liège au fil du Rhône* » ! Cela fait drôle de vous interroger tous les deux. Mais puisque votre duo était une des vedettes de ce Chapitre, il était logique de vous questionner concomitamment. Vous voici, tous les deux, Officiers de la Baronnie. Une nouvelle ligne sur votre, déjà, très long CV... Et, puisqu'il faut une première question, la voici. Comment avez-vous vécu votre nomination ?

Fabrizio Bucella (FB) : Pourquoi nous ?

LFR : Voilà qui demanderait un développement. Mais, tu restes humble.. C'est aussi une des qualités au sein de notre Baronnie. Et toi, Olivier ?

Olivier Saive (OS) : : Rassuré... ça ne fait pas mal alors que j'en suis à la deuxième dose, heu, médaille ! 😊

LFR : Hi, hi ! Vu comme cela ! Et on en est déjà à la 3^{ème} dose... Encore une remarque Fabrizio ?

FB : Non, sinon, un peu attristés de ne pas avoir pu garder la cape officielle.

LFR : Ceci est un autre débat. Notre honorable Consul, ainsi que son adjoint, le Vice, en prendront bonne

note. Ils te reviendront avec leur réponse... Bon, maintenant que vous avez ce titre fort envié, que pouvez-vous apporter à la Baronnie ?

OS : Un peu d'humour dans le monde sérieux du vin.. Mais surtout, mes dessins.

LFR : Effectivement, ils sont devenus essentiels et incontournables. Et toi, Fabrizio ?

FB : Pas grand-chose, mais on le fera bien.

LFR : Pas grand-chose ? C'est toi qui le dis... Ta contribution est déjà énorme. Tes connaissances scientifiques aident à mieux comprendre le monde du vin. C'est d'ailleurs ce que tu fais dans tes chroniques et tes livres. Ah ! l'humilité du scientifique ! Tu fais à ta manière la promotion du vin. A ce propos, comment jugez-vous la promotion des vins rhodaniens ?

OS : Pour moi, la promotion se fait déjà toute seule.

FB : J'ajouterai Olivier, qu'elle est surtout en constante progression.



CHAPITRE CXX



IMPRESSIONS D'OFFICIERS

LFR : Cette promotion existe effectivement bien. Et les ventes le prouvent. 2020 n'a-t-elle pas été l'année pendant laquelle notre pays a été le premier importateur mondial des vins de la Vallée du Rhône ? Même si la pandémie et les évènements géopolitiques ont dominé le monde, rien n'empêche de se pencher sur ce qui caractérise les vins rhodaniens. A votre avis, comment peut-on caractériser ces vins ?

FB : Le point fort, qui est aussi leur point faible, est certainement leur buvabilité ! « venez-y voir le lendemain »

LFR : Tout dépend du vin, Fabrizio. Mais effectivement, certains vins demandent parfois une certaine adaptation. Et pour toi, Olivier ?

OS : Pour moi, le point fort des vins rhodaniens est évidemment le Rhône et le soleil ! J'ajouterai aussi un excellent rapport qualité/prix !

LFR : Ce sont effectivement des éléments essentiels ! Tu voulais ajouter, Olivier.. ?

OS : .. Et c'est aussi loin de chez moi, malheureusement !



LFR : Quelques petites heures de route et puis le vignoble apparaît déjà ! Revenons à la promotion des vins rhodaniens. Quelle devrait être pour vous la principale action de la Baronnie ?

FB : La meilleure action, c'est évidemment consommer les vins rhodaniens.



CHAPITRE CXX



IMPRESSIONS D'OFFICIERS

LFR : Avant de les consommer, il faut les connaître et puis en faire la promotion.

OS : Faire la promotion hors zone ; ce qu'elle fait déjà !

LFR : La question qui pourrait vous départager. Si vous deviez choisir une appellation rhodanienne, laquelle aurait votre préférence ?

OS : Difficile !

Je dirai, Châteauneuf du Pape... parce que tu demandes d'en choisir une.

FB : Comme vous le savez tous les deux, je suis un grand amateur de syrah. J'ai d'ailleurs étudié ce cépage. Pour moi, rien ne vaut une vraie syrah et un peu de viognier. Donc, un Côte-Rôtie,...

LFR : Pour vous, les vins de la Vallée du Rhône, cela signifie...

FB : ... Un éternel conflit d'esthètes entre le nord et le sud.

LFR : Nord au Sud, pour la Commanderie, pas de conflit puisque le but est le même : la valorisation de tous ces vins.

OS : Pour moi, ce sera plus simplement, la route du sud, des vacances.



LFR : Vous connaissez très bien tous les deux les vins rhodaniens. Un mot pour les caractériser ?

OS : Le soleil, évidemment !

LFR : Et pour toi, Fabrizio ?

FB : Pierre Luthers, le grand consul !

LFR : Tu n'en fais pas un peu trop ? 😊
Mais bel hommage, évidemment ! Et maintenant, un dernier conseil avant d'ouvrir une bonne bouteille rhodanienne ?

OS : Avoir des copains avec soi ! Naturellement.

FB : Et prévoir un tire-bouchon !

LFR : Ah, ah, on reconnaît le scientifique ! Le souci du détail.. Cela va de soi ! Merci à vous deux.



**CHRISTIAN
GERBER**



**A NOS AMIS
DE LIEGE**

A nos Amis de Liège

Le Commandeur suisse, Christian Gerber est un orfèvre des mots. Il nous a fait le plaisir de célébrer avec ses mots l'anniversaire de notre Baronnie. Merci à lui pour ce chaleureux hommage !

Ah, trente ans... le bel âge !

On a un peu mûri...

On croit devenir sage...

Un' jeunesse réussie...

Et votre Baronnie,

Durant ces trente années,

A fort bien réussi,

Aura su prospérer.

Plus jeune de trois ans,

Nous sommes à Montreux

Certes tous fort contents

Mais un peu envieux !



Comment donc parvenir

A de tels niveaux

De rire, de plaisir,

Et de foies si costauds ?!

Lorsque nous sommes là,

Partageant vos repas...

Dégustant de bons plats...

Grossissant pas à pas...

Ah, nous nous surprenons,

Nous imbibant ainsi,

A devenir Wallons,

Bref... Un peu d'ici !

Sachez-le, pour cela

Vous sommes reconnaissants

Oui, de partager là

De si riches moments !

Continuez longtemps !

Ainsi nous vous aimons.

Si vous parlez autant

Moi... je serai moins

long.

Longue vie aux Liégeois !

A votre Baronnie !

Restez le cœur en joie !

Profitons de LA VIE !!!



CHAPITRE CXX



OFFICIERS ET CHEVALIERS



Le Saint-Esprit ou le sain d'esprit 😊 ?

Ci-dessus : La photo du Chapitre..avec les 5 dessins faits en 10 minutes par notre Officier Olivier Saive ! Il faut bien un qui travaille...

Ci-contre : Après la chaire de vérité gantoise, le Consul avec « son auréole ». Un grand moment ! Comme pour protéger la naissance à venir.. Et ce n'est pas Sébastien qui dira le contraire. Un beau moment de complicité entre le père, le fils et Aurélie, sa belle-fille...





« Le cadeau venant d'un ami nous est précieux » Théocrite

LE CADEAU OFFERT A NOTRE CONSUL A L'OCCASION DU CHAPITRE

« Liège au fil du Rhône » a déjà consacré un article sur le cadeau spécifique offert par les Commandeurs à notre Consul pour ses 25 ans de consulat.

Pour compléter l'hommage, notre dessinateur maison, Olivier a souhaité mettre en scène d'une façon humoristique notre Consul, et ce dans la bonne humeur caractérisant notre Baronnie.

Heureusement pour le Consul que le tonneau n'est pas trop grand ! Voici donc les félicitations de la Baronnie à notre Consul.

25 ANS DE CONSULAT !



Félicitations à notre cher Consul qui, nous l'espérons, rempile pour 25 ans !

Pour la Baronnie,
O.Saine



SALON



DES VINS

Le Salon des vins – Dimanche 14 novembre 2021



Un contrôle pour chaque participant(e) qui s'est vu "offrir" en cadeau un superbe bracelet fluo! Photo: Evelyne Pirotte et le Commandeur Jacques Wolfs

Les dix-neuf vigneronnes se sont retrouvés le dimanche au Salon des vins de la Baronnies. Dernière activité des festivités, le salon avait fait l'objet d'une communication, dans la presse régionale et un spot radiodiffusé sur les ondes locales. Force est de constater que le succès fut au rendez-vous.

Moyennant le contrôle préalable du Covid Safe Ticket (CST) et la remise « d'un splendide bracelet fluo », chaque participant(e) pouvait vaquer, au gré de ses goûts, de stand en stand. Le résultat des commandes issues du salon est plus que positif. Plus de 4.500 bouteilles, soit 7 palettes de vins !

En conclusion, ces festivités ont fait la démonstration que les vins rhodaniens connaissent un succès grandissant en Belgique, pays qui, en 2020, a été le 1^{er} importateur des vins de la région. Les Baronnies jouent évidemment un rôle important dans la promotion des vins de la Vallée du Rhône, garantie de la

qualité de ces vins ; ce qui est un encouragement et un gage du succès pour l'avenir.



SALON



DES VINS



SALON



DES VINS



La foule « des grands jours » pour accueillir le public liégeois venu en nombre pour ce salon anniversaire ! L'occasion pour vous remercier toutes et tous qui avez fait de ce salon des vins une belle et brillante réussite !

Le salon permet au vigneron de mieux connaître les besoins des amateurs de vins.



SALON



DES VINS



Des Officiers « en plein saucissonnage ». Thierry Hosay et Joseph Verhoest ont la difficile tâche d'éveiller les sens des participants aux nobles produits.. Un vrai travail d'artiste. Un coup d'œil sur la position des mains de Thierry en disent plus qu'une longue explication.. Merci à vous pour le travail durant tout ce week-end !



La photo regroupant les vigneronns avec les Commandeurs et les intronisés. Que de monde !

Va falloir prendre son ticket..



DISNEE



DE GALA

DISNEE DE GALA – 28 Août 2021 – EXPOSITION « DE MONET A
KANDINSKY »



Une excellente tablée, avec la Commandeur Mireille Sbrascini, l'Officier Thierry Hosay, les Chevaliers Joëlle Saive, Jacques Lilien, Robert Olbrechts, Yves Emonts (et sa Dame) et Michel Azaïs, ainsi que Vincent Geenen, Président de Fondation Léon Frédéricq

La Baronnie liégeoise des Costes du Rhône avait organisé dans ce cadre une belle soirée gastronomique et œnologique, où l'art des peintres s'est subtilement marié au talent des vignerons, où les deux magies se sont réunies au grand plaisir des 80 convives présents, qui ont ainsi vécu une expérience sensorielle inédite...



DISNEE



DE GALA

Excellente soirée le samedi 28 août 2021, au Palais des Congrès de Liège, en pleine immersion dans l'exposition animée « De Monet à Kandinsky – Vers le Modernisme », au milieu des peintres « révolutionnaires » de la fin du 19ème siècle et du début des années 1900... Une symphonie de couleurs et d'images pour un cocktail d'émotions fortes, relevée de quelques nectars de Costes du Rhône, que demander de plus ?



Les convives de la noble assemblée, immergés dans l'étang de Giverny, au pied du petit pont cher à Claude Monet !



Gauguin magique, envoûtant et... enrobant!



LE MOT



DE CESAR



LE MOT DE CESAR

La Force du dialogue

Cher(ères)s ami(e)s en Costes du Rhône,

L'année 2021 fut marquée en matière d'économie du vin par la résolution d'un grand conflit commercial. L'investiture le 20 janvier 2021 du 46^{ème} Président des Etats-Unis, Joseph Robinette Biden Jr a été l'élément déclencheur de la résolution – certes encore temporaire – du conflit vieux de 17 ans entre Airbus et Boeing lequel a eu des répercussions sur le secteur du vin avec la taxe Trump. Pour rappel, sous l'administration Trump, Washington avait été autorisé en octobre 2019 à imposer des taxes sur près de 7,5 milliards de dollars (6,8 milliards €) de biens (dont le vin) et services européens importés chaque année. L'OMC avait autorisé Bruxelles à mettre en place des taxes sur des produits importés des Etats-Unis. L'UE imposait, depuis, des droits de douane sur 4 milliards de dollars d'exportations américaines. Bref, le conflit semblait enlisé pour une longue période. Et puis,..

Comment expliquer qu'un tel conflit a pris fin quelques semaines après l'investiture du nouveau Président américain ? La réponse se trouve simplement dans son discours du 20 janvier : « *Nous n'avons jamais, jamais, jamais échoué en Amérique lorsque nous avons agi ensemble... Reconnissons à nous écouter, à nous entendre, à nous voir. Faites preuve de respect les uns envers les autres* ». Tout est dit. La volonté politique née de ce discours a permis de réaliser ce qui était impossible depuis presque deux décennies. Ecouter et comprendre l'autre, différent, dans le respect des différences. C'est le début de la réussite !

César





GRAPPILLEES LE LONG DU RHONE



Conséquences du gel d'avril 2021 : Encépagement

Afin de répondre à la situation de crise de la filière viticole résultant de la période de gel d'avril 2021, le Journal officiel a publié le 5 décembre dernier plusieurs arrêtés autorisant la modification des cahiers de charges concernant l'encépagement.

Plusieurs appellations ont été autorisées à modifier la composition des vins pour le millésime 2021. En quelques mots, la proportion des cépages principaux composant le vin d'appellation, la disposition relative à la récolte manuelle des raisins peuvent être modifiés dans les limites prévues par chaque Arrêté.

Les appellations concernées sont notamment : Beaumes de Venise, Muscat de Beaumes de Venise, Cairanne, Vacqueyras, Côtes du Rhône. Pour l'Appellation « Côtes du Rhône », la proportion des cépages principaux peut être modifiée. Le point de référence est géographique : le 45^{ème} parallèle. L'Arrêté prévoit que pour les vins produits au nord du 45^{ème} parallèle (Montélimar – Drôme. Même latitude que Bordeaux) ils doivent comprendre au moins 2 cépages et 1 cépage principal au moins pour les vins produits au sud du 45^{ème} parallèle.



COSTIERES DE NIMES : Cap sur le développement durable et la protection des terroirs

Protéger le terroir et s'adapter au climat sont les objectifs fixés par la nouvelle équipe dirigeante sous la présidence de Bernard Angelras et la direction d'Aurélié Pujol. Parmi les actions pour lutter contre le changement climatique, l'introduction de nouveaux cépages n'est pas exclue. En ce qui concerne les terroirs, face à la forte pression foncière, l'appellation veut les défendre afin de ne pas perdre le potentiel de production et ses paysages qui sont porteurs d'images pour l'appellation.



GRAPPILLEES



**LE LONG DU
RHONE**



**INTER RHONE : Une
vigneronne de Piégon
devient un des visages de
la promotion des vins rhodaniens**



A l'instar de 6 viticulteurs rhodaniens, dont notre ami vigneron Loïc Alazard du Domaine Les Sibou, Aurélie Tailleux fait partie de la jeune génération des vigneronnes et vigneronns rhodaniens. Sise à Piégon (sud de la Drôme) elle est à la tête du Domaine La Fille des Vignes depuis 3 ans. Agée de 36 ans, la vigneronne s'est lancée dans une démarche collective et donnant du sens à ce qu'elle fait. *« Je n'ai pas participé à cette campagne pour que ça m'apporte quelque chose à moi personnellement. C'est vraiment une démarche collective. C'est important de mettre en avant la qualité de nos vins qui se font de plus en plus en respectant l'environnement.*

Aurélie

Vigneronne à Piégon (26)


*De solides racines pour nourrir
de grandes ambitions.*



GRAPPILLEES



**LE LONG DU
RHONE**



RASTEAU : un millésime 2021 spécial pour les 10 ans du cru : la cuvée anniversaire du cru, vendue en édition limitée sur plusieurs années.

Les vignerons de l'AOC RASTEAU ont du cœur. 20 vignerons, 20 cuvées, un seul millésime au bénéfice des enfants, tel peut être résumé la cuvée anniversaire du cru.



20 domaines ont souhaité faire « d'une pierre deux coups ». En vendant la cuvée anniversaire, les vignerons ont aussi décidé d'en faire profiter la recherche. Concrètement, ce sera, au total, environ 2 000 bouteilles et 200 magnums qui vont être mis à disposition à la vente sur plusieurs années. Si 40 % des bouteilles sont destinées à la promotion de l'appellation, 30 % seront vendues uniquement à Rasteau Bienvenue (office de tourisme et maison des vins de Rasteau, ndlr). Les bénéfices des ventes seront ensuite entièrement reversés à l'association caritative « L'Étoile de Martin » créée en 2006 : cette dernière soutient la recherche sur les cancers de l'enfant et offre des moments de bien-être aux jeunes malades.

A cela, il y a lieu d'ajouter que 30 % des bouteilles millésimées seront également dédiées au vieillissement en cave. L'objectif ? Ressortir les bouteilles d'ici dix ans afin de voir comment se comportent les vins de Rasteau au vieillissement.

Les vignerons ont aussi d'autres projets. Ainsi, l'appellation projette de créer son propre conservatoire des vins pour suivre l'évolution de ses cuvées. "*C'est une décennie, mais surtout 40 ans de travail en amont*", déclare Laurent Robert, maire de Rasteau et lui-même vigneron.

A l'occasion de l'anniversaire des 10 ans de l'accession au Cru, l'AOC Rasteau a aussi souhaité modernisé l'étiquette.



GRAPPILLEES

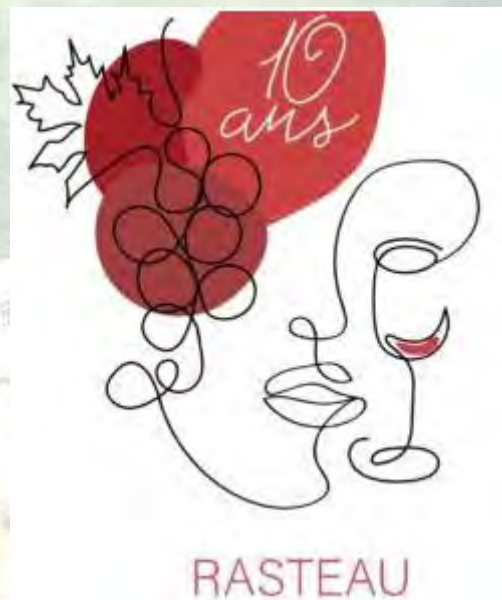


LE LONG DU RHONE

L'étiquette des 10 ans ?

Florence Perez, sise à Sérignan-du-Comtat (Vaucluse), s'est inspirée du Line Art, forme artistique simple basée sur des traits minimalistes donnant un style à la fois moderne et élégant. La police d'écriture a été réalisée à la main par Florence Perez et vient renforcer ce sentiment de modernité et d'élégance.

Au centre de l'étiquette, la présence d'un visage humain pouvant rappeler le savoir-faire du vigneron et son investissement humain. Il peut représenter aussi le visage d'une "personne amoureuse des vins, de la vie, de la liberté".



Elle met en avant les sens avec l'œil, le nez, la bouche et fait référence aux différentes étapes de dégustation des vins.

Une grappe de raisin et un verre de vin représentent le Cru Rasteau. Les différentes teintes de rouge évoquent ainsi la robe du vin et ses nuances.

15€TTC la bouteille de 75cl et 32€TTC le magnum. Envoi possible par voie postale (frais de port en sus). Plus d'informations auprès de Rasteau Bienvenue au +33 (0)4.90.46.18.73 ou par mail : rasteau@vaison-ventoux-tourisme.com

Les 20 domaines sont les suivants : Domaine Bressy-Masson, Domaine Mikaël Boutin, Domaine Beau Mistral, Domaine la Luminaille, Toque Rouge, Domaine Elodie Balme, Domaine des Coteaux des Travers, Domaine Martin, Domaine Grange Blanche, Domaine de Verquière, Domaine de Cremone, Domaine la Font de Notre Dame, Domaine des Escaravilles, Domaine Combe Julière, Domaine Notre Dame des Pallières, Domaine des Girasols, Domaine Gramiller, Domaine du Trapadis, Domaine Wilfried et Domaine Grand Nicolet.





Vigneron de l'année : Jean-Louis Chave (Mauves)

Hermitage avant tout et passionnément !

La Vallée du Rhône peut se targuer de posséder des vigneron d'exception. Et parmi eux, il y a une famille qui produit du vin depuis 1481 ! Peu de vigneron dans le monde peuvent en dire autant. L'ancêtre des Chave a reçu en effet, à la fin du XVème siècle, une parcelle de vigne sur le coteau de Bachasson de la part du seigneur local pour « service rendu ». L'Histoire, qui débute au-dessus de Tournon-sur-Rhône, ne dit pas lequel, mais il marque le début de plus de 500 ans d'une relation passionnée de cette famille ardéchoise avec la vigne.

Jean-Louis Chave, élu vigneron de l'année par La Revue du Vin de France, cultive l'humilité avec autant de passion qu'il a redonné vie à des Coteaux de Saint-Joseph depuis quelques années.



Jean-Louis Chave (photo: RVF)

Né le 22 août 1968, à Tain-l'Hermitage, il a été formé aux États-Unis. Il est titulaire d'un MBA en finance avant d'être rattrapé par l'histoire familiale et d'étudier l'œnologie.

Homme attaché au terroir, il le fait passer avant tout. « *Nous sommes Hermitage avant d'être Chave. La colline reste, les hommes passent. Le vigneron doit savoir s'effacer devant le grand terroir. Autrefois, d'ailleurs, les vigneron ne parlaient pas de qualité, mais de fidélité. Notre nom n'est pas une marque. Nous cherchons simplement à faire des vins vrais, en accord avec leur origine* ».





Pour contrecarrer des habitudes masculines de disséquer les vins, ce qui pour lui est un travers humain, il admet que l'avis des femmes, dans ce monde très masculin, est très important : « *je préfère l'humilité des femmes. Pour elles, le vin n'est pas prétexte à s'affirmer* ».

L'homme est attaché à la qualité et est sensible à la façon dont le vin est servi. Pour résumer ceci, il déclare que : « *Le restaurant est le théâtre de la bouteille. Et l'accord mets et vin favorise la discussion* ».

ECHOS DU VIGNOBLE



Durée de conservation d'un vin rosé après transport ?

Chacun se rappellera que le 23 mars 2021, le bateau porte-conteneurs Ever Given s'est échoué en encastrant sa proue dans la rive est du Canal de Suez, où passe près de 10 % du commerce maritime mondial. Conséquence, le passage dans le Canal a été bloqué pendant 6 jours. 422 navires, chargés de 26 millions de tonnes de marchandises ont été concernés par ce blocage. Selon l'Assureur Allianz, les pertes ont atteint six à dix milliards de dollars par jour pour le commerce maritime global.

Cet incident maritime est l'occasion de s'interroger sur les conséquences de blocage d'un navire sur la conservation d'un vin. Parmi eux, l'Institut Rhodanien, dans une étude financée par Inter Rhône, avait, à l'époque, déjà débuté une étude sur le sujet.

L'expérience

Pour évaluer la durée de conservation d'un vin rosé après un transport, l'étude a conditionné un rosé IGP Vaucluse 2019 (70% Grenache noir, 15% Syrah, 15% Cinsault) dans des conditions contrôlées (faible TPO, SO₂ libre à 30 mg/L), en Bag In Boxes de 3 L et en bouteilles de 0,75 L.





Les modalités ont ensuite été séparées en deux groupes : le premier groupe a été soumis à une simulation de transport vers l'Asie puis stocké à 15°C. Le second groupe a été stocké à 15°C depuis son conditionnement.

Plusieurs points de suivi analytique (données chimiques et sensorielles) ont été effectués ; 1 mois, 3 mois, 6 mois et 9 mois après conditionnement.

Les résultats montrent une modification de l'intensité colorante et une perte de SO₂ libre de l'ordre de 11 à 17 mg/L selon les modalités, et de 15 à 23 mg/L de SO₂ total, laissant à certains contenants une protection insuffisante contre les déviations organoleptiques. Seul le vin conditionné en bouteille avec bouchon synthétique montre peu d'évolution.

Ces résultats sont cohérents avec les données issues des dégustations menées avec un jury expert composé de 19 dégustateurs.

Le transport

Les modalités conditionnées en BIB sont significativement différentes après transport.

Pour la poche de qualité 1, le vin ayant subi un transport est significativement plus évolué, plus amer et moins équilibré que le vin « témoin » resté stocké dans de bonnes conditions.





Pour la poche de qualité 2, le transport semble affecter le vin sur les perceptions aromatiques en diminuant certains arômes fruités ou frais et en augmentant les notes d'évolution, mais aussi sur l'équilibre en bouche en augmentant la sensation de brûlant.

Enfin, le vin conditionné en bouteille bouchée avec un bouchon synthétique montre assez peu d'évolution avec le transport. Seuls les paramètres évolution et amertume sont légèrement affectés par le transport mais le vin est encore bien conservé à ce stade.

Conclusions

Dans le cas d'un export, le contenant verre reste donc à privilégier par rapport au contenant BIB.

La durée de vie du vin rosé utilisé dans cette expérimentation est diminuée pour les contenants type BIB et la protection en sulfites peut être considérée comme « limite » 9 mois après conditionnement car les niveaux de SO₂ libre atteignent 10 mg/L pour ces modalités.

Même avec un stockage dans de bonnes conditions après transport, le vin montre déjà des signes d'évolution voire d'oxydation, et sa couleur a changé pour des nuances plus orangées. Il semble donc recommandé de consommer le vin dans les meilleurs délais après transport.



Le Conseil constitutionnel confirme que l'indemnisation des dégâts occasionnés aux cultures par le grand gibier reste à charge des fédérations départementales des chasseurs.

Un chiffre tout d'abord. L'indemnisation des dégâts occasionnés aux cultures par le grand gibier s'élève en France approximativement, selon la Fédération Nationale des





Chasseurs, à 77 millions €. Cette dépense est actuellement à charge des fédérations de chasseurs.

Le cadre légal. Le code de l'environnement encadre l'indemnisation des dégâts causés par les grands gibiers (article L 421-5 alinéa 3 : « *Elles – les fédérations départementales des chasseurs - conduisent des actions de prévention des dégâts de gibier et assurent l'indemnisation des dégâts de grand gibier* »). Un agriculteur, viticulteur, dont les champs ont été saccagés estimant que ses cultures nécessitent une remise en état ou que les dégâts vont entraîner une perte de ses revenus, est en droit de réclamer une indemnisation à la fédération départementale des chasseurs de son département (article L 426-1).

La problématique

La problématique est la suivante. La population de gibiers est en constante augmentation, non seulement en France (selon la FNC, on compte pas moins de 800.000 sangliers) mais aussi dans le monde. Corollaire, le nombre de demandes d'indemnisation a aussi suivi la tendance. Selon la Fédération nationale des Chasseurs (FNC), pour la saison 2019-2020, plus de 52 500 dossiers ont été ouverts dans 80 départements alors qu'en 2014-2015, seuls 37 500 dossiers avaient été ouverts, ce qui représente une progression de 40 % dont 15 % de plus par rapport à la saison 2018-2019. La FNC estime que « *conçu il y a plus de 50 ans, ce système n'est plus viable pour les chasseurs et leurs fédérations. Confrontés à une explosion des populations de sangliers qui n'est pas propre à la France mais existe partout ailleurs dans le monde, les chasseurs et leurs fédérations ne peuvent plus assumer seuls la charge des dégâts aux cultures agricoles* ». A cet égard, certains déclarent que « *c'est la banqueroute des fédérations départementales de chasse, certaines n'arrivent plus à indemniser les dégâts !* » La Fédération départementale des chasseurs des Landes, notamment, a frôlé la faillite l'an dernier. « *D'autres départements sont à flux tendu, dans le Nord-Est ou autour des Landes : le Gers, les Pyrénées-Orientales* », confirme la FNC.

Remettant en cause le système d'indemnisation, la Fédération Nationale des Chasseurs (FNC) a saisi le Conseil d'Etat car elle remet au cause la constitutionnalité





de plusieurs dispositions législatives du Code de l'environnement qui font reposer sur les fédérations départementales de chasseurs la charge financière de l'indemnisation des dégâts. Pour la FNC, ce système méconnaît « *le principe d'égalité devant les charges publiques* » ainsi que le « droit de propriété » garantis par la Déclaration des droits de l'homme et du citoyen « *en tant qu'elles prévoient que l'ensemble des coûts liés à la procédure non contentieuse d'indemnisation des dégâts causés par le grand gibier aux cultures et aux récoltes agricoles est supporté par les seuls chasseurs* ».

La question juridique

Dans une décision du 15 octobre, le Conseil d'État a décidé de renvoyer la question devant le Conseil constitutionnel pour voir si la disposition législative contestée est contraire aux droits et libertés garantis par la Constitution.

Décision du Conseil constitutionnel



Le Conseil constitutionnel a statué le 20 janvier dernier, soit dans le délai de 3 mois prévu depuis sa saisine. Le Conseil constitutionnel a confirmé la constitutionnalité des dispositions contestées. Pour prendre sa décision, il s'est appuyé sur trois éléments. Le premier en rappelant que le législateur a aussi voulu assurer le financement de la mission d'intérêt général : « *Dans le cadre du plan de chasse mentionné à l'article L. 425-6, il est institué, à la charge des chasseurs de cerfs, daims, mouflons, chevreuils et sangliers, mâles et femelles, jeunes et adultes, une contribution par animal à tirer destinée à financer l'indemnisation et la prévention des dégâts de grand gibier* ». Le deuxième élément est la participation des fédérations départementales des chasseurs à la gestion de la faune sauvage. Parmi les missions figurent, notamment, la coordination des actions de prévention des dégâts de gibier. Ainsi, la prise en charge par ces fédérations de l'indemnisation des dégâts causés par le grand gibier est directement liée aux missions de service public qui leur sont confiées. Le dernier élément est l'existence d'un seuil d'intervention et la possibilité de réduire l'intervention si le propriétaire est en faute. Une possibilité d'exercer un recours contre le responsable existe pour la fédération départementale des chasseurs. Sur cette base, le Conseil constitutionnel est d'avis que le principe d'égalité devant les charges publiques est respecté.





L' «Onu du vin » quitte Paris pour Dijon

Le 25 octobre dernier, lors d'une assemblée générale qui se tenait opportunément à Dijon (Côte d'Or), les 48 états membres de l'Organisation Internationale du Vin (OIV) ont approuvé à l'unanimité - elle était requise - le choix de la cité des Ducs pour y transférer son siège.

Cette organisation siège à Paris depuis sa création, en 1924, et y était à l'étroit. Un siècle plus tard, elle s'installera dans le bel hôtel particulier Bouchu d'Esterno (1). Les locaux vont être rénovés et adaptés. Coût pour la municipalité : 8 millions d'euros.

Le Président de l'OIV, Luigi Moio, s'est réjoui de la décision de l'Assemblée Générale qui répond à une demande de trouver des locaux plus adaptés à son activité. L'OIV est une organisation stratégique pour ses 48 pays membres, en raison du rôle qu'elle joue comme organisation scientifique et technique de référence dans le secteur de la vigne et du vin.

Le Secrétaire d'Etat français, Jean-Baptiste Lemoyne a été reçu par le Maire de Dijon, François Rebsamen, qui a remercié le gouvernement français pour son engagement et les membres de l'OIV pour la confiance dans le projet porté par la ville de Dijon, une ville reconnue pour sa qualité de vie et classée parmi les métropoles les plus attractives de sa catégorie au sein d'une capitale régionale à vocation internationale. Le Maire François Rebsamen a annoncé que « *Le choix de Dijon, c'est le triple de surface du siège actuel, sans compter un jardin extraordinaire pour vos réceptions, un ensemble de salles de réunion à moins de quinze minutes à pied ou de tram, et mon engagement de mettre à votre disposition, une fois par an, l'opéra de Dijon pour un grand événement* ».

(1) Plus important bâtiment parlementaire construit au XVIIème siècle à Dijon. La finesse de son architecture traduit à la fois une volonté de prestige de son commanditaire Jean Bouchu, président du Parlement de Dijon, et l'expression de l'architecte local Pierre Le Muet





L'installation du Secrétariat de l'Organisation dans la capitale bourguignonne est prévue pour septembre 2022.



L'Assemblée Générale du 25 octobre 2021 à Dijon (photo: OIV)



Production mondiale de vin : Situation contrastée en fonction des hémisphères.

En 2021, le volume de la production mondiale de vin devrait être extrêmement faible, à un niveau similaire à celui de 2017. La production mondiale serait ainsi inférieure à la moyenne pour la troisième année consécutive.





Le 4 novembre dernier, le directeur général de l'OIV, Pau Roca a présenté en conférence web depuis le siège à Paris, les premières estimations de la production mondiale de vin en 2021.

- De faibles volumes de production sont prévus dans l'UE, notamment en Italie, Espagne et France, qui ont perdu ensemble environ 22 Mio hl par rapport à 2020 en raison du gel tardif du printemps et de conditions météorologiques globalement défavorables.
- Les seuls grands pays producteurs de vin de l'UE qui enregistrent des récoltes supérieures à celles de 2020 sont l'Allemagne, le Portugal, la Roumanie et la Hongrie.
- Les prévisions pour la première récolte aux États-Unis laissent entrevoir des volumes de production légèrement supérieurs à ceux de 2020.
- Une année très positive pour les vignobles de l'hémisphère Sud où des conditions météorologiques relativement favorables ont permis d'atteindre des niveaux de production record dans les pays d'Amérique du Sud, l'Afrique du Sud et l'Australie, la Nouvelle-Zélande étant la seule exception.

LES VINS DE LA VALLEE DU RHONE





LOI SEMPASTOUS : Assouplissement des transmissions intra-familiales.

Déposée par le Député Jean-Bernard Sempastous, la proposition de loi portant mesures d'urgence pour assurer la régulation de l'accès au foncier agricole au travers de structures sociétaires est devenue loi, en procédure accélérée, par le vote par l'Assemblée nationale le 13 décembre dernier. La Loi a été publiée au Journal officiel le 24 décembre dernier.

Que contient cette Loi ?

L'exposé des motifs reprend la situation actuelle de l'agriculture :

- le nombre d'agriculteurs exploitants a été divisé par quatre en quarante ans ;
- près d'un tiers des agriculteurs avait plus de 55 ans en 2016, et la moitié d'entre eux partirait à la retraite avant 2026;
- entre 1955 et 2013, le nombre d'exploitations a été divisé par cinq, s'établissant à près de 452 000 ;
- entre 1988 et 2013, la surface moyenne d'une exploitation a doublé en France.

Conséquence : la rareté des terres agricoles reste l'apanage des grandes exploitations. Les effets induits d'une telle situation ne sont pas négligeables dans différents domaines :

- l'environnement : simplification des itinéraires culturaux qui appauvrissent les sols et déstabilisent la biodiversité ;
- économique : vitalité des territoires et les emplois ruraux. La standardisation des productions conduit à la disparition de productions locales et du métier d'agriculteur. En outre, la trop grande concentration des terres aboutit à des systèmes de production à moindre valeur ajoutée à l'hectare et économes d'emplois;



REFORME



Transmissions intra-familiales

- politico-stratégique. L'indépendance alimentaire : la diversité de la production agricole est une condition de l'indépendance alimentaire de la France. L'objectif est sécuriser l'approvisionnement alimentaire.

Ces éléments démontrent le besoin de préserver un modèle d'exploitation à taille humaine. Le législatif a donc souhaité agir en régulant tous les modes d'accès au foncier, y compris le marché sociétaire. Cette analyse est partagée par la Commission européenne et la Cour de justice de l'Union européenne (CJUE) qui considèrent que « *la concentration excessive des exploitations, la spéculation foncière et la protection des terres agricoles sont des enjeux majeurs* » .

La loi vise à favoriser l'installation d'agriculteurs, la consolidation d'exploitations agricoles et le renouvellement des générations agricoles en luttant contre la concentration excessive des terres et leur accaparement. Elle contribue à la souveraineté alimentaire de la France et tend à faciliter l'accès au foncier, notamment en contrôlant le respect des prix du marché foncier local. « *Cette loi vient combler le principal trou dans la raquette de la politique de contrôle des structures* », a expliqué Julien Denormandie, le ministre de l'agriculture le 10 décembre dernier.

Le texte permet le déclenchement d'un mécanisme de contrôle par les sociétés d'aménagement foncier et d'établissement rural (SAFER) à deux conditions : soit une vente de plus de 40 % des parts de la société (sauf cessions entre époux, partenaires pacsés, cessions intrafamiliales jusqu'au 4^{ème} degré), soit si la surface totale détenue après l'acquisition de la société dépasse un seuil « d'agrandissement significatif », fixé en hectares par le préfet de région.

Cette loi ne fait toutefois pas l'unanimité. Ses opposants regrettent qu'elle oublie le changement climatique. Ils estiment également que tout acquéreur, qu'il soit vigneron ou non, va perdre sa liberté d'entreprendre pour de très longues années. En effet, la proposition de loi prévoit « *le renforcement des cahiers des charges autorisant l'attribution avec des durées pouvant aller de 10 à 30 ans* », soit largement au-delà des dispositifs actuels.

Une évaluation devra être faite dans un délai de 3 ans par le Gouvernement.





RÉFORME DES OUTILS DE GESTION DES RISQUES CLIMATIQUES EN AGRICULTURE

Le projet de loi, présenté par les Ministres Lemaire et Denormandie, lors du Conseil des Ministres du 1^{er} décembre 2021 à l'Élysée, lance officiellement la réforme.

Contexte

Si l'année 2021 a été une année noire pour un grand nombre d'agriculteurs, viticulteurs,.. frappés par le gel, il faut se rendre à l'évidence que les aléas liés au changement climatique vont se multiplier dans les prochaines années. Ils seront probablement plus nombreux et plus violents.

En protégeant mieux les professions agricoles concernées, l'Etat préserve aussi sa souveraineté alimentaire, donc son indépendance par rapport aux autres puissances mondiales. Rappelons que l'agriculture est un secteur stratégique si chaque acteur du secteur perçoit que les différents domaines qui la composent (droit à l'alimentation, le développement rural, l'indépendance et la sécurité alimentaires) sont des objectifs prioritaires des politiques publiques. Et, en agissant de la sorte, professionnels et Etat en sortent gagnants !

Face au risque climatique, la volonté du gouvernement actuel est d'investir pour garantir aux agriculteurs un filet de sécurité face au risque climatique. C'est tout le sens de la réforme de l'assurance-récolte pour permettre aux professionnels de la terre de croire en l'avenir de leur métier.

Le système actuel, que *Liège au fil du Rhône* a eu l'occasion de développer précédemment, laisse le viticulteur et l'agriculteur seuls face à ces aléas et ne leur offre pas suffisamment de protection contre des épisodes violents et surtout de plus en plus fréquents. C'est donc l'avenir de l'agriculture de l'Hexagone qui est en jeu.



REFORME



ASSURANCE RECOLTE

Qui voudrait se lancer aujourd'hui alors qu'un épisode de gel ou une vague d'inondation peut venir détruire tout ce pour quoi les professionnels ont travaillé ? Réformer est donc non seulement, un investissement dans l'avenir en faveur monde agricole mais permet aussi de réaffirmer l'attachement des dirigeants politiques actuels à celles et ceux qui nourrissent la Nation.

Contenu

- Création d'un dispositif unique, partenarial et universel prévoyant une absorption des risques de faible intensité à l'échelle individuelle de l'exploitation agricole ;
- Mutualisation entre les territoires et les filières des risques d'intensité moyenne, par le biais de l'assurance multirisque climatique dont les primes font l'objet d'une subvention publique ;
- Garantie directe de l'État contre les risques dits catastrophiques ;
- Institution d'un dispositif de couverture des risques climatiques à trois étages ;
- Création d'une nouvelle instance de dialogue entre les parties prenantes sur les sujets d'assurance récolte.

Le projet de loi habilite le Gouvernement à compléter le dispositif par ordonnance, notamment pour organiser l'étage assurantiel du futur régime ainsi que sa bonne articulation avec l'étage de solidarité nationale.

Le projet de loi habilite aussi le Gouvernement à fixer par ordonnance les conditions dans lesquelles les agriculteurs ultramarins pourraient avoir accès à un régime réformé. Un travail de concertation spécifique est en cours, compte tenu des différences actuelles entre les systèmes d'indemnisation en hexagone et en outre-mer.

Enfin, le projet de loi comporte une disposition permettant aux entreprises d'assurance de prévoir des conditions de couverture différentes pour la garantie tempête et la garantie incendie pour les contrats d'assurance aux biens professionnels, qui bénéficiera en particulier aux agriculteurs.

Le projet de loi est soumis actuellement à l'Assemblée nationale.





Stratégie de la filière viticole face au changement climatique

Devenir acteur de son avenir

« Retrouver la force morale et la volonté pour produire davantage en France. C'est ce que nous faisons pour les produits de première nécessité, c'est ce que nous continuerons à faire après ». Emmanuel Macron

La filière Vin de France a décidé d'établir une note stratégique concernant les actions concrètes qu'elle compte développer dans les prochaines années face au changement climatique.

Nous le savons, à l'horizon 2050, le changement climatique aura modifié les conditions de production des vins, leurs caractéristiques organoleptiques et leurs marchés. Afin de préparer ces défis, la filière a souhaité définir ses différentes actions.

Cette note stratégique de la filière Vin s'appuie sur le programme Laccave de INRAE et la contribution de plus de 600 acteurs de terrain de tous les bassins viticoles. Elle présente 40 actions prioritaires réparties en 7 domaines.

Le 26 août 2021, Philippe Mauguin, PD-G d'Inrae, Jérôme Despey, président du Conseil spécialisé Vin de FranceAgriMer, Christine Avelin, directrice générale de FranceAgriMer, Marie Guittard, directrice générale de l'INAO, Eric Paul, président du Comité National IGP de l'INAO, Christian Paly, président du Comité National AOC de l'INAO et Bernard Angelras, président de l'IFV, ont remis au ministre de l'Agriculture, Julien Denormandie, la stratégie de la filière viticole pour son adaptation face au changement climatique qui doit s'inscrire dans le Varenne de l'eau et du changement climatique. Cette stratégie a pour ambition de proposer des actions concrètes,



CHANGEMENT CLIMATIQUE



FILIERE VITICOLE

pouvant pour la plupart être réalisées à court et moyen terme. Ce travail collectif identifie des leviers rapidement mobilisables pour l'adaptation et l'atténuation.

40 actions, réparties en 7 domaines complétés d'une partie formation, ont été retenues. A chaque domaine correspond un ou plusieurs objectifs, pour lesquels des actions sont données. La mise en place de ces actions constitue la cible de la feuille de route de la filière Vin.

Les 7 domaines d'actions prioritaires :

- 1 – Améliorer la connaissance des zones viticoles
- 2 – Agir sur les conditions de production
- 3 – Favoriser un matériel végétal adapté
- 4 – Agir sur les pratiques œnologiques
- 5 – Evolutions des marchés et garantie de production
- 6 – Recherche, développement, transfert, formation
- 7 – Contribuer à l'atténuation du changement climatique.

Objectifs

Le Président de la République, Emmanuel Macron a, lors de sa conférence de presse du 31 mars 2020 (soit quelques jours après le début du premier confinement) fixé les objectifs pour que la France puisse retrouver une autonomie stratégique.

Pour la filière Vin de France, cette stratégie a pour ambition de ne proposer que des actions concrètes, pouvant pour la plupart être réalisées à court et moyen terme. Ce travail collectif identifie des leviers rapidement mobilisables pour l'adaptation et l'atténuation, qui ne sont d'ailleurs pas toujours forcément propres à la filière viti-vinicole. Le corps de la stratégie est là, il est désormais temps, en cohérence avec l'action gouvernementale, de la mettre en oeuvre.



LE VIN



FEMININ

La caviste liégeoise, Sandrine Goeyvaerts remet les pendules (masculines) à l'heure en matière de vin !

Halte aux discriminations des femmes en matière de vin !

Messieurs, soyons objectifs ! La place de la femme dans le monde du vin, est minimaliste pour ne pas dire secondaire voire sexiste. Une preuve ? Les expressions pour qualifier un vin ont tendance à se référer à la féminité : la robe, la cuisse (en général légère, savoureuse) et nous en passons.

Et puis, il y a l'image que chacun de nous connaît et qui peut se résumer comme suit : Pourquoi l'homme est (presque) toujours la référence en matière de vin ? Pourquoi la carte des vins au restaurant est presque toujours remise à l'homme ? Sur quelles bases l'homme aurait la primauté sur la gent féminine ?

Pourquoi, en matière de goûts, la femme est souvent réduite à boire des vins sucrés ou légers ? Pourquoi le vin, c'est un truc de bonhomme ?

Non sans ironie, Sandrine Goeyvaerts s'interroge sur l'homme et le vin. « *L'homme naît-il avec une connaissance intrinsèque de la règle du hors-jeu, de la maîtrise du barbecue, des diverses cylindrées des berlines, et de l'intégralité des appellations d'origine viticole ? C'est ainsi, une sorte de manifestation divine full-package qui lui descend dessus à la naissance, on ne peut pas lutter* ».

Avec l'humour qui la caractérise, elle pose la réflexion suivante : « *Après tout, si le monde du vin et son langage est resté si longtemps un apanage des hommes, c'est que ça ne doit pas être si compliqué à maîtriser* ». Et vlan, pour les hommes !

Alors, quels changements ? Sandrine Goeyvaerts conseille aux femmes de « *ne plus se brider parce qu'on s'y connaît moins ou pas très bien* », *user de mots simples, parler émotions. Et dire adieu aux termes trop connotés, genrés, sexistes,..* ».

Cette réflexion est développée dans son cinquième livre « *Manifeste pour un vin inclusif* » paru aux éditions Nouriturfu.



LE VIN



FEMININ



« C'est une calomnie de parler de sexe faible à propos d'une femme. L'homme est le responsable de cette injustice. Si par force on entend brutalité, alors, oui, la femme est moins brutale que l'homme. Mais si la force est synonyme de courage moral, alors la femme est infiniment supérieure à l'homme. »

Mohandas Karamchand Gandhi

Ndlr : *Et si nous options pour créer un nouveau lexique du monde du vin ?*

Face à cette situation discriminante et, objectivement, injuste, il appartient à tous les hommes d'accorder d'initiative, si ce n'est pas encore le cas, une place plus grande, voire prépondérante lorsque la situation se présente, aux femmes. Laissons la femme choisir le vin, écoutons la parler et exprimer ses émotions lorsqu'elle boit ou déguste un vin. Pour avoir déjà fait l'expérience, vous verrez que, nous les hommes, nous en apprenons bien plus que nous pouvons le soupçonner. La femme possède bien d'autres ressources que l'homme. Elle parlera plus facilement de ce qu'elle ressent par rapport au vin tandis que l'homme est d'évidence « plus technique ». De nouvelles expressions vont naître naturellement. Et puis, nous les hommes, trouvons aussi de nouvelles expressions (les usages prévaleront) pour exprimer ce que nous dégustons et comparons avec ce que la femme peut exprimer. Nous verrons alors que la complémentarité entre les genres s'exprimera au bénéfice de chacune et chacun. C'est dans cette complémentarité que nous trouverons un nouvel équilibre qui laissera à la Femme la place prépondérante à laquelle elle a droit naturellement ; quitte parfois, messieurs, à devoir céder cette primauté. L'orgueil masculin (mal placé) en prend un coup certes, mais en respectant la Femme, nous respectons non seulement l'être humain dans sa spécificité mais aussi plus de la moitié de l'Humanité ! Signe des temps.. Et ceci, est évidemment aussi valable pour la Baronnie ! « On balaie aussi devant sa porte ! »





La minute scientifique du Professeur Fabrizio Bucella

Notre ami Fabrizio, Officier, et œnologue, a lui aussi été touché par le satané virus. Pour un œnologue, la perte de l'odorat est une vraie catastrophe. Ne se laissant pas abattre, Fabrizio a procédé à sa rééducation olfactive. Il nous partage cette expérience.

La rééducation olfactive

Ça a débuté comme ça. Un bête rhume me disais-je, sauf qu'il durait quand même longtemps. Quand je n'ai plus rien senti, je me suis dit, ça pue. Façon de parler, car je ne sentais rien, rien de rien. Là, c'est panique à bord, cela ne m'était jamais arrivé. Je prends un peu de sel et le passe sur ma langue. Ça va, c'est bien salé, officiellement salé. Le goût n'est pas affecté. Je file à la pharmacie, autant ne pas traîner. Le test est revenu positif, j'avais bien chopé cette saleté de virus.

Si l'agueusie est la perte de goût, l'anosmie est la perte d'odorat. On goûte les choses au sens du salé, sucré, amer, acide, umami, mais aucune odeur. La voie rétro-nasale est aussi bouchée. Question saveurs, c'est pas Byzance, faut pas croire. Sans odeur, les aliments sont fades et perdent du relief. Essayez de goûter du vin en vous pinçant le nez, c'est pas folichon. Pour conserver l'appétit, on assaisonne plus les plats, mais on est quand même diminué.

Rééducation

Pour un type qui prétend professer le pinard, le tarin, c'est important. Il paraît que le Père Parker avait assuré le sien pour un million de dollars. Sans avoir lu le contrat, je me demande s'il aurait couvert l'infection du Sars-CoV-2. Quitte à passer mon isolement à faire des choses intéressantes, j'ai directement contacté les camarades de





l'ISVV-Bordeaux (Institut des sciences de la vigne et du vin). Ils ont mis au point un protocole précis pour la rééducation olfactive. L'idée maîtresse est de se représenter les odeurs, autant que de les sentir.

Personnellement, je me suis procuré le « Nez du vin » de Jean Lenoir, le coffret des 54 arômes, pas donné, mais autant faire les choses bien et puis cela motive dans la tâche. La première fois que j'avais acheté son coffret, c'était pour passer ma qualification de sommelier, le retour en enfance, une sorte de madeleine de Proust, espérons que le troisième sera offert.



Comment faire concrètement pour rééduquer un odorat parti en sucette ? Voici mon petit pense-bête.

1 – La représentation de l'odeur est aussi importante que l'odeur elle-même. Personnellement, j'avais la fiche avec le dessin du citron ou du miel devant les yeux, en même temps que je reniflais la fiole. Pour m'aider dans la rééducation, je disais à haute voix « citron » ou « miel », en me représentant la chose. La première fois, on imagine, la deuxième, on sent un truc et le troisième jour, on sent vraiment. Là, on crie eurêka, merci Archimède et sa baignoire !

2 – Le principe est d'inspirer la fiole ou l'odeur par saccades, une narine et puis l'autre. L'idée est de ne pas saturer le cerveau avec l'information, qui dans ce cas n'est plus traitée. C'est valable également si vous avez le conduit nasal totalement débouché. Le plus bel exemple de cette affaire est l'eau de Cologne qu'on ne sent plus deux minutes après s'en être aspergé, ou encore ces horribles sapins de Noël qu'on trouve dans certaines voitures. Après quelque temps, on ne « sent » plus leur odeur. En vérité, elle est toujours là, bien entendu, mais le cerveau écarte le signal. Sortez de la voiture, et revenez-y, l'odeur chimique y est aussi.

3 – Quand ça ne passe pas, on ne s'énerve pas, on passe à la fiole suivante. Voilà la bonne vieille technique d'étude, quand je ne pigeais pas les équations de physique quantique. À l'équation suivante, on ne pigeait pas mieux. Il est quelques odeurs avec lesquelles j'ai eu plus de mal, par exemple celle de la vanille. Ni une, ni deux, je me suis procuré une gousse de vanille chez l'épicier. Là, je sentais très bien l'odeur caractéristique. Le lendemain, ça passait même avec la fiole.





Chasseur d'odeur fantôme

Il est encore deux mauvaises surprises assez proches qui peuvent survenir. La première est la distorsion d'odeur, la deuxième l'apparition d'une odeur fantôme. La première surprise est désignée par le terme de parosmie. Par exemple, on renifle du café et on ne sent pas la bonne vieille odeur de café, mais un quelque chose de brûlé, désagréable. La fantosmie, soit la deuxième surprise, est une odeur unique survenant parfois même en l'absence de source olfactive.

Il m'est arrivé plusieurs fois d'être face à cette odeur bizarroïde. Je me souviens du citron, peut-être était-ce lié au fait que c'était la première fiole dans la série. Bardaf, je sens bizarre. Or je sais que je ne dois pas sentir cette odeur, mais mon citron. Un peu paniqué, je file découper un véritable citron que je me nasaux. J'étais totalement concentré sur l'odeur, le souvenir que j'en avais. La touche caractéristique apparaît. Quelque peu soulagé, je reprends la fiole, elle sent bien ce côté bonbon de l'arôme de citron. Chasseur d'odeur fantôme, me voilà. Touchons du bois et en avant les autres flacons.

Ayant consulté l'ORL Jérôme Lechien, un des auteurs d'une étude très documentée sur le sujet, il m'a quelque peu rassuré. Au terme de deux mois, plus de 90 % des personnes récupèrent totalement leurs capacités olfactives. Il reste deux choses qui me turlupinent. D'abord, soixante jours c'est fort long. Ensuite, et si on était dans les fameux 10 % ?

Haut les cœurs, chaque jour qui passe, je sens mieux que le précédent.



colle aux

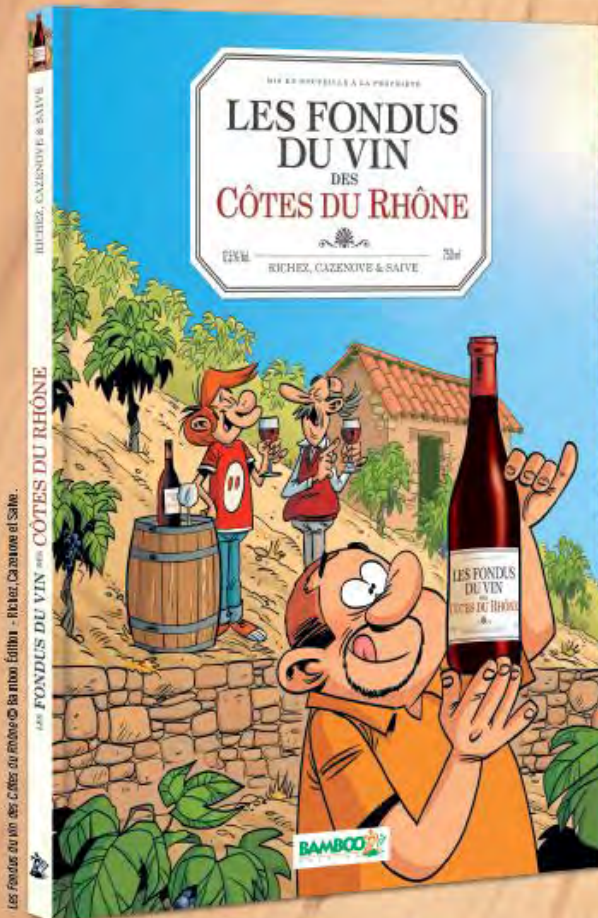


LES FONDUS DU VIN



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

L'EDITO DU CONSUL	1
NOUVELLE FONCTION : LE VICE-CONSUL	4
119ème CHAPITRE – LIEGE -PASCAL LEGITIMUS.....	8
30e+1 ANNIVERSAIRE DE LA BARONNIE	11
Gand, ma belle ; Gand m'appelle.....	11
La complicité entre Consuls : l'unité des Baronnie Belges.....	17
Baronnie de Gent : Attribution du premier brevet d'amitié	18
REMISE OFFICIELLE DE LA 5^{ème} PLAQUE D'AMBASSADEUR DES CÔTES DU RHÔNE AU GOLDEN HORSE	19
Le Chapitre CXX, Chapitre anniversaire.	22
A nos Amis de Liège.....	34
LE CADEAU OFFERT A NOTRE CONSUL	36
Le Salon des vins – Dimanche 14 novembre 2021	37
DISNEE DE GALA	41
LE MOT DE CESAR.....	43
GRAPPILLEES LE LONG DU RHONE	44
Conséquences du gel d'avril 2021 : Encépagement.....	44
COSTIERES DE NIMES : Cap sur le développement durable et la protection des terroirs.....	44
INTER RHONE : Une vigneronne de Piégon devient un des visages de la promotion des vins rhodaniens.....	45
RASTEAU : un millésime 2021 spécial pour les 10 ans du cru.....	46
Vigneron de l'année : Jean-Louis Chave (Mauves).....	48
ECHOS DU VIGNOBLE	49





Durée de conservation d'un vin rosé après transport ?	49
Le Conseil constitutionnel dégâts grand gibier reste à charge des fédérations départementales des chasseurs.....	51
L' »Onu du vin « quitte Paris pour Dijon.....	54
Production mondiale de vin : Situation contrastée en fonction des hémisphères	55
LOI SEMPASTOUS : Assouplissement des transmissions intra-familiales.....	57
RÉFORME DES OUTILS DE GESTION DES RISQUES CLIMATIQUES EN AGRICULTURE.....	59
Stratégie de la filière viticole face au changement climatique	61
La caviste liégeoise, Sandrine Goeyvaerts remet les pendules (masculines) à l'heure en matière de vin !.....	63
La minute scientifique du Professeur Fabrizio Bucella.....	65





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

<https://fr-fr.facebook.com/Baronnies-lygeoise-des-Costes-du-Rhone-979704565439387/>

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

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

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

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

Périodique – numéro 27 Octobre –
Novembre- Décembre 2021©

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

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



Erratum : Dans son dernier numéro « Liège au fil du Rhône » a présenté le restaurant partenaire de Bernard Delcourt comme s'appelant le flambant neuf ! Il s'agit évidemment d'une coquille. Il fallait lire le Flambant Bœuf à Harzé. Que Messire Delcourt soit bon envers Liège au fil du Rhône en lui passant cette erreur !



Vue sur la courbe du Rhône

